ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету фізичного
виховання, здоров'я та туризму
_____ Микола МАЛІКОВ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ

підготовки бакалаврів
денної та заочної форм здобуття освіти
освітньо-професійна програма Туризм
спеціальності J3 Туризм і рекреація
галузі знань J Транспорт та послуги

ВИКЛАДАЧ: Борозенко А.В., к.п.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи

Протокол №1 від "25" серпня 2026 р.
Завідувач кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи
_____Наталія МАКОВЕЦЬКА

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми
Дарина ЛЮТА

2026 рік

Запорізький національний університет

Силабус навчальної дисципліни

Організація барної справи

Зв`язок з викладачами:
E-mail: anna0956564651@gmail.com
Телефон: (095) 656 46 51
Інші засоби зв'язку: Viber, WhatsApp, Telegram
Кафедра: туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи (каб. 306, 4 корпус ЗНУ)

1. Опис навчальної дисципліни

Курс «Організація барної справи» є дисципліною вільного вибору здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Туризм». **Метою дисципліни** є формування у студентів теоретичних знань, умінь і практичних навичок щодо організації роботи барів та обслуговування їх відвідувачів.

Основними **завданнями** курсу є:

- формування теоретичних знань і практичних умінь студентів з основ барної справи;
- ознайомлення із загальними правилами організації робочого місця бармена, з барним інвентарем і посудом;
- вивчення методів приготування змішаних напоїв і їх подачі;
- засвоєння правил обслуговування відвідувачів у барах різних типів.

Пререквізитами вивчення дисципліни є попереднє засвоєння матеріалів таких курсів, як: «Основи комунікації в туристичній галузі», «Технології туристської діяльності», «Організація і технологія надання ресторанних послуг» тощо. Постреквізитами є проходження виробничої практики і підготовка до атестаційного екзамену.

Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	**денна форма здобуття освіти**	**заочна форма здобуття освіти**
1	*2*	*3*
Статус дисципліни	**Вибіркова**	
Семестр	7-й	7-й
Кількість кредитів ECTS	3	3
Кількість годин	90	90
Лекційні заняття	20 год.	6 год.
Практичні заняття	10 год.	4 год.
Самостійна робота	60 год.	80 год.
Консультації	*Вт 11:00-11:30 - дистанційно, очно – за попередньою домовленістю*	
Вид підсумкового семестрового контролю:	**залік**	

Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5856

2. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Компетентності/ результати навчання	**Методи навчання**	**Форми і методи оцінювання**
1	*2*	*3*
К06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел **К08.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій **К12.** Навички міжособистісної взаємодії **К14.** Здатність працювати в команді та автономно **К15.** Здатність створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного і повоєнного часу **К16.**Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності **К17.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях **Результати навчання:**	Словесні, наочні, практичні.	Поточний контроль: індивідуальна і групова робота на практичних заняттях. Підсумковий контроль: тестування (проводиться онлайн на платформі Moodle); індивідуальне завдання.
ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів **ПР06.** Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів **ПР09.** Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання		

стандартів якості і норм безпеки **ПР12.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг **ПР18.** Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях **ПР25.** Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу		

3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи організації барної справи

Поняття традиційних і нових форм організації роботи барів, характерні особливості їх роботи, асортимент пропонованої барами продукції в залежності від їх типів та класу. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів. Характерні особливості барних закладів різних типів. Номенклатура додаткових послуг, які надаються споживачам у барних закладах різного класу. Матеріально-технічне забезпечення бару для організації процесу обслуговування. Основні категорії працівників у бар (бармен, офіціант, барбек, бариста, сомельє). Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. Вимоги до бармена та його обов'язки. Психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена. Манери та правила етикету працівників бару.

Змістовий модуль 2. Структура барного обслуговування

Управління баром. Основні правила приготування і подавання напоїв. Гарнірування напоїв та їх подавання. Виноградні вина, їх особливості та класифікація. Міцні алкогольні напої. Процес обслуговування споживачів бару. Культура обслуговування бармена.

4. Структура навчальної дисципліни

Вид заняття /роботи	**Назва теми**	**Кількість годин**		**Згідно з розкладом**
		о/д.ф.	**з.ф.**	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Змістовий модуль 1				
Лекція 1	Історія розвитку барної справи	2	2	*/тиждень 1*
Лекція 2	Класифікація барів	2		*тиждень 2*
Практичне заняття 1	Вітчизняні та світові бари	2		*тиждень 2*

Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 3	Матеріально-технічне забезпечення барів	2	2	*тиждень 3*
Лекція 4	Матеріально-технічне забезпечення барів	2		*тиждень 4*
Практичне заняття 2	Матеріально-технічне забезпечення барів	2	2	*тиждень 4*
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Змістовий модуль 2				
Лекція 5	Вимоги до обслуговуючого персоналу бару	2	2	*тиждень 5-6*
Лекція 6	Управляння баром	2		
Практичне заняття 3	Особливості роботи бармена	2		*тиждень 6*
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 7	Основні правила приготування змішаних напоїв	2		*тиждень 7*
Лекція 8	Виноградні вина	2		*тиждень 8*
Практичне заняття 4	Технологія приготування коктейлів	2	2	*тиждень 8*
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 9	Характеристика міцних алкогольних напоїв	2		*тиждень 9*
Лекція 10	Міцні алкогольні напої рослинного походження	2		*тиждень 10*
Практичне заняття 5	Міцні алкогольні напої	2		*тиждень 10*
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	

5. Види і зміст контрольних заходів

Вид заняття/ роботи	**Вид контрольного заходу**	**Зміст контрольного заходу***	**Критерії оцінювання та термін виконання***	**Усього балів**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Поточний контроль				
Змістовий модуль 1				
Практичне заняття №1	Практичне завдання	Виконати характеристику 1 світового і 1 українського бару однакового типу, зробити їх порівняння.	Завдання здається в межах практичного заняття.	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Від якого англійського слова походить термін «бар» та яку першочергову практичну функцію виконував цей елемент інтер'єру?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	**2**

		2. Яким чином період «Сухого закону» в США вплинув на розвиток рецептури коктейлів та формат підпільних барів? 3. На які три класи поділяються бари за рівнем обслуговування та сукупністю послуг відповідно до стандартів? 4. У чому полягає різниця між концепціями лобі-бару та класичного коктейль-бару? 5. Хто такий Джеррі Томас і який його внесок в історію світової барної справи?		
Практичне заняття №2	Практичне завдання	Обрати тип бару, визначити матеріально-технічне забезпечення його діяльності	Завдання здається в межах практичного заняття.	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Для чого потрібен шейкер? Яке його головне призначення в роботі бармена та які інгредієнти обов'язково в ньому змішують? 2. Що таке джигер? Навіщо бармену потрібен цей двосторонній стаканчик і чому не варто наливати алкоголь у коктейль «на око»? 3. Як використовують мадлер? Для приготування якого відомого коктейлю (наприклад, з м'ятою та лаймом) найчастіше потрібен цей невеликий товкачик? 4. Яке скло вибрати? У який келих ви наллєте звичайний сік або великий коктейль із великою кількістю льоду (наприклад, Мохіто), а в який — чистий віскі? 5. Навіщо в барі потрібен ринсер? Як цей круглий омивач, вбудований у мийку, допомагає бармену швидко помити шейкер чи келих між замовленнями?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	**2**
Змістовий модуль 2				
Практичне заняття №3	Практичне завдання	Завдання 1. Створіть презентацію на тему «Хто він – бармен?». 2. Складіть професійну	Завдання здається в межах практичного заняття.	**10**

		модель бармена. 3. Надайте поради барменові для його успішної професійної діяльності.		
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Про hard skills: Які базові професійні знання (hard skills) обов'язково повинен мати бартендер для успішної роботи за стійкою? 2. Про soft skills: Чому стресостійкість та вміння вирішувати конфлікти вважаються критично важливими якостями для обслуговуючого персоналу бару? 3. Про фінансовий контроль: Що таке технологічна карта коктейлю і чому її суворе дотримання є основою успішного управління фінансами бару? 4. Про інвентаризацію: З якою метою менеджер бару проводить регулярний переоблік (інвентаризацію) алкоголю та які проблеми це допомагає виявити? 5. Про маркетинг бару: Які управлінські чи маркетингові заходи (наприклад, сезонне меню, заходи) допомагають залучати нових гостей та утримувати постійних?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	**2**
Практичне заняття №4	Практичне завдання	Обрати три коктейлі, описати їх складові та метод приготування, запропонувати власну їх подачу.	Завдання здається в межах практичного заняття.	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Про методи приготування: У чому різниця між методами Stir (стір) та Shake (шейк)? Для яких типів інгредієнтів використовують кожен із цих методів? 2. Про технологію: Чому бармени дотримуються правила наливати в шейкер спочатку соки та сиропи, і лише потім — міцний алкоголь? 3. Про роботу з льодом: Чому заповнення келиха льодом лише наполовину вважається грубою помилкою при приготуванні коктейлю? Як це впливає на	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	**2**

		смак напою? 4. Про температуру вин: Чому ігристі та білі вина подають суттєво холоднішими, ніж насичені червоні вина? 5. Про зберігання алкоголю: Що відбувається з тихим виноградним вином після відкупорювання пляшки і які інструменти використовує бармен, щоб продовжити термін його життя?		
Практичне заняття №5	Практичне завдання	Знайдіть цікаві факти про міцні алкогольні напої та особливості їх споживання. Результати виконаного завдання подайте у вигляді презентації або відеороліка.	Завдання здається в межах практичного заняття.	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Про сировину для текіли: З якої саме рослини виготовляють справжню мексиканську текілу і яке маркування на етикетці свідчить про найвищу якість напою? 2. Про відмінності віскі: Яка ключова різниця в сировині та смаковому профілі між американським бурбоном та шотландським скотчем? 3. Про унікальність джину: Яка рослинна залоза (компонент ботанікалів) є обов'язковою у виробництві джину та надає йому характерного аромату? 4. Географічні обмеження: Чому будь-який коньяк можна назвати бренді, але не кожен бренді має право називатися коньяком? 5. Про класифікацію рому: Для яких коктейлів (наприклад, освіжаючих чи щільних/пряних) бармен обере білий (світлий) ром, а для яких - витриманий темний?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	**2**
Усього за поточний контроль				**60**
Підсумковий контроль				
Форма підсумкового контролю	**Вид підсумкового контрольного заходу**	**Зміст підсумкового контрольного заходу**	**Критерії оцінювання**	**Усього балів**

Залік	Контрольне тестування	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	10 питань по 2 бали за кожне	**20**
	Індивідуальне практичне завдання	Приготувати самостійно коктейль. Надати фото, відео процесу приготування	Чітко сформована ідея, повнота викладення матеріалу	**20**
Усього за підсумковий контроль				**40**

Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою **ECTS**	**За шкалою університету**	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

6. Основні навчальні ресурси

Рекомендована література

1. Малюк Л. Організація роботи бармена. Харків, 2002. 214 с.
2. Ростовський В. Барна справа. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
3. Ощипок І., Пономарьов П. Барна справа. Навчальний посібник. Київ : Магнолія 2006, 2021. 288 с.
4. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.
5. Сидорук А., Волобуєв А. Організація барної справи : робочий зошит для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2021. 70 с.

6. Інформаційні ресурси

1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. URL: http://avtorim.kiev.ua.
2. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи URL: http://www.olympica.com.ua.
3. Журнал «Ресторатор» URL: http://www.restorator.ua.
4. Інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв URL: http://www.cislink.com.
5. Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів URL: http://www.auba.com.ua.

6. Офіційний сайт Одеської академії барменів URL: http://www.bartender.com.ua

7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків.
Відвідування занять обов'язкове, оскільки курс зорієнтовано на максимальну практику використання англійської мови. Очікується, що і викладач, і студенти в аудиторії постійно послуговуватимуться англійською, не залежно від рівня володіння мовою. Будь ласка, берітьучасть у обговоренні, навіть якщо соромитеся чи не впевнені у своїх знаннях!
Завдання мають бути виконанні перед заняттями. Пропуски можливі лише з поважної причини. Відпрацювання пропущених занять має бути регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій. Накопичення відпрацювань неприпустиме! За умови систематичних пропусків може бути застосована процедура повторного вивчення дисципліни (див. посилання на Положення у додатку до силабусу).

Політика академічної доброчесності
Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтеся з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (https://www.znu.edu.ua/docs/kodeks_akadem__chnoyi_dobrochesnost___.pdf).

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті
Будь ласка, вимкніть на беззвучний режим свої мобільні телефони та не користуйтеся ними під часзанять. Мобільні телефони відволікають викладача та ваших колег. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Електронні пристрої можна використовувати лише за умови виробничої необхідності в них (за погодженням з викладачем).

Комунікація
Очікується, що студенти перевірятимуть свою електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle та реагуватимуть своєчасно. Всі робочі оголошення можуть надсилатися через старосту, на електронну на пошту та розміщуватимуться в Moodle. Будь ласка, перевіряйте повідомлення вчасно. *Ел. пошта має бути підписана справжнім ім'ям і прізвищем*. Адреси типу user123@gmail.com не приймаються!

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ НА 2026-2027 н.р. доступний за адресою: http://surl.li/afeagu.

НАВЧАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: https://tinyurl.com/y9tve4lk з

урахуванням Кодексу академічної доброчесності https://surl.li/roqrxa.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (у тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Процедура повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9pkmmp5.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: https://tinyurl.com/57wha734.
Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/yd6bq6p9; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9r5dpwh.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ
Запорізького національного університету: **Соник Вікторія Василівна**
Електронна адреса: v.sonik@znu.edu.ua
Гаряча лінія: тел. (061) 227-12-76, факс 227-12-88

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Спеціалізована допомога: (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: https://tinyurl.com/ydhcsagx.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА: http://library.znu.edu.ua. Графік роботи абонементів: понеділок-п`ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ (СЕЗН ЗНУ): https://moodle.znu.edu.ua.
Посилання для відновлення паролю: https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: http://sites.znu.edu.ua/child-advance/

Запорізький національний університет

Силабус навчальної дисципліни

Організація барної справи