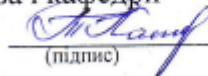


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


(підпис)

Т.В. Капліна
(ініціали, прізвище)

прізвище)

«30»серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «**БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від 30.08. 2023 року № 2

Полтава 2023

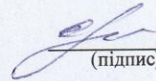
Укладачі:

Капліна Т.В. д.т.н., професор, завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рибакова С.С. ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми к.т.н., доцент Володько О.В. спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
ступеня бакалавр



к.т.н., доцент Володько О.В.
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	15
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	17
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	18

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 4 роки)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: «Основи барної справи», «Енологія та наука про напої» Постреквізити: «Якість обслуговування в готелях і ресторанах», «Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії», «Дослідження поведінки споживачів готельних та ресторанных послуг»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/5	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 120.		
- лекції: 16		
- практичні заняття: 32		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю: ПМК		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 5 семестр		
- лекції: 5 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 5 семестр 6.		
- самостійна робота: 5 семестр 110		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 5 семестр ПМК		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 5 семестр 120.		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: формування теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, формування теоретичних та практичних навиків, принципів та методів роботи сомельє. Ознайомлення студента з основними вимогами до трендових професій у ресторанному бізнесі, специфіку роботи: сомельє, вітольє, фумельє, капер, бариста, tea-tester, міксолог, cheese-tester.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>ПР 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 31. Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p> <p>РН 34. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування.</p> <p>РН 35. Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p>	<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 23 Здатність засвоювати знання особливостей роботи сомельє та інших трендових професій, професійні обов'язки та їх інтереси.</p> <p>СК 26. Здатність класифікувати вина та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1 «БАРНА СПРАВА»

Тема 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу..

Класифікація коктейлів за основними ознаками. Класифікація коктейлів за складом з'єднувальних напоїв. Класифікація коктейлів за смаковими якостями. Класифікація коктейлів за призначенням. Класифікація коктейлів за вмістом цукру.

Тема 2. Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів.

Характеристика молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів. Обладнання, посуд та інвентар для молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів. Страви та закуски для молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів.

Тема 3. Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару.

Характеристика лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару.. Обладнання, посуд та інвентар для лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару.. Страви та закуски для лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару..

Тема 4. Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар; Десерт-бар.

Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Характеристика винного бару, десерт-бару. Особливості зберігання та подавання вин. Асортимент страв та закусок для винного бару, десерт-бару. Характеристика винного бару, десерт-бару. Обладнання, посуд та інвентар для винного бару, десерт-бару. Страви та закуски для винного бару, десерт-бару.

МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СМЕЛЬЄ»

Тема 5. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.

Історія виникнення віскі. Види віскі. Країни-виробники алкогольного напою віскі. Правила вживання віскі. Посуд для подавання віскі.

Історія виникнення горілки. Основні торгові марки горілки на ринку ресторанного бізнесу.

Пиво. Основні види пива.

Тема 6. Сомельє – консультант у світі вина.

Ром, історія виникнення алкогольного напою. Країни виробники рому.

Промисловий та сільськогосподарський ром. Технологія приготування рому.

Текіла та Мескаль, історія виникнення. Правила вживання текіли та мескалю. Посуд для подавання текіли та мескалю.

Тема 7. Бариста – кавовий майстер

Коньяк, історія створення алкогольного напою. Правила вживання коньяку. Посуд для подавання коньяку.

Арманьк, історія створення алкогольного напою. Технологія приготування арманьяку. Правила вживання арманьяку. Посуд для подавання арманьяку.

Бренді, Марко, Граппа. Технологія приготування рому. Правила вживання брендї, марко, граппа. Посуд для подавання брендї, марко, граппа.

Шампанське, історія створення. Правила вживання шампанського. Посуд для подавання шампанського.

Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю

Історія виникнення вина. Класифікація вин. Правила читання винної етикетки на плящі.

Етапи дегустації вина. Класифікація основних груп ароматів.

Біле, зміїне вино. Правила вживання вина, посуд для подавання.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 4 роки)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кільк ість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кільк ість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кільк ість годин
1	2	3	4	5	6
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ І. БАРНА СПРАВА					
<p>Тема 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу. 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу закладів ресторанного господарства. Класифікація барів барів. 2. Сучасні формати коктейль-барів. Характеристика коктейль-барів. 3. Класифікація коктейлів за основними ознаками. 4. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів.</p>	2	<p>Практичне заняття № 1. 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу закладів ресторанного господарства. Класифікація барів барів. 2. Сучасні формати коктейль-барів. Характеристика коктейль-барів. 3. Класифікація коктейлів за основними ознаками. 4. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів.</p> <p>Практичне заняття № 2. 1. Способи приготування коктейлів 2. Класифікація коктейлів 3. Найвідоміші коктейлі світу</p> <p>Практичні завдання: 1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 1. 2. Скласти модель виробничо-торгового процесу барів. 3. Скласти схему: Класифікація коктейлів за основними ознаками. Класифікація коктейлів за складом з'єднувальних напоїв.</p>	4	<p>Підготувати доповіді на теми: «Історія походження найвідоміших коктейлів світу» Скласти коктейльну карту для коктейль-бару, з описом методів та привал приготування змішаних напоїв. Відповідно до індивідуального завдання студента, підібрати обладнання, посуд та інвентар для коктейль бару.</p>	6

		<p>Класифікація коктейлів за смаковими якостями.</p> <p>Класифікація коктейлів за призначенням.</p> <p>Класифікація коктейлів за вмістом цукру.</p> <p>4. Скласти таблицю обладнання та інвентарю бармена-міксолога</p> <p>5. Скласти таблицю скляного посуду бармена-міксолога для подавання змішаних напоїв</p> <p>6. Скласти таблицю стилів роботи бармена</p>			
<p>Тема 2. Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів</p> <p>1. Характеристика молочних барів, обладнання, посуд та інвентар.</p> <p>2. Характеристика аперитив-барів, обладнання, посуд та інвентар.</p> <p>3. Характеристика снєк-барів, обладнання, посуд та інвентар., аперитив-барів.</p>	2	<p>Практичне заняття № 3</p> <p>1. Характеристика молочних барів, обладнання, посуд та інвентар.</p> <p>2. Характеристика аперитив-барів, обладнання, посуд та інвентар.</p> <p>3. Характеристика снєк-барів, обладнання, посуд та інвентар., аперитив-барів.</p> <p>Практичне заняття № 4</p> <p>1. Характеристика барів та їх типізація</p> <p>2. Характеристика виробничих приміщень</p> <p>3. Характеристика торгівельних приміщень</p> <p>4. Обладнання, меблі</p> <p>5. Структура карти бару</p> <p>Практичні завдання:</p> <p>1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 2.</p>	4	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток аперитив-барів на території України»; «Розвиток снєк-барів в Україні».</p> <p>Проаналізувати діяльність снєк-барів та аперитив-барів, що діють на території України.</p> <p>Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	10

		<p>2. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи молочного бару на кількість місць відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.</p> <p>3. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи аперитив бару на кількість місць відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.</p>			
<p>Тема 3. Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару.</p> <p>1. Характеристика лоббі-бару. Обладнання, посуд та інвентар для лоббі-бару.</p> <p>2. Характеристика гриль-бару. Обладнання, посуд та інвентар для гриль-бару.</p> <p>3. Пивні садки – характеристика торгівельно-виробничої діяльності.</p>	2	<p>Практичне заняття № 5, 6</p> <p>1. Характеристика лоббі-бару. Обладнання, посуд та інвентар для лоббі-бару.</p> <p>2. Характеристика гриль-бару. Обладнання, посуд та інвентар для гриль-бару.</p> <p>3. Пивні садки – характеристика торгівельно-виробничої діяльності.</p> <p>Практичні завдання:</p> <p>1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 3.</p> <p>2. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи гриль бару на кількість місць відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.</p> <p>3. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи пивного бару на кількість місць</p>	4	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток лоббі-барів на території України»; «Розвиток гриль-барів в Україні».</p> <p>Проаналізувати діяльність лоббі-барів та гриль –барів, пивного бару що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	6

		відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.			
<p>Тема 4. Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар; Десерт-бар.</p> <p>1. Характеристика винного бару. Особливості зберігання та подавання вин. Асортимент страв та закусок для винного бару.</p> <p>2. Характеристика десертного бару. Асортимент десертного бару. Обладнання, посуд та інвентар.</p>	2	<p>Практичне заняття № 7,8.</p> <p>1. Характеристика винного бару. Особливості зберігання та подавання вин. Асортимент страв та закусок для винного бару.</p> <p>2. Характеристика десертного бару. Асортимент десертного бару. Обладнання, посуд та інвентар.</p> <p><i>Практичні завдання:</i></p> <p>1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 4.</p> <p>2. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи винного бару на кількість місць відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.</p> <p>3. Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи десерт-бару на кількість місць відповідно до останніх чисел залікової книжки. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.</p>	4	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток винних барів на території України»; «Розвиток десерт-барів в Україні».</p> <p>Проаналізувати діяльність аинних-барів та десерт –барів що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	10
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ II. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СМЕЛЬЄ					
<p>Тема 5. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв</p> <p>1. Виникнення професії фумельє. Афіціонадо – історичні персони.</p> <p>2. Обов’язки, правила, основні методи і</p>	2	<p>Практичне заняття № 9, 10.</p> <p>1. Виникнення професії фумельє. Афіціонадо – історичні персони.</p> <p>2. Обов’язки, правила, основні методи і форми роботи фумельє.</p>	4	<p>Підготувати доповіді на теми: «Історичні фумельє світу».</p> <p>Проаналізувати діяльність гриль барів, що діють на території України. Надати</p>	10

<p>форми роботи фумельє. 3. Посуд та інвентар в роботі фумельє. 4. Вітольє у ресторанному бізнесі</p>		<p>3. Посуд та інвентар в роботі фумельє. 4. Вітольє у ресторанному бізнесі</p> <p>Практичні завдання:</p> <p>1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 5. 2. Скласти таблицю обладнання та інвентарю вітольє. Дані оформити у вигляді таблиці 3. Скласти таблицю країн виробників сигар надати характеристику кожному виду. Дані оформити у вигляді таблиці</p>		<p>характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	
<p>Тема 6. Сомельє – консультант у світі вина</p> <p>1. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. 2. Посуд та інвентар в роботі сомельє. 3. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє</p>	<p>2</p>	<p>Практичне заняття № 11, 12.</p> <p>1. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. 2. Посуд та інвентар в роботі сомельє. 3. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє</p> <p>Практичні завдання:</p> <p>1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 6. 2. Опишіть покроково основні правила подачі вина гостю:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подача карти вин гостю відбувається з лівої сторони 2. 3. 4. 5. <p>3. Складіть таблицю аксесуарів для</p>	<p>4</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Відомі сомельє світу». Проаналізувати діяльність винних барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	<p>10</p>

<p>Тема 7. Бариста – кавовий майстер. 1. Історія виникнення професії бариста. 2. Обов'язки бариста. 3. Етапи приготування кави 4. Мистецтво лате-арт.</p>	2	<p>зберігання, дегустації вина</p> <p>Практичне заняття № 13, 14. 1. Історія виникнення професії бариста. 2. Обов'язки бариста. 3. Етапи приготування кави 4. Мистецтво лате-арт.</p> <p><i>Практичні завдання:</i> 1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 7. 2. Скласти таблицю обладнання та інвентарю бариста 3. Подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави 4. Скласти таблицю країн виробників та характеристики кави 5. Схематично зобразити етапи проведення каппінга. Охарактеризувати кожний з етапів</p>	4	<p>Підготувати доповіді на теми: «Бариста – основні тренди даної професії». Приготувати каву за допомогою техніки лате-арт, зробити фото. Мінімум 3 фото. Проаналізувати діяльність десерт-барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>	10
<p>Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю. 1. Tea-tester – консультант у світі чаю. Етапи дегустації чаю 2. Види чайної церемонії. Інвентар для чайної церемонії 3. Особливості професії Cheese-tester 4. Правила проведення дегустації сиру. Сирна географія</p>	2	<p>Практичне заняття № 15, 16. 1. Tea-tester – консультант у світі чаю. Етапи дегустації чаю 2. Види чайної церемонії. Інвентар для чайної церемонії 3. Особливості професії Cheese-tester 4. Правила проведення дегустації сиру. Сирна географія</p> <p><i>Практичні завдання:</i> 1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 8. 2. Скласти таблицю різновидів</p>	4	<p>Підготувати доповіді на теми: «Tea-tester – актуальність професії у ресторанному бізнесі». Організувати чайну церемонію, надати відео проведення заходу.</p>	10

		<p>приготування чаю та чайних напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>3. Схематично зобразити етапи дегустації чаю. Дайте характеристику кожному етапу.</p> <p>4. Опишіть чотири основні правила викладання сирної тарілки.</p> <p>Правило 1.</p> <p>Правило 2.</p> <p>Правило 3.</p> <p>Правило 4.</p> <p>5. Дати характеристику сирам по їх видам. Дані оформити у вигляді таблиці</p>		
Всього	16		32	72

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	30
Модуль 2. Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування ; поточна модульна робота	30
Поточне оцінювання	60
Підсумковий контроль (Екзамен)	40
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	15
2. Науково-дослідна	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	15

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: письмові практичні завдання мають бути здані для перевірки під час практичного заняття з відповідної теми. Якщо завдання виконуються із порушенням термінів без поважних причин, то можуть оцінюватися на нижчу оцінку (до 50 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Поточна модульна робота проводиться у формі тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу у термін, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни, студент має 2 спроби для тестування. Якщо оцінка за поточну модульну

роботу незадовільна (менш 60 % правильних відповідей), перескладання відбувається у формі усної співбесіди з теоретичних питань модулю.

- Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.
- Політика щодо відвідування: відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_zarahuvannya_rezultati_v_neformalnoyi_osvity_2020.pdf
- Неформальна освіта <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Барна справа: підручник./ Мялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
2. Новічкова Т. П.; Новічков В. К.; Асауленко Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021. — С. 592-595.
3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник[для студ. вищ. навч. закл]/ І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. — 288с.
4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. — Х.: Світ книг, 2020. — 288 с.
5. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. — Independently Published, 2021. — 138 p.
6. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. — 10th ed. — Hachette UK, 2020. — 432 p

Інтернет ресурси

7. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
8. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
9. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Барна справа і організація роботи сомельє» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).