

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет економічний

“\_18\_”\_\_червня\_2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

Галузь знань: J Транспорт та послуги

Спеціальність J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет (ННІ) Економічний

Розробники: Сергій НЕІЛЕНКО, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.т.н., доц.,

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

### «Барна справа і організація роботи сомельє»

Освітня компонента «Барна справа і організація роботи сомельє» є фаховою дисципліною, спрямованою на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації роботи барів різних типів, технології приготування напоїв, культури обслуговування гостей та управління барним господарством у закладах ресторанного господарства. Дисципліна охоплює питання класифікації барів, організації робочого місця бармена, характеристик алкогольних і безалкогольних напоїв, технології змішаних напоїв та коктейлів, сучасних тенденцій барної індустрії, контролю якості продукції та забезпечення безпечності обслуговування. Особлива увага приділяється формуванню професійних компетентностей у сфері сервісу, розвитку комунікативних навичок, дотриманню етичних норм обслуговування гостей та впровадженню інноваційних підходів до організації барного сервісу.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	4	4
Семестр	8	8
Лекційні заняття	13 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	13 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	124 год.	132 год.

Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	
--	--------	--

## **1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета:** вивчення освітньої компоненти «Барна справа і організація роботи сомельє» є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації роботи барів та винного сервісу в закладах ресторанного господарства, технології приготування змішаних напоїв і коктейлів, класифікації та характеристик алкогольних і безалкогольних напоїв, основ еногастрономії та культури споживання напоїв. Дисципліна спрямована на оволодіння професійними компетентностями з організації барного обслуговування, роботи сомельє, підбору напоїв до страв, управління асортиментом барної продукції, забезпечення якості сервісу та впровадження сучасних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства.

**Завдання:** вивчення освітньої компоненти є набуття здобувачами вищої освіти знань щодо асортименту, властивостей та особливостей виробництва алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, технології приготування коктейлів та барної продукції, принципів організації роботи бару та діяльності сомельє. У процесі навчання здобувачі опановують методи формування винної карти, підбору напоїв до страв, правила подавання та дегустації напоїв, особливості сервісного обслуговування гостей, управління запасами барної продукції, а також сучасні тенденції розвитку барної індустрії та винної культури в закладах гостинності.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Барна справа і організація роботи сомельє»:** «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технологія напоїв».

### ***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК):*** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### ***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

### ***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усьо-го	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи барної справи та організації роботи сомельє</b>														
Тема 1. Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє.	1	8	1	1			6	8						8
Тема 2. Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв	2	18	1	1			16	18	2	2				14
Тема 3. Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв.	3-4	20	2	2			16	20	2	2				16
Тема 4. Винна культура та основи еногастрономії	5-6	28	2	2			24	28						28
Разом за змістовим модулем 1		74	6	6			62	74	4	4				66
<b>Змістовий модуль 2. Технологія напоїв та організація сервісу</b>														
Тема 5. Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів	7-8	20	2	2			16	20	2	2				16
Тема 6. Формування винної карти та управління асортиментом напоїв	9-10	18	2	2			14	18	2	2				14
Тема 7. Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв	11-12	20	2	2			16	20		2				18
Тема 8. Сучасні тенденції розвитку барної індустрії та професії сомельє	13	18	1	1			16	18						18
Разом за змістовим модулем 2		76	7	7			62	76	4	6				66
<b>Усього годин</b>		<b>150</b>	<b>13</b>	<b>13</b>			<b>124</b>	<b>150</b>	<b>8</b>	<b>10</b>				<b>132</b>

## 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє	1
2	Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв	1
3	Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв	2
4	Винна культура та основи еногастрономії	2

5	Технологія смузі та моктейлів	2
6	Формування винної карти та управління асортиментом напоїв	2
7	Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв	2
8	Сучасні тенденції розвитку барної індустрії та професії сомельє	1
Всього		13

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє	1
2	Тема 2. Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв	1
3	Тема 3. Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв.	2
4	Тема 4. Винна культура та основи еногастрономії	2
5	Тема 5. Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів	2
6	Тема 6. Формування винної карти та управління асортиментом напоїв	2
7	Тема 7. Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв	2
8	Сучасні тенденції розвитку барної індустрії та професії сомельє	1
Всього		13

#### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє	6
2	Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв	16
3	Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв.	16
4	Винна культура та основи еногастрономії	24
5	Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів	16
6	Формування винної карти та управління асортиментом напоїв	14
7	Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв	16
8	Сучасні тенденції розвитку барної індустрії та професії сомельє	16

Всього	124
--------	-----

**6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:**

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати та презентації;
- захист практичних робіт;

**7. Методи навчання:**

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

**8. Оцінювання результатів навчання.**

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

**8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності**

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Теоретичні основи барної справи та організації роботи сомельє</b>		
<b>Практична робота 1</b>	<b>ПРН 04, ПРН 08.</b> Знати: організацію роботи бару, функції бармена та сомельє, вимоги до оснащення бару. Вміти: характеризувати структуру бару, розподіляти функціональні обов'язки персоналу, застосовувати професійну термінологію у спілкуванні зі споживачами. <b>(ЗК 05, ЗК 10)</b>	20
<b>Практична робота 2</b>	<b>ПРН 04, ПРН 08.</b> Знати: класифікацію та асортимент алкогольних напоїв, особливості їх виробництва та споживання. Вміти: розпізнавати основні групи	20

	алкогольних напоїв, аналізувати їх асортимент та якісні характеристики. (ЗК 10)	
<b>Практична робота 3</b>	<b>ПРН 04, ПРН 08.</b> Знати: класифікацію безалкогольних напоїв, їх склад та споживчі властивості. Вміти: визначати асортимент безалкогольних напоїв та рекомендувати їх споживачам. (ЗК 05, ЗК 10)	20
<b>Практична робота 4</b>	<b>ПРН 17, ПРН 24.</b> Знати: основи винної культури, принципи поєднання напоїв і страв. Вміти: підбирати гастрономічні поєднання, аргументувати рекомендації щодо вибору вин. (ЗК 10)	20
Самостійна робота до модуля 1	Підготувати презентацію «Сучасний бар та роль сомельє у закладі ресторанного господарства».	10
Модульна контрольна робота 1	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 1	10
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Технологія напоїв та організація сервісу</b>		
<b>Практична робота 5</b>	<b>ПРН 08, ПРН 24.</b> Знати: технологію приготування класичних коктейлів. Вміти: розробляти технологічні карти та презентувати авторські коктейлі. (ЗК 05, ЗК 10)	20
<b>Практична робота 6</b>	<b>ПРН 17, ПРН 24.</b> Знати: принципи формування винної карти та управління асортиментом напоїв. Вміти: складати винну карту відповідно до концепції закладу. (ЗК 10)	20
<b>Практична робота 7</b>	<b>ПРН 08, ПРН 17.</b> Знати: правила дегустації та критерії оцінювання якості напоїв. Вміти: проводити органолептичну оцінку напоїв та формулювати професійні висновки. (ЗК 05, ЗК 10)	20
<b>Практична робота 8</b>	<b>ПРН 04, ПРН 24.</b> Знати: сучасні тенденції розвитку барної індустрії та професії сомельє. Вміти: аналізувати інновації ринку та презентувати перспективні напрями розвитку барного бізнесу. (ЗК 10)	20
Самостійна робота до модуля 2	Розробити авторську концепцію бару та сформулювати винну карту до обраного формату закладу.	10

Модульна контрольна робота 2	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 2	10
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7</b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>	<b>Підсумковий контроль</b>	<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>100</b>

### 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

### 8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$ .

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>)
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;

- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.
2. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с.
3. Svidlo, K., Bogdan, N., Piddubna, L., Tsymbal, B., & Iliencko, O. (2025). ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИННИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ, МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ У ЧАСИ ВІЙНИ. *Food Science and Technology*, 19(3), 14-27. <https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3216>
4. Perez-Puyana, V. M., Romero, A., & Jiménez-Rosado, M. (2025). Novel Food and Beverages: Production and Characterization: 2nd Edition. *Foods*, 14(13), 2349. <https://doi.org/10.3390/foods14132349>
5. Dunning, J., & Zetsche, G. C. (2025). Wine stewards: future professionalism in a rapidly changing hospitality world. *Research in Hospitality Management*, 15(3), 195–199. <https://doi.org/10.1080/22243534.2025.2515940>
6. Rinck, K., & Taylor, D. C. (2025). What role do wine certifications play in the modern restaurant? *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 24(3), 517–535. <https://doi.org/10.1080/15332845.2025.2484955>
7. Depetris-Chauvin, N., & Meidell, J. E. (2025). Strategic pathways to winery tourism competitiveness: how firm orientations shape digital visibility and visitor satisfaction. *Journal of Foodservice Business Research*, 1–25. <https://doi.org/10.1080/15378020.2025.2585879>
8. Datta, B., Buehler, M. J., Chow, Y., Gligoric, K., Jurafsky, D., Kaplan, D. L., ... & Kuhl, E. (2025). AI for Sustainable Future Foods. *arXiv preprint arXiv:2509.21556*.
9. Al-Kharousi ZS. Highlighting Lactic Acid Bacteria in Beverages: Diversity, Fermentation, Challenges, and Future Perspectives. *Foods*. 2025 Jun 10;14(12):2043. doi: 10.3390/foods14122043. PMID: 40565651; PMCID: PMC12191484.
10. Di Renzo, T., & Reale, A. (2025). Process Optimization and Quality Improvement of Fermented Foods and Beverages. *Foods*, 14(7), 1238. <https://doi.org/10.3390/foods14071238>
11. Soliman, T.N., Badr, A.N., Abu Safe, F.A.A. *et al.* Synergistic antifungal and anti-aflatoxigenic effects of lactic acid bacteria and golden berry in a functional high-protein beverage. *Sci Rep* 15, 43378 (2025). <https://doi.org/10.1038/s41598-025-24160-y>
12. Пушка О.С., Матюшенко Р.В., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А. та інші. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
13. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.

14. Савченко О.А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А. та ін. Загальні технології харчової промисловості: навч. Посібник. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2021. 293 с.
  15. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality. edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
  16. Pros. J. Herz, G. Conley. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing. Beverly : Voyageur Press, 2021. 216 p.
  17. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Wine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
  18. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.
  19. Руденко В.О., Неїленко С.М. Інноваційні технології в барах. *The VII International Scientific and Practical Conference "Information technologies in education, technology and industry "*, February 19-21, 2024, Madrid, Spain. С. 151-154.
  20. Неїленко С. М., Лисенко Ю.С. Інновації у виготовлені продуктів харчування: нановино та наноморозиво. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф.*, Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 118-120.
  21. Гуца Є. А., Неїленко С. М. Використання рослинного молока для приготування страв і напоїв в закладах ресторанного господарства. *Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку і права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції* (Полтава, 1 березня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 36-38.
  22. Сфера послуг. Ресторанна справа та кейтеринг : словник. Том 3 / Укладачі Л.М. Гопкало, М.Є. Сердюк, В.М. Бандура, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко – К. : НУБіП України, 2025 – 380 с.
-