

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри

Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2026 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Барна справа
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
Е-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного Навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Барна справа» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і розкриває зміст торговоекономічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається, інвентар тощо. Формує фахівців які розуміються на асортименті продукції, яка реалізується в барах, технології виробництва напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технології приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання, володінні елементами етики, естетики, психології та навиками обслуговування відвідувачів.

Зміст курсу передбачає ознайомлення та набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та сучасних 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 основ зберігання і вживання алкогольних напоїв.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів професійних компетентностей щодо організації роботи і обслуговування у барах; 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.

Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; організувати сервісно-виробничий процес у барах, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
 СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
 СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
 СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
 СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
 СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
 СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни			
Вид заняття	Загальна кількість		
лекції	30 /2 годин		
лабораторні	30 /18 годин		
самостійна робота	120 годин/160 годин		
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
8	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	4	Вибірковий
Тематика навчальної дисципліни			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Бар – як заклад ресторанного господарства	2	2	8

Тема 2 Організація роботи бару	2	2	8
Тема 3. Асортимент і класифікація барних напоїв	2	2	8
Тема 4. Алкогольні напої: вино, шампанське,	2	2	8
Тема 5. Міцні алкогольні напої	2	2	8
Тема 6. Лікери, вермути, настоянки	2	2	8
Тема 7. Асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	2	2	8
Тема 8. Коктейлі: класифікація та технологія приготування	2	2	8
Тема 9. Барна карта: формування і структура			
Тема 10. Барне обладнання, інвентар і посуд	2	2	8
Тема 11. Організація обслуговування в барі	2	2	8
Тема 12. Фут-дизайн у барах	2	2	8
Тема 13. Культура споживання та барна етика	2	2	8
Тема 14.. Сучасні тенденції в барному мистецтві	2	2	8
Тема 15. Організація барного кейтерингу під час заходів	2	2	8
Заг:	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ № 572. від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 10 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 20 балів – підсумковий тестовий контроль,
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти

7. Політика курсу

Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної

	<p>добročесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Відвідування занять	<p>Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».</p> <p>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».</p>
Неформальна освіта	<p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».</p>

8. Рекомендована література

1. Громик О. М., Петраш І. В. Барне мистецтво та технологія приготування коктейлів : навч. посіб. Луцьк : ЛНТУ, 2021. 156 с.
2. Громик О. М., Петраш І. В. Кейтеринг та сучасні тренди: авторські страви та коктейлі : навч. посібник Луцьк : ЛНТУ, 2021. 156 с.
3. Доценко В. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник — Київ : Кондор, 2021. 292 с.
4. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
6. Іжевська О. П. Організація обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК, 2020. 114 с.
7. Кожедубова Л. П. Барна справа : навч. посібник Київ : Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206 с.
8. Колектив авторів НУХТ. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2023. 184 с.
9. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : Каравела, 2023. 168 с.
10. Майнова О. С., Іваненко Т. В. Сучасні технології обслуговування в барах та ресторанах : навч. посіб. Харків : ХНЕУ, 2024. 142 с.

11. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
12. Професійний практикум / стандарти готельно-ресторанного обслуговування : практич. посіб. / Р. В. Корсак, Т. В. Гуштан, І. М. Годя, В. Д. Малец. Ужгород : РІК-У, 2025. 216 с.
13. Савченко Н. М. Інноваційні підходи в обслуговуванні барів та ресторанів : навч. посіб. Львів : ЛНУ, 2022. 120 с.
14. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : метод. рекомендації Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 55 с.

Викладач



**К.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної та
курортної справи**

Раїса ЗАГНИБИДА