ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
«31» 08 2026 р.

БАРНА СПРАВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	J Транспорт та послуги
Спеціальність:	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	I-II

Івано-Франківськ
2026

РОЗРОБНИК:
викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи  Іван ГАРКАВИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри  Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП Світлана ГАВДЕЙ

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31» серпня 2026 р.

e-mail	ivan.harkavyi@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 204 каб.
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/dovidnyk/kafedra-turyzmu-ta-hotelno-restorannoyi-spravy
Сторінка курсу в СДО	СДО

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Барна справа»

Професійна ефективність працівників сфери гостинності значною мірою залежить від володіння сучасними технологіями приготування та подавання напоїв, організації роботи бару й високого рівня культури обслуговування споживачів. У процесі вивчення дисципліни «Барна справа» впроваджуються інтерактивні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на опанування студентами технології приготування змішаних напоїв, особливостей роботи барних підприємств та формування професійних навичок бармена. Розглядаються сучасні тенденції розвитку барної індустрії, інноваційні технології приготування напоїв, принципи економічного використання сировини та забезпечення безпечності продукції. Висвітлюються основні вимоги до організації робочого місця бармена, асортименту напоїв, правил їх зберігання, подавання та реалізації. Враховуються сучасні технології роботи барів, використання спеціального обладнання та інвентарю, а також особливості функціонування підприємств ресторанного господарства різних форматів.

Мета та завдання навчальної дисципліни: сформувати у студентів систему знань з теоретичних та практичних основ барної справи, надати навички з організації роботи бару, приготування та подавання алкогольних і безалкогольних напоїв, забезпечення належної якості продукції та культури обслуговування споживачів; розкрити особливості функціонування барів у сучасному ресторанному господарстві. Оволодіти професійною термінологією, технологіями приготування напоїв, правилами експлуатації барного обладнання та інвентарю, посилити загальний рівень професійної підготовки фахівців сфери обслуговування, здобути знання, необхідні для організації ефективної діяльності бару та забезпечення високого рівня сервісу.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

• особливості організації роботи барів різних типів;

• класифікацію та асортимент алкогольних і безалкогольних напоїв;

• технології приготування класичних та авторських коктейлів;

• правила подавання напоїв і обслуговування гостей;

• вимоги до якості, безпечності та зберігання барної продукції;

• будову, призначення та правила експлуатації барного обладнання й інвентарю;

• санітарно-гігієнічні вимоги до роботи бару;

• сучасні тенденції розвитку барної індустрії.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

• організовувати роботу бару відповідно до сучасних вимог ресторанного господарства;

• складати та аналізувати асортимент барної продукції;

• готувати алкогольні, безалкогольні та змішані напої за встановленими технологіями;

• здійснювати порціонування, оформлення та подавання напоїв;

• використовувати барне обладнання, інвентар та посуд відповідно до їх призначення;

• контролювати якість сировини та готової продукції;

• дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки праці;

• здійснювати облік та раціональне використання сировини в барі;

• забезпечувати високий рівень культури обслуговування споживачів;

• застосовувати сучасні технології та інноваційні підходи у професійній діяльності бармена.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Шифр та назва компетентності	**Шифр та назва програмних результатів навчання**
ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ПРН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 12 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.	
СК 02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	ПРН 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.
СК 06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємтвах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**1**		
Семестр	**1-2**		
Кількість кредитів ЄКТС	**6**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**28 (в годинах)**	**4 (в годинах)**
	семінари, практичні	**56 (в годинах)**	**12 (в годинах)**
Самостійна робота		**96 (в годинах)**	**164 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**Залік, екзамен**		

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
	ОК 17 Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
	ОК 20 Організація ресторанного господарства

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Вступ. Організація роботи бару (2 год)

Історія розвитку барної справи та сучасний стан барної індустрії. Бар як структурний підрозділ закладу ресторанного господарства. Основні функції бару. Класифікація барів за призначенням, асортиментом продукції, рівнем обслуговування та спеціалізацією. Характеристика сучасних форматів барів (коктейльний бар, винний бар, гастробар, паб, лаунж-бар, rooftop bar, speakeasy bar).

Організація роботи бару. Структура бару, склад приміщень та їх характеристика. Організація постачання продукції, зберігання сировини та товарів. Основні вимоги до організації роботи бару відповідно до чинних нормативних документів.

Організація праці бармена. Професійні компетентності, посадові обов'язки та відповідальність бармена. Санітарно-гігієнічні вимоги, професійна етика, стандарти гостинності та культура обслуговування гостей.

Основи безпечної організації роботи бару. Принципи системи HACCP. Організація безпечного виробництва та реалізації продукції. Сучасні підходи до сталого розвитку (Sustainable Bar).

Самостійне вивчення: Історія виникнення коктейльної культури у світі. Роль барів у розвитку туристичної індустрії. Видатні особистості світової барної справи. Міжнародні асоціації барменів та їх діяльність. Основні вимоги до дизайну та атмосфери барного закладу. Професійний імідж сучасного бармена. **(6 год)** *(література 1,4,8)*

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення бару (2 год)

Матеріально-технічне забезпечення бару. Організація робочого місця бармена. Вимоги до планування барної стійки та виробничої зони.

Характеристика механічного, теплового, холодильного та допоміжного обладнання бару. Льодогенератори, соковижималки, блендери, кавове обладнання.

Автоматизація роботи бару. POS-системи, електронний облік товарів, QR-меню, програмне забезпечення для управління баром.

Організація роботи з льодом. Види льоду, правила виготовлення, зберігання та використання у приготуванні напоїв.

Самостійне вивчення: Інноваційне обладнання для автоматизованого приготування напоїв. Системи контролю витрат сировини в барі. Сучасні системи відеоспостереження та безпеки. Використання мобільних додатків для управління

баром. Смарт-технології у закладах ресторанного господарства. **(8 год)** *(література 10,20,6)*

Тема 3. Барний посуд, інвентар та інструменти бармена (2 год)

Класифікація та характеристика барного посуду. Види келихів, бокалів, чарок та склянок, їх призначення.

Асортимент барного інвентарю та професійних інструментів. Шейкери, джигери, стрейнери, барні ложки, мадлери, відкривачі та інші інструменти.

Сучасний барний інвентар. Особливості використання Boston Shaker, Cobbler Shaker, French Shaker, Japanese Jigger, Fine Strainer та іншого професійного обладнання.

Правила експлуатації, догляду, зберігання барного посуду та інвентарю.

Самостійне вивчення: Історія розвитку барного посуду. Вплив форми келиха на сприйняття напою. Провідні світові виробники барного інвентарю. Екологічні матеріали у виробництві барного посуду. Інноваційні рішення у дизайні коктейльного посуду. Особливості догляду за кришталевим та преміальним склом. **(6 год)** *(література 2,7,13)*

Тема 4. Організація обслуговування споживачів у барі (2 год)

Організація процесу обслуговування гостей. Зустріч гостей, приймання замовлення, виконання замовлення та розрахунок із відвідувачами.

Стандарти барного сервісу. Професійна етика, культура спілкування, вимоги до зовнішнього вигляду персоналу.

Психологія продажів у барі. Upselling, Cross-selling, рекомендація продукції та формування лояльності гостей.

Робота зі скаргами гостей та вирішення конфліктних ситуацій. Організація цифрового сервісу та електронного бронювання.

Самостійне вивчення: Невербальна комунікація в роботі бармена. Особливості обслуговування іноземних гостей. Формування емоційного сервісу в барі. Програми лояльності у закладах барного типу. Вплив сервісу на конкурентоспроможність закладу. Особливості роботи бару під час проведення масових заходів. **(8 год)** *(література 11,14,19)*

Тема 5. Міцні алкогольні напої та сучасний ринок алкогольної продукції (2 год)

Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв. Горілка, віскі, ром, джин, текіла, бренді, коньяк, лікери.

Особливості виробництва, асортименту та органолептичної оцінки міцних алкогольних напоїв.

Правила зберігання, підготовки та подавання алкогольних напоїв.

Сучасні тенденції розвитку алкогольного ринку. Крафтові виробники, безалкогольні аналоги, Ready-to-Drink продукція.

Самостійне вивчення: Географічні зазначення алкогольних напоїв. Провідні світові бренди міцного алкоголю. Колекційні та преміальні алкогольні напої. Особливості алкогольного законодавства України. Культура споживання міцних алкогольних напоїв у різних країнах. Роль витримки у формуванні якості алкогольних напоїв. **(6 год)** *(література 3,12,17)*

Тема 6. Вина та винний асортимент бару (2 год)

Класифікація вин за кольором, вмістом цукру, способом виробництва та походженням.

Особливості виробництва вин. Українське та світове виноробство.

Організація винного асортименту бару. Основні вимоги до формування винної карти.

Сучасні тенденції винної культури. Натуральні, органічні, біодинамічні та оранжеві вина.

Самостійне вивчення: Найвідоміші виноробні регіони світу. Винний туризм та його розвиток в Україні. Система міжнародних винних рейтингів. Коркові та альтернативні закупорювальні матеріали. Інновації у виробництві вина. Колекційні вина та особливості їх зберігання. **(8 год)** *(література 5,9,15)*

Тема 7. Пиво та слабоалкогольні напої (2 год)

Класифікація та характеристика пива. Особливості технології виробництва.

Основні стилі пива та їх характеристика. Lager, Ale, IPA, APA, Porter, Stout, Sour Beer.

Крафтове пивоваріння в Україні та світі.

Правила зберігання, охолодження, підбору посуду та подавання пива.

Самостійне вивчення: Пивні традиції різних країн світу. Міжнародні фестивалі та конкурси пива. Особливості домашнього пивоваріння. Вплив складу води на якість пива. Безглютенове та безалкогольне пиво. Пивна культура в Україні. **(6 год)** *(література 16,4,3)*

Тема 8. Безалкогольні напої у барі (2 год)

Класифікація безалкогольних напоїв та їх характеристика.

Сучасний асортимент безалкогольних напоїв. Лимонади, смузі, фреші, комбуча, холодні чаї, Cold Brew, Nitro Coffee.

Безалкогольні коктейлі (Mocktails). Особливості приготування та подавання.

Організація виробництва та реалізації безалкогольної продукції у барі.

Самостійне вивчення: Тренд здорового харчування та його вплив на асортимент напоїв. Функціональні напої та їх види. Суперфуди у виробництві напоїв. Світові тенденції ринку безалкогольних напоїв. Напої для спортсменів та активних споживачів. Роль локальної сировини у створенні авторських напоїв. **(8 год)** *(література 16,1,7)*

Тема 9. Основи міксології та класифікація коктейлів (2 год)

Історія розвитку коктейльної культури та основи сучасної міксології.

Класифікація коктейлів за призначенням, способом приготування, температурою подавання та вмістом алкоголю.

Основні принципи побудови рецептур коктейлів. База, модифікатори, ароматичні та декоративні компоненти.

Сучасні тенденції міксології. Авторські коктейлі, Flavor Pairing, Food Pairing.

Самостійне вивчення: Професія міксолога та особливості його діяльності. Найвідоміші класичні коктейлі світу та історія їх виникнення. Молекулярна міксологія та перспективи її розвитку. Використання локальних продуктів у створенні коктейлів. Міжнародні коктейльні конкурси. Відомі школи міксології світу. **(6 год)** *(література 8,4,14)*

Тема 10. Технологія приготування коктейлів (2 год)

Основні способи приготування коктейлів: Build, Stir, Shake, Blend, Muddle, Layer.
Сучасні технології приготування коктейлів: Rolling, Throwing, Clarification, Fat Washing, Carbonation.
Використання домашніх інгредієнтів: сиропів, кордіалів, інфузій, шрабів та бітерів.
Правила оформлення та подавання коктейлів. Гарнірування напоїв.
Самостійне вивчення: Використання ферментації у створенні коктейльних інгредієнтів. Сучасні методи декорування коктейлів. Їстівні прикраси та їх застосування. Вплив температури на органолептичні властивості коктейлів. Інноваційні методи охолодження напоїв. Використання вакуумних технологій у барній справі. **(8 год)** *(література 18,19,2,1)*

Тема 11. Гарячі, сезонні та групові напої (2 год)

Класифікація гарячих алкогольних і безалкогольних напоїв.
Особливості приготування гарячих напоїв: глінтвейну, грогу, пуншу, тодді та інших.
Організація приготування сезонних і авторських напоїв.
Групові коктейлі та особливості їх приготування під час кейтерингового обслуговування.
Самостійне вивчення: Традиційні гарячі напої народів світу. Особливості розробки сезонного меню напоїв. Організація барного обслуговування фестивалів та свят. Вибір обладнання для виїзного бару. Особливості підготовки напоїв для великих груп споживачів. Тренди зимових та літніх авторських напоїв. **(6 год)** *(література 21,5,8,3)*

Тема 12. Кава, чай та гарячі безалкогольні напої (2 год)

Характеристика кави та чаю. Основні сорти, способи обробки та класифікація.
Сучасні методи приготування кави. Еспресо, напої на його основі та альтернативні способи заварювання.
Організація роботи бариста. Основи калібрування еспресо та роботи з молоком.
Основи Latte Art. Правила приготування та подавання гарячих безалкогольних напоїв.
Самостійне вивчення: Світова кавова культура та її розвиток. Specialty Coffee: характеристика та особливості. Історія та традиції чаювання у різних країнах. Чемпіонати бариста та їх значення для професії. Альтернативні види рослинного молока для кавових напоїв. Сучасні тенденції розвитку кавового бізнесу. **(8 год)** *(література 9,12,14)*

Тема 13. Організація винного сервісу та робота сомельє (2 год)

Організація роботи сомельє. Основні функції, професійні компетентності та етика.
Організація винного сервісу. Підготовка вина до подавання, відкривання пляшки, дегустація, декантація.
Винна карта. Принципи складання, оформлення та сучасні цифрові рішення.
Основи еногастрономії. Поєднання вин зі стравами (Food Pairing).
Самостійне вивчення: Міжнародні сертифікаційні програми для сомельє. Кар'єрні можливості професії сомельє. Проведення професійних винних дегустацій. Винні аукціони та колекціонування вин. Цифрові технології у роботі сомельє. Винний консалтинг у ресторанному бізнесі. **(6 год)** *(література 18,17,3,11)*

Тема 14. Сучасні тенденції розвитку барної індустрії (2 год)

Інноваційні технології у роботі барів. Автоматизація процесів та цифровізація сервісу.

Концепції Sustainable Bar та Zero Waste. Раціональне використання ресурсів та екологічні практики.

Маркетинг барних закладів. Просування послуг, соціальні мережі та формування бренду закладу.

Професійний розвиток бармена. Міжнародні конкурси, сертифікація, сучасні тенденції розвитку професії.

Самостійне вивчення: Використання штучного інтелекту у закладах гостинності. Роботизовані бари та перспективи їх розвитку. Віртуальна та доповнена реальність у сфері гостинності. Особистий бренд бармена як інструмент професійного зростання. Світові рейтинги найкращих барів та критерії їх оцінювання. Майбутнє барної індустрії в умовах цифрової трансформації. **(8 год)** *(література 2,5,8,13)*

Зміст практичних занять

Тема 1. Вступ. Організація роботи бару (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика бару як закладу ресторанного господарства. Основні функції та завдання бару.

Характеристика сучасних типів і форматів барів. Особливості організації діяльності коктейль-бару, винного бару, гастробару, пабу, лаунж-бару та інших форматів.

Професійні компетентності, обов'язки та відповідальність бармена. Вимоги до професійної етики та стандартів гостинності.

Основні принципи HACCP та їх застосування в роботі бару. Елементи сталого розвитку Sustainable Bar.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення бару (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика та призначення основного обладнання бару.

Організація робочого місця бармена та принципи раціонального розміщення обладнання, посуду, інвентарю та продукції.

Характеристика сучасного холодильного обладнання та льодогенераторів. Види льоду та сфери їх використання.

Цифровізація роботи бару. Характеристика POS-систем, електронного обліку продукції та QR-меню.

Практичне завдання: розробити схему організації робочого місця бармена для обраного типу бару.

Тема 3. Барний посуд, інвентар та інструменти бармена (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика основних видів барного посуду та його призначення.

Характеристика професійного інвентарю та інструментів бармена.

Особливості використання Boston Shaker, Cobbler Shaker, French Shaker, Japanese Jigger, Fine Strainer та інших інструментів.
Вимоги до санітарного стану, експлуатації, миття та зберігання барного посуду й інвентарю.
Практичне завдання: здійснити підбір посуду та інструментів для приготування і подавання 3–5 коктейлів.

Тема 4. Організація обслуговування споживачів у барі (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):
Порядок зустрічі гостей, приймання та виконання замовлення в барі.
Основні стандарти барного сервісу та правила професійної комунікації з гостями.
Застосування Upselling та Cross-selling у процесі обслуговування.
Проблемні ситуації під час обслуговування гостей та шляхи їх вирішення.
Ситуаційне завдання: змоделювати конфліктну ситуацію між гостем і барменом та запропонувати алгоритм її професійного вирішення.

Тема 5. Міцні алкогольні напої та сучасний ринок алкогольної продукції (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):
Характеристика основних груп міцних алкогольних напоїв: горілки, віскі, рому, джину, текіли, бренді, коньяку та лікерів.
Порівняльна характеристика міцних алкогольних напоїв за сировиною, технологією виробництва, витримкою та органолептичними властивостями.
Особливості зберігання, підготовки та подавання міцних алкогольних напоїв.
Сучасні тенденції алкогольного ринку: Craft Spirits, Ready-to-Drink, Low Alcohol та No Alcohol.
Практичне завдання: сформувати асортиментну матрицю міцних алкогольних напоїв для обраного типу бару.

Тема 6. Вина та винний асортимент бару (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):
Характеристика основних видів вин та принципи їх класифікації.
Порівняльна характеристика білих, рожевих, червоних та ігристих вин.
Характеристика українського виноробства та його сучасного розвитку.
Сучасні винні тенденції: натуральні, органічні, біодинамічні та Orange Wine.
Практичне завдання: розробити фрагмент винного асортименту для обраного типу бару з обґрунтуванням вибору вин.

Тема 7. Пиво та слабоалкогольні напої (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):
Характеристика основних видів та стилів пива.
Особливості технології виробництва пива та вплив сировини на його властивості.
Характеристика сучасних стилів пива: Lager, IPA, APA, Porter, Stout, Sour Beer.
Особливості крафтового пивоваріння в Україні.

Практичне завдання: скласти пивну карту для обраного типу бару та визначити рекомендований посуд і спосіб подавання кожного виду пива.

Тема 8. Безалкогольні напої у барі (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Класифікація та характеристика безалкогольних напоїв.

Особливості приготування сучасних лимонадів, смузі, фрешів та холодних напоїв.

Mocktails як напрям сучасної барної культури.

Характеристика Kombucha, Cold Brew, Nitro Coffee та інших сучасних безалкогольних напоїв.

Практичне завдання: розробити карту з 5–7 авторських безалкогольних напоїв для сучасного бару.

Тема 9. Основи міксології та класифікація коктейлів (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Поняття міксології та її роль у сучасній барній справі.

Класифікація коктейлів за призначенням, складом, об'ємом, температурою та способом подавання.

Основні складові коктейлю: база, модифікатори, ароматичні, смакові та декоративні компоненти.

Принципи створення авторських коктейлів та поєднання смаків.

Практичне завдання: розробити рецептуру авторського коктейлю із визначенням його концепції, складу, технології приготування, посуду та гарніру.

Тема 10. Технологія приготування коктейлів (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика основних способів приготування коктейлів: Build, Stir, Shake, Blend, Muddle, Layer.

Особливості сучасних технік Rolling, Throwing, Clarification, Fat Washing та Carbonation.

Використання сиропів, кордіалів, шрабів, інфузій та бітерів у сучасній міксології.

Основні правила оформлення, гарнірування та подавання коктейлів.

Практичне завдання: визначити оптимальний спосіб приготування та посуд для запропонованої групи коктейлів.

Тема 11. Гарячі, сезонні та групові напої (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика гарячих алкогольних і безалкогольних напоїв.

Особливості приготування та подавання глінтвейну, грогу, пуншу та тодді.

Особливості розроблення сезонних та авторських напоїв.

Організація приготування та подавання групових напоїв під час банкетного і кейтерингового обслуговування.

Практичне завдання: розробити сезонну карту з 4–5 гарячих напоїв для бару або ресторану.

Тема 12. Кава, чай та гарячі безалкогольні напої (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Характеристика основних видів кави та чаю, особливості їх зберігання та підготовки до використання.

Організація робочого місця бариста. Основне обладнання та інвентар.

Технологія приготування еспресо та кавових напоїв на його основі.

Альтернативні методи заварювання кави та сучасна культура Specialty Coffee.

Основи роботи з молоком та Latte Art.

Практичне завдання: розробити карту кавових напоїв для кавового бару з визначенням способу приготування та подавання.

Тема 13. Організація винного сервісу та робота сомельє (6 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Професійні функції та компетентності сомельє.

Організація робочого місця сомельє та характеристика необхідного інвентарю.

Принципи складання та оформлення винної карти.

Основні етапи винного сервісу: представлення, відкривання, дегустація та подавання вина.

Основи еногастрономії та Food Pairing.

Практичне завдання: розробити фрагмент винної карти та запропонувати поєднання 5 вин із відповідними стравами.

Тема 14. Сучасні тенденції розвитку барної індустрії (8 год)

(на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

Основні сучасні тенденції розвитку барної індустрії в Україні та світі.

Sustainable Bar та Zero Waste: принципи сталого розвитку в роботі бару.

Цифровізація та автоматизація барної діяльності. Використання сучасних цифрових технологій.

Соціальні мережі як інструмент маркетингу барного закладу.

Персональний бренд бармена та професійний розвиток фахівця.

Практичне завдання: розробити концепцію сучасного бару із визначенням його формату, цільової аудиторії, асортименту, концепції сервісу, елементів Sustainable Bar та маркетингового просування.

Зміст самостійної роботи здобувачів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	Розподіл годин за формами навчання	
	денна	заочна
Самостійна робота, год, у т.ч.:	96	164
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	24	30
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	26	36
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	16	24
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	30	74

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання:

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з "Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти". Ознайомитись з документом можна за покликанням.

2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно "Положення про організацію освітнього процесу" здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів

навчання (отримав ≥35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

4) щодо дотримання академічної доброчесності

"Положення про академічну доброчесність" закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за покликанням. Ознайомитись з "Політикою академічної доброчесності" - за покликанням.

5) щодо використання штучного інтелекту

"Положення про академічну доброчесність" визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. "Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів" містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» здобувачі використовують ШІ:

1) *створення зображень, презентацій, меню та іншого візуального контенту барної тематики;*
2) *пошуку, узагальнення та систематизації інформації про напої, коктейлі та сучасні тенденції барної індустрії;*
3) *розроблення рецептів коктейлів, технологічних карт і барних карт;*
4) *перекладу професійних матеріалів та опрацювання іноземних джерел;*
5) *підготовки доповідей, навчальних проєктів, відеопрезентацій та аналітичних матеріалів;*
6) *створення та редагування мультимедійного контенту, зокрема фото-, аудіо- та відеоматеріалів;*
7) *аналізу сучасних технологій, обладнання та інновацій у сфері барного сервісу.*

6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом

неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-M12+2023/about	Тема 9. Основи міксології та класифікація коктейлів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
ПРН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	аналіз виробничих ситуацій, лекція-візуалізація, практичні заняття з підбору барного обладнання та інвентарю	усне опитування, тестовий контроль, оцінювання виконання практичних робіт, розв'язання ситуаційних завдань
ПРН 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.	аналіз виробничих ситуацій, лекція-візуалізація, практичні заняття з оцінювання якості продукції та послуг	усне опитування, тестовий контроль, оцінювання виконання практичних робіт, розв'язання ситуаційних завдань

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

1) Барне обладнання та інвентар для проведення практичних занять.
2) Мультимедійний проєктор або екран для демонстрації навчальних презентацій, технологічних схем приготування напоїв, відеоматеріалів та майстер-класів із барної справи.
3) Доступ до спеціалізованих баз даних і нормативних документів (державні стандарти, санітарно-гігієнічні вимоги, нормативи HACCP, законодавство щодо обігу алкогольної продукції, професійні стандарти сфери гостинності).
4) Програмне забезпечення для автоматизації роботи бару та обліку продукції (POS-системи, програми складського обліку, електронні системи управління закладами ресторанного господарства, Microsoft Excel або аналоги для аналізу діяльності бару).
5) Зразки барної продукції та сировини для практичних занять з вивчення асортименту алкогольних і безалкогольних напоїв, органолептичної оцінки, технології приготування та особливостей подавання продукції.
6) Навчально-методична література, довідники та професійні видання з барної справи, міксології, винної культури та ресторанного сервісу.

7) Доступ до електронних освітніх платформ, професійних онлайн-ресурсів та хмарних сервісів для виконання практичних завдань, підготовки презентацій, обміну навчальними матеріалами та організації командної роботи.
8) Спеціалізований навчальний бар або лабораторія барної справи, оснащені барною стійкою, професійним обладнанням, посудом та інвентарем для відпрацювання технологій приготування і подавання напоїв.
9) Набори барного посуду та дегустаційного приладдя (келихи, бокали, чарки, склянки різних типів, декантери, спіттуни, дегустаційні карти) для формування практичних навичок професійного сервісу.
10) Засоби для забезпечення санітарно-гігієнічних вимог та безпечної роботи бару, включаючи засоби очищення, дезінфекції та індивідуального захисту.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	**Зміст**	**% від загальної оцінки**	**Бал**	
			min	**max**
Поточні контрольні заходи	Всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Критерії оцінювання (аудиторні заняття):

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом лише на рівні елементарного розпізнавання окремих фактів, термінів та понять барної справи; відтворює матеріал уривчасто, окремими словами чи реченнями; демонструє знання лише окремих фрагментів, що становлять незначну частину дисципліни; не здатний пояснити основні принципи організації роботи бару, характеристики напоїв, барного обладнання та технології приготування продукції.

«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, здатний відтворити значну його частину переважно репродуктивно; за допомогою викладача може логічно викласти основні положення барної справи, характеризувати окремі групи напоїв, обладнання та інвентар, порівнювати їх та робити прості висновки; демонструє знання щодо асортименту алкогольних і безалкогольних напоїв, правил їх приготування, подавання та зберігання, але допускає помилки, які може виправити під керівництвом викладача.
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал у стандартних виробничих ситуаціях барної практики; частково контролює власні навчальні дії, наводить приклади щодо організації роботи бару, асортименту напоїв та особливостей їх реалізації; вміє порівнювати, узагальнювати та систематизувати інформацію під керівництвом викладача; у цілому самостійно використовує професійні знання на практиці, контролює власну діяльність, виправляє помилки та аргументує власні рішення; вільно володіє матеріалом дисципліни, може розв'язувати типові професійні завдання у сфері барної справи та самостійно коригувати допущені недоліки.
«відмінно»	виявляє творчі здібності у сфері барної справи та ресторанного сервісу, самостійно визначає цілі власної навчальної діяльності; оцінює нові тенденції та технології барної індустрії, знаходить і використовує професійні джерела інформації без допомоги викладача; вільно висловлює власні думки щодо організації роботи бару, створення асортименту напоїв, технологій приготування коктейлів та підвищення якості обслуговування; самостійно аналізує та оцінює професійні ситуації, демонструє обґрунтовану особисту позицію; застосовує набуті знання у нестандартних виробничих умовах, розробляє власні рішення та проєкти, здатний до самостійного професійного розвитку та безперервного вдосконалення компетентностей.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з’явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ
Основна література

1. Закон України “Про захист прав споживачів”
2. Гаврилко П.П. Барна справа: навч. посіб. / Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Малиновська О.В. – Львів : Магнолія 2006, 2025. – 320 с.
3. Морґенталер Дж. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Джеффрі Морґенталер ; пер. з англ. Д. Кушнір. – Львів : Видавництво Старого Лева, 2019. – 288 с.
4. Ощипок І.М. Барна справа: навч. посіб. / Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Ощипок М.І. – Львів : Магнолія 2006, 2025. – 272 с.
5. Ростовський В.С. Барна справа: підручник / Ростовський В.С., Шамаян С.М. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 398 с.
6. Стефенсон Т. Одіссея віскі: допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон / Трістан Стефенсон ; пер. з англ. О. Гординчук. – Київ : Якабу Паблішинг, 2019. – 256 с.
7. Майкова С. В. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посібник / С. В. Майкова, О. Б. Маслійчук, Н. Я. Сусол. – Київ : Каравела, 2023. – 168 с.

8. Simonson R. 3-Ingredient Cocktails: An Opinionated Guide to the Most Enduring Drinks in the World / Robert Simonson. – New York : Ten Speed Press, 2017. – 176 p.
9. Meehan J. Meehan's Bartender Manual / Jim Meehan. – New York : Ten Speed Press, 2017. – 480 p.
10. Arnold D. Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail / Dave Arnold. – New York : W. W. Norton & Company, 2016. – 416 p.
11. Calabrese S. The Classic Cocktail Bible / Salvatore Calabrese. – London : Octopus Books, 2020. – 256 p.

Електронні ресурси

12. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA) : офіційний сайт. URL: auba.com.ua (дата звернення: 28.08.2026).
13. Головне профільне онлайн-видання про барну культуру України. Barout. URL: facebook.com (дата звернення: 28.08.2026).
14. Інформаційно-гастрономічний портал. PostEat : Бари. URL: posteat.ua (дата звернення: 28.08.2026).
15. Електронна бібліотека Київського фахового коледжу туризму та готельно-ресторанного бізнесу. КФКТГРБ. URL: lcloud.in.ua (дата звернення: 28.08.2026).
16. Difford's Guide : digital encyclopedia for bartenders / Simon Difford. URL: diffordsguide.com (дата звернення: 28.08.2026).
17. International Bartenders Association (IBA) : official website. URL: iba-world.com (дата звернення: 28.08.2026).
18. Punch : online magazine about cocktail culture and mixology / Vox Media. URL: punchdrink.com (дата звернення: 28.08.2026).
19. Imbibe Magazine : liquid culture online edition. URL: imbibemagazine.com (дата звернення: 28.08.2026).
20. Tales of the Cocktail Foundation : global education platform for bartenders. URL: talesofthecocktail.org (дата звернення: 28.08.2026).
21. Alcademics : cocktail science and ice research blog / Camper English. URL: alcademics.com (дата звернення: 28.08.2026).