

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Вероніка БУТОРІНА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа та організація роботи сомельє

підготовки фахівців
мова навчання

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
українська

2025 – 2026 навчальний рік

Розробник програми:

Тайсія ВЕСЕЛОВСЬКА, кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 10 від «26» серпня 2025 року

Зміст робочої програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є засвоєння студентами організації, функціонування, матеріально-технічного забезпечення сучасних барів, їх типізацію, класи, організаційну структуру, інгредієнти з яких готують різні види напоїв і коктейлів, особливості їх приготування і подавання споживачам, а також вплив складових на формування якості і властивостей напоїв та коктейлів..

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма здобуття вищої освіти
Рік навчання	2025-2026 н.р.
Семестр вивчення	непарний
Кількість кредитів ЄКТС	4
Загальний обсяг годин	120
Кількість годин навчальних занять	40
Лекційні заняття	20
Практичні заняття	20
Самостійна та індивідуальна робота	80
Форма семестрового контролю	Залік

3. Статус дисципліни – вибірковий освітній компонент професійної підготовки.

4. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Дисципліна вільного вибору студента.

5. Програмні компетентності навчання

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- технічне оснащення барів;
- правила експлуатації встановленого обладнання;
- прийоми і технології приготування напоїв і коктейлів;
- напрями формування функціональних напоїв;
- особливості створення нових змішаних напоїв;
- завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції

6. Програмні результати з дисципліни

У результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- підготувати бар для обслуговування відвідувачів;
- визначити склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять до асортименту барів;

-визначити нові форми оздоблення і подачі напоїв.

7. Методи навчання. Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація; пояснювально-ілюстративний метод, демонстрація, метод проблемного викладу матеріалу (робота малими групами). На лабораторних заняттях здійснюється поєднання теорії з практикою, закріплення знань, розвиток професійних навичок та самостійне дослідження явищ за допомогою спеціального обладнання. Основні методи включають виконання лабораторних робіт, проведення дослідів (експериментів), моделювання, інструктаж, самостійне спостереження та аналіз отриманих даних.

8. Засоби діагностики результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є опитування, виконання завдань для практичних занять, тести, зокрема із використанням модульного об'єктно-орієнтованого динамічного навчального середовища Moodle, модульна контрольна робота, студентські презентації.

9. Програма навчальної дисципліни

Денна форма здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	разом	у тому числі		
		лекційні заняття	лабораторні заняття	самостійна робота
ЗМ 1 Барна справа та організація роботи сомельє				
Тема 1. Особливості організації роботи барів.	3	1		2
Тема 2. Матеріально – технічне забезпечення барів.	7	1	2	4
Тема 3. Організація робочого місця бармена, підготовка бару до обслуговування споживачів.	10	2	2	6
Тема 4. Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних напоїв вітчизняного і іноземного виробництва.	22	4	2-с	16
Тема 5. Асортимент і характеристика пива.	14	2	2-с	10
Тема 6. Класифікація, приготування, характеристика, подача змішаних напоїв і коктейлів.	26	4	6	16
Тема 7. Класифікація безалкогольних напоїв.	14	2	4	8
Тема 8. Кава натуральна, кавові напої.	5	1		4

Тема 9. Чай та інші гарячі напої.	5	1		4
Тема 10. Основи організації роботи сомельє.	14	2	2-с	10
Разом	120	20	20	80

10. Форми поточного, семестрового та підсумкового контролю

Поточний контроль – аудиторна робота. Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами поточного контролю – 40.

Органічною складовою навчального процесу є *контроль знань* здобувачів. До основних завдань контролю знань належать:

- підвищення мотивації студентів до систематичної активної роботи впродовж навчального року, переорієнтація їхніх цілей з отримання позитивної оцінки на формування стійких знань, умінь та навичок;
- систематизація знань та активне їх засвоєння упродовж навчального року;
- недопущення розриву між завданнями, що виносяться для контролю і програмою дисципліни;
- відкритість контролю: ознайомлення студентів на початку вивчення дисципліни з контрольними завданнями та всіма формами контрольних заходів і критеріями їх оцінювання;
- подолання елементів суб'єктивізму при оцінюванні знань, що забезпечується складанням контрольних завдань та іспитів у письмовій формі із застосуванням 100-бальної шкали оцінювання;
- забезпечення належних умов вивчення програмного матеріалу і підготовки до контрольних заходів, що досягаються шляхом чіткого їх розмежування за змістом й у часі;
- розширення можливостей для всебічного розкриття здібностей студентів, розвитку їх творчого мислення та підвищення ефективності роботи викладацького складу.

Враховуючи специфіку навчальної дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» були визначені наступні *форми контролю*:

- написання студентом інформаційного повідомлення та доповідь за його тематикою на практичному занятті;
- усне обговорення теоретичного матеріалу, винесеного на самостійне опрацювання;
- виконання лабораторних завдань, усне обговорення виконаних завдань;

– написання тестів для проміжного контролю на лабораторних заняттях, до складу яких включаються також питання, винесенні на самостійне опрацювання;

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення творчих робіт, умінь самостійно опрацьовувати теоретичний та практичний матеріал, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Структура оцінювання предмету «Барна справа та організація роботи сомельє»:

Поточний і модульний контроль (100 балів)			Сума
Змістовий модуль (100 балів)			100 балів
Поточний контроль	МКР	Самостійна та індивідуальна робота	
40 балів	40 балів	20 балів	

Критерії оцінювання лабораторного заняття

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.

Оцінювання на практичних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв, визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (нова редакція). Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12.

URL: https://drive.google.com/file/d/1aD_jeL-jGRbDWAegkQ58tdMxxbqQKufF/view

Відповіді здобувачів вищої освіти на практичних заняттях оцінюються за 12-бальною системою за наступними критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді „так” чи „ні”.
	2	Здобувач вищої освіти не достатньо усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні „так” чи „ні”; може самостійно знайти в

		підручнику відповідь.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
	5	Здобувач вищої освіти розуміє суть навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з конспектом лекцій, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.
	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати цифрові явища, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом, послуговуватися додатковими джерелами.
Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими поняттями, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувача досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчо-професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати особливості цифрових процесів; робить аргументовані висновки; самостійно визначає мету власної діяльності; виконує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх,

		ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси в ОБО. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні ситуації та завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність за кожним з двох змістових модулів інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал×0,05+0,4)×40**, де 40 – це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності.

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні та практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Організацію освітнього процесу регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в К-ПНУ імені Івана Огієнка (нова редакція)», URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)», URL: https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Після вивчення змістового модуля освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу. Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати.

Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульної контрольної роботи отримали рейтинговий бал менший 60% від максимальної

кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для виконання або не виконали завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР – 40. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 24, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Поточна модульна контрольна робота містить практичну та теоретичну складові і включає:

Кожне завдання модульної контрольної роботи (3 теоретичні питання) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 13 балів за перше і друге питання, 14 балів – за третє питання. Модульний контроль виставляється у терміни, визначені програмою курсу.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Оцінка в балах	Критерії оцінювання
Відмінно	36-40	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з освітнього компоненту, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
Добре	30-35	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
Задовільно	24-29	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
Незадовільно	0-23	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерії оцінювання самостійної та індивідуальної роботи

Максимальна кількість балів, які студент може отримувати за виконання самостійної та індивідуальної роботи – 20. Контроль за самостійною та індивідуальною роботою здійснює науково-педагогічний працівник на практичних заняттях та консультаціях.

Значна частина матеріалу винесена на самостійне опрацювання здобувачами. Питання для самостійної роботи включені до кожної теми дисципліни. Їх оцінювання є частиною оцінювання під час оцінювання за практичне заняття. Крім того контроль самостійної роботи здобувачів здійснюється шляхом включення питань до МКР та поточного тестування.

Робота оцінюється в 15-20 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 10-14 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 5-9 балів, якщо: представлена власна точка зору (позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному (а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабко пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0-4 бали, якщо: робота немає унікальності, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Підсумкова шкала оцінювання:

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД. URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

Рейтинго ва оцінка	За шкалою ECTS	За національною шкалою
90-100	A (відмінно)	зараховано
82-89	B (дуже добре)	
75-81	C (добре)	
67-74	D (задовільно)	
60-66	E(достатньо)	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)	незараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)	

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Барна справа та організація роботи сомельє»:

–кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

–критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;

–здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримав незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;

–ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету;

–за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)». URL: https://drive.google.com/file/d/1c--sYRfDI_iAT7L766LprKB-x9GGKaEy/view

Неформальна та/або інформальна освіта. Визнання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-

Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: <https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view>

У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді.

Безкоштовний курс «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства». Платформа Prometheus/

URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2

В інформальній освіті: наявність наукової публікації; волонтерська діяльність.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна.

Вивчення курсу потребує використання загальнонавчаних програм і операційних систем, а також презентаційного обладнання, навчальні площі, обладнання і програмне забезпечення навчальних аудиторій і лабораторій університету.

13. Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
2. Веселовська Т.Є. Навчально-методичний посібник дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр», денної форми навчання. Кам'янець-Подільський: КПНУ імені Івана Огієнка, 2022. URI: <http://elar.kpnu.edu.ua:8081/xmlui/handle/123456789/6865>
3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. Київ: Каравела, 2023. 168 с.

4. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа : навч. посіб. Львів : «Магнолія 2006», 2023. 288 с
5. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Київ : Центр учбової літератури. 2021. 395 с.

Додаткова література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
2. Веселовська Т. Є. Ресурсоощадні технології в виробництві функціональних напоїв. *Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Новітні досягнення біотехнології»*, (23 вересня 2020 р.). Київ: Національний авіаційний університет, 2020. С. 25-27.
3. Веселовська Т. Є. Виробництво вина на Поділлі: традиції і духовна культура. *Матеріали XVI Подільської наукової історико-краєзнавчої конференції*. Кам'янець-Подільський: ТОВ «Друкарня Рута», 2020. С. 392-396.
4. Веселовська Т. Є. Чайний туризм в Україні. *Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки* / за ред. І. В. Ящишиної. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2021. Випуск 16. С. 326-330.
URI: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/5540>
5. Веселовська Т. Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. *Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті*. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції. / Відп. за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2023. С. 215. URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7482>
6. Веселовська Т.Є. Шляхи підвищення якості послуг і продовольчої безпеки в закладах ресторанного господарства. Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка: збірник за підсумками звітної наукової конференції викладачів, докторантів і аспірантів. Випуск 22 Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2023. Вип. 22. С. 196-199. URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7325>
7. Веселовська Т.Є. Практичні аспекти виконання харчового законодавства України закладами сфери гостинності. *Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті* : матеріали XVI міжнародної науково-практичної конференції [Електронний ресурс]. Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2024. С.242-246. URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8086>
8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ

4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

9. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.

10. Журнал «Рестораторь». Київ. <http://www.restorator.ua/>

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека К-ПНУ ім. І. Огієнка *library.kpnu.edu.ua* URL: <https://library.kpnu.edu.ua/> (дата звернення: 28.08.2025).

2. Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. Платформа Prometheus/

URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2

3. Сайт компанії «Ресторатор». Професійне обладнання для ресторанів, кафе, кухні. URL: <https://restorator.od.ua/>

4. Сайт компанії «Новий проєкт» Професійне обладнання та техніка для ресторанів, кафе, барів, їдалень. URL: <https://np.com.ua/>

5. Обладнання для шведського столу. URL: <http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogo-stolu.htm>