ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

# СИЛАБУС

навчальної дисципліни

## «Основи барної справи»

на 2026-2027 навчальний рік

| | |
|---|---|
| Курс та семестр вивчення | 1 курс, 1 семестр |
| Освітня програма/спеціалізація | «Готельно-ресторанна справа» |
| Спеціальність | J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг |
| Галузь знань | J Транспорт та послуги |
| Ступінь освіти | Фаховий молодший бакалавр |


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

**Рибакова Світлана Сергіївна**

спеціаліст вищої категорії, викладач ПФК ПУЕТ


| | |
|---|---|
| Контактний телефон | +38-050-982-15-50 |
| Електронна адреса | volodkoolga2@gmail.com |
| Розклад навчальних занять | http://schedule.puet.edu.ua/ |
| Консультації | он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | https://el.puet.edu.ua/ |

**Опис навчальної дисципліни**

| | |
|---|---|
| **Мета вивчення навчальної дисципліни** | Сформувати у здобувачів фахової передвищої освіти базові знання з організації роботи барів та асортименту барної продукції, необхідні для професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства й кейтерингу; ознайомити з типами барів, їх обладнанням, інвентарем і посудом, складом персоналу та його функціональними обов'язками, організацією постачання, приймання і зберігання товарів. Забезпечити розуміння походження, сировинної основи, загальних принципів виробництва, класифікації та асортименту основних груп алкогольних напоїв: віскі, джину, горілки, пива, коньяку та інших бренді, вин, зокрема шампанського та інших ігристих вин, текіли, рому, лікерів тощо. Сформувати вміння характеризувати напої, добирати посуд та інвентар для їх подавання, організовувати робоче місце й застосовувати базові правила обслуговування гостей, професійної етики, гігієни та безпечної роботи в барі. |
| **Тривалість** | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.) |
| **Форми та методи навчання** | Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом.<br>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). |
| **Система поточного та підсумкового контролю** | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота<br>Підсумковий контроль: ПМК |
| **Базові знання** | Наявність базових знань з математики, хімії, біології та культури спілкування, необхідних для розуміння властивостей сировини, дотримання особистої гігієни й професійної взаємодії з гостями. |
| **Мова викладання** | Українська |

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

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|---|---|
| ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК 7. Здатність працювати в команді.<br>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.<br>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.<br>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.<br>СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу. | РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.<br>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.<br>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. |

**Тематичний план навчальної дисципліни**

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| **МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»** | | |
| Тема 1. Особливості організації роботи барів. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати презентацію на тему:<br>1. Бар як місце відпочинку та спілкування: чому люди відвідують такі заклади?<br>Підготувати есе на тему:<br>2. Різновиди барів: який формат закладу мене зацікавив і чому?<br>3. Бар, який я хотів би відвідати: атмосфера, інтер'єр та асортимент.<br>В есе висловити власну думку, використати приклади та інформацію з відкритих джерел.<br>**Тестовий контроль за темою 1.** |
| Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Скласти ілюстрований словник «Обладнання та інвентар бару» - подати найменування, їх зображення та коротке пояснення призначення.<br>2. Заповнити таблицю «Барний посуд» - для види посуду, зазначити назву, зображення.<br>3. Створити колаж «Оснащення бару моєї мрії» - підібрати зображення меблів, обладнання й посуду та коротко обґрунтувати свій вибір.<br>4. Підготувати мініпрезентацію «Сучасне обладнання бару» на 5–7 слайдів - представити обрані види обладнання, їх призначення та переваги.<br>**Тестовий контроль за темою 2.** |
| Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Створити схему «Професійний портрет працівника бару» - відобразити необхідні знання, уміння та особисті якості; коротко пояснити їх значення.<br>2. Скласти порівняльну таблицю «Вимоги до персоналу бару» - для бармена, офіціанта й адміністратора зазначити професійні вміння, вимоги до зовнішнього вигляду та культури спілкування.<br>3. Розробити пам'ятку «Зовнішній вигляд і поведінка працівника бару» - сформулювати 8-10 правил щодо охайності, особистої гігієни, ввічливості та професійної етики.<br>4. Скласти три короткі діалоги «Ввічливе спілкування з гостем» - для ситуацій уточнення замовлення, скарги на тривале очікування та непорозуміння щодо рахунку. Пояснити, які якості працівника допомагають у кожній ситуації.<br>**Тестовий контроль за темою 3.** |
| Тема 4. Організація постачання у барі. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | 1. Створити схему «Від постачальника до бару» - відобразити основні етапи постачання: визначення потреби, вибір постачальника, замовлення, доставка, приймання та зберігання товарів. Коротко пояснити кожен етап.<br>2. Скласти таблицю «Критерії вибору постачальника для бару» - визначити 6–8 критеріїв та пояснити їх значення для безперебійної роботи закладу.<br>3. Розробити пам'ятку «Приймання товарів у барі» - сформулювати 8–10 пунктів перевірки доставки, зокрема кількості, якості, пакування, маркування та супровідних документів.<br>**Тестовий контроль за темою 4.**<br>**Підготуватись до модульної роботи 1**. |
| **МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 1. Скласти порівняльну таблицю «Віскі та горілка» - порівняти напої за сировиною, загальними особливостями виробництва, витримкою, кольором та ароматичними характеристиками, описаними в джерелах.<br>2. Створити схему «Від зерна до напою» - відобразити основні етапи промислового виробництва віскі або горілки та коротко пояснити їх призначення.<br>3. Проаналізувати етикетки віскі та горілки - використати зображення з офіційних сайтів виробників. Зазначити назву, вид напою, країну виробництва, міцність, об'єм та інформацію про витримку, якщо вона наведена.<br>4. Підготувати мініпрезентацію «Історія та різновиди віскі» або «Історія та особливості горілки» на 5–7 слайдів - подати основні відомості, приклади продукції та ілюстрації.<br>**Тестовий контроль за темою 5.** |
| 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 | 1. Скласти порівняльну таблицю «Ром, текіла та мескаль» - порівняти напої за сировиною, географією виробництва, загальними особливостями технології, витримкою та кольором.<br>2. Створити інфографіку «Рослинна сировина для виробництва міцних напоїв» - підібрати зображення сировини, яку використовують для виготовлення рому, текіли та мескалю, і коротко пояснити її зв'язок із відповідним напоєм.<br>3. Проаналізувати етикетки рому, текіли та мескалю - використати зображення з офіційних сайтів виробників. Зазначити назву, країну виробництва, категорію напою, міцність, об'єм та відомості про витримку, якщо вони наведені.<br>4. Підготувати мініпрезентацію «Текіла та мескаль: спільні риси й відмінності» на 5–7 слайдів - розкрити походження, сировину та загальні особливості виробництва напоїв.<br>**Тестовий контроль за темою 6.** |
| 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 | 1. Скласти порівняльну таблицю «Виноградні дистиляти» - порівняти коньяк, арманьяк, піско, чачу, грапу та марк за походженням, сировиною й особливостями витримки. Окремо пояснити поняття «бренді».<br>2. Створити карту «Географія виноградних дистилятів» - позначити країни та традиційні регіони виробництва напоїв, зазначених у темі, додати короткі пояснення й ілюстрації.<br>3. Проаналізувати етикетки двох напоїв із переліку теми – використати зображення з офіційних сайтів виробників. Зазначити назву, країну та регіон виробництва, міцність, об'єм і відомості про витримку, якщо вони наведені.<br>4. Підготувати мініпрезентацію про один із напоїв теми на 5–7 слайдів - розкрити історію, походження, сировину та загальні особливості виробництва.<br>**Тестовий контроль за темою 7.** |
| Тема 8. Характеристика та класифікація вин | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; | 1. Створити схему «Класифікація вин» - згрупувати вина за кольором, вмістом цукру, наявністю вуглекислого газу та особливостями виробництва. Навести приклади для кожної групи.<br>2. Скласти ілюстрований словник «Основні поняття про вина» - подати 8–10 термінів, їх короткі визначення та відповідні зображення або приклади. |

| | | |
|---|---|---|
| | тестування | 3. Проаналізувати етикетки трьох вин - використати зображення з офіційних сайтів виробників. Зазначити назву, країну виробництва, колір, міцність, сорт винограду, рік урожаю та категорію за вмістом цукру, якщо ці відомості наведені.<br>4. Підготувати мініпрезентацію «Червоні, білі та рожеві вина: спільні риси й відмінності» на 5–7 слайдів - розкрити сировину, загальні особливості виробництва та характеристики, описані в джерелах.<br>**Тестовий контроль за темою 8.**<br>**Підготуватись до модульної роботи 2.** |

## Інформаційні джерела


1. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Основи барної справи та робота сомельє : навчальний посібник. Київ : Видавець ФОП Піча Ю. В., 2023. 124 с. URL: https://caravela.com.ua/index.php?product_id=268&route=product/product.
2. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Барна справа та мистецтво бариста : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2023. 168 с. URL: https://caravela.com.ua/index.php?product_id=353&route=product/product.
3. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Удуд І. Р. Ресторанна справа : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2024. 424 с. URL: https://caravela.com.ua/index.php?product_id=872&route=product/product.
4. Рибакова С. С., Миронов Д. А. Сучасні системи автоматизації управління закладами ресторанного господарства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. № 2 (108). С. 69–74. URL: https://doi.org/10.37734/2409-6873-2023-2-9. puet.poltava.ua
5. Рибакова С. С. Таніни та їх роль у вині для винного сомельє у закладах ресторанного господарства. Grail of Science. 2024. № 38. С. 36–40. URL: https://doi.org/10.36074/grail-of-science.12.04.2024.003. Grail of Science
6. Рибакова С. С., Рогова Н. В. Сучасні тенденції у формуванні коктейльної карти в преміальних барах: аналіз смакових уподобань покоління Z. Науковий вісник Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Серія Економіка. 2025. № 3. С. 83–88. URL: https://doi.org/10.32782/ecovis/2025-3-12.
7. Неіленко С., Цирулик І. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2024. Т. 7, № 1. С. 174–185. URL: https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305966. restaurant-hotel.knukim.edu.ua
8. Сидорова А. Міць українського крафту. Drinks+ / Drinks.ua. 02.06.2025. [Електронний ресурс]. URL: https://drinks.ua/news/craft-spirit-craft-alcohol-strong-alcohol-of-ukraine/.
9. WSET Global. World whisky and its global evolution. 27.02.2026. [Електронний ресурс]. URL: https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2026/world-whisky-and-its-global-evolution. www.wsetglobal.com
10. WSET Global. Tequila versus Mezcal. 22.04.2025. [Електронний ресурс]. URL: https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2025/tequila-versus-mezcal. www.wsetglobal.com
11. WSET Global. A guide to wine types and styles. 03.10.2023. [Електронний ресурс]. URL: https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2023/october/03/how-many-wine-types-and-styles-are-there. www.wsetglobal.com
12. International Organisation of Vine and Wine. International Code of Oenological Practices. Issue 2025/01. OIV, 2025. [Електронний ресурс]. URL: https://www.oiv.int/sites/default/files/publication/2025-04/CPO%202025%20EN.pdf. www.oiv.int
13. International Organisation of Vine and Wine. International Standard for the Labelling of Wines. Edition 2025. OIV, 2025. [Електронний ресурс]. URL: https://www.oiv.int/sites/default/files/publication/2025-04/OIV%20Wine%20Labelling%20Standard%20EN_2025%20complet%20.pdf.


## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти**: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, 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 в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

*Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі*

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf
*Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

*Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

*Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки* http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

*Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-acad-dch.pdf

*Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі* http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

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

*Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

*Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

*Положення про порядок реагування на доведенг випадки булгнгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжг Полтавського унгверситету економгки і торггвлг та вгдповгдальнгсть осіб, причетних до булінгу (цькування)* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf

*Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції* https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

*Психологічна служба:* http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

*Положення про студентське самоврядування* http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

**Безпека освітнього середовища:** забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

**Інклюзивність навчання:** *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|---|
| Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (7 балів) | 30 |
| Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (7 балів) | 30 |
| Іспит | 40 |
| Разом | 100 |

**Перелік активностей для отримання додаткових балів**

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|---|
| Проходження онлайн -курсу «Ми відкриті! Онлайн-курс про те, як розвивати готельно-ресторанний бізнес у посткарантинні часи» (https://ed-era.com/projects/cocacola/) або тематичного мінікурсу з підтвердженим сертифікатом | 10 |
| Участь у тематичному вебінарі, конференції, форумі | 10 |

***Примітка:*** *додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

**Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої 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 повторного складання |
| 0-34 | F | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни |