

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового  
інституту міжнародних відносин  
імені Б.Д. Гаврилишина

Ірина ІВАЩУК

« 31 » 33680120 2023 р.



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Віо. проректора з науково-  
педагогічної роботи  
Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« 31 » 33680120 2023 р.



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового  
інституту новітніх освітніх  
технологій

Святослав ПИТЕЛЬ

« 31 » 33680120 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА  
з дисципліни**

**«Барна справа та організація роботи сомельє»**

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа

освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа

*Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу*

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції	Практ.	ІРС	СРС	Тренінг, КПЗ	Разом	Іспит, залік
Денна	2	4	28	28	3	83	8	150	залік, 4
Заочна	2	4,5	8	4	-	138	-	150	залік, 5

Робочу програму склала: к. е. н., доцент Світлана ВОВК.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол №1 від 29.08.2023 р.

Завідувач кафедри, к.е.н., доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протокол №1 від 29.08.2023 р.

Голова ГЗС



д. е. н, професор Юрій ГУМЕНІЮК

Гарант ОП



к. е. н, доцент Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА

**СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
“ Барна справа та організація роботи сомельє ”**

**1. Опис дисципліни “Барна справа та організація роботи сомельє”**

Дисципліна - Барна справа та організація роботи сомельє	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно- ресторанна справа»	Вибіркова дисципліна
Кількість залікових модулів – 3	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки – 2 Семестр – 4
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти - бакалавр	Лекції – 28/8 год.
		Практичні заняття – 28/4 год.
		ІРС – 3/- год.
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота – 83/138 год.
		Вид підсумкового контролю – залік
Тижневих годин – 10 ( з них аудиторних год.) – 5		

**ВСТУП**

У нових умовах господарювання, великою конкуренцією на ринку до вищих учбових закладів висувають вимоги до рівня підготовки спеціалістів вищої кваліфікації у галузі готельно-ресторанного господарства. Фахівець, згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навиків повинен стати професійним організатором роботи трудового колективу і керувати ним. В процесі виконання своїх функцій він повинен приймати організаційні, господарські і управлінські рішення, метою яких є досягнення рентабельної роботи закладу ресторанного господарства в умовах високої конкуренції.

Навчальний матеріал курсу «Барна справа та організація роботи сомельє» систематизовано по організації роботи барів за кордоном та в Україні. Висвітлено питання розвитку барної справи від часів заснування до сьогодення. Матеріал лекцій подано відповідно до навчальної програми.

Предметом дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні в сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах та сомельє.

Метою вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є 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, а також із наукових основ

зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі **завдання**:

- теоретична та практична підготовка фахівців з питань основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства,
- раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці,
- складання асортименту продукції для різних типів барів,
- надання широкого спектру додаткових послуг, набуття професійної гнучкості та компетентності.
- набуття навиків організації обслуговування споживачів у різних типів барів;
- вивчення досягнення досвіду вітчизняних та закордонних підприємств;
- підбір асортименту, обладнання, інвентарю для різних типів барів.

Робочою програмою дисципліни передбачено проведення практичних (семінарських) занять.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямована на формування системи практичних знань з сучасного стану й розвитку підприємств готельного, санаторно-курортного, ресторанного та туристського бізнесу; знайомство з професійною термінологією.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є формування у студентів розуміння сутності ризиків, методів оцінки та управління ризиками.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: знати:

- типи закладів ресторанного господарства та їх характеристику;
- особливості організації та функціонування барів;
- матеріально-технічне забезпечення бару;
- організацію роботи бармена;
- організацію обслуговування споживачів;
- асортимент та характеристику алкогольних та безалкогольних напоїв;
- загальні відомості про приготування та подання напоїв;
- приготування основних видів напоїв.

Вміти:

- зустріти гостя;
- надати консультацію у виборі меню;
- приймати замовлення;
- обслуговувати гостей, налагоджувати контакти з відвідувачами;
- вирішувати конфліктні ситуації;
- планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання,
- організувати високий рівень обслуговування споживачів;
- приготувати різні види напоїв;
- забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних та трудових ресурсів;
- організувати робочі місця для різних типів барів;

- підбирати асортимент закусок та кулінарних виробів для спеціалізованих підприємств.

### **3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЗА МОДУЛЯМИ ТА ТЕМАМИ**

**Змістовний модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності барної справи**

**Тема 1. Особливості організації роботи барів**

1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.
2. Історія виникнення барів.
3. Поняття бару та особливості їх розміщення.
4. Класифікація барів за критеріями.
5. Правове забезпечення діяльності бару.
6. Психологічні аспекти роботи бару.

**Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів**

1. Характеристика приміщень бару
2. Організація постачання в барах.
3. Барна стійка, призначення і функції.
4. Устаткування, посуд, інвентар і аксесуари барів

**Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

1. Підготовка до обслуговування гостей.
2. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару.
3. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
4. Сервіровка столу відповідно до типу бару.
5. Порядок і форми розрахунку. Техніка виконання численних замовлень гостей.

**Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу**

1. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки
2. Комплектація штату працівників бару. Складання штатного розкладу. Розподіл обов'язків і службова ієрархія
3. Правила особистої гігієни бармена
4. Охорона праці в барі

**Тема 5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.**

1. Напої в барах, їх призначення і кваліфікація.
2. Класифікація змішаних напоїв.
3. Способи виготовлення змішаних напоїв.
4. Техніка виготовлення змішаних напоїв.
5. Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.

**Тема 6. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції**

1. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.
2. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин, шампанського.
3. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

**Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв**

1. Техніка наливання основних напоїв.
2. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
3. Гарнірування напоїв та їх подавання.
4. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв

**Тема 8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.**

1. Технологія приготування і подавання безалкогольних напоїв.

2. Особливості приготування деяких видів моктейлів.
3. Напої з плодів, ягід, овочів і соків.
4. Основні види гарячих напоїв

#### 4. Структура залікового кредиту дисципліни “ Барна справа та організація роботи сомельє ”

##### 4.1. Денна форма

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
Змістовий модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності у сфері рекреаційних послуг				
Тема 1. Особливості організації роботи барів	4	4	1	10
Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів	4	4		11
Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі	4	4		10
Змістовий модуль 2. Проектування якості та надання барних послуг				
Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу	4	4	1	10
Тема 5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв..	3	3	1	11
Тема 6 Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	3	3		10
Тема 7 . Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	3	3		10
Тема 8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.	3	3		11
Разом	28	28	3	83

##### 4.1. Заочна форма

	<i>Кількість годин</i>		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Змістовий модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності у сфері рекреаційних послуг			
Тема 1. Особливості організації роботи барів	1	2	18
Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів	1		18
Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі	1		18
Змістовий модуль 2. Проектування якості та надання барних послуг			

Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу	1	2	18
Тема 5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв..	1		18
Тема 6 Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	1		16
Тема 7 . Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	1		16
Тема 8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.	1		16
Разом	8	4	138

5.”

## **Програма дисципліни “ Барна справа та організація роботи сомельє**

### **Змістовний модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності у сфері рекреаційних послуг**

#### **Тема 1. Особливості організації роботи барів**

1. Поняття бару.
2. Характеристика різних типів бару.
3. Психологічні аспекти роботи бару.
4. Призначення, правила оформлення і види меню. Карти вин та коктейльні карти

#### **Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів**

1. Постачання в барах.
2. Склад і характеристика приміщень бару.
3. Умеблювання барів.
4. Характеристика посуду та інвентарю.
5. Правила оформлення барних вітрин.

#### **Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

1. Підготовка приміщення до обслуговування гостей.
2. Основні правила, методи і форми обслуговування гостей у барі.
3. Організація робочого місця бармена.
4. Попереднє сервірування столів.
5. Правила санітарії та гігієни

### **Змістовний модуль 2. Проектування якості та надання рекреаційно-туристичної послуги**

#### **Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу**

1. Роль бармена у процесі обслуговування.
2. Професійні вимоги до бармена.
3. Посадові обов'язки до бармена.
- барів. 4. Особисті якості, зовнішній вигляд і правила поведінки обслуговуючого персоналу
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до бармена

#### **Тема 5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.**

1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв (горілка, коньяк, марк, бренді, віскі, ром, джін, текіла).
2. Лікери, бальзами, наливки і настоянки, пунші.
3. Асортимент та характеристика пива.
4. Аперитиви, діджестиви.
5. Асортимент і характеристика вин.
6. Виноградні вина
7. Міцні вина
8. Ігристі та шипучі вина.
9. Плодово -ягідні вина Моктейлі (змішані безалкогольні напої).
10. Безалкогольні пунші.
11. Крюшони.
12. Молочні напої, креми.
13. Айс - креми.
14. Безалкогольні фраппе.
15. Безалкогольні фізи.
16. Безалкогольні коblersи.
17. Безалкогольні джулєпи
18. Ег -ноги (з яйцем)
19. Фліппи з цілим жовтком.



20. Щербети.

**Тема 6. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції**

1. Безалкогольні аперитиви.
2. Коктейлі - аперитиви на основі джину.
3. Коктейлі - аперитиви на основі віскі.
4. Коктейлі - аперитиви на основі горілки та гірких настоянок.
5. Коктейлі - аперитиви на основі рому.
6. Коктейлі - аперитиви на основі бренді та коньяку.
7. Коктейлі - аперитиви на основі вин
8. Хайболи.
9. Ріккі.
10. Колінзи.
11. Фізи.
12. Дейзі.
13. Слінги.
14. Кулери.
15. Жулепи.
16. Сангарі.
17. Коблери.
18. Фікси.
19. Е г -ноги.
20. Гроги.
21. Тодді
22. Крюшони.
23. Пунші

**Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв**

1. Коктейлі - діджестиви типу сауер. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі вин.
2. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі горілки та гірких настоянок.
3. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі джину.
4. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі віскі.
5. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі коньяку та бренді.
6. Коктейлі - діджестиви типу сауер на основі рому
7. Коктейлі - діджестиви інших типів
8. Шаруваті коктейлі.
9. Коктейлі з вершками.
10. Коктейлі типу кордіал.
11. Коктейлі типу смеш.
12. Коктейлі типу фліпп.
13. Коктейлі типу остер

**Тема 8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.**

1. Фруктово -ягідні соки, нектари, сиропи.
2. Кава натуральна, кавові напої їх характеристика та подача.
3. Чай чайні напої їх характеристика та подача.
4. Інші гарячі напої (глітвейни, )

**6. Тематика самостійної роботи студентів**

Самостійна робота студентів з дисципліни «Барна справа» організовується за трьома формами:

1. обов'язкове виконання домашніх завдань по розв'язанню задач, яке контролюється викладачем при проведенні практичних занять.
2. обов'язкова підготовка реферату кожним студентом на 5-6 сторінок, які перевіряє викладач.
3. виконання групового проекту.

### **Пропонована тематика самостійного завдання:**

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Чим бар відрізняється від закладів ресторанного господарства інших типів.
4. Що покладено в основу класифікації барів.
5. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
6. Назвіть класи барів залежно від рівня обслуговування та їх технічного оснащення.
7. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
8. Який асортимент продукції характерний для барів.
9. Який асортимент основних послуг пропонують бари.
10. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари.
11. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів
12. Обов'язки бармена та особливості його роботи.
13. Що входить до обов'язків бариста.
14. Які кваліфікаційні вимоги до бармена.
15. Санітарні та психологічні вимоги висуваються до бармена.
16. Яка роль бармена у процесі обслуговування.
17. Вимоги до особистості бармена.
18. Які основні правила обслуговування гостей.
19. Які основні етапи виконання замовлень.
20. Необхідні елементи підготовки до роботи бармена.
21. Основні правила обслуговування гостей.
22. Основні етапи виконання замовлення
23. Яке призначення мають продукти винограду.
24. Які корисні і лікувальні властивості має вино.
25. Що являється єдиною природною сировиною для виноградного виноробства.
26. Характеристика механічного і хімічного складу винограду та їх зміна в ході дозрівання.
27. Які органолептичні і дієтичні властивості має виноград
28. Які характерні властивості десертних вин.
29. На які групи діляться десертні вина. Їх особливості.
30. Приведіть приклад основних марок десертних вин та наведіть їх характеристику.
31. Як визначається аромат вина та в процесі чого він переходить у вино.
32. Що таке апеласьйон. Які вимоги застосовують до вин вироблених на таких територіях.
33. Що таке ароматизовані вина та їх характерні особливості.
34. Що є основою для приготування вермутів.

35. Які основні марки ароматизованих вин. Їх характеристика. Які правила вживання вермутів
36. Який асортимент напоїв використовують у роботі барів.
37. У чому полягає різниця між шампанським та ігристим вином.
38. Чим відрізняється арманьяк від коньяку.
39. В чому полягає особливість шотландського віскі.
40. З якої сировини виготовляють Теклу.
41. Як називають безалкогольні коктейлі.
42. Важкі напої, які вони. Надайте приклад.
43. Коли з'явився коктейль.
44. Що означає "cocktail".
45. Які існують категорії коньяку

#### **7. Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ) – розрахунково-графічна робота**

КПЗ з дисципліни “Барна справа та організація роботи сомельє” виконується самостійно кожним студентом на основі отриманих теоретичних та практичних навичок та самостійно опрацьованого матеріалу. Варіант КПЗ обирається згідно порядкового номера прізвища студента у журналі групи.

Метою виконання КПЗ є оволодіння навичками теоретичного обґрунтування та практичного застосування механізмів та інструментів менеджменту для прийняття рішень в умовах ринкового середовища. КПЗ оформлюється у відповідності з встановленими вимогами. При виконанні та оформленні КПЗ студент може використовувати комп'ютерну техніку, зокрема Microsoft Excel, Microsoft Word.

Вимоги до оформлення КПЗу. Обсяг розрахунково-пояснювальної записки може складати в середньому 20-25 сторінок.

Робота складається з наступних частин:

1. вступ
2. основна частина (теоретична частина (розділ 1, розділ 2), розрахункова частина (розділ 3, розділ 4))
3. висновки
4. перелік використаних джерел У вступі коротко викладають:
  - оцінку сучасного стану проблеми, відмічаючи практично розв'язані задачі, прогалини знань, що існують в даній галузі, провідні фірми та провідних вчених і фахівців даної галузі;
  - світові тенденції розв'язання поставлених задач;
  - актуальність даної роботи та підстави для її виконання;
  - мету роботи та галузь її застосування; – взаємозв'язок з іншими роботами.

Вступ розташовують на окремій сторінці.

Висновки розміщують безпосередньо після викладення суті розрахунково графічної роботи, починаючи з нової сторінки. У висновках стислій формі наводять: оцінку результатів роботи або окремого її етапу, суть рішення, його ефективність.

Перелік використаних джерел повинен включати перелік джерел, використаних при виконанні розрахунково-графічної роботи та інших текстових матеріалів. Літературні джерела розміщують в порядку посилань в тексті або в алфавітному порядку, причому місце за абеткою визначається по перших літерах автора чи назви книжки. Джерела нумерують арабськими цифрами без крапки в кінці. Кожне джерело повинно мати такі відомості: автор (колектив

авторів); назву книжки, підручника, статті; місце видання, назву видавництва, рік видання, кількість сторінок, наявність ілюстрацій; якщо джерелом є стаття з журналу – подається назва журналу, рік видання, номер журналу, сторінки, на яких починається і закінчується стаття; якщо стаття з наукових праць – зазначається назва праць, установа, що видала праці, рік виходу праць, сторінки, де починається і закінчується стаття; якщо стаття з газети – вказується назва газети, рік її виходу, місяць і день. Відомості про використані джерела подають на мові оригіналу.

Робота може друкуватись за допомогою ПК або оформлюватись розбірливим почерком чорнилом одного кольору на одній стороні аркуша білого паперу формату А4 (210 x 297).

Шрифт Times New Roman CYR 14. Текст роботи необхідно оформляти, залишаючи поля таких розмірів: ліве - 30 мм, праве - 15 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм. Щільність тексту повинна бути однаковою, міжрядковий інтервал - 1,5, абзацний відступ – 1,25 см.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №.

Рисунки (схеми, графіки, діаграми) і таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Рисунки позначають словом "Рис." і нумерують послідовно в межах розділу, за виключенням рисунків, поданих у додатках.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу.

Перелік рекомендованих тем КПЗу:

1. Визначити групи та підгрупи на які діляться алкогольні напої в залежності від використовуваної сировини і вмісту етилового спирту.
2. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для барної продукції.
3. Характеристика базових алкогольних напоїв та етапи їхнього виробництва.
4. Історія виникнення змішаних напоїв.
5. Характеристика змішаних напоїв на основі аперитивів. Їх класифікація та основні органолептичні показники.
6. Особливості виготовлення десертних вин та на які групи їх поділяють.
7. До яких страв можуть бути пропоновані десертні вина.
8. Основні марки десертних вин, їх характеристика.
9. Речовини які входять до складу ароматизованих вин.
10. Апеласьйон – як регламентацій на система яка гарантує якість вин.
11. Яке вино є характерним представником ароматизованих вин. Його особливості.
12. Історія виникнення вина. Розвиток цивілізації і виноробства.
13. Вирощування винограду в різних кліматичних зонах земної кулі.
14. Природні фактори які впливають на якість виноградників та вина.
15. Задача ампелографії відповідно природності різних сортів винограду для отримання продукції і умов при яких кожен сорт винограду може дати найбільшу врожайність в поєднанні з високою якістю продукції.
16. Корисні і навіть лікувальні властивості вина.
17. Розвиток виноробства в країнах Старого Світу.
18. Розвиток виноробства в країнах Нового світу.
19. Охарактеризувати критерії за якими класифікують різні види барів.
20. Класифікація барів за асортиментом напоїв та виробів.
21. Підготувати доповідь "Історія виникнення та розвитку барів".

22. Підготувати доповідь про один з барів м. Києва, в якій описати тип бару, контингент його відвідувачів, відзначити особливості обслуговування, асортименту продукції, послуг, описати переваги над конкурентами.

23. Креативні бари в різних країнах. Наявність таких барів в Україні та місті Києві. Їх особливості.

При перевірці роботи виставляються диференційовані оцінки з кожного питання. Загальна оцінка за роботу - середнє арифметичне з відповідним округленням.

“Відмінно” – виставляється при правильному розв’язанні завдання та всебічному, глибокому, систематизованому висвітленні питання. У відповіді повинен реалізуватися творчий підхід, вміння аналізувати, використовувати довідкові матеріали.

“Добре” – виставляється при достатньо повному та правильному розв’язанні завдання. Крім того, повинно бути показано вміння використовувати довідкову літературу.

“Задовільно” – виставляється при правильному розв’язанні поставлених завдань при наявності різних неprincipових огріх чи помилок.

“Незадовільно” – виставляється при неправильній відповіді на розв’язані завдання та при наявності принципних помилок при розв’язанні.

Оцінки відповідають перерахунку оцінок результатів навчання в різних системах оцінювання (табл. 4).

### 8. Методи навчання

У навчальному процесі застосовуються: лекції, в тому числі з використанням мультимедіапроектора та інших ТЗН; практичні заняття, в тому числі у комп’ютерному класі; індивідуальні заняття; виконання розрахунково-графічних завдань під керівництвом викладача та самостійно; робота в Інтернет; виконання контрольної роботи .

### 9. Методи оцінювання

В процесі вивчення дисципліни використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента:

- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовному модулю;
- оцінювання модульної роботи;
- оцінювання виконання КППЗ.

### 10. Організація і проведення тренінгу

Тема: Барна справа та організація роботи сомельє (на базі лабораторії кафедри):

- 1.Провести оцінку коктейльної карти для закладу .
- 2.Представити майстерність виробництва безалкогольних коктейлів та напоїв.

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) – 50 балів 2. Письмова робота – макс. 60 балів.	1. Усне опитування (тестування) – 50 балів 2. Письмова робота – макс. 50 балів.	1. Підготовка КППЗ – макс. 40 балів. 2. Захист КППЗ – макс. 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс. 20 балів

### Шкала оцінювання:

За шкалою Університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
------------------------	------------------------	----------------

90–100	відмінно	<b>A</b> (відмінно)
85-89	добре	<b>B</b> (дуже добре)
75–84		<b>C</b> (добре)
65–74	задовільно	<b>D</b> (задовільно)
60-64		<b>E</b> (достатньо)
35–59	незадовільно	<b>FX</b> (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		<b>F</b> (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

### 11. Перелік наочних матеріалів та методичних вказівок

№	Найменування	Номер теми
1.	Електронний варіант лекцій	1-6
2	Індивідуальні завдання для самостійного виконання (електронний варіант)	2-6

## 12.

## ЛІТЕРАТУРА

### Основні джерела

#### Законодавчі та нормативно-правові акти

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2019.
- Барна справа [Текст] : навчальний посібник для вузів / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. - 2-ге видання. - К. : Центр учбової літератури, 2020. - 395 с
- БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с.
- Гродзинська І.О. (2018). Основи рекреології (економіко-екологічний та маркетинговий аспект). ЦУЛ, 264 с.
- Джон Бонне. Вино: сучасні знання і правила. Автор Джон Бонне (Укр.) (переплет м'який) 2023. 152 с.
- ДСТУ 3278- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
- ДТСУ ISO 9004-2-96 – «Управління якістю та елементи системи якості».
- Є. Іваннікова, В. Архіпов, Т. Іваннікова. Книга Барна справа. Технологія продукції та організація обслуговування. 2019.
- Заварика Г. (2018). Курортна справа. К.: Центр навчальної літератури, 264 с.
- Закон України “Про державні соціальні стандарти та державні соціальні гарантії” // <http://www.rada.gov.ua> – 12.03.2005.
- Закон України “Про курорти” // <http://www.rada.gov.ua> – 12.03.2005.
- Закон України “Про ліцензування видів господарської діяльності” // <http://www.rada.gov.ua> – 12.03.2005
- Закон України «Про внесення змін до закону України «Про туризм», від 18 листопада 2003 року, № 1282- IV.
- Закон України «Про захист прав споживачів» від 16 грудня 2001 р.
- Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]: <https://business.dii.gov.ua/cases/antikrizovi-risenna/gotelna-industria-trendi-akisnogo-servisu-u-2023-roci>
- Конституція України. (Основний закон України).
- Куценко В. І., Трілленберг Г. І. Сфера охорони здоров'я: соціально-економічний та регіональні аспекти. — К., 2017. — 367 с.
- Лехан В.М., Лакіза-Сачук Н.М., Войцехівський В.М. та ін. Стратегічні напрямки розвитку охорони здоров'я в Україні .-К.: Сфера, 2021.- 176 с.
- Лібінцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). – К.: «Альтепрес»,

2017. – 436 с.

21. Мальська М., Паньків Н., Ховалко А. (2019). Світовий досвід розвитку туризму. К.: Центр навчальної літератури. 244 с.
22. Мальська М., Рутинський М., Мандюк Н., Білоус С. (2019). Економіка туризму. К.: Центр навчальної літератури. 544 с.
23. Мальська М., Худо В. (2018). Туристичний бізнес. К.: Центр навчальної літератури. 368 с.
24. Матюшенко Р.В. Барна справа та організація роботи сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч/Р.В.Матюшенко.- К.: НУХТ, 2019. - 156 с
25. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
26. Парубок Н. В. Барна справа та організація роботи сомельє [Текст] : навч.-метод. посіб. / Н.В. Парубок. – Умань : Вид. Сочінський М.М., 2019. – 142 с.
27. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
28. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.1993 р. – № 3682-ХІІ.
29. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 23.12.1997 р. – № 771/97-ВР.

### Ресурси мережі Internet

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
4. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sortvinogradu-dlya-vina.htm>
5. <https://www.facebook.com/GreenSommelier/>