ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ПФК ПУЕТ
_____ Л.ФРАНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)
2 «вересня» 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Сомельє в ресторанному бізнесі»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(код) (назва спеціальності)
галузь знань J Транспорт та послуги
(код) (назва галузі знань)

Робоча програма навчальної дисципліни **«Сомельє в ресторанному бізнесі»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні циклової комісії харчових технологій і готельно-ресторанної справи
Протокол від «02» вересня 2026 року № 2

Полтава 2026

Укладач: Рибакова С.С., викладач Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітнього ступеню «фаховий молодший бакалавр»



Ольга ВОЛОДЬКО
02 вересня 2026 р.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 4
РОЗДІЛ 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 5
РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 7
РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 9
РОЗДІЛ 5 КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 17
РОЗДІЛ 6. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ..... 20
РОЗДІЛ 7. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА..... 21
РОЗДІЛ 8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 23

РОЗДІЛ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Сомельє в ресторанному бізнесі»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	*Пререквізити: «Основи культури гостинності і споживання їжі», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці»* *Постреквізити: «Ресторани в готельній індустрії»*	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення		1 курс/1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів		5 кредитів/2 модулів
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 3 семестр 150.		
- лекції: 40		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20		
- самостійна робота: 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

РОЗДІЛ 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ. ПЕРЕЛІК КОМЕНТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Метою освітнього компонента «Сомельє в ресторанному бізнесі» є формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо організації роботи сомельє та інших сучасних фахівців ресторанного бізнесу, опанування принципів професійного обслуговування споживачів, формування асортименту напоїв і продукції, а також набуття компетентностей, необхідних для забезпечення якісного та клієнтоорієнтованого сервісу в закладах ресторанного господарства.

Основними завданнями освітнього компонента є:

- Ознайомити здобувачів освіти з історією виникнення, становлення та розвитку професії сомельє.
- Сформувати знання про функції, професійні обов'язки, вимоги та особливості роботи сомельє в закладах ресторанного господарства.
- Ознайомити з особливостями сучасних професій ресторанного бізнесу: сомельє, вітольє, фумельє, кавіста, бариста, tea-tester, міксолога та cheese-tester.
- Сформувати практичні навички організації роботи бару та обслуговування споживачів.
- Навчити орієнтуватися в асортименті вин, інших напоїв, кави, чаю, сирів та супутньої продукції.
- Розвинути вміння добирати та поєднувати напої з відповідною продукцією, враховуючи її властивості та особливості ресторанного обслуговування.
- Сформувати навички професійного приготування та подавання окремих видів напоїв, зокрема застосування техніки лате-арт та організації чайної церемонії.
- Ознайомити здобувачів із сучасними тенденціями розвитку професій у ресторанному бізнесі та ринком послуг сомельє.
- Розвинути здатність знаходити, опрацьовувати, аналізувати та практично застосовувати професійну інформацію.
- Сформувати навички клієнтоорієнтованого сервісу, професійного спілкування та якісного обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.
- Сприяти розвитку професійної гнучкості, самостійності, творчого підходу та практичної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери.

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 03. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. **ЗК 06**. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. **СК 04.** Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.	**РН 06**. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ І ТРЕНДОВИХ ПРОФЕСІЙ У БАРНІЙ СПРАВІ

Тема 1 Основи організації роботи сомельє.

Історія виникнення та основні етапи становлення професії сомельє. Поняття про професію сомельє та її місце в сучасному ресторанному бізнесі. Професійні функції, обов'язки та вимоги до фахівця. Організація робочого місця сомельє. Професійна етика та культура обслуговування гостей. Основи роботи з асортиментом напоїв. Роль сомельє у формуванні винної карти закладу ресторанного господарства. Консультування гостей щодо вибору вина та його гастрономічного поєднання зі стравами. Основні правила подавання вина. Умови зберігання вин та організація їх обліку. Професійний інвентар та посуд сомельє. Сучасні тенденції розвитку професії сомельє та перспективи її розвитку в ресторанному бізнесі.

Тема 2 Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.

Поняття про професії фумельє та вітольє. Історичні передумови виникнення та розвиток цих професій у сфері ресторанного обслуговування. Професійні функції, знання та компетентності фахівців. Культура професійного консультування гостей. Загальні принципи формування асортименту та рекомендацій щодо відповідних напоїв. Професійний інвентар і вимоги до його використання та зберігання. Місце фумельє та вітольє у структурі сучасного ресторанного сервісу. Етичні аспекти професійної діяльності. Сучасний стан та перспективи розвитку професій у ресторанному бізнесі.

Тема 3 Бариста – кавовий майстер.

Історія виникнення та розвитку професії бариста. Місце бариста в системі ресторанного сервісу. Професійні функції, обов'язки та вимоги до бариста. Основні види та характеристики кави. Кавові зерна, ступені обсмажування та помелу. Основні способи приготування кави. Технологічні особливості приготування класичних кавових напоїв. Організація робочого місця бариста. Обладнання, посуд та професійний інвентар. Основи роботи з молоком. Поняття та особливості техніки лате-арт. Культура подавання кавових напоїв та обслуговування гостей. Контроль якості готових напоїв. Сучасні тенденції кавової культури та перспективи професії бариста у ресторанному бізнесі. Джерела з професійної освіти описують бариста як фахівця з приготування кави, для якого важливими є знання про зерно, обсмажування, помел і способи заварювання.

Тема 4 Tea-tester – консультант у світі чаю.

Історія виникнення та розвитку чайної культури. Поняття про професію tea-tester та її значення для сучасного ресторанного бізнесу. Професійні функції та компетентності tea-tester. Основні види та асортимент чаю. Властивості чайної сировини та чинники формування якості готового напою. Основи

органолептичного оцінювання чаю. Особливості заварювання та подавання різних видів чаю. Посуд, обладнання та інвентар для приготування і подавання чаю. Чайна карта закладу ресторанного господарства. Загальні принципи гастрономічного поєднання чаю зі стравами та десертами. Чайні традиції різних країн. Організація та культура проведення чайної церемонії. Сучасні тенденції чайної культури й перспективи професії tea-tester у ресторанному бізнесі.

МОДУЛЬ ІІ ВИННА ТА СИРНА КУЛЬТУРА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тема 5 Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.

Поняття про професійну діяльність фахівця із сирів та її місце в ресторанному бізнесі. Основні професійні функції та компетентності. Класифікація та характеристика основних груп сирів. Особливості формування смаку, аромату, текстури та інших органолептичних характеристик сирів. Основи професійного оцінювання якості сирів. Правила зберігання, підготовки та подавання сирів. Формування сирної тарілки. Посуд та інвентар для презентації й обслуговування сирів. Загальні принципи гастрономічної сумісності сирів і напоїв. Поєднання сирів із винами як складова ресторанного сервісу. Консультування гостей щодо вибору сирів та напоїв до них. Сучасні тенденції сирної гастрономії та перспективи відповідної професійної спеціалізації у ресторанному бізнесі.

Тема 6 Сомельє-консультант у світі вина.

Історія виноробства та основні етапи становлення професії винного сомельє. Місце і роль сомельє в сучасному закладі ресторанного господарства. Професійні обов’язки, компетентності та культура роботи сомельє з гостями. Поняття про виноградарство та виноробство. Основні принципи класифікації вин. Особливості вин різних типів і стилів. Основні виноробні регіони та формування асортименту вин у закладах ресторанного господарства. Органолептичне оцінювання вина. Зовнішній вигляд, ароматичні та смакові характеристики вина. Основні принципи професійної дегустації. Температура та умови подавання вина. Винний посуд та професійний інвентар сомельє. Основи декантації та ресторанного винного сервісу. Правила зберігання вин. Принципи створення і структурування винної карти. Основи еногастрономії та підбір вина до страв. Робота сомельє з гостями та надання професійних рекомендацій. Поняття про професію кавіста та її особливості. Сучасні напрями розвитку винного сервісу.

РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ І ТРЕНДОВИХ ПРОФЕСІЙ У БАРНІЙ СПРАВІ					
Тема 1. Основи організації роботи сомельє. 1. Історія виникнення та основні етапи становлення професії сомельє. 2. Поняття «сомельє» та місце професії в сучасному ресторанному бізнесі. 3. Професійні функції, обов'язки та компетентності сомельє. 4. Організація робочого місця сомельє. 5. Професійний інвентар, посуд та матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє. 6. Основи професійного спілкування сомельє з гостями. 7. Роль сомельє у формуванні асортименту та винної карти закладу. 8. Сучасні тенденції та перспективи розвитку професії сомельє.	**2**	**Практичне заняття 1.1. Організація роботи та професійні компетентності сомельє** 1. Характеристика професійних функцій сомельє. 2. Визначення основних професійних компетентностей. 3. Організація та оснащення робочого місця сомельє. 4. Ознайомлення з професійним інвентарем та посудом. 5. Аналіз посадових обов'язків сомельє. 6. Вирішення ситуаційних завдань з організації роботи сомельє. **Практичне заняття 1.2. Сомельє в сучасному ресторанному бізнесі** 1. Аналіз етапів розвитку професії сомельє.	**4**	Надати: 1) характеристику історичних етапів становлення професії сомельє; 2) аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє; 3) особливості професій на 2026-2027 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.	**10**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		2. Особливості роботи сомельє в різних типах закладів. 3. Аналіз послуг сомельє в ресторанному бізнесі. 4. Основи професійного консультування гостя. 5. Аналіз сучасних тенденцій професії сомельє. 6. Моделювання ситуації «Сомельє та гість ресторану».			
Тема 2. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв. 1. Історія виникнення професій фумельє та вітольє. 2. Поняття та особливості професійної діяльності фумельє і вітольє. 3. Професійні функції, обов'язки та компетентності фахівців. 4. Місце фумельє та вітольє в ресторанному сервісі. 5. Основи культури професійного консультування гостей. 6. Професійний інвентар та організація робочого місця. 7. Загальні принципи рекомендації напоїв.	**2**	**Практичне заняття 2.1. Організація професійної діяльності фумельє та вітольє** 1. Порівняльна характеристика професій сомельє, фумельє та вітольє. 2. Аналіз функціональних обов'язків фахівців. 3. Визначення необхідних професійних компетентностей. 4. Ознайомлення з професійним інвентарем. 5. Професійна етика та культура комунікації з гостями. 6. Розв'язання ситуаційних завдань ресторанного сервісу.	**4**	Підготувати доповіді на теми: «Фумельє – основні тренди даної професії». Вітольє – особливості професій на 2026-2027 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.	**10**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
8. Сучасні тенденції розвитку професій фумельє та вітольє.		**Практичне заняття 2.2. Сучасні тенденції діяльності фумельє та вітольє** 1. Місце професій у сучасній ресторанній індустрії. 2. Особливості професійного консультування гостя. 3. Формування рекомендацій відповідно до запиту споживача. 4. Аналіз сучасних тенденцій розвитку професій. 5. Презентація професій фумельє та вітольє. 6. Обговорення перспектив розвитку відповідних послуг у закладах ресторанного господарства.			
Тема 3. Бариста – кавовий майстер. 1. Історія розвитку кавової культури та професії бариста. 2. Професійні функції та компетентності бариста. 3. Основні види кави та характеристика кавової сировини. 4. Вплив обсмажування та помелу на властивості кави.	**2**	**Практичне заняття 3.1. Організація робочого місця та технологія роботи бариста** Організація робочого місця бариста. 1. Ознайомлення з основними видами обладнання та інвентарю. 2. Характеристика видів кавової сировини.	**6**	Підготувати доповіді на теми: «Бариста – основні тренди даної професії». Приготувати каву за допомогою техніки лате-арт, зробити фото. Мінімум 3 фото. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.	**10**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
5. Основні способи приготування кавових напоїв. 6. Обладнання, посуд та професійний інвентар бариста. 7. Організація робочого місця бариста. 8. Сучасні тенденції кавового сервісу.		3. Визначення ступенів обсмажування та видів помелу. 4. Особливості приготування основних кавових напоїв. 5. Вимоги до якості та подавання кави. **Практичне заняття 3.2. Техніка приготування та оформлення кавових напоїв** 1. Технологічні особливості приготування кавових напоїв. 2. Основи роботи з молоком. 3. Правила підготовки молочної піни. 4. Основи техніки лате-арт. 5. Практичне оформлення кавового напою. 6. Презентація та оцінювання готового напою.			
Тема 4. Tea-tester – консультант у світі чаю. 1. Історія виникнення та розвитку чайної культури. 2. Професія tea-tester та її місце в ресторанному бізнесі. 1. Основні функції та професійні компетентності tea-tester. 2. Чайна сировина та її основні характеристики.	**4**	**Практичне заняття 4.1. Асортимент та органолептична характеристика чаю** 1. Класифікація чаю. 2. Порівняльна характеристика основних видів чаю. 3. Визначення характерних властивостей чайної сировини.	**8**	Підготувати доповіді на теми: «Tea-tester – актуальність професії у ресторанному бізнесі». Організувати чайну церемонію, надати відео проведення заходу. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4. **Підготуватись до модульної роботи 1**.	**20**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Класифікація та характеристика основних видів чаю. 4. Основи органолептичного оцінювання чаю. 5. Чинники формування якості чайних напоїв.		4. Основні показники органолептичної оцінки. 5. Оцінювання зовнішнього вигляду, кольору, аромату та смаку чайного напою. 6. Оформлення результатів оцінювання. **Практичне заняття 4.2. Професійна діяльність tea-tester** 1. Функції та професійні компетентності tea-tester. 2. Організація робочого місця. 3. Обладнання, посуд та інвентар для роботи з чаєм. 4. Вимоги до підготовки та подавання чайних напоїв. 5. Консультування гостей щодо вибору чаю. 6. Формування фрагмента чайної карти закладу.			
МОДУЛЬ ІІ. ВИННА ТА СИРНА КУЛЬТУРА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ					
Тема 5. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них. 1. Історія розвитку культури виробництва та споживання сирів. 2. Професійна спеціалізація фахівця із сирів у ресторанному бізнесі.	**4**	**Практичне заняття 5.1. Класифікація та органолептична оцінка сирів** 1. Класифікація основних груп сирів.	**8**	Підготувати доповіді на теми: «Cheese-tester - перспективи професії у ресторанному бізнесі». У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5	**20**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Класифікація та характеристика основних груп сирів. 4. Основні органолептичні характеристики сирів. 5. Умови зберігання та підготовки сирів до подавання. 6. Посуд та інвентар для роботи із сирами. 7. Основні принципи формування сирної тарілки. 8. Загальні принципи гастрономічного поєднання сирів і напоїв.		2. Характеристика сирів за зовнішнім виглядом і текстурою. 3. Основні смако-ароматичні характеристики. 4. Основи органолептичного оцінювання сирів. 5. Умови та строки зберігання. 6. Правила підготовки сирів до подавання. **Практичне заняття 5.2. Сирна тарілка та гастрономічне поєднання сирів і напоїв** 1. Принципи формування сирної тарілки. 2. Правила нарізання та презентації сирів. 3. Посуд та інвентар для сирного сервісу. 4. Загальні принципи поєднання сирів із напоями. 5. Розроблення варіанта сирної тарілки для закладу ресторанного господарства. 6. Презентація розробленої пропозиції.			
Тема 6. Сомельє-консультант у світі вина.	**6**	**Практичне заняття 6.1. Організація винного сервісу в**	**10**	Надати: 1) характеристику історичних етапів становлення професії винного сомельє; 2) аналіз	**20**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1. Історія виноробства та становлення професії винного сомельє. 2. Сомельє та кавіст: спільні й відмінні професійні функції. 3. Основи класифікації вин. 4. Характеристика основних типів і стилів вин. 5. Основи професійної оцінки вина. 6. Умови зберігання вина. 7. Винний посуд та професійний інвентар сомельє. 8. Правила ресторанного винного сервісу. 9. Принципи формування винної карти. 10. Основи еногастрономії та рекомендації вина до страв.		**закладі ресторанного господарства** 1. Організація робочого місця сомельє. 2. Професійний винний інвентар. 3. Вибір келихів відповідно до типу вина. 4. Температурні режими подавання та вимоги до зберігання. 5. Послідовність презентації та подавання вина гостю. 6. Ознайомлення з принципами декантації. 7. Моделювання професійного обслуговування гостя. **Практичне заняття 6.2. Винна карта та основи еногастрономії** 1. Поняття, призначення та структура винної карти. 2. Принципи формування асортименту вин. 3. Систематизація вин у винній карті. 4. Основні принципи гастрономічного поєднання вина та страв.		ринку закладів, що пропонують послуги винного сомельє, кавіста; 3) особливості професій винного сомельє та кавіста на 2026-2027 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6. **Підготуватись до модульної роботи 2**.	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		5. Розроблення фрагмента винної карти ресторану. 6. Розв'язання ситуаційних завдань щодо рекомендації вина гостю. 7. Аналіз сучасних напрямів розвитку професій сомельє та кавіста.			
Всього	**20**		**40**		**90**

РОЗДІЛ 5 КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Сомельє в ресторанному бізнесі»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (7 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (7 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	**100**

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

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

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-ind-np.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принцпів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/10/pfk-acad-dobroch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика використання ШІ в Полтавському фаховому коледжі ПУЕТ https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-vyc-ai.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf
Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-res-no.pdf
Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf
Положення про порядок редагування на доведення випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/
Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh stud-samovr.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)
https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf
Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

РОЗДІЛ 6. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти з навчальної дисципліни «Сомельє в ресторанному бізнесі» здійснюється шляхом поточного та підсумкового контролю з метою визначення рівня засвоєння теоретичних знань, сформованості практичних умінь і навичок, а також досягнення програмних результатів навчання.

Основними засобами оцінювання є:

– усне та письмове опитування за питаннями лекційних і практичних занять;

– тестові завдання для перевірки засвоєння основних понять, категорій і закономірностей розвитку туризму;

– практичні завдання, що передбачають аналіз туристичних ресурсів, діяльності туристичних підприємств, видів туристичних послуг та особливостей їх організації;

– ситуаційні завдання (кейси), спрямовані на розв’язання типових професійних ситуацій у сфері туризму та готельно-ресторанного обслуговування;

– індивідуальні та групові навчальні завдання, підготовка презентацій, інформаційно-аналітичних повідомлень і мініпроєктів;

– завдання для самостійної роботи, що передбачають пошук, опрацювання, систематизацію та аналіз інформації з різних джерел;

– модульні контрольні роботи для перевірки результатів опанування змістових модулів;

– підсумковий контроль у формі заліку, що передбачає оцінювання результатів навчання здобувачів освіти відповідно до встановленої системи оцінювання.

Оцінювання здійснюється з урахуванням повноти та правильності відповідей, обґрунтованості висновків, здатності застосовувати теоретичні знання для розв’язання практичних завдань, самостійності виконання робіт, уміння аналізувати інформацію та працювати в команді.

РОЗДІЛ 7. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

1. П’ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Ресторанний сервіс: культура обслуговування та професійна етика **:** навч. посіб. – Київ : КНЕУ, 2021. – 296 с.
2. Архипов В. В., Кравченко М. Ф. Напої в ресторанному господарстві: асортимент, технологія, якість : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 328 с.
3. Дробот В. І. Організація роботи бару та винного сервісу : навч.-метод. посіб. – Київ : Ліра-К, 2023. – 214 с.
4. Кравченко М. Ф. Винна карта ресторану: принципи формування та презентації // Ресторанний і готельний бізнес. – 2023. – № 4. – С. 36–43.
5. Ковальчук Л. Я., Бойко Н. І. Фудпейринг як інструмент підвищення сервісної цінності ресторану // Туризм і гостинність. – 2024. – № 2. – С. 59–67.
6. Шинкарук О. М. Алкогольні напої та культура споживання : навч. посіб. – Львів: Новий Світ–2000, 2021. – 244 с.
7. Савченко І. А., Романюк Н. В. Професія сомельє в сучасному ресторанному бізнесі України // Економіка та управління у сфері послуг. – 2024. – № 1. – С. 82–90.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки України від 24.07.2002 № 219 (у ред. зі змін., чинних станом на 2024 р.). – URL: https://zakon.rada.gov.ua (дата звернення: 10.08.2026).
9. Методичні рекомендації щодо організації винного сервісу в закладах ресторанного господарства / Міністерство освіти і науки України. – Київ, 2023. – 56 с.
10. Бойко Н. І. Сучасні тенденції розвитку винної культури в Україні // Харчова індустрія. – 2025. – № 1. – С. 47–55.
11. International Organisation of Vine and Wine. State of the World Vine and Wine Sector**.** – Paris: OIV, 2023. – 52 p. – URL: https://www.oiv.int (date of access: 05.08.2026).
12. International Organisation of Vine and Wine. International Code of Oenological Practices. – Paris: OIV, 2022. – 64 p.
13. Wine & Spirit Education Trust. WSET Level 2 Award in Wines: Study Guide**.** – London: WSET, 2023. – 112 p.
14. Wine & Spirit Education Trust. Wine Tasting: Systematic Approach to Tasting (SAT)**.** – London: WSET, 2022. – 48 p.
15. Court of Master Sommeliers**.** Introductory Sommelier Course Workbook**.** – London: CMS, 2021. – 96 p.
16. Court of Master Sommeliers**.** Sommelier Examination Standards and Service Etiquette**.** – London: CMS, 2024. – 58 p.

17. European Commission**.** EU Wine Market Observatory: Annual Report**.** – Brussels, 2024. – 60 p. – URL: https://agriculture.ec.europa.eu (date of access: 05.08.2026).
18. Wine Institute**.** U.S. Wine Market and Restaurant Trends. – San Francisco: Wine Institute, 2023. – 45 p. – URL: https://www.wineinstitute.org (date of access: 05.08.2026).
19. Robinson J., Harding J., Vouillamoz J**.** The Oxford Companion to Wine**. –** 5th ed. – Oxford: Oxford University Press, 2023. – 912 p.
20. Charters S. Wine and Society: The Cultural and Social Context of a Drink**.** – London: Routledge, 2022. – 320 p.

РОЗДІЛ 8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Спеціалізоване програмне забезпечення комп’ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.