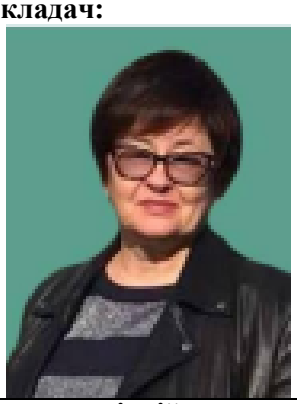
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка	**Силабус навчальної дисципліни** **«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»** **Для усіх освітніх програм спеціальностей університету першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**
Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, природничо-економічний факультет
Викладач: 	**Прізвище, ім'я, по батькові викладача: Веселовська Таїсія Євгеніївна** **Науковий ступінь:** кандидат технічних наук **Посада:** доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи **E-mail:** veselovska@kpnu.edu.ua **Робоче місце:** ауд. 110 (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи), навчальний корпус № 9, вул. П.Скоропатського, 52 **ORCID**: https://orcid.org/0000-0001-9361-1553 **Профайл викладача: https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/veselovska-t-ie/** https://scholar.google.com/citations?user=S7B_Uw8AAAAJ&hl=uk&citsig=AooNZw4U6bQ8GKxiEh66_h5iUPLOfg
Лінк на освітній контент дисципліни	
Статус освітнього компонента	Вибірковий освітній компонент професійної підготовки
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	3 кредити ЄКТС / 90 год
Мова викладання	Українська
Форми навчання	Денна
Політика дисципліни	**Академічна доброчесність**. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: https://integrity.kpnu.edu.ua/ **Відвідування занять**. Очікується, що всі здобувачі відвідають лекційні та лабораторні заняття курсу і мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. «Положення про організацію освітнього процесу в КПНУ імені Івана Огієнка» URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view **Неформальна та інформальна освіта.** Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-

	K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	Запропонований курс вивчення спрямований на організацію роботи і матеріально – технічне забезпечення барів різних типів і класів; номенклатуру послуг, що пропонується баром, організацію робочого місця бармена та підготовка бару до роботи і обслуговування споживачів. Приділена увага алкогольним, слабоалкогольним та безалкогольним напоям вітчизняного та закордонного виробництва; технології приготування змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв та забезпечення контролю їх якості; правилам та вимогам до реалізації продукції та послуг в барах.
Чому це треба вивчати?	**Метою** вивчення освітнього компонента **«Барна справа та організація роботи сомельє»** є формування у здобувачів теоретичних і практичних знань і уміння при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння здобувачами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах. Серед всіх типів закладів ресторанного господарства - бари мають особливе значення тому, що в ресторанному бізнесі алкогольні напої, значну частину яких реалізують в барах, є головною статтею доходів. Вони складають основну частину товарообігу, так як їх реалізують протягом всього дня, а витрати виробництва при роботі з ними невеликі. Тому знання культури вживання основних базових алкогольних напоїв та виробів з них, має велике значення в наш час.
Яких результатів можна досягнути?	**В результаті вивчення** дисципліни здобувачі повинні **знати:** основні поняття, терміни та визначення, що є характерними для закладів ресторанного господарства типу бар; - організаційну структуру ресторанного господарства в Україні в цілому та в місті зокрема; - правила професіональної етики працівників сфери послуг, як базисного елементу підвищення рівня обслуговування в барах в умовах зростання конкуренції; - структуру приміщень барів різних типів; - види барних стійок, їх устаткування та правила їх експлуатації; - правила експлуатації встановленого в барі обладнання; - призначення та характеристику барного посуду; - устаткування та інвентар необхідний для ефективної праці бармена; - історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію; - теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями; - технологічні прийоми відпуску алкогольних та безалкогольних напоїв, які входять до асортименту різних типів барів; - правила і терміни зберігання алкогольних напоїв; - процеси виробництва основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію; - процеси виробництва вин та їх класифікацію; - класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; - класифікацію, методи та техніку приготування змішаних 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 та безалкогольних напоїв; - правила еногастрономії; - основні правила приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв; - організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування; - кваліфікаційні вимоги до працівників бару;
Як можна використати набуті знання	**Вміти:** - використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації; - формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини; - підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концептуального направлення бару і здійснювати необхідні розрахунки; - вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування споживачів.
Зміст дисципліни	Особливості організації роботи барів. Матеріально – технічне забезпечення барів. Організація робочого місця бармена, підготовка бару до обслуговування споживачів. Асортимент і характеристика лікеро-горілчаних напоїв вітчизняного і іноземного виробництва. Асортимент і характеристика пива. Класифікація, приготування, характеристика, подача змішаних напоїв і коктейлів. Класифікація безалкогольних напоїв. Кава натуральна, кавові напої. Чай та інші гарячі напої. Основи організації роботи сомельє.
Методи навчання	Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація, пояснювально-ілюстративний метод, демонс Класичні та інтерактивні методи подання навчального матеріалу та забезпечення високого рівня його засвоєння здобувачами вищої освіти .
Інформаційне забезпечення	**Основна:** 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. 2. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста : Каравела, 2024. 168 с. 3. Морґенталер Джеффрі, Голмберг Марта. Книга бармена. Основи приготування коктейлів : Львів : Видавництво Старого Лева, 2021. 288 с. 4. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа : навч. посіб. Львів, 2021. 288 с. 5. Ростовський В., Шамян С. Барна справа Київ : Центр учбової літератури, 2025. 396 с. **Допоміжна:** 6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04). 7. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI

<table>
<tr><td></td><td>столітті. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції. Кам’янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам’янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2023 С. 215-220.
8. Веселовська Т.Є. Вплив війни на ціноутворення та споживчу поведінку в готельно-ресторанній сфері України. Академічні візії. 2024. №32. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1200/1071
9. Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. Платформа Prometheus/ URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2
10. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.</td></tr>
<tr><td>Обсяг дисципліни (години) та види занять</td><td>Лекційні заняття: 16 год.
Лабораторні заняття: 18 год.
Самостійна робота: 56 год.
Всього 90 год.</td></tr>
<tr><td>Система оцінювання результатів навчання</td><td>Система контролю знань студентів з дисципліни включає в себе поточний контроль, модульний контроль, оцінювання виконання самостійної роботи та підсумкове оцінювання знань студентів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну навчальну і самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об’єктивне оцінювання їхніх знань.
Структура оцінювання освітнього компонента «Барна справа та організація роботи сомельє»:
<table>
<tr><td>Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи)</td><td>Модульне оцінювання</td><td>Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)</td><td>Підсумкове оцінювання (залік)</td></tr>
<tr><td>40 балів</td><td>50 балів</td><td>10 балів</td><td>100 балів</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Критерії оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях</td><td>Оцінювання на лабораторних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв, визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам’янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (нова редакція). Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12. URL:https://drive.google.com/file/d/1aD_jeL-jGRbDWAegkQ58tdMxxbqQKufF/view
Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях рівний 12.
Початковий (понятійний): 1-3 бали – студент володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів. Відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні», мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти відповідь у підручнику, намагається аналізувати на основі володіння елементарними знаннями і</td></tr>
</table>

	навичками; робить спроби виконання завдань і дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. **Середній (репродуктивний): 4-6 балів** – студент володіє початковими знаннями; орієнтується у поняттях і визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні у нього труднощі, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (проте з окремими помилками); вміє працювати з літературою, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. **Достатній (алгоритмічно дієвий): 7-8 балів** – студент правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми; вільно володіє навчальним матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. **Високий (творчо-професійний): 10-12 балів** – студент володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси; студент має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні ситуації та завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою, самоосвітою; логічно та творчо викладає матеріал в усній і письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність інтегрується у 100-бальну систему за формулою: **(середній бал×0,05+0,4)×40**, де 40 - максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності. **Критерії оцінювання модульної контрольної роботи** Після вивчення освітнього компоненту здобувачі виконують модульну контрольну роботу. Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується

покращувати.

Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульних контрольних робіт отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для виконання або не виконали завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР – 50. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 30, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Шкала ECTS	Бали	Критерії оцінювання
«відмінно»	47-50	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання та повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання
«добре»	39-46	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх
«задовільно»	30-38	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«незадовільно»	29 і менше	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерії оцінювання самостійної роботи

здійснюється у межах 10 балів за модуль.

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навичок; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела; оформлення роботи відповідає заявленим вимогам.

Робота оцінюється в 7 - 8 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки; використання основної та додаткової

літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхневе використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 3-4 бали, якщо: недостатнє розкриття предмету дослідження; завдання виконане з суттєвими помилками як щодо змісту, так й оформлення результатів; відсутність належного розуміння теоретичного матеріалу; аргументація власної думки є слабкою; низький рівень використання передбаченої курсом літератури.

Робота оцінюється в 0-2 бали, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Підсумкове оцінювання знань здобувача відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ» введеного в дію наказом від 26.02.2020 № 25-ОД.

Рейтингова оцінка з освітнього компонента	**Оцінка за шкалою ECTS**	**Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)**	**Національна залікова оцінка**
90-100 і більше	A (відмінно)	10	зараховано
82-89	B (дуже добре)	25	
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	
60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		не зараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

Підсумковий контроль	Залік
Локація	Згідно з розкладом, лабораторія організації ресторанного господарства та барної справи. https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/