

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ

підготовки бакалавра

Луцьк – 2025

Силабус освітнього компонента «ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ»
підготовки бакалавра

Розробник: Пасічник М.П., доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
туризму і рекреації, доктор філософії

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми



проф. Ільїн Л.В.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації
протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Організація барної справи»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма здобуття освіти	Галузь знань: J Транспорт та послуги Спеціальність: J3 Туризм та рекреація Освітньо-професійна програма: Туризм Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання – 2
ІНДЗ: немає		Семестр – 4
		Лекції – 10 год.
		Практичні – 20 год.
		Самостійна робота – 110 год.
		Консультації – 10 год.
Мова навчання	Форма контролю: залік	
	українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Дні занять: згідно графіку (<https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу. Силабус вибіркового освітнього компонента «Організація барної справи» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня. Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів освіти системних знань про організацію та функціонування барів як складової закладів ресторанного господарства, особливості матеріально-технічного забезпечення барної діяльності, організацію виробничих процесів, асортиментну політику, культуру обслуговування та сучасні тенденції розвитку барної індустрії.

У процесі вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають практичних навичок роботи з барним інвентарем і обладнанням, вивчають класифікацію барів, напоїв і коктейлів, принципи формування барного меню, а також основи професійної діяльності бармена з урахуванням стандартів якості та безпеки.

2. Мета і завдання освітнього компонента. Мета освітнього компонента – формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо організації барної справи, забезпечення ефективної роботи бару, дотримання професійних стандартів обслуговування та впровадження сучасних підходів у діяльність барних закладів. Основними завданнями освітнього компонента є:

– ознайомлення з сутністю та значенням барної справи у системі

ресторанного господарства;

- вивчення класифікації барів та особливостей їх організації;
- формування знань щодо матеріально-технічного оснащення бару (обладнання, інвентар, посуд і скло);
- опанування принципів організації виробничих процесів у барі;
- вивчення асортименту алкогольних і безалкогольних напоїв та коктейлів;
- формування навичок складання барного меню та карти напоїв;
- розвиток професійних компетентностей бармена та культури обслуговування гостей;
- аналіз сучасних тенденцій розвитку барної індустрії в Україні та світі.

3. Soft skills. У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі *soft skills*:

- комунікативні навички та культура професійного спілкування;
- клієнтоорієнтованість і навички сервісної поведінки;
- уміння працювати в команді;
- тайм-менеджмент та організація робочого процесу;
- критичне мислення та здатність до аналізу ситуацій у сфері обслуговування;
- стресостійкість і відповідальність;
- креативність та здатність до генерування ідей у сфері барного сервісу.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю* / Бали
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1. Організація роботи бару						
Тема 1. Поняття бару	13	1	2	10	–	УО / 10
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару	15	1	2	10	2	УО / 10
Тема 3. Барний інвентар та обладнання	15	1	2	10	2	УО, ДП / 10
Тема 4. Обслуговуючий персонал бару	13	1	2	10	–	ДС, РМГ / 10
Разом за модулем 1	56	4	8	40	4	40
Змістовий модуль 2. Напої в барах, їх призначення та характеристика						
Тема 5. Світовий ринок алкогольних напоїв	13	1	2	10	–	ДП, УО / 10
Тема 6. Міцні базові алкогольні напої	25	1	2	20	2	УО, ДП / 10
Тема 7. Асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	15	1	2	10	2	УО, ДП / 10
Тема 8. Приготування та подавання змішаних напоїв	15	1	2	10	2	ДС, ТР / 10

1	2	3	4	5	6	7
Тема 9. Класифікація, характеристика й асортимент різних видів вин	13	1	2	10	–	ДП, УО / 10
Тема 10. Приготування й споживання чаю, кави та кавових напоїв	13	1	2	10	–	ДС, ТР / 10
Разом за модулем 2	94	6	12	70	6	60
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

***Форми контролю:** ДС – дискусія; РМГ – робота в малих групах; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією, ТР – тренінг.

5. Завдання для самостійного опрацювання. Самостійна робота здобувачів освіти спрямована на формування професійних компетентностей у сфері організації барної справи, розвиток аналітичного мислення, здатності до прийняття управлінських рішень та опанування сучасних технологій барного сервісу. Завдання мають прикладний і практикоорієнтований характер та передбачають виконання індивідуальних і ситуаційних кейсів.

Основні напрями самостійного опрацювання:

1. Організаційно-управлінський блок.

– аналіз психологічних аспектів роботи бару та поведінкових моделей гостей;

– дослідження призначення, функцій і ергономіки барної стійки;

– вивчення кваліфікаційних вимог до професії бармена, формування переліку посадових обов'язків;

– розроблення прикладу штатного розкладу бару відповідно до концепції закладу;

– моделювання системи комплектації штату працівників бару;

– опрацювання норм охорони праці, виробничої санітарії та правил особистої гігієни бармена.

2. Технологічний блок барної справи.

– вивчення техніки виготовлення змішаних напоїв;

– аналіз способів приготування коктейлів методами Build, Stir, Shake, Blend, Muddle, Layer;

– дослідження технології гарнірування напоїв та принципів їх подавання;

– підбір барного посуду відповідно до типу напоїв;

– характеристика асортименту закусок до змішаних напоїв та принципів food pairing.

3. Товарознавчо-технологічний блок (алкогольні напої).

– дослідження технологій виробництва окремих видів алкогольних напоїв (ром, джин, кальвадос, абсент);

– аналіз історії виникнення та особливостей виготовлення шампанських і десертних вин;

– характеристика вин типу токай, херес, мадера, портвейн, марсала;

- вивчення процесу декантації та правил подавання ігристих вин;
- аналіз впливу дубильних речовин на органолептичні властивості вина.

4. Безалкогольні напої та пивна культура.

- характеристика мінеральних вод природного і штучного походження;
- вивчення технології приготування квасу;
- аналіз органолептичних критеріїв оцінки якості пива;
- дослідження правил подавання пива та його гастрономічних поєднань.

5. Коктейльна культура та сервіс.

- класифікація коктейлів за призначенням (аперитиви, диджестиви, десертні);
- технологія створення шаруватих коктейлів;
- стандарти оформлення та подачі коктейлів;
- аналіз сучасних тенденцій у міксології та барній культурі.

Результатом самостійної роботи є підготовка аналітичних матеріалів, презентацій, схем класифікації, технологічних карт, практичних кейсів або портфоліо бармена, що демонструє сформованість професійних компетентностей здобувача освіти.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти. Відвідування аудиторних занять є обов'язковим. Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття, активно брати участь у навчальній діяльності, виконувати передбачені програмою практичні та самостійні завдання.

Пропуски занять без поважних причин негативно впливають на результати поточного контролю. У разі пропуску занять з поважних причин (хвороба, участь у наукових або освітніх заходах, відрядження тощо) здобувач має право на відпрацювання матеріалу відповідно до графіка консультацій викладача.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності під час виконання всіх видів навчальної та наукової роботи.

Забороняється плагіат, самоплагіат, фабрикація та фальсифікація результатів, списування, а також використання несанкціонованих джерел і засобів під час контролю знань.

Вимоги до академічної доброчесності визначаються такими нормативними документами Волинського національного університету імені Лесі Українки:

- Кодексом академічної доброчесності ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/Polozhennya-pro-plagiat-gruden-24.pdf>).

Порушення принципів академічної доброчесності є підставою для анулювання результатів відповідного виду роботи та застосування заходів академічної відповідальності згідно з чинними нормативними документами університету.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни виконання та подання практичних, індивідуальних і самостійних робіт визначаються викладачем та доводяться до відома здобувачів на початку вивчення дисципліни або розміщуються на освітній платформі курсу. Роботи, подані після встановлених термінів без поважних причин, оцінюються зі зниженням балів.

У разі наявності поважних причин (хвороба, участь у конференціях, освітніх заходах тощо) терміни можуть бути переглянуті за погодженням із викладачем. Перескладання модульного контролю допускається відповідно до правил університету та графіку, затвердженого кафедрою.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті. Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання, здобутих у формальній, неформальній та інформальній освіті (онлайн-курси, тренінги, сертифікаційні програми, участь у професійних заходах тощо), відповідно до чинних нормативних документів університету. У навчальному процесі заохочується використання відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах, зокрема: Genius Space, Coursera for Campus, EdEra, Prometheus та ін.

Дистанційний курс може бути запропонований та погоджений із викладачем як форма самостійної підготовки студента. У такому випадку викладач враховує терміни проходження курсу та навчальне навантаження здобувача і визначає можливість нарахування додаткових балів.

Зарахування результатів проходження онлайн-курсу можливе виключно за умови пред'явлення відповідного сертифіката.

Можливість отримання додаткових (бонусних) балів. Здобувачі освіти можуть отримати додаткові (бонусні) бали за:

- проходження сертифікованих онлайн-курсів з тематики готельно-ресторанного господарства;
- участь у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах;
- підготовку наукових публікацій, тез доповідей;
- участь у проєктній та дослідницькій діяльності, пов'язаній із тематикою дисципліни;
- перемозі в Олімпіадах та Конкурсах зі спеціальності;

Нарахування додаткових балів здійснюється за погодженням із викладачем та за наявності документального підтвердження результатів.

V. Підсумковий контроль

Форма підсумкового контролю – залік. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. 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). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості в усній формі. 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 (1–25 теоретичний блок;
26–50 професійно-орієнтований блок)*

1. Бар як складова закладу ресторанного господарства: функції та значення.
2. Класифікація барів і характеристика їх діяльності.
3. Сучасні тенденції розвитку барної індустрії.
4. Психологічні аспекти роботи бармена з гостями.
5. Барна стійка: призначення, конструкція та функції.
6. Організація робочого місця бармена.
7. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена.
8. Посадові обов'язки бармена.
9. Правила особистої гігієни працівників бару.
10. Основи охорони праці та техніки безпеки у барі.
11. Комплектація штату працівників бару.
12. Принципи складання штатного розкладу.
13. Матеріально-технічне оснащення бару.
14. Барний інвентар та його класифікація.
15. Барний посуд і скло: види та призначення.
16. Основні методи приготування коктейлів.
17. Технологія виготовлення змішаних напоїв.
18. Гарнірування напоїв і правила подачі.
19. Класифікація коктейлів за призначенням.
20. Особливості приготування шаруватих коктейлів.
21. Сировина та технологія виробництва рому.
22. Лондонська класична технологія виготовлення джину.
23. Історія абсенту та особливості його споживання.
24. Особливості виробництва кальвадосу.
25. Історія та технологія виготовлення шампанських вин.
26. Обґрунтувати вибір типу бару для заданої концепції закладу.
27. Розробити приклад штатної структури бару на 30–50 посадкових місць.
28. Запропонувати схему організації робочого місця бармена.
29. Підібрати барний інвентар для приготування класичних коктейлів.
30. Визначити відповідний посуд для різних груп напоїв.
31. Скласти приклад карти напоїв для концептуального бару.
32. Обґрунтувати вибір гарніру для коктейлю.

33. Підібрати закуски до змішаних напоїв відповідно до стилю бару.
34. Продемонструвати алгоритм приготування коктейлю методом Shake або Stir (теоретично).
35. Пояснити технологію створення шаруватого коктейлю.
36. Визначити правила декантації вина у закладі ресторанного господарства.
37. Описати алгоритм подавання ігристих вин.
38. Провести порівняльну характеристику вин типу токай, херес, мадера, портвейн.
39. Визначити вплив дубильних речовин на смакові властивості вина.
40. Розробити рекомендації щодо beer pairing.
41. Оцінити органолептичні показники якості пива.
42. Обґрунтувати вибір мінеральної води до різних категорій гостей.
43. Скласти технологічну карту простого змішаного напою.
44. Запропонувати стандарти оформлення коктейлів для бару певної концепції.
45. Проаналізувати сервісну ситуацію взаємодії бармена з гостем.
46. Визначити вимоги до зберігання алкогольної продукції.
47. Запропонувати заходи з охорони праці у барі.
48. Описати алгоритм контролю якості напоїв.
49. Проаналізувати сучасні тренди міксології та їх застосування у закладі.
50. Запропонувати інноваційні рішення для підвищення ефективності роботи бару.

Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

- Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
- Ільїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Лопатюк Р.І. Управління персоналом як ефективний інструмент удосконалення роботи підприємств індустрії гостинності. *Бізнес-інформ*. 2021. № 12. С. 277–282.

Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

Ощипок І.М., Петришин Н.З., Бліщ Р.О. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник. Львів, ЛТЕУ, 2022. 444 с.

Пилипчук М.М., Пасічник М.П. Інноваційні барні технології в приготуванні змішаних напоїв. *Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти і технологій : збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції* (Кременчук, 4 січня 2025 р.): у 2 ч. Кременчук: ЦФЕНД, 2025. Ч. 2. С. 78–79.

Платформа «Poster». Маркетингові ідеї для бару. URL: <https://joinposter.com/ua/post/marketyngovi-ideyi-dlya-baru> (дата звернення: 18.08.2025)

Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98–103.

Ратинський В., Шерстюк Р., Паляниця В. Інновації в барній справі: від CRM до обладнання готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2024. (70). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-192>

Сєногонова Л.І., Євлаш В.В., Новікова О.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., Безрученков Ю.В., Сєногонова Г.І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Полтава, ФОП Мірошніченко А.В., 2025. 379 с.

Слащева А.В. Барна справа та організація роботи сомельє : метод. рек. до вивч. дисц. ДонНУЕТ, 2022. 55 с.

Тищук І., Пасічник М., Пилипчук М. Аналіз і тенденції розвитку ресторанного ринку України в умовах економічної нестабільності. *«Integrated approaches in Science, Technology, and Culture»*. *Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції* (м. Кембридж, Велика Британія, 27-29 жовтня 2025 року). С. 71–78. <https://doi.org/10.64828/conf-70-2025>

Тищук І., Пасічник М., Пилипчук М. Інноваційні технології в індустрії гостинності: від штучного інтелекту до віртуальної реальності. *Економіка та суспільство*, 2025. (79). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-120>