


# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Капліна

(ініціали, прізвище)

прізвище)

«28»червня 2024 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»

ступінь вищої освіти

бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від 28.06. 2024 року № 7

Полтава 2024

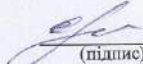
Укладачі:

Капліна Т.В. д.т.н., професор, завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рибакова С.С. ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми к.т.н., доцент Володько О.В. спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа»  
ступеня бакалавр



(підпис)

к.т.н., доцент Володько О.В.  
(ініціали, прізвище)

«28»червня 2024 р.

## ЗМІСТ

<b>Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни .....</b>	<b>4</b>
<b>Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання .....</b>	<b>5</b>
<b>Розділ 3. Програма навчальної дисципліни .....</b>	<b>6</b>
<b>Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....</b>	<b>7</b>
<b>Розділ 5. Система оцінювання знань студентів .....</b>	<b>11</b>
<b>Розділ 6. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....</b>	<b>14</b>
<b>Розділ 7. Інформаційні джерела .....</b>	<b>15</b>

## Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи барної справи»

Мова викладання	українська
Статус дисципліни вибіркова	
Курс/семестр вивчення	4 курс/ 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модулів
Денна форма навчання:	
Кількість годин: 150 – загальна кількість:	
- лекції: 20	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 40	
- самостійна робота: 90	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК	

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Мета** набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів.

**Завдання навчальної дисципліни:** теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування</li> <li>• Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>• Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>• Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</li> <li>• Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</li> <li>• Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</li> </ul> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

Тема 1 Особливості організації роботи барів.

Тема 2 Матеріально-технічне оснащення барів.

Тема 3 Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.

Тема 4 Організація постачання у барі.

Тема 5 Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка.

Тема 6 Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром.

Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско.

Чача. Грапа та Марк.

Тема 8. Характеристика та класифікація вин.

### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи барної справи»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»</b>					
<b>ТЕМА 1. Особливості організації роботи барів.</b> <b>Лекція 1</b> 1. Історія виникнення і розвиток барів 2. Характеристика барів та їх типізація 3. Принципи розміщення і функціонування барів	<b>2</b>	<b>Практичне заняття. Особливості організації роботи барів.</b> 1. Історія виникнення і розвиток барів 2. Характеристика барів та їх типізація 3. Принципи розміщення і функціонування барів	<b>2</b>	На прикладі діючих закладів ресторанного господарства типу бар, що діють, проаналізувати особливості роботи в залежності від країни.	<b>10</b>
<b>ТЕМА 2. Матеріально-технічне оснащення барів</b> <b>Лекція 1</b> 1. Обладнання барів. 2. Барний інвентар та інструмент, який використовують для приготування змішаних напоїв.	<b>4</b>	<b>Практичне заняття. Матеріально-технічне оснащення барів</b> 1. Обладнання барів. 2. Барний інвентар та інструмент, який використовують для приготування змішаних напоїв.	<b>8</b>	На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бар, проаналізувати та описати матеріально-технічне оснащення барної стійки.	<b>12</b>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p><b>ТЕМА 3. Вимоги до персоналу бару</b> <b>Лекція 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні категорії працівників бару.</li> <li>2. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен, офіціант, барбек, бариста відповідно ГОСТ 50935-96 «Общественноепитание. Требования к обслуживающему персоналу».</li> <li>3. Обов'язки бармена.</li> <li>4. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття. Вимоги до персоналу бару</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні категорії працівників бару.</li> <li>2. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен, офіціант, барбек, бариста відповідно ГОСТ 50935-96 «Общественноепитание. Требования к обслуживающему персоналу».</li> <li>3. Обов'язки бармена.</li> <li>Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена.</li> </ol>	2	Визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару на території України, та співставити з існуючою.	10
<p><b>ТЕМА 4. Організація постачання у барі</b> <b>Лекція 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.</li> <li>2. Вимоги до постачання та основні джерела постачання.</li> <li>3. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів.</li> <li>4. Форми доставок товару.</li> <li>5. Доставка по INCOTERMS-2010.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття. Організація постачання у барі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.</li> <li>2. Вимоги до постачання та основні джерела постачання.</li> <li>3. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів.</li> <li>4. Форми доставок товару.</li> <li>5. Доставка по INCOTERMS-2010</li> </ol>	4	В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу	10
<b>МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»</b>					
<p><b>ТЕМА 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка. Пиво</b></p>	2	<p><b>Практичні заняття. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка. Пиво</b></p>	6	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних	12



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>Лекція 1</b> 1. Історія виникнення віскі. Види віскі. Країни-виробники. 2. Історія виникнення горілка. Основні торгові марки. 3. Пиво. Основні види пива.		1. Історія виникнення віскі. Види віскі. Країни-виробники. 2. Історія виникнення горілка. Основні торгові марки. 3. Пиво. Основні види пива.		алкогольних напоїв на основі зерна та ячменю». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі зерна та ячменю реалізують, та яких країн.	
<b>ТЕМА 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром. Текіла та Мескаль</b> <b>Лекція 1</b> 1. Ром, історія виникнення. 2. Промисловий та сільськогосподарський ром. 3. Текіла та Мескаль, історія виникнення.	2	<b>Практичні заняття. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром. Текіла та Мескаль</b> 1. Історія виникнення рому Правила подачі та вживання рому. 2. Історія текіли та мескаля. Різновиди текіли та мескалю	6	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі рослин». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі рослин реалізують, та яких країн.	12
<b>ТЕМА 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк</b> <b>Лекція 1</b> 1. Коньяк, історія створення. 2. Арманьяк, історія створення. 3. Бренді, Марко, Граппа. 4. Шампанське, історія створення.	2	<b>Практичне заняття. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк</b> 1. Коньяк, Арманьяк, Бренді – характеристика. Правила вживання 2. Піско, Чача, Грапа, Марк – характеристика. Правила вживання 3. Країни, регіони виготовлення вин. 4. Регламентація вин. Шампанське, ігристе вино – характеристика.	6	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі винограду». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі винограду реалізують, та яких країн.	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 8. Характеристика та класифікація вин</b></p> <p><b>Лекція 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Історія виникнення вина.</li> <li>2. Етапи дегустації.</li> <li>3. Біле, зміїне вино.</li> </ol>	<b>4</b>	<p><b>Практичне заняття.</b></p> <p><b>Характеристика та класифікація вин</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Історія виникнення вина.</li> <li>2. Етапи дегустації.</li> <li>3. Біле, зміїне вино.</li> </ol>	<b>6</b>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Конкурентні переваги вин різних країн світу».</p> <p>На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме вина реалізують, та яких країн</p>	<b>12</b>
<b>Всього</b>	<b>20</b>		<b>40</b>		<b>90</b>

## Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Основи барної справи».

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на лекціях, практичних, заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

При проведенні практичних занять – контроль здійснюється при розв'язуванні окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних задач і проблемних ситуацій та інше.

Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів розв'язання ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу, при перевірці виконання практичних ситуацій в письмовій формі тощо.

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі - екзамену.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю у формі **екзамену** визначається як сума балів за поточну успішність, поточний модульний контроль (не більше 60 балів) та кількість балів, отриманих за здачу екзамену (не більше 40 балів).

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути

додані бали у розмірі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1). Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання.

Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково-педагогічним працівником кафедри враховуючи активність студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо).

Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи барної справи»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4).	45
Модуль 2 (теми 5-8).	45
Підсумковий контроль	10
Поточне оцінювання	100
<b>Разом</b>	<b>100</b>

*Примітка: Додаткові види навчальних робіт ( участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіади, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів*

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		проведенням підсумкового контролю

### Інформаційні джерела

#### Основні джерела:

1. Барна справа: підручник./ М'ялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
2. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К. : Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.
3. Новічкова, Т. П.; Новічков, В. К.; Асауленко, Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021.
4. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник[для студ. вищ. навч. закл]/ І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288с.
5. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта /Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.

#### Інформаційні ресурси:

7. The Bartender's Guide to Mixing 600 Cocktails & Drinks: Everything from the Singapore Sling and the Cosmopolitan to the Manhattan and the Classic ... Than 800 Stunning Step-by-step Photographs Paperback – Illustrated, 29 Feb 2012
1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. URL: <http://avtorim.kiev.ua>.
2. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи URL: <http://www.olympica.com.ua>.
8. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
9. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
3. Журнал «Ресторатор» URL: <http://www.restorator.ua>.
4. Інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв URL: <http://www.cislink.com>.
5. Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів URL: <http://www.auba.com.ua>.
6. Офіційний сайт Одеської академії барменів URL: <http://www.bartender.com.ua>.
10. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista> .
11. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista>

## **Розділ 6. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.

## Розділ 7. Інформаційні джерела

### Основні джерела:

12. Барна справа: підручник. / М'ялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
13. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К. : Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.
14. Новічкова, Т. П.; Новічков, В. К.; Асауленко, Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021.
15. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл] / І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288с.
16. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
17. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта / Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.

### Інформаційні ресурси:

18. The Bartender's Guide to Mixing 600 Cocktails & Drinks: Everything from the Singapore Sling and the Cosmopolitan to the Manhattan and the Classic ... Than 800 Stunning Step-by-step Photographs Paperback – Illustrated, 29 Feb 2012
7. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. URL: <http://avtorim.kiev.ua>.
8. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи URL: <http://www.olympica.com.ua>.
19. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
20. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
9. Журнал «Ресторатор» URL: <http://www.restorator.ua>.
10. Інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв URL: <http://www.cislink.com>.
11. Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів URL: <http://www.auba.com.ua>.
12. Офіційний сайт Одеської академії барменів URL: <http://www.bartender.com.ua>.
21. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista> .

22. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista>