

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БАРНА СПРАВА**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2026 р.

Розробник: Корх Альона Сергіївна , викладач коледжу
**ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
 РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2026</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис)  (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>1.09.2026</u> № <u>1</u> В.о. голови ВЦ(М)К  (підпис) <u>Муха Н.В.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Барна справа
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 16 тижнів протягом 2 -го семестру.
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредити ЄКТС, 90 годин, з яких 48 годин становить контактна робота з викладачем (28 годин лекцій, 20 години практичних занять), 42 годин становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 2 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна (за вибором здобувачів освіти)
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія галузі», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» – набуття студентами знань, пов'язаних з організацією роботи барів різних типів; вивчення складу й асортименту напоїв, рецептур закусок, які подаються у барах.	
Завдання дисципліни: - теоретична та практична підготовка фахівців з питань основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства; - розглянути існуючі типи барів, принципи їх функціонування; - вивчити правила та вимоги до реалізації продукції і послуг у барах різних типів і класів; - вивчити асортимент алкогольних і безалкогольних, змішаних напоїв барів. – раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці, – складання асортименту продукції для різних типів барів, – набувають навиків організації обслуговування споживачів у різних типів барах; – підбирати асортимент, обладнання, інвентар для різних типів барів.	

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни ІК. Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства
5. Професійні результати навчання РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
6. Вимоги до знань і вмінь Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати: 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; – прийом попереднього замовлення; – робота із гостем, налагодження контакту з відвідувачем; – вирішення конфліктних ситуацій; – 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; – підібрати асортимент закусок
7. Програма навчальної дисципліни Вступ. Зміст дисципліни «Барна справа». Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах Класифікація та характеристика різних типів барів Матеріально-технічне забезпечення барів. Організація праці обслуговуючого персоналу.

Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв

Основи міксології. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових. Коктейлів. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів

Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів

Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів. Десертні бари: характеристика, особливості роботи. Технологія приготування продукції десертного бару. Організація роботи вітамінних та молочних барів. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ІР (год.)	семінарські (год.)	СР (год.)	ІНДЗ (год.)	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Вступ. Зміст дисципліни «Барна справа».									
	Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах									
1.1	Тема 1.1. Класифікація та характеристика різних типів барів	4	2		3				9	
1.2	Тема 1.2. Матеріально-технічне забезпечення барів.	4	-		3				7	
1.3	Тема 1.3. Організація праці обслуговуючого персоналу.	2	-		3				5	
2.	Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв									
2.1	Тема 2.1. Основи міксології	2		2	4				8	
2.2	Тема 2.2. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових коктейлів	2	2		4				8	
2.3	Тема 2.3. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів	2		2	4				8	
2.4	Тема 2.4. Карта вин ресторану. Правила складання	2	2		4				8	
3.	Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів									
3.1	Тема 3.1. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів	2	2		4				8	
3.2	Тема 3.2. Десертні бари: характеристика, особливості роботи	2	2		4				8	
3.3	Тема 3.3. Технологія приготування продукції десертного бару	2	2		3				7	
3.4	Тема 3.4. Організація роботи вітамінних та молочних барів	2	2		3				7	
3.5	Тема 3.5. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів	2		2	3				7	
	ВСЬОГО:	28	14	6	42				90	

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах		
	Вступ. Зміст дисципліни «Барна справа».		
1.1	Тема 1.1. Класифікація та характеристика різних типів барів		
1.1.1	Лекція 1. Історія виникнення і розвиток барів. Класифікація барів .	2	Л 6 (ст.8-10)
1.1.2.	Лекція 2. Характеристика різних типів барів. Особливості торгівельної діяльності барів.	2	Л 6 (ст.8-10)
1.2.	Тема 1.2. Матеріально-технічне забезпечення барів.		
1.2.1.	Лекція 3 . Організація постачання в барах . Склад і характеристика приміщень .	2	Л 6 (ст.10-16)
1.2.2.	Лекція 4. Обладнання бару, призначення, характеристика . Характеристика посуду та інвентарю .	2	Л 6 (ст.16-22)
1.3.	Тема 1.3. Організація обслуговування споживачів		
1.3.1	Лекція 5. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Підготовка до обслуговування гостей.	2	Л 6 (ст. 22-28)
2.	Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв		
2.1.	Тема 2.1. Основи міксології		
2.1.1.	Лекція 6. Основи міксології	2	Л 6 (ст. 31-35)
2.2.	Тема 2.2. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових коктейлів		
2.2..2.	Лекція 7. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових коктейлів	2	Л 6 (ст. 35-40)
2.3.	Тема 2.3. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів		
2.3.1	Лекція 8. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів	2	Л 6 (ст. 41-55)
2.4.	Тема 2.4. Карта вин ресторану. Правила складання		
2.4.1	Лекція 9. Карта вин ресторану. Правила складання	2	Л 6 (ст. 56-60)
3.	Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів		
3.1.	Тема 3.1. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів		
3.1.1	Лекція 10. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів	2	Л 6 (ст. 66-70)
3.2	Тема 3.2. Десертні бари: характеристика, особливості роботи		
3.2.1.	Лекція 11. Десертні бари: характеристика, особливості роботи	2	Л 6 (ст. 66-70)
3.3.	Тема 3.3. Технологія приготування продукції десертного бару		
3.3.1.	Лекція 12. Технологія приготування продукції десертного бару	2	Л 4 (ст. 80-94)
3.4.	Тема 3.4. Організація роботи вітамінних та молочних барів		
3.4.1	Лекція 13. Організація роботи вітамінних та молочних барів	2	Л 4(ст. 94-120)
3.5	Тема 3.5. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершко- вих коктейлів та шербетів		
3.5.1	Лекція 14. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершко- вих коктейлів та шербетів	2	Л 4(ст. 123-130)
	ВСЬОГО	28	

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	Практичне заняття 1. Особливості організації і функціонування барів.	2	Методичні вказівки
2	Практичне заняття 2. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів.	2	Методичні вказівки
3	Практичне заняття 3 Організація роботи сомельє.	2	Методичні вказівки
4.	Практичне заняття 4. Особливості складання винної карти.	2	Методичні вказівки
5	Практичне заняття 5. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів	2	Методичні вказівки
6	Практичне заняття 6. Технологія приготування продукції десертного бару	2	Методичні вказівки
7	Практичне заняття 7. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	14	

11. Планування семінарських занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	Семінарське заняття 1 Діяльність барів у сучасних умовах.	2	Методичні вказівки
2	Семінарське заняття 2.. Міксологія – наука про змішування напоїв	2	Методичні вказівки
3	Семінарське заняття 2. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	6	

12. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах		
	Вступ. Зміст дисципліни «Барна справа».		
1.1	Тема 1.1. Класифікація та характеристика різних типів барів		
1.1.1	Лекція 1. Історія виникнення і розвиток барів. Класифікація барів .	1	Л 6 (ст.8-10)
1.1.2.	Лекція 2. Характеристика різних типів барів. Особливості торгівельної діяльності барів.	2	Л 6 (ст.8-10)
1.2.	Тема 1.2. Матеріально-технічне забезпечення барів.		
1.2.1.	Лекція 3 . Організація постачання в барах . Склад і характеристика приміщень .	2	Л 6 (ст.10-16)
1.2.2.	Лекція 4. Обладнання бару, призначення, характеристика . Характеристика посуду та інвентарю .	1	Л 6 (ст.16-22)

2.	Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв		
2.1.	Тема 2.1. Основи міксології		
2.1.1.	Лекція 6. Основи міксології	4	Л 6 (ст. 31-35)
2.2.	Тема 2.2. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових коктейлів		
2.2.2.	Лекція 7. Технологія приготування фізів, фліпів, крешонів та багатошарових коктейлів	4	Л 6 (ст. 35-40)
2.3.	Тема 2.3. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів		
2.3.1	Лекція 8. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів	4	Л 6 (ст. 41-55)
2.4.	Тема 2.4. Карта вин ресторану. Правила складання		
2.4.1	Лекція 9. Карта вин ресторану. Правила складання	2	Л 6 (ст. 56-60)
3.	Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів		
3.1.	Тема 3.1. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів		
3.1.1	Лекція 10. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів	4	Л 6 (ст. 66-70)
3.2	Тема 3.2. Десертні бари: характеристика, особливості роботи		
3.2.1.	Лекція 11. Десертні бари: характеристика, особливості роботи	4	Л 6 (ст. 66-70)
3.3.	Тема 3.3. Технологія приготування продукції десертного бару		
3.3.1.	Лекція 12. Технологія приготування продукції десертного бару	3	Л 4 (ст. 80-94)
3.4.	Тема 3.4. Організація роботи вітамінних та молочних барів		
3.4.1	Лекція 13. Організація роботи вітамінних та молочних барів	3	Л 4(ст. 94-120)
3.5	Тема 3.5. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершко-вих коктейлів та шербетів		
3.5.1	Лекція 14. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершко-вих коктейлів та шербетів	3	Л 4(ст. 123-130)
	ВСЬОГО	13	

13. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Барна справа» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Барна справа» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК дисципліни «Барна справа» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

14. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих

«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

15. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання семінарський /ПР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної та проєктної роботи.

Усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися норм Закону України «Про академічну доброчесність».

Самостійність: Письмові, розрахункові та практичні роботи виконуються студентами виключно самостійно.

Джерела та цитування: Будь-яке використання чужих ідей, текстів чи результатів обов'язково супроводжується правильним посиланням на першоджерело.

Використання ШІ: Застосування штучного інтелекту (ChatGPT тощо) дозволене лише як допоміжний інструмент. Студент зобов'язаний зазначити у роботі назву програми та спосіб її використання. Подання згенерованого тексту як власного є порушенням.

Заборонені дії: Плагіат, самоплагіат, списування, використання шпаргалок чи технічних засобів під час оцінювання, а також виконання завдань на замовлення (або за інших осіб).

Наслідки порушень: Виявлення недоброчесності веде до анулювання оцінки за роботу без права перескладання, або до повторного проходження оцінювання. Системні порушення передаються на розгляд Комісії з академічної доброчесності коледжу.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber, Moodle тощо).

16. Рекомендована література.

16.1. Основна

1. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник/ - 2-ге видання, доп. і випр. – Київ: Кондор, 2014. – 392 с.
2. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:

Підручник.: [для вищ. навч. закл.] . За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової лі-тератури, 2011. 584 с.

4. Ощипок І. М., Пономарьова П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ.вищ. навч. закл.]. Львів: «Магнолія 2006», 2016. 288 с.

5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.

6 Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

7. 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.

8. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.

16.2. Інтернет-ресурси:

2 www.cislink.com (інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв)

3 <http://gildia.virtualave.net> (сайт гільдії барменів)

4 di.torgovoe-obor.com/site/index.htm (інформація про обладнання барів)

5 www.barclass.ru (сайт "Барменської асоціації ")

9..<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>

10. <https://www.blogger.com/blog/posts>.