

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)


Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«29» серпня 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

БАРНА СПРАВА, МИСТЕЦТВО БАРИСТИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ

СОМЕЛЬСЬ

(назва навчальної дисципліни)

вибіркова

Освітньо-професійна програма **Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг**

(назва програми)

Спеціальність **242 "Туризм і рекреація"**

(вказати: код, назва)

Галузь знань **24 "Сфера обслуговування"**

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

Факультет **Географічний**

Мова навчання **українська**

(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

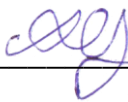
Робоча програма навчальної дисципліни «**Барна справа, мистецтво баристи та сомельє**» складена відповідно до освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»

Розробник: *Заячук Оксана Григорівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

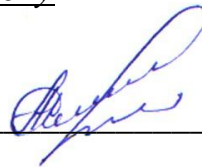
Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає в ознайомленні з професійними обов'язками працівників барів, кав'ярень і ресторанів, формуванні у студентів професійних знань щодо технології приготування різних напоїв та вмінь щодо організації роботи барів та обслуговування в них споживачів, а також формування теоретичних знань з основ зберігання та споживання алкогольних та безалкогольних напоїв, принципів і методів роботи сомельє та баристи.

Пререквізити: «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування».

Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства.

ва відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

знати:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- технічне оснащення барів, умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- прийоми і технології приготування напоїв і коктейлів;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- напрями формування функціональних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію та особливості приготування коктейлів;
- нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина;
- технологію подавання і правила споживання вин;
- різновиди кави і кавових напоїв та правила їх приготування;
- професійні обов'язки баристи.

вміти:

- визначати тип і клас бару;
- підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у діяльність закладів ресторанного господарства;
- формувати винну карту ресторанного закладу;

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Барна справа, мистецтво баристи та сомельє</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	7	3,0	90	2	15	15	-	-	60	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. Особливості організації роботи і функціонування барів						
Тема 1. Класифікація та характеристика різних типів барів. Організація праці обслуговуючого персоналу	14	2	2	-	-	10
Тема 2. Класифікація напоїв та їх характеристика. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв	22	4	4	-	-	14
Тема 3. Особливості приготування змішаних напоїв	14	2	2	-	-	10
Усього за модуль 1	50	8	8	-	-	34
Змістовий модуль 2. Організація роботи баристи та сомельє						
Тема 4. Організація роботи баристи. Види кави та кавових напоїв.	9	2	2	-	-	5
Тема 5. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	14	2	2	-	-	10
Тема 6. Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Класифікація вин.	9	2	2	-	-	5
Тема 7. Правила та культура споживання вина.	8	1	1	-	-	6
Усього за модуль 2	40	7	7	-	-	26
Усього за модуль 1 та 2	90	15	15	-	-	60

Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	Тема 1. Класифікація та характеристика різних типів барів. Організація праці обслуговуючого персоналу

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація та характеристика різних типів барів. 2. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. 3. Розміщення барів. Функції барів. 4. Форми обслуговування барів. 5. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. 6. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару. 7. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.
	<p>Тема 2. Класифікація напоїв та їх характеристика. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація напоїв по способу приготування, по температурі подачі, і по складу використаної продукції. 2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв. 3. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин. 4. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
	<p>Тема 3. Змішані напої. Особливості приготування змішаних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація коктейлів 2. Способи приготування змішаних напоїв 3. Способи подачі коктейлів 4. Офіційні коктейлі Міжнародно асоціації барменів
	<p>Тема 4. Організація роботи баристи. Види кави та кавових напоїв.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основи професії баристи 2. Робоче місце баристи: Ергономіка та гігієна 3. Види кави та кавових напоїв 4. Технологія приготування кави та напоїв 5. Взаємодія з гостями та продажі
	<p>Тема 5. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Education Trust». 2. Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє. 3. Загальна класифікація вин, правила дегустації. 4. Характеристика вин за окремими групами. Історія, особливості виробництва вин у окремі історичні періоди. 5. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина
	<p>Тема 6. Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Класифікація вин.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Винна карта підприємства, правила її складання. 2. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства 3. Наукові основи формування винної карти.
	<p>Тема 7. Правила та культура споживання вина.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин. 2. Температурні режими подавання вина. 3. Основні правила або принципи: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий».

3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми
1	<p>Назва: Класифікація та характеристика різних типів барів</p> <p>Завдання: Розглянути класифікацію та основні характеристики барів</p> <p>Результати: Знати основні характеристики барів.</p>
2	<p>Назва: Організація праці обслуговуючого персоналу.</p> <p>Завдання: Розглянути . Психологічні, кваліфікаційні, санітарні вимоги до бармена. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Основні правила обслуговування гостей. роботу персоналу та організацію їх праці.</p> <p>Результати: Знати вимоги до бармена, обслуговуючого персоналу.</p>
3	<p>Назва: Класифікація напоїв, їх характеристика.</p> <p>Завдання: Проаналізувати сучасні класифікації алкогольних та безалкогольних напоїв, їх основні характеристики</p> <p>Результати: Знати різновиди напоїв.</p>
4	<p>Назва: Пивні і гриль- бари, їх торгівельно-виробнича діяльність.</p> <p>Завдання: розгляд діяльності пивних і гриль барів, їх торгівельно-виробнича діяльність.</p> <p>Результати: Знати особливості діяльності барів та технологію приготування окремих напоїв</p>
5	<p>Назва: Особливості організації роботи баристи.</p> <p>Завдання: З'ясувати суть роботи баристи, його професійні обов'язки.</p> <p>Результати: Знати особливості діяльності баристи, асортимент та особливості приготування кавових напоїв</p>
6	<p>Назва: Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.</p> <p>Завдання: Розглянути діяльність міжнародної організації з забезпечення освіти в індустрії вина і міцних напоїв та основні обов'язки, правила, методи і форми роботи сомельє та психологічні аспекти роботи сомельє.</p> <p>Результати: Знати кваліфікаційні характеристики та підготовку роботи сомельє</p>

7	Назва:	Винна карта, особливості формування та основні вимоги.
	Завдання:	Розглянути винну карту підприємства, основні правила її складання та формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства
	Результати:	З'ясувати основи формування винної карти закладу харчування

3.4. Самостійна робота*

Частина питань кожної теми виноситься на самостійне вивчення студентами. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених кафедрою для вивчення навчальної дисципліни. Навчальний матеріал, передбачений для засвоєння під час самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль поряд з навчальними матеріалами, який опрацьовується на навчальних заняттях.

Завдання для самостійної роботи студентів*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	Особливості організації функціонування барів	Ознайомитись з основними типами барві, їх характеристиками Розглянути номенклатуру пропонованих послуг, асортимент страв та напоїв відповідно до форм та типів барів	10
2	Організація постачання в барах	Характеризувати складську, виробничу, торгівельну та адміністративну групи з організації постачання продукції до барів	10
3	Організація обслуговування споживачів	Ознайомитись з організацією праці та роботою персоналу барів, їх обов'язками. Розглянути основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Соціально – психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи.	10
4	Торговельно-виробнича діяльність десертного та коктейль-бару	Характеризувати діяльність десертного та коктейль бару, особливості розташування барної стійки і продукції. Знати які спеціальні закуски для коктейль-барів. Ознайомитись технологією приготування солодких страв в десертних барах і їх класифікація. Холодні напої в десертних барах.	5
5	Пивні бари, їх торговельно-виробнича діяльність	Ознайомитись з асортиментом напоїв та страв у пивних барах Знати види пива, їх різницю в приготуванні та смакових якостях Розглянути особливості організації простору в приміщенні пивбарів	10
6	Історичні особливості виникнення, поширення	Розглянути розміщення кавових поясів Означити різницю між різними видами кави, їх смаковими якостями та вподобаннями споживачів З'ясувати де та коли була введена заборона на каву	5

	ня та популяризації кави в світі	та де цей напій зазнав найбільшої популярності.	
7	Культура споживання вина.	З'ясувати особливості сервірування алкогольних напоїв. Розглянути історичні витоки винного етикету. Культура споживання вина в Україні	10
	Всього		60

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до змістових модулів і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити](#) >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (<i>аудиторна на самостійна робота</i>)							Кількість балів (за-лік/іспит)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					
T1	T2	T3	T5	T6	T7	T8		
5	10	15	7	7	8	8	40	100
30			30					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	
	D (60-69)	
	E (50-59)	
Незараховано	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незараховано) з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Питання до теми 1
1. Назвіть основні типи барів та вкажіть, чим вони відрізняються (наприклад, за асортиментом, атмосферою, цільовою аудиторією).
2. Які функціональні зони повинні бути в барі для ефективної роботи персоналу?
3. Опишіть обов'язки бармена та сомельє у барі. Яка між ними різниця?
4. Які інструменти та обладнання є обов'язковими для роботи бармена, і для чого вони використовуються?
5. Як організувати роботу з напоями у барі для забезпечення їх належного зберігання та обліку?
6. Опишіть процес підготовки бару до відкриття та закриття робочої зміни.
7. Які існують методи та техніки обслуговування гостей у барі?
8. Як організувати командну роботу обслуговуючого персоналу бару для підвищення якості сервісу?
9. Назвіть ключові аспекти, що впливають на ефективність праці персоналу бару.
10. Як забезпечити дотримання стандартів гігієни та безпеки праці в барі?

2. Питання до теми 2
1. Які основні критерії лежать в основі класифікації барів?
2. Чим відрізняються бари за асортиментом напоїв? Наведіть приклади.
3. Охарактеризуйте концепцію «коктейль-бару» та «пабу». Яка між ними ключова відмінність?
4. Які бари класифікують за місцем розташування та для якої аудиторії вони призначені?
5. Що таке «лобі-бар» і які його особливості в порівнянні з іншими типами барів?
6. Опишіть особливості та асортимент спеціалізованих барів, таких як винний бар та пивний бар.
7. За якими ознаками можна відрізнити бар в ресторані від самостійного бару?
8. Які бари класифікуються як тематичні, і чому вони популярні?
9. Назвіть переваги та недоліки мобільних (кейтерингових) барів.
10. Як впливає цільова аудиторія на формування концепції та асортименту бару?
- Питання до теми 3
1. Дайте визначення змішаним напоям. Які інгредієнти є основними?
2. Назвіть основні групи змішаних напоїв та поясніть критерії їх класифікації (наприклад, за об'ємом, призначенням, часом споживання).
3. Чим відрізняються "лонгдрінк" та "шотдрінк"? Наведіть приклади напоїв з кожної групи.
4. Охарактеризуйте технології приготування змішаних напоїв: білд, стір, шейк та бленд. Які напої готуються кожним з цих методів?
5. Що таке "гарнір" у змішаному напої і яку функцію він виконує?
6. Поясніть, що таке твіст на класичний коктейль. Наведіть приклад.
7. Які існують основні види льоду, і як їх використання впливає на змішаний напій?
8. Опишіть особливості приготування та подачі гарячих змішаних напоїв.
9. Розкажіть про історію виникнення змішаних напоїв та еволюцію барної культури.
10. Які правила подачі та оформлення змішаних напоїв необхідно дотримуватися для забезпечення високої якості обслуговування?
1. Питання до теми 4
3. Хто такий бариста? Роль, обов'язки та відповідальність баристи. Історія професії.
4. Яким має бути бариста? Особисті якості, навички та знання, необхідні для успішної роботи (комунікабельність, увага до деталей, швидкість, стресостійкість).
5. Організація робочого простору. Оптимізація розміщення обладнання та інгредієнтів для ефективної роботи.
6. Забезпечення чистоти обладнання, посуду та робочої зони. Особиста гігієна.
7. Обладнання. Види кавоварок, кавомолок, пітчерів та іншого інвентарю. Принципи їх роботи та догляд.
8. Кава. Сорти кавових зерен (арабіка, робуста), їх особливості та смакові профілі. Процес обсмажування.
9. Еспресо. Приготування ідеального еспресо: параметри (доза, екстракція, час) та фактори, що впливають на якість.
10. Молоко. Правильне збивання молока для лате та капучино (мікропіна). Температура та текстура.
11. Основні напої. Рецептури та послідовність приготування класичних кавових напоїв (еспресо, американо, капучино, лате, флет-вайт) та чаю.
12. Принципи гостинності та встановлення контакту з клієнтом. Ефективне спілкування, рекомендації та відповіді на запитання.
13. Як вирішувати складні ситуації та скарги.

14. Додаткові продажі (апселінг). Як пропонувати випічку, десерти чи додаткові опції до напоїв.
15. Питання до теми 5
 1. Які основні обов'язки сомельє в ресторані?
 2. Як сомельє складає та оновлює винну карту?
 3. Опишіть процес закупівлі та правильного зберігання вин у винному льохову.
 4. Які етапи обслуговування гостей сомельє, починаючи від привітання і закінчуючи подачею вина?
 5. Як сомельє допомагає гостям підібрати вино до страв (фуд-пейринг)?
 6. Які інструменти є обов'язковими для роботи сомельє і як вони використовуються?
 7. Опишіть, як сомельє проводить дегустацію вина. На що він звертає увагу?
 8. Які професійні та особистісні якості необхідні для успішної роботи сомельє?
 9. Як сомельє взаємодіє з іншим персоналом ресторану (кухарі, офіціанти)?
 10. Як сомельє може підвищити прибуток закладу та покращити його репутацію?
16. Питання до теми 6
 1. Які основні розділи повинна містити професійно складена винна карта?
 2. Чим відрізняється винна карта в ресторані високої кухні від карти в звичайному кафе?
 3. Які дані про вино обов'язково повинні бути вказані у винній карті, щоб допомогти клієнту зробити вибір?
 4. Як сомельє може використовувати винну карту як інструмент продажів?
 5. Опишіть, що таке «ротація» вин у карті. Навіщо її проводять?
 6. Які існують підходи до ціноутворення у винній карті?
 7. Як організувати винну карту, щоб вона була зручною та зрозумілою для клієнтів?
 8. Як можна використовувати QR-коди або цифрові технології для поліпшення винної карти?
 9. Які типові помилки трапляються при складанні винної карти?
17. Питання до теми 7
 1. Назвіть основні правила подачі вина до столу, включаючи температурний режим.
 2. Як впливає келих на сприйняття аромату та смаку вина?
 3. Опишіть етапи дегустації вина: візуальний огляд, оцінка аромату та смакова оцінка.
 4. Чому вино "дихає", і в яких випадках потрібна декантація?
 5. Як правильно поєднувати вино з різними стравами? Наведіть приклади.
 6. Які особливості споживання ігристих вин? Як їх відкривати та подавати?
 7. Чому деякі вина мають певний осад, і чи варто його фільтрувати перед подачею?
 8. Яке значення має етикетка на винній пляшці для споживача?
 9. Опишіть різницю між сухим та напівсухим вином. Яке з них вважається більш універсальним для гастрономічного поєднання?
 10. Як правильно зберігати відкриту пляшку вина, щоб воно не втратило своїх властивостей?

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами неформальної освіти:

– робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

– проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Література

Основна література

1. Григорович Г. І. "Барна справа". — Київ: Кондор, 2018.
2. Іванова О.В. "Ресторанний сервіс та основи сомельє". — К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Гюнтер Г.К. "Бармен: професійний довідник". — М.: ЕКСМО, 2011.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
5. Ростовський В. С., Барна справа: підручн [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.– ISBN 978-966-364-878-1 http://www.cul.com.ua/preview/Barna_Sprava-Rostovskiy.pdf
6. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Електронний ресурс: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
7. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. Електронний ресурс: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99
8. Мялковський О.В. Барна справа: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
9. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2012. 214 с.
10. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. Львів : Магнолія, 2016. 288 с.
11. Сало Я.М. Організація роботи барів: Довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 351 с.

Додаткова література

12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Архіпов, В. Русавська. 2-е вид. К.: Центр учбової літератури, 2012. 279 с.
13. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. Круль Г.Я. Чернівці: Рута, 2020. 496 с.

Інформаційні ресурси

14. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <https://www.mastersommeliers.org>
15. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <https://www.courtofmastersommeliers.org>
16. Асоціація сомельє України / Association sommelier of Ukraine у Facebook. Електронний ресурс: <https://www.facebook.com/asusomms/>
17. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA). Електронний ресурс: <http://auba.com.ua/auba-2/>
18. Cafes, restaurants & bars. Електронний ресурс: <https://www.southbankcentre.co.uk/visit/cafes-restaurants-bars>
19. Національний Комітет SCAE в Україні. Електронний ресурс: <http://scae.org.ua/about>
20. Офіційна сторінка Українського Відділення SCA. Електронний ресурс: <https://www.facebook.com/SCAUkraine/>

Політика академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)