

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Навчально-науковий інститут хімії та екології
Кафедра органічної та фармацевтичної хімії

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента
БАРНА СПРАВА

підготовки бакалавра

Силабус освітнього компонента «БАРНА СПРАВА» підготовки бакалавра

Розробники: Цісар О.В., доцент кафедри органічної та фармацевтичної хімії Волинського національного університету імені Лесі Українки, кандидат хімічних наук; Пилипчук Максим Миколайович, викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:

_____  _____ к.х.н., доц. Савчук Т.І.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри органічної та фармацевтичної хімії

протокол №7 від 3.02.2026 р.

Завідувач кафедри: _____  _____ д.х.н., проф. Сливка Н.Ю.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма здобуття освіти	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології (2024 р.) Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання 3-ий
ІНДЗ: <u>немає</u>		Семестр 6-ий
		Лекції 10 год.
		Практичні (семінарські) 20 год.
		Самостійна робота 110 год.
		Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		українська

II. Інформація про викладача (-ів)

ППП *Цісар Оксана Володимирівна*

Науковий ступінь кандидат хімічних наук

Посада доцент кафедри органічної та фармацевтичної хімії

Контактна інформація +380971757921.; e-mail: TSISAR.OKSANA@vnu.edu.ua

Дні занять <https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

ППП *Пилипчук Максим Миколайович*

Посада викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»

Контактна інформація +380 +380970788456.; e-mail: pylypchuk.maksym@ktbp.net.ua

III. Опис освітнього компонента

- Анотація курсу.** Силабус вибіркового освітнього компонента «Барна справа» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня.
- Мета і завдання освітнього компонента.** Метою освітнього компонента є формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації та ведення барної справи, приготування та подачі алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлів і барних виробів з урахуванням вимог технології, якості, безпеки харчових продуктів, сервісу та культури обслуговування споживачів. **Завданням** освітнього компонента є: ознайомлення здобувачів освіти з історією розвитку та сучасними тенденціями барної справи, вивчення асортименту алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв та сировини, що використовується у барному виробництві, опанування технологій приготування класичних і авторських коктейлів і барних напоїв, формування практичних навичок роботи з барним

інвентарем і обладнанням, організації робочого місця бармена та раціонального ведення барного процесу, засвоєння вимог до якості, безпечності й органолептичної оцінки барної продукції, дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил охорони праці, а також розвиток культури професійного спілкування, етики та стандартів сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3. Soft skills.

1. Комунікативні навички та ефективна взаємодія з клієнтами і колегами;
2. Клієнтоорієнтованість і культура сервісного обслуговування;
3. Уміння працювати в команді та відповідальність за спільний результат;
4. Навички тайм-менеджменту та робота в умовах багатозадачності;
5. Стресостійкість і здатність швидко приймати рішення;
6. Критичне мислення та вирішення нестандартних професійних ситуацій;
7. Адаптивність і гнучкість до змін умов роботи;
8. Креативність та ініціативність;
9. Професійна етика, самодисципліна та відповідальність;
10. Уважність, охайність і дотримання стандартів якості та безпеки.

4. Структура освітнього компонента.

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Організація та функціонування бару						
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8
Тема 2. Асортимент та призначення барного посуду. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів. Організація робочого місця бармена.	15	1	2	11	1	ДБ/РМГ/8
Тема 3. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8
Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі.	15	1	2	11	1	ДБ/РМГ/8 КР/10
Разом за модулем 1	60	4	8	44	4	42
Змістовий модуль 2. Технологія приготування змішаних та інших напоїв						
Тема 5. Технологія приготування змішаних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв.	15	1	2	11	1	ДБ/РМГ/8
Тема 6. Гарнірування напоїв та їх подавання.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8
Тема 7. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8

Тема 8. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8
Тема 9. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8
Тема 10. Технологія приготування групових змішаних напоїв.	15	1	2	11	1	ДС/РМГ/8 КР/10
Разом за модулем 12	90	6	12	66	6	58
Всього годин/Балів	150	10	20	110	10	100

Форма контролю*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, РМГ – робота в малих групах, КР – контрольна робота

5. Завдання для самостійного опрацювання.
 1. Історія розвитку та сучасні тенденції барної справи
 2. Класифікація барів та особливості їх функціонування
 3. Асортимент алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв
 4. Сировина та інгредієнти, що використовуються у барній практиці
 5. Технологія приготування класичних коктейлів
 6. Сучасні напрями міксології та авторські коктейлі
 7. Барний інвентар, обладнання та правила їх експлуатації
 8. Організація робочого місця бармена
 9. Правила подачі напоїв, сервірування та декорування коктейлів
 10. Основи сенсорної (органолептичної) оцінки барної продукції
 11. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила безпеки праці у барній діяльності
 12. Професійна етика та культура сервісного обслуговування.

IV. Політика оцінювання

Оцінювання навчальних досягнень з ОК «Барна справа» здійснюється за 100-бальною шкалою згідно «ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, пройти опитування по темі практичного заняття.

Політика щодо академічної доброчесності: усі навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю студент повинен виконувати самостійно; надавати посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права; надавати достовірну інформацію про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку пропуску лекції без поважної причини здобувач освіти готує конспект до наступного практичного заняття. До закінчення вивчення модуля здобувач освіти повинен відпрацювати усі практичні заняття в назначений викладачем час.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті: результати навчання, отримані у формальній, неформальній та інформальній освіті, визнаються відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки».

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового семестрового контролю є залік. Виставляється за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначені силабусом освітнього компонента. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). Мінімальна позитивна кількість балів для "Зараховано" – 60 балів (зі 100).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Поняття бару та його місце у структурі закладів ресторанного господарства.
2. Основні типи барів та особливості їх організації і функціонування.
3. Вимоги до планування та зонування барних приміщень.
4. Матеріально-технічне забезпечення барів та його значення.
5. Класифікація барного посуду за призначенням.
6. Характеристика основних видів барного посуду для алкогольних напоїв.
7. Характеристика посуду для безалкогольних і змішаних напоїв.
8. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.
9. Організація робочого місця бармена та принципи його раціонального використання.
10. Характеристика асортименту продукції коктейль-барів.
11. Асортимент і особливості продукції винних барів.
12. Характеристика продукції пивних та спеціалізованих барів.
13. Асортимент безалкогольної продукції барів.
14. Організація обслуговування відвідувачів у барі.
15. Форми та методи обслуговування у барній практиці.
16. Професійні обов'язки та вимоги до роботи бармена.
17. Культура сервісу та етика обслуговування у барі.
18. Поняття змішаних напоїв та їх місце в асортименті бару.
19. Основні способи приготування змішаних напоїв.
20. Основні правила приготування змішаних напоїв.
21. Вимоги до оформлення та подавання змішаних напоїв.
22. Поняття гарнірування напоїв та його призначення.
23. Види гарнірів та правила їх використання.
24. Вимоги до подавання напоїв у барі.
25. Поняття коктейлю та його складові компоненти.

26. Класифікація коктейлів за складом і способом приготування.
27. Асортимент класичних коктейлів.
28. Основні правила приготування та подавання коктейлів.
29. Класифікація змішаних алкогольних напоїв.
30. Класифікація холодних напоїв у барній справі.
31. Характеристика основних груп змішаних напоїв.
32. Технологія приготування напоїв із плодів та ягід.
33. Технологія приготування напоїв на основі соків та овочів.
34. Особливості приготування гарячих напоїв у барі.
35. Технологія приготування тонізуючих напоїв.
36. Технологія приготування прохолоджуючих напоїв.
37. Поняття групових змішаних напоїв.
38. Асортимент групових змішаних напоїв.
39. Технологія приготування групових змішаних напоїв.
40. Особливості подавання та оформлення групових змішаних напоїв.

VI. Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
0–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література

Базова література

1. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
2. Кравченко Я.В. Барна справа: методичні рекомендації для самостійної роботи. Одеса: М
3. Майкова С.В., Маслінчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво баристи. Київ: Кондор, 2023.
4. Майкова С.В., Маслінчук Н.Я., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє. Київ: ФОП Піча Ю.В., 2023, 124 с.

2

0

2

2

.

3

1

Допоміжна література

1. Marshall P. Cocktails Made in Ukraine: White Spirit Cocktails. Chef Media, 2023. p. 38.
2. Marshall P. Cocktails Made in Ukraine: Dark Spirit Cocktails. Chef Media, 2023. p. 36.
3. Marshall P. Cocktails Made in Ukraine: Advanced Cocktails. Chef Media, 2023. p. 24.