

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №..від2025 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Гастрономічний туризм
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Барна справа» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на формування у студентів сучасних знань та практичних навичок організації роботи барів з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати високі стандарти барної культури. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- основні поняття, терміни та визначення, характерні для галузі та для закладів типу «бар»;
- організаційну структуру ресторанного господарства в країні та в місті;
- питання професійної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;
- способи постачання продукції в бар;
- правила експлуатації встановленого в барі обладнання;
- види барних стійок та правила їх устаткування;
- технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів та кулінарних виробів, які входять до асортименту різних типів барів;
- структуру приміщень барів різних типів;
- історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію;
- теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями;
- призначення та характеристику барного посуду;
- устаткування та інвентар, необхідний для ефективної праці бармена;
- організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування;
- правила і терміни зберігання алкогольних напоїв;
- класифікацію основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;
- процеси виробництва вин та їх класифікація;
- класифікацію, методи та техніку приготування коктейлів; класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; гарнірування та правила подавання напоїв;
- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;
- правила та особливості проведення дегустації вин;
- вимоги до зберігання алкогольних напоїв;
- органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;
- основні правила приготування та оформлення напоїв;
- кваліфікаційні вимоги до працівників бару.

вміти:

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- формувати теоретичні і практичні знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини;

- підбирати необхідне барного устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного напрямлення бару;
- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів професійних компетентностей щодо організації роботи і обслуговування у барах; 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.

Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; організувати сервісно-виробничий процес у барах, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

РН 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної 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.

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10 годин
лабораторні	50 годин
самостійна робота	120 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
8	241 «Готельно- ресторанна справа»	4	Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	лаборато рні заняття	сам.роб.
Тема 1. Бар – як заклад ресторанного господарства Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	2	10	24
Тема 2. Організація обслуговування споживачів у барах	2	10	24
Тема 3. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва	2	10	24
Тема 4. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	2	10	24
Тема 5. Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	2	10	24
Заг:	10	50	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.
-----------------------------------	---

	<p>(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.).</p> <p>Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – контроль за самостійною роботою</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.</p>
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
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проєкти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.
Академічна доброчесність	Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені

	<p>Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.</p>
Відвідування занять	<p>Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.</p>
Неформальна освіта	<p>Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).</p>

8. Рекомендована література

1. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. 168 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Слащева, А. В. Клименко. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
3. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
4. Биков О. Ю. Коктейлі та напої: техніка приготування . Львів: Видавництво "Львівська політехніка", 2021. 175 с.
5. Брogan Д. Біблія бармена : посібник з основ міксології. пер. з англ. Харків: Фоліо, 2018. 320 с.
6. Гонсалес А. Коктейлі: рецепти, техніка, тренди . Київ: Арій, 2021. 180 с.
7. Доцяк В.С., Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К.: Вища шк., 1998. 519 с.
8. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014..
10. Мультимедійне забезпечення лекційних занять з дисципліни "Барна справа" зі спеціальності 241 "Готельно - ресторанна справа" [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/multimedijne-zabezpecenna-lekcijnih-zanat-z-disciplini-barna-sprava-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-120571.html>
11. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
12. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
13. Ростовський В. Барна справа. Підручник. 2ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2020. 396 с.
14. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.
15. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023 р. 124 с.
16. Овчаренко І. В. Барна справа: основи організації роботи барів: навчальний посібник. Київ: Видавництво «Освіта», 2020. 256 с.

17. Матвєєв П. І. Бармен: практичний посібник . Харків: Видавництво "Промінь", 2019. 198 с.
18. Петров А. І. Менеджмент у барній справі . Одеса: Видавництво "Чорномор'я", 2022. 212 с.
19. Левін А. Міксологія: від класики до інновацій . Дніпро: Академія друкарства, 2019. 190 с.
20. Стюарт Дж. Сучасні бари: дизайн та технології . пер. з англ. Київ: Грамота, 2020. 210 с.
21. Романенко Е. Г. Сервірування барної стійкості . Харків: Видавництво "Ранок", 2021. 160 с.

Викладач



**доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Загнибіда Р.П.**