

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Обслуговування у барах**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 7 від 27.12. 2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

## 1. Загальна інформація

|   |   |
|---|---|
| <b>Назва дисципліни</b>                         | Обслуговування в барах  |
| <b>Викладач (-і)</b>                            | Загнибіда Раїса Павлівна  |
| <b>Контактний телефон викладача</b>             | 0997544264  |
| <b>E-mail викладача</b>                         | raisa.zagnubida@pnu.edu.ua  |
| <b>Формат дисципліни</b>                        | очний/заочний   |
| <b>Обсяг дисципліни</b>                         | 3 кредити ЄКТС, 90 год.   |
| <b>Посилання на сайт дистанційного Навчання</b> | <a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a> |
| <b>Консультації</b>                             | Згідно з графіком консультацій  |

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Обслуговування в барах» є дисципліною вибіркової складової навчального плану і дозволить здобувачам сформуванню індивідуальну освітню траєкторію. Дисципліна орієнтована на формування професійно-орієнтованих знань та вмінь з організації роботи бару, нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування та набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів. Зміст курсу передбачає ознайомлення із обслуговуванням споживачів в барі, вивченням організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті організації діяльності барів в сучасних умовах.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** забезпечити 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.  
**Цілі курсу:** формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей для успішного здійснення сервісних процесів у барах; набуття навиків та реалізація нових тенденцій в обслуговуванні споживачів у барах, організації праці персоналу, особливостей організації роботи в команді.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

**Компетентності:**  
ЗК 05. Здатність працювати в команді.  
ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  
ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.  
ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

PH 02. 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних, послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

## 5. Організація навчання

| Обсяг навчальної дисципліни   |                                  |                        |                             |
|---|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Вид заняття   | Загальна кількість               |                        |                             |
| лекції  | 16 годин/6 годин                 |                        |                             |
| лабораторні   | 24 годин/6 годин                 |                        |                             |
| самостійна робота   | 50 годин/78 годин                |                        |                             |
| Ознаки навчальної дисципліни  |                                  |                        |                             |
| Семестр   | Спеціальність                    | Курс<br>(рік навчання) | Нормативний /<br>вибірковий |
|   | 241 «Готельно-ресторанна справа» |                        | Вибірковий                  |
| Тематика навчальної дисципліни  |                                  |                        |                             |
| Тема  | кількість год.                   |                        |                             |
|   | лекції                           | заняття                | сам.роб.                    |
| Тема 1. Класифікація та особливості функціонування барів  | 2                                | 2                      | 8                           |
| Тема 2. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів та характеристика видів послуг, які надаються у барі | 2                                | 4                      | 6                           |
| Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу та сервісне обслуговування споживачів у барах            | 2                                | 4                      | 6                           |
| Тема 4. Правила складання меню для барів різної спеціалізації   | 2                                | 2                      | 6                           |
| Тема 5. Обслуговування гостей напоями та культура споживання алкогольних напоїв                             | 2                                | 4                      | 6                           |
| Тема 6. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації                                       | 2                                | 4                      | 6                           |
| Тема 7. Торгівельно-виробнича діяльність винного, десертного і коктейль-бару                                | 2                                | 2                      | 6                           |
| Тема 8. Торгівельно-виробнича діяльність пивних і гриль- барів  | 2                                | 2                      | 6                           |
| Заг:  | <b>16</b>                        | <b>24</b>              | <b>50</b>                   |

| <b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b> |   |
|--|---|
| Загальна система оцінювання курсу                  | Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.<br>(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).<br>Загальні 100 балів включають:<br>40 балів – поточний контроль (лабораторні заняття),<br>20 балів – тестовий контроль,<br>20 балів – контроль за самостійною роботою,<br>20 балів – підсумковий тестовий контроль  |
| Вимоги до письмових робіт                          | Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел   |
| Лабораторні заняття                                | Оцінюються у стобальній шкалі   |
| Умови допуску до підсумкового контролю             | Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт   |
| Підсумкова залікова оцінка                         | Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти   |
| <b>7. Політика курсу</b>                           |   |
| Письмові роботи                                    | Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі   |
| Академічна доброчесність                           | Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі). |
| Відвідування занять                                | Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю.<br>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».<br>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення   |

|   |   |
|---|---|
|   | оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».   |
| Неформальна освіта  | Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника». |
| <b>8. Рекомендована література</b>  |   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архипов В.В., Іванникова У.І. Барна справа. Технологія продукції і обслуговування в барах. Навчальний посібник для студ. вищих навч.закл. К.: Центр навчальної л-ри, 2011. 240 с.</li> <li>2. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.</li> <li>3. Беляєва П.М. Усе про ресторанный бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.</li> <li>4. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.</li> <li>5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.</li> <li>6. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.</li> <li>7. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.</li> <li>8. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.</li> <li>9. Мялковський О.В. Теорія і практика приготування зміяних напоїв. К. Центр учбової літератури, 2015. 360 с.</li> <li>10. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.</li> <li>11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.</li> <li>12. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.</li> <li>13. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.</li> <li>14. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Львів: Коопспілка, 2010. 628.</li> </ol> |   |

**Викладач**



**доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи**

**Р.П.Загнибіда**