

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

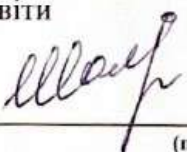
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

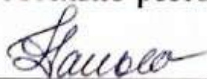
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року


Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис) (прізвище та ініціали) Наталія ДАНЬКО

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти




(підпис) (прізвище та ініціали) Олена МИКОЛЕНКО

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) (прізвище та ініціали) Олена МИКОЛЕНКО

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Мистецтво сомельє» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки рівня вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є: формування базових знань з особливостей та організації роботи сомельє, виробництва та культури споживання алкогольних напоїв; формування у здобувачів фахових компетенцій з підвищення культури обслуговування споживачів та створення атмосфери гостинності в закладах. Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Мистецтво сомельє» є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- формування наступних фахових компетентностей

СК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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 господарств.

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1.5. Характеристика навчальної дисципліни | |
| За вибором | |
| Денна форма навчання | Заочна (дистанційна) форма навчання |
| Рік підготовки | |
| 2-й | 2-й |
| Семестр | |
| 4-й | 4-й |
| Лекції | |
| 32 год. | 10 год. (2 год.- ауд., 8 дист.) |
| Практичні заняття | |
| 16 год. | - |
| Лабораторні заняття | |
| - | - |
| Самостійна робота | |
| 72 год. | 110 год |
| Індивідуальне завдання | |
| - | - |

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

РН 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Вступ. Особливості виробництва і споживання вин. Класифікація вин і винних регіонів.

Тема 1. Вступ. Характеристика професії сомельє.

Історія формування професії сомельє. Сомельє у різних країнах. Творча багатогранність професії. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Формування основних вимог до професійних знань та вмінь сомельє. Функції та обов'язки. Культура обслуговування та створення атмосфери гостинності. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Особливості роботи міжнародної асоціації сомельє. Асоціація сомельє України. Характеристика різновидів професій подібних сомельє.

Тема 2. Історія розвитку виноградарства і виноробства

Історичний експурс. Етапи розвитку виноробства. Індустріалізація і технологічний прогрес. Глобалізація винної індустрії. Сучасні тенденції у виноробстві. Енологія.

Тема 3. Основи виноробства

Технологічні властивості винограду. Вплив теруару на смак вина. Характеристика апеласьйонів. Системи апеласьйонів у різних країнах. Географічне розташування та кліматичні умови основних світових виробників вина. Найкращі теруари та апеласьйони України. Виноробні райони основних світових виробників вина. Вплив зміни клімату на виноробство.

Тема 4. Класифікація та характеристика різних видів вин

Основні класифікаційні ознаки за: кольором, призначенням; вмістом спирту, вмістом цукру, кількістю CO₂, якістю. Класифікація вина з урахуванням сировини, технології виробництва та терміну витримки. Вина сортові та купажні. Види виноматеріалів. Основні технологічні схеми виробництва вина.

Тема 5. Столові вина

Виробництво столового вина «за білим» способом. Технологічні стадії, їх характеристика. Хімічна стабілізація вина. Декантація. Параметри бродіння. Сорти винограду, що використовуються для виробництва білих вин. Виробництво столового вина за «червоним» способом. Харчова цінність червоних вин. Технологічні стадії, їх характеристика. Термовініфікація.

Тема 6. Десертні та кріплені вина

Порівняльна характеристика столових, десертних та кріплених вин. Типи десертних вин. Мускатні вина, токайські вина, кагор, малага. Їх характеристика та особливості виробництва. Типи кріплених вин. Портвейн, мадера, марсала, херес. Характеристика та особливості виробництва.

Тема 7. Ігристі та ароматизовані вина

Шампанське. Пляшковий спосіб шампанізації ігристих вин. Ремюаж. Дегоржаж. Резервуарний (акратофорний) спосіб шампанізації. Переваги та недоліки цих способів. Шипучі вина. Ароматизовані вина. Особливості виробництва. Сировина, що використовується. Види вермутів.

Тема 8. Історія виникнення та особливості технології коньяку, арманьяку та брендів

Етимологія назв. Технологія виробництва коньяків. Приготування коньячних виноматеріалів. Перегонка коньячних виноматеріалів. Витримка коньячного спирту в контакт з дубовою деревиною. Купаж і обробка коньяку. Класифікація та характеристика напоїв. Вікові категорії. Культура споживання та дегустації. Рекомендації щодо вживання. Світові бренди. Бренди України.

Розділ 2. Основи організації роботи сомельє

Тема 9. Основи дегустації вина

Наукові основи дегустації вин та інших спиртних напоїв. Загальні правила дегустації напоїв. Техніка та етапи дегустування. Формування ароматів, букету та смаку вина. Види та класифікація ароматів. Особливості сортового аромату винограду. Ароматичні речовини винограду. Основні типи смаку вина. Технологічне значення букету вина. Вплив на смак дозрівання і витримки в бочках. Сторонні запахи вина.

Тема 10. Основи еногастрономії

Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту ресторану. Поняття про фудпейринг. Принципи поєднання (врівноваження смаків, посилення один одного, протиставлення). Характеристика напоїв та продуктів, які поєднуються. Принципи поєднання сирів і вина. Базові принципи гармонійних поєднань алкогольних напоїв з різними стравами. Дотримання черговості.

Тема 11. Особливості організації роботи сомельє

Енотека. Правила зберігання вина. Характеристика оснащення винного льоху ресторану. Винні шафи. Оснащення робочого місця сомельє необхідними аксесуарами, інструментами, атрибутами. Посуд, набори, столова білизна для подавання напоїв. Вигляд та одяг сомельє.

Тема 12. Організація роботи сомельє з формування асортименту вин та алкогольних напоїв

Концептуальний підхід до формування асортименту напоїв. Вплив концепції закладу, цінової політики, контингенту споживачів на формування асортименту вин та алкогольних напоїв.

Тема 13. Винні карти

Характеристика карти вина. Інформація на етикетках, контретикетках та кольєретках. Їх відмінності у різних виробників країн світу. Типи винних карт: традиційна, регіональна, прогресивна, сортова. Переваги і недоліки. Правила складання і оформлення винної карти. Класична структура винної карти. Оновлення винних карт.

Тема 14. Технологія обслуговування споживачів напоями

Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Температура подачі напоїв. Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Правила наповнення чарок для різних видів напоїв. Умови сервірування при повторному замовленні вина. Аксесуари для декантування вина. Техніка декантування. Вибір посуду подачі.

3. Структура навчальної дисципліни

| Назви розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--------------|-----------|------|------|-----------|--------------|--------------|----|------|------|------------|
| | денна форма | | | | | | заочна форма | | | | | |
| | усього | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | |
| | | л | п | лаб. | інд. | с.р. | | л | п | лаб. | інд. | с.р. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Розділ 1. Вступ. Особливості виробництва і споживання вин. Класифікація вин і винних регіонів | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Вступ. Характеристика професії сомельє | 7 | 2 | 2 | | | 3 | 6 | | | | | 6 |
| Тема 2. Історія розвитку виноградарства і виноробства | 10 | 2 | 2 | | | 6 | 8 | 2 | | | | 6 |
| Тема 3. Основи виноробства | 7 | 2 | | | | 5 | 8 | 2 | | | | 6 |
| Тема 4. Класифікація та характеристика різних видів вин | 7 | 2 | | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 5. Столові вина | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 6. Десертні та кріплені вина | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 7. Ігристі та ароматизовані вина | 9 | 2 | 2 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 8. Історія виникнення та особливості технології коньяку, арманьяку та бренді | 9 | 4 | | | | 5 | 12 | 2 | | | | 10 |
| Разом за розділом 1 | 65 | 18 | 8 | | | 39 | 66 | 6 | | | | 60 |
| Розділ 2. Основи організації роботи сомельє | | | | | | | | | | | | |
| Тема 9. Основи дегустації вина | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 10. Основи еногастрономії | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 10 | 2 | | | | 8 |
| Тема 11. Особливості організації роботи сомельє | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 12. Організація роботи сомельє з формування асортименту вин та алкогольних напоїв | 8 | 2 | 1 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 13. Винні карти | 9 | 2 | 2 | | | 5 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 14. Технологія обслуговування споживачів напоями | 14 | 4 | 2 | | | 8 | 12 | 2 | | | | 10 |
| Разом за розділом 2 | 55 | 14 | 8 | | | 33 | 54 | 4 | | | | 50 |
| Усього годин | 120 | 32 | 16 | | | 72 | 120 | 10 | | | | 110 |

4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин, тема |
|-------|---|-----------------------|
| 1 | Характеристика професії сомельє | 2, тема 1 |
| 2 | Вивчення виноробних регіонів | 2, тема 2 |
| 3 | Характеристика столових, десертних та кріплених вин | 2, теми 5,6 |
| 4 | Характеристика ігристих та ароматизованих вин | 2, тема 7 |
| 5 | Проведення дегустації вина. Основи еногастрономії | 2, теми 9,10 |
| 6 | Організація роботи сомельє | 2, теми 11,12 |
| 7 | Складання і оформлення карти вин | 2, тема 13 |
| 8 | Технологія обслуговування споживачів напоями | 2, тема 14 |
| | Разом | 16 |

5. Завдання для самостійної роботи

| № з/п | Види, зміст самостійної роботи | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|--------------|
| | | денна форма | заочна форма |
| 1 | Розглянути вимоги до отримання різних ступенів сомельє. Міжнародна гільдія сомельє. | 3 | 6 |
| 2 | Дослідити історію розвитку виноградарства і виноробства | 6 | 6 |
| 3 | Вивчити основи виноробства | 5 | 6 |
| 4 | Розглянути класифікацію та характеристику різних видів вин | 5 | 8 |
| 5 | Вивчити особливості виробництва столових вин | 5 | 8 |
| 6 | Вивчити особливості виробництва десертних та кріплених вин | 5 | 8 |
| 7 | Вивчити особливості виробництва ігристих та ароматизованих вин | 5 | 8 |
| 8 | Дослідити особливості технології міцних напоїв - коньяку, арманьяку та бренді | 5 | 10 |
| 9 | Ознайомитися з правилами дегустації вина | 5 | 8 |
| 10 | Вивчити правила та принципи поєднання страв та вин | 5 | 8 |
| 11 | Проаналізувати основні методи і форми роботи сомельє | 5 | 8 |
| 12 | Розглянути основний інвентар та обладнання для роботи сомельє. Види скляного посуду і різновиди пляшок. | 5 | 8 |
| 13 | Розглянути основні принципи складання і оформлення карти вин | 5 | 8 |
| 14 | Вивчити організацію винного сервісу | 8 | 10 |
| | Разом | 72 | 110 |

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Мистецтво сомельє»

| Шифр ПРН (відповідно до ОПП) | Результати навчання (відповідно до ОПП) | Методи навчання | Засоби діагностики/ форми оцінювання |
|------------------------------|---|---|---|
| РН 07 | Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки | Лекція, підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях |
| РН 08 | Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг | Лекція, критичний аналіз джерел інформації, підготовка доповідей за заданою проблематикою | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| РН12 | Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. | Лекція, підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів за тематикою дисципліни з використання сучасних освітніх технологій на платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах за тематикою дисципліни (що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом).

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки завдань в ході самостійної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування).

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів.

9. Схема нарахування балів

| Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання | | | | | | Разом | Залік | Сума |
|--|------|------|----------|--------|--------|-------|-------|------|
| Розділ 1 | | | Розділ 2 | | | | | |
| T1-3 | T4-6 | T7-8 | T9-10 | T11-12 | T13-14 | 60 | 40 | 100 |
| 12 | 8 | 12 | 8 | 8 | 12 | | | |

T1, T2 ... T14 – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (залік) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 20 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

| Вид завдання, що оцінюється | Система оцінювання знань, бали | Критерії оцінки |
|--|--------------------------------|---|
| Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь) | 3.0-4.0 | виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури |
| | 2.0-3.0 | виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок |
| | 1.0 | виставляється, якщо при відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення |

Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі заліку. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 20 б (2×10):

9-10 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

7-8 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння питання;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Тестовий блок – 20 б (20×1):

1 бал виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. Для кожного студента пропонується 20 тестових питань закритого типу з 3 варіантами відповідей.

Шкала оцінювання

| Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру | Оцінка |
|--|----------------------------------|
| | для дворівневої шкали оцінювання |
| 90 – 100 | зараховано |
| 70 – 89 | |
| 50 – 69 | |
| 1– 49 | не зараховано |

10. Рекомендована література Основна література

1. Брич В.Я., Банєва І.О., Терешкін О.Г. та ін. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / За ред. В.Я. Брича. – Київ : Вид-во Ліра-К, 2020. – 484с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В.В. Архіпов – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
3. Слащева А.В. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250с.
5. Свідло К.В. Еногастрономія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К.В. Свідло, Л.К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2023. – 72 с.
6. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє: опорний конспект лекцій / Р.В. Матюшенко. – Київ: НУХТ, 2014. – 333 с.

Допоміжна література

1. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : Монографія / О.Ю. Давидова, Л.П. Малюк., О.Г. Терешкін / За заг. ред. О.Ю. Давидової – Харків: ХДУХТ, 2019. – 157 с.
2. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська / за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. – Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
3. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
4. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства : навч. посіб. / І.М. Гель; Львів. нац. аграрн. ун-т. – Львів, 2016. – 246 с.
5. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Школа сомельє [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sommelier-school.kiev.ua>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>
4. Вина світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.goodwine.com.ua>
5. Довідник сомельє [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://encyclopedia.mozartwine.com>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах продовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6722>.