



## Силабус курсу

### Барна справа та організація роботи сомельє

Ступінь вищої освіти – бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна  
справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. **Вовк Світлана Володимирівна**

Контактна інформація

[vsv@wunw.edu.ua](mailto:vsv@wunw.edu.ua), +38 067 350 06 60

### Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є 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, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи бармена. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барівв Україні у сучасних умовах..

### Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
6 / 4	1.Особливості організації роботи барів	Знати термінологію, тлумачення і співвідношення понять, методи вивчення барної справи	Тести, питання
6 / 4	2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів	Проводити аналіз торговельно-виробничої діяльності різних типів барів, їх використання	Кейси
6 / 4	3. Організація обслуговування	Знати особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу	Кейси

	відвідувачів у барі	бару; принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду; сервіровку столу відповідно до типу бару.	
4 / 2	4. Організація праці обслуговуючого персоналу	Використовувати кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки; підходи до комплектації штату працівників бару. Вміти складати штатний розпис; розподіляти обов'язки. Знати правила особистої гігієни бармена та вимоги до охорони праці в барі	Задачі, кейси
7 / 4	5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.	Знати про напої в барах, їх призначення і кваліфікація; класифікацію змішаних напоїв; способи виготовлення змішаних напоїв; техніку виготовлення змішаних напоїв; асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.	Задачі
6 / 6	6. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	Використовувати класифікацію, асортимент, характеристики міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції; класифікацію, асортимент, характеристики різних видів вин, шампанського; асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.	
4 / 2	7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	Використовувати техніку наливання основних напоїв; основні правила приготування та оформлення напоїв; гарнірування напоїв та їх подавання.	
6 / 2	8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.	Знати та вміти використовувати технологію приготування і подавання безалкогольних напоїв; особливості приготування деяких видів моктейлів; напоїв з плодів, ягід, овочів і соків; основних видів гарячих напоїв	Тести, питання

### Літературні джерела

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862:99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний лист).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування)

навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) - 50 балів 2. Письмова робота - макс. 60 балів.	1. Усне опитування (тестування) - 50 балів 2. Письмова робота - макс. 50 балів.	1. Підготовка КПІЗ - макс. 40 балів. 2. Захист КПІЗ - макс. 40 балів. 3. Участь у тренінгах - макс. 20 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом