



СИЛАБУС

навчальної дисципліни “Барна справа та робота сомельє”

Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування спеціальності	G 13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Дисципліна	ВК 1 Барна справа та робота сомельє, за вибором здобувача освіти
Рівень освіти	Фахова перед вища, першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибірковий компонент, що формує спеціальні компетентності
Семестр	II
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредити ЄКТС / 90 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції – 40год Практичні роботи – 24год Семінарські заняття – 6год Самостійна робота – 20год
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача (ів)	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, kohutsvit@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх організаційну структуру та обслуговування споживачів у барах, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

	Завдання дисципліни – вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: - організація і технологія обслуговування відвідувачів у барах; - ознайомлення з характеристиками барів і проблеми їх створення і функціонування; - формування технологічних, технічних і соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства; - формування продукції, яка випускається в барах; - визначення кола обов'язків та правил роботи сомельє; - вивчення основ складання винної карти. У результаті вивчення навчальної дисципліни згідно з вимогами освітньої програми студент повинен знати: - класифікацію і характеристику різних типів барів; - технічне оснащення барів, умеблювання барів, види барних стійок; - асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари; - види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів; - прийомами технології приготування напоїв і коктейлів; - асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв; - напрями формування функціональних напоїв; - основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; - класифікацію коктейлів; - особливості приготування коктейлів; - визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв; - посадові обов'язки сомельє; - матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина; - технологію подавання вин; - правила споживання вин. вміти : - визначати тип і клас бару; - підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; - підготувати бар до роботи; - експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом; - визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв; - визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв; - впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у діяльність закладів ресторанного господарства; - формувати винну карту ресторанного закладу; - готувати напої та подавати їх споживачам; - обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; - організовувати робоче місце сомельє; - підбирати
--	--

	страви до різних сортів вин; - обслуговувати гостей винами.
Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування. РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми приготування напоїв. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями: ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

	ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Навчальна логістика	І курс, II семестр Змістовний модуль I. Особливості організації роботи і функціонування барів. Тема1.Розміщення барів, функції барі, форми обслуговування. Тема2.Класифікація барів(рівнем обслуговування, призначенням, асортиментом). Тема3.Організація постачання барів. Тема4.Характеристика складської, виробничої, торгівельної, адміністративної груп. Тема5.Організація праці обслуговуючого персоналу, підготовка робочого місця бармена. Тема6. Обов'язки бармена,та вимоги до його роботи. Тема 7,8. Практична робота №1»Організація роботи бару Тема9.Матеріально-технічне забезпечення барів. Характеристика приміщень бару. Тема 10. Барна стійка, функції. Обладнання бару. Тема11,12.Практична робота №2» Матеріально-технічне забезпечення барів.» Тема13. Класифікація напоїв, їх характеристика. Напої призначені для різних типів барів. Тема14. Класифікація напоїв(по способу приготування, по температурі подачі, по складу продукції). Тема15,16.Семінарське заняття:» Закріплення та поглиблення знань з вимог до обслуговуючого персоналу бара. в т.ч. і сомельє. Оцінка якості білого вина та вивчення правил подачі.» Тема17. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. Тема18.Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв. Тема19.Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин. Тема20. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Тема21,22. Практична робота №3»Оцінка якості білих вин.» Тема23,24. Практична робота №4» Оцінка якості червоних та рожевих вин.» Тема25,26.Практична робота№5»Технологія приготування коктейлів.» Тема27,28. Практична робота №6»Технологія приготування кави та напоїв на основі кави.»

Тема 29. Винні, десертні і коктейль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність. Особливості асортименту.

Тема 30. Характеристика винного бару.

Тема 31. Характеристика десертного бару.

Тема 32. Характеристика коктейль бару.

Тема 33,34. Семінарське заняття:» Асортимент, характеристика страв і напоїв для кожного виду бару».

Тема 35. Характеристика пивного бару. Характеристика пива і пивних напоїв. Холодні закуски в пивних барах.

Тема 36. Загальна характеристика гриль-барів. Технологія приготування кулінарних страв для гриль-барів.

Змістовий модуль II. Організація роботи сомельє.

Тема 37. Організація роботи сомельє. Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє.

Тема 38. Обов'язки, правила, основні методи роботи сомельє.

Тема 39,40. Практична робота №7» Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.»

Тема 41. Винна карта, особливості формування та основні вимоги.

Тема 42. Винна карта підприємства, правила її складання

Тема 43. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства.

Тема 44. Наукові основи формування винної карти.

Тема 45,46. Практична робота №8» Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Складання карти вин.»

Тема 47. Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин.

Тема 48. Класифікація вин.

Тема 49,50. Практична робота №9» Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин. Класифікація вин.»

Тема 51. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина.

Тема 52. Поняття теруару, вплив теруару на якість вина.

Тема 53,54. Семінарське заняття: Закріплення та поглиблення знань з історії про існування винограду та виноробства Залежності якості винограду від зовнішнього середовища. Вирощування винограду в кліматичних зонах. Сучасний науковий підхід до виноградарства та виноробства. Ампелографія: сорти винограду та технологічні властивості. Вплив виноградної лози на склад букету вина. Залежність якості вин від танінів. Оцінка якості червоного та рожевого вина.

Тема 55. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.

Тема 56. Еногастрономія. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин.

Тема 57. Температурні режими подавання вина.

Тема 58. Основні правила або принципи: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання

	за м'якістю та жорсткістю», «ціновий». Тема59,60. Практична робота №10 » Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.» Тема61. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє. Тема62. Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє. Тема63. Матеріально-технічне забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар. Тема64. Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв. Тема65,66. Практична робота №11 «Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.» Тема67. Правила та культура споживання вина. Історичні витоки винного етикету. Тема68. Особливості сервірування алкогольних напоїв. Тема69,70. Практична робота №12 «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв»
Види занять	Лекції, семінарські, практичні роботи, самостійна робота.
Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – пояснювально-ілюстративний
Пререквізити	Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1 «Історія України», ОК7 «Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10 »Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК13 «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19 «Організація виробництва в ЗРГ», ОК21 «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25 «Устаткування ЗРГ», ВК2 «Програма безпеки харчування та НАССР».
Постреквізити	ОК3 »Соціологія», ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК22 «Товарознавство харчових продуктів», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК24 «Етнічні кухні», ОК26 «Навчальна практика», ВК4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Базова 1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Організація роботи сомельє / В.В. Архіпов, В.Г. Крюковская// - К.: Центр навчальної літератури, 2009. - 304с. 2. Архіпов В.В., Іванникова В.В. Барна справа / В.В. Архіпов, Е.І. Іванникова// - К.: Центр навчальної літератури, 2011. -339с. 3. Малюк Л.П. Організація роботи бармена : навч. посіб. /Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, А.І Усіна// - Х.: ХДАТОХ,2002. -214 с. 5. Ростовський В.С. Барна справа/ В.С. Ростовський, С.М. Шамян// – К.: Центр навчальної літератури, 2011. – 395с. 6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на

	підприємствах ресторанного сервісу / Я.М. Сало//– Л. : Афіша , 2007. – 301с. Додаткова 1. Ананьев, В.Г. Бар без алкоголю / В.Г. Ананьев// - К.: Экономика, 2008.- 187с. 2. Барановский, В. Официант. Бармен / В. Барановский// -: Феникс, 2001.- 258 с. 3. Борман, П. Коктейли / П. Борман// - М.: Внешсигма, 2007.- 227с. 4. Богушева В.Н. Бари і ресторани. Мистецтво обслуговування. - Н/д: Фенікс, 2002.- 198с. 5. Гребенков, В.С. Ресторанный сервис / В.С. Гребенков// - М.: Проф - Пресс, 2001.- 325 с. 6. Зигель, Н.С. Виноробство / Н.С. Зигель, Х.В. Ленгер// -: Феникс, 2009. – 236 с. 7. Иванова, Л.В. Безалкогольні напої / Л.В. Иванова// - 2-е изд. Русич, 2006.- 152 с. 8. Иванникова, Е.І.Барнасправа / Е.І. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова// –центр «Академія», 2009. – 352с. 9. Мигальский , С. Коктейли і пунші / С. Мигальский //- К:, 2016.- 166 с. Інформаційні ресурси 1. www.spirtnoye.r2. (Правила дегустації) 2. www.restaurator. (Характеристики вин)
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проектор. Інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на практичних заняттях, семінарські заняття тощо. Традиційні та інноваційні технології навчання.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – іспит. Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань, лабораторно-практичних робіт. Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі іспиту за графіком навчального процесу. Для оцінювання успішності здобувачів освіти використовується модульно-рейтингова система, яка передбачає розподіл балів за виконання всіх запланованих робіт. При цьому максимальна кількість балів, яку може отримати екзаменаційний модуль за умови його бездоганного виконання, дорівнює 100. Критерії оцінювання: З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання

навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища

	і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує їх у своїх дослідженнях і навчальній діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання. Відповідність рейтингових показників оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS: - Високий рівень (10-12 балів) – відмінно, літера А; - Достатній рівень: 9 балів – дуже добре, літера В; 7-8 балів – добре, літера С; - Середній рівень: 6 балів – задовільно, літера D; 4-5 балів, літера E; - Початковий рівень: 3 бали – незадовільно, літера Fx 1-2 бали – літера F
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та прездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Прездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати;

	– негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.		
Методична комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших Бакалаврів ХТ		

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 26.08. 2025р.

