

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**  
навчальної дисципліни  
**«Основи барної справи»**  
2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Рибаківа Світлана Сергіївна**

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/index.php">http://www.grks.puet.edu.ua/index.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2729">https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2729</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність відповідних знань з основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства, раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці, складання асортименту продукції для різних типів барів, надання широкого спектру додаткових послуг, набуття професійної гнучкості та компетентності.
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та	<b>ЗК 09.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. <b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий

<p>ресторанних послуг, а також суміжних наук</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 09.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН 12.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 13.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 17.</b> Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; володіти практичними навичками планування та реалізації типових виробничих завдань у барах.</p> <p><b>РН 18.</b> Застосовувати теоретичні знання і практичні навички в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності барів.</p>	<p>процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>
--	---

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»</b>		
Тема 1. Особливості організації роботи барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючих закладів ресторанного господарства типу бар, що діють, проаналізувати особливості роботи враховуючи регіональний аспект.
Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бар, проаналізувати та описати матеріально-технічне оснащення барної стійки. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2021-2022 рр.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	Видвудування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару на території України, та співставити з існуючою.
Тема 4. Організація постачання у барі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2021-2022 рр.
<b>МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»</b>		
Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних 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.
Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром. Текіла та Мескаль	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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.
Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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.
Тема 8. Характеристика та класифікація вин	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Конкурентні переваги вин різних країн світу». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме вина реалізують, та яких країн

### Інформаційні джерела

#### Основні джерела:

1. Барна справа: підручник./ Мялковський 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>

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf)

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf) Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції [http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya\\_korupciyi/](http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya_korupciyi/)

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	30
Модуль 2 (теми 5-8). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	30
Підсумковий контроль	40
Поточне оцінювання	60
<b>Разом</b>	<b>100</b>

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
Науково-дослідна	Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

*Примітка.* Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

**Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни