МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Барна справа та винний етикет»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кафедра туризму та гостинності

Силабус склав(ла) доцент кафедри туризму та гостинності, к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму та гостинності, протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.е.н., професор Людмила МАТВІЙЧУК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» к.е.н., доцент Юлія ШЕЙКО

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2254

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Барна справа та винний етикет»

Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань / Спеціальність	24 Сфера обслуговування / 241 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Мета дисципліни – формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування та їх організаційну структуру щодо обслуговування споживачів у барах, поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє та обслуговування
гостей винами

Завдання: 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

Пререквізити: ресторанна справа, ресторанна справа та кейтеринг, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії

2. Компетентності

СК02 — Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи барної справи								
1	Тема 1. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару	2/–	2/–	10/16	14/16	МН1, МН4	МО2, МО5, МО9	СК02
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	4/2	4/–	10/16	18/18	МН2, МН5	МО5, МО7, МО9	СК02

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
3	Тема 3. Обладнання бару, призначення, характеристика	2/2	2/–	10/16	14/18	МН2, МН6	МО2, МО7, МО9	СК02
4	Тема 4. Характеристика та призначення скляного посуду бару	4/–	4/–	10/16	18/16	МН1, МН2	МО5, МО7, МО9	СК02
5	Тема 5. Характеристика та призначення скляного посуду бару	4/–	4/2	10/16	18/18	МН5, МН6	МО4, МО7, МО9	СК02
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє								
6	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у барі	2/–	2/–	10/14	14/14	МН1, МН2	МО2, МО5, МО9	СК02
7	Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	4/2	4/–	10/14	18/16	МН2, МН4	МО5, МО7, МО9	СК02
8	Тема 8. Організація роботи сомельє	4/–	4/2	10/15	18/17	МН1, МН6	МО2, МО5, МО9	СК02
9	Тема 9. Винна карта, особливості формування та основні вимоги	4/–	4/2	10/15	18/17	МН2, МН6	МО4, МО7, МО9	СК02
	Разом	**30/6**	**30/6**	**90/138**	**150/150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 3 – Міцне здоров'я і благополуччя

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 5 – Гендерна рівність

ЦСР 6 – Чиста вода та належні санітарні умови

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси:Ukrainian Horeca School (Школа барменів та HoReCa)

(https://horecaschool.com.ua/en/trainings/bazovij-kurs-barmena-u-lvovi/), Онлайн-програми з міксології та барного менеджменту (PUET / Horeca School) (https://apply.puet.edu.ua/bartender) та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару

Історія виникнення бару. Форми обслуговування в барах. Класифікація барів

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів

Характеристика приміщень бару. Барна стійка. Призначення і функції. Обладнання бару, призначення, характеристика

Тема 3. Обладнання бару, призначення, характеристика

Механічне обладнання бару. Теплове обладнання бару. Холодильне обладнання бару

Тема 4. Характеристика та призначення скляного посуду бару

Скляний посуд бару. Характеристика посуду бару

Тема 5. Характеристика та призначення скляного посуду бару

Скляний посуд бару. Вимоги до посуду бару

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у барі

Методи обслуговування відвідувачів у барах. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення. Підготовка продукції бару до реалізації. Способи подавання десертів, гарячих напоїв. Підготовка бару до проведення бенкетів. Обслуговування прийомів і бенкетів у барі. Техніка розрахунків бармена з відвідувачами

Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв

Техніка наливання основних напоїв. Класифікація змішаних напоїв.Характеристика основних алкогольних компонентів. Ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв

Тема 8. Організація роботи сомельє

Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє

Тема 9. Винна карта, особливості формування та основні вимоги

Формування винного асортименту. Типи винної карти. Правила складання винної карти. Класична структура винної карти

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Самостійна робота

№ п/п	Тематика	К-сть годин

1	Історія виникнення і розвиток барів	10/16
2	Характеристика приміщень бару	10/16
3	Теплове та холодильне обладнання в барах	10/16
4	Асортимент барного посуду	10/16
5	Інвентар та інструментарій бару	10/16
6	Способи подавання десертів, гарячих напоїв	10/14
7	Ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв	10/14
8	Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє	10/15
9	Правила складання винної карти	10/15
Разом:		90/138

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці інших авторів:

1. Слащева А.В. Барна справа та організація роботи сомельє [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 55 с

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

2. Лепкий М. І. Менеджмент іміджу гастрономічного туристичного продукту України: економічний аналіз та ринковий потенціал. Бізнес-навігатор. Вип. 1 (84) 2026. С.365-370. DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.84-56

3. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. 3 (13). 62-68. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10

4. Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sydoruk, S., & Mezentseva, I. Approach to formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. Journal of Geology, Geography and Geoecology/ 2023/ 31(4). P. 689-701. DOI: https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112265

5. Матвійчук Л. Ю., Лепкий М. І., Подоляк В. М. Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. Товарознавчий вісник. 2022. Вип. 15, ч. 2. С. 104–113. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4423

Праці інших авторів:

6. Барна справа : навч. посіб. / І.Ю. Антонюк, А.О. Медведєва, О.П. Вітряк та ін. Київ: Держ. торг. екон. ун-т, 2025. 284 с.

7. Гаврилко П.П., Гуштан Т., Каганець-Гаврилко Л. Барна справа: навчальний посібник. Видавництво: Autico, 2025. 256 с.

8. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч.закл.] І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов. Львів, «Магнолія 2006», 2024. 288 с

ІІІ. Інформаційні ресурси

9. Всеукраїнська асоціація барменів. https://auba.com.ua/

10. Міжнародна асоціація барменів. https://iba-world.com/