

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація роботи сомельє
(назва навчальної дисципліни)

ЗАЛІКОВІ ВИМОГИ

підготовки бакалаврів
(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Організація роботи сомельє: залікові питання. Спеціальність 241
Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3
курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу,
Паска М.З., д-р наук, професор, 2019 Organization of sommelier work: credit
questions, Paska Mariia, Dr. of Science

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Залікові вимоги затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Сомельє (фр. *sommelier*) - працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтові. Сомельє складає винну карту, займається дегустацією вин і дає рекомендації по вибору напоїв відвідувачам ресторану. Сомельє в своїй роботі користується спеціальним «штопором сомельє». Навчання сомельє проходить на спеціальних заняттях сомельє, де окрім теоретичних знань про історію вина і виноробницькі регіони, майбутні сомельє вчаться розпізнавати аромати вин за складовими і інтерпретувати отримані букети. В результаті професійний сомельє по ароматах вина здатний визначити якість напою, сорт винограду, а інколи регіон походження вина і його вік. Нюх тренується за допомогою спеціальних наборів винних ароматів, із зразками запахів що зустрічаються в букетах.

Союз сомельє Франції надає звання «Метра сомельє» тим, хто пропрацював більше 10 років на цій посаді.

Сомельє, що працює в ресторанному залі, стає психологом - йому доводиться вгадувати настрій своїх клієнтів, іноді - визначити їх соціальний статус і походження. Деколи робота сомельє вимагає неабиякого відчуття гумору і винахідливості. Сомельє зобов'язаний швидко ловити думки клієнта. Для того, щоб запропонувати набір напоїв до замовлених страв, у сомельє, як правило, буває 2-3 хвилини, і зайва задумливість може справити гнітюче враження на клієнта. Вибір, зроблений в таких екстремальних умовах, має бути точним: у ресторані гість "вкладає свої гроші (часто чималі) в підприємство, що стосується його смаку і тому особливо делікатне".

Обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

Програма вивчення навчальної дисципліни ««Організація роботи сомельє»» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Міждисциплінарні зв'язки: «Організація барної справи», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кейтерінг» та ін.

Організація роботи сомельє передбачає вивчення виноградарства та виноробства. Асортимент і характеристика різних видів вин. В цьому модулі детально висвітлюються питання світового ринку алкогольних напоїв; класифікація, асортимент та характеристика базових напоїв для барної продукції; історія існування виноробства та залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. В цьому курсі приділяється велика увага особливостям виробництва і бібліотеці вин. Наводиться асортимент та характеристика різних типів вин. Вивчення курсу «Організація роботи сомельє» має за мету формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.

Змістовний модуль II. Обслуговування гостей напоями

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є надати майбутнім спеціалістам знання з наукових основ виробництва та споживання алкогольних напоїв, практичні навички та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом та впливати на культуру споживання вин.

1.2. Згідно з вимогами Стандарту вищої освіти України студенти повинні:

знати:

- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- технологію подавання вин; - правила споживання вин;

вміти:

- підготувати бар до роботи;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту; - підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ECTS.

Тестові питання

1. Вкажіть послідовність запису напоїв у винній карті бару.

1. Червоні столові вина, червоні марочні вина, білі столові вина, білі марочні вина, ігристі та плодово-ягідні вина, десертні вина, міцні вина.
2. Міцні білі та червоні вина, білі та червоні десертні вина, ігристі та плодово-ягідні вина, білі столові вина, червоні столові вина.
3. Білі столові вина, червоні столові вина, білі та червоні міцні, білі та червоні десертні, плодово-ягідні та ігристі.
4. Плодово-ягідні та ігристі, білі та червоні десертні, білі та червоні міцні, червоні столові вина, білі столові вина.

2. Як класифікуються рожеве, біле та червоне вина?

1. Напівсухе —> напівсолодке —> солодке.
2. Сухе —> напівсухе —> напівсолодке —> солодке.
3. Сухе —> напівсолодке —> солодке.
4. Напівсухе —> солодке.

3. Вкажіть спиртний напій, який виготовляють тільки з винограду внаслідок спиртового бродіння.

1. Лікер. 2. Вино. 3. Горілка. 4. Коньяк.

4. Укажіть десертне вино, що виготовляють із підв'яленого на лозі винограду.

1. Мадера. 2. Вермут. 3. Портвейн. 4. Токай.

5. Укажіть за основними характеристиками десертне вино Кагор.

1. Уміст спирту - 16 %, цукру - 16 - 20 %; виробляють із червоних сортів винограду.
2. Уміст спирту - 10 %, цукру - 12 %; виробляють із червоних сортів винограду.
3. Уміст спирту - 9 %, цукру - 5 %; виробляють із білих сортів винограду.
4. Уміст спирту - 12 %, цукру - 7 %; виробляють із червоних сортів винограду.

6. Дайте визначення колекційному вину.

1. Вино, одержане із загальноприйнятою технологією з окремих сортів винограду або з їхньої суміші, реалізоване до 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

2. Вино поліпшеної якості, одержане за спеціальною технологією з окремих сортів винограду або з їхньої суміші, з обов'язковим витримуванням перед розливанням у пляшки не менше ніж 6 місяців.

3. Вино високої і постійної якості, одержане за спеціальною технологією з певних сортів винограду або зі спеціально підібраної їхньої суміші, яке характеризується тонким смаком і ароматом та обов'язковим витримуванням не менше ніж 1,5 року.

4. Марочне вино, яке після закінчення витримування в стаціонарному резервуарі додатково витримують у пляшках не менше ніж 3 роки.

7. Як потрібно наливати вино відвідувачам у барі?

1. Усі вина наливають із правого боку. Корпус має бути легко нахилений, а права нога висунута вперед, ліву руку зі складеною вдвоє серветкою бармен кладе за спину, після кожного наливання потрібно промокнути краплі вина з горловини пляшки.

2. Усі вина наливають із лівого боку. Корпус має бути легко нахилений, а ліва нога висунута вперед, праву руку зі складеною вдвоє серветкою бармен кладе за спину, після кожного наливання потрібно промокнути краплі вина з горловини пляшки.

3. Усі вина наливають із лівого боку. Бокал бармен бере у праву руку, а лівою наливає вино. Відвідувачу ставить на стіл вино з лівого боку лівою рукою, висунувши вперед ліву ногу.

4. Бармен наливає вино відвідувачу з правого боку лівою рукою, а правою рукою з серветкою він витирає горловину пляшки після кожного наливання вина.

8. Порекомендуйте вино сухе марочне, червоне до м'ясних холодних закусок та сиру.

1. Оксамит України. 3. Токай мускат.

2. Каберне Кримське. 4. Перлина степу.

9. Порекомендуйте ігристе вино на аперитив.

1. Шампанське брют. 3. Токай мускат.

2. Перлина степу. 4. Сапераві.

10. Порекомендуйте вино виноградне сухе марочне, червоне до других гарячих страв з яловичини, свинини, птиці та дичини.

1. Перлина степу. 3. Портвейн червоний Лівадія.

2. Мадера Коктебель. 4. Мукузані.

11. Порекомендуйте вино виноградне сухе ординарне, червоне до других гарячих страв з яловичини, свинини, птиці.

1. Перлина степу. 3. Сапераві.

2. Мадера Коктебель. 4. Хванчкара.

12. Порекомендуйте вино виноградне натуральне сухе марочне вищої категорії якості, біле до холодних закусок та других гарячих страв із птиці.

1. Аркадія мускатне біле. 3. Аліготе Коктебель.

2. Каберне. 4. Оксамит України.

13. Порекомендуйте вино сухе марочне, червоне до м'ясних холодних закусок та сиру.

1. Аркадія мускатне біле. 3. Аліготе Коктебель.

2. Каберне Кримське. 4. Токай мускат.

14. Порекомендуйте вино виноградне сухе марочне, біле до овочевих холодних закусок.

1. Оксамит України. 3. Шабське біле.

2. Кагор Український. 4. Талісман.

15. Порекомендуйте вино виноградне натуральне сухе марочне вищої категорії

якості, біле до холодних закусок та других гарячих страв із птиці.

1. Оксамит України. 3. Мерло.

2. Кагор Український. 4. Ркацтелі інкерманське.

16. Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне, біче до других гарячих рибних страв.

1. Мадера Коктебель. 3. Мускат білий Червоного каменю.

2. Портвейн білий кримський. 4. Магарач Херес.

17.Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне біле до десертних страв.

1. Мадера Коктебель.3.Магарач Херес.

2. Портвейн білий кримський. 4.Магарач Мадера.

18.Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне біле до других гарячихстрав з птиці та дичини.

1. Мадера Коктебель. 3. Магарач Херес.

2. Портвейн білий кримський. 4.Магарач Мадера.

19.Порекомендуйте вино виноградне десертне марочне, біле до десертних страв.

1. Мадера Коктебель. 3. Магарач Херес.

2. Талісман. 4. Мартіні.

20.Порекомендуйте вино міцне солодке марочне біле для аперитиву.

1. Кагор Український.3.Портвейн червоний Лівадія.

2. Портвейн білий Кримський 4.Марсала.

21.Порекомендуйте вино ароматизоване солодке оригінальне для аперитиву.

1. SALUTE Сангрія. 3.Портвейн червоний Лівадія.

2. Портвейн білий кримський.4.Кагор Український.

22.Порекомендуйте вино міцне марочне червоне дом 'ясних холодних закусок.

1. Талісман. 3.Кагор Український

2. Мускат білий Червоного каменю.4.Портвейн червоний Лівадія.

23.Порекомендуйте вино сухе марочне біле до других гарячих страв з риби та птиці.

1. Токай мускат. 3. Перлина степу.

2. Каберне. 4. Каберне Кримське.

24.Порекомендуйте вино виноградне напівсолодке червоне до десертних страв.

- 1.Єреті. 3. Хванчкара.
2. Мукузані. 4. Каберне Савіньйон.

25.Порекомендуйте вино ігристе до десертних страв.

1. Шампанське брют.3.Французький бульвар шампанське.
2. Французький бульвар брют. 4.Кримське ігристе Союз-Віктан.

26.Вкажіть температуру подавання Шампанського брют.

- 1.2-3 °С. 2. 4-5 °С. 3.5-7 °С. 4.7-10°С.

27. Вкажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного.

- 1.6-8°С. 2. 10-12 °С. 3.12-14 °С. 4. 16-20°С.

28. Вкажіть температуру подавання вина виноградного натурального сухого марочного білого.

- 1.4-7°С.2. 8-10 °С. 3.10-12 °С. 4. 16-18 °С.

29. Вкажіть температуру подавання вермуту.

- 1.6-8°С. 2. 10-12 °С. 3.14-15 °С. 4. 16-20°С.

30. Вкажіть температуру подавання вина виноградного десертного марочного білого.

- 1.8-10 °С. 2. 10-12 °С. 3.12-14 °С. 4.16-18 °С.

31. Вкажіть температуру подавання Мадери Коктебель.

- 1.5-7°С. 2. 8-10°С. 3.10-12°С. 4.14-18 °С.

32. Вкажіть температуру подавання вина міцного сухого, херес білий (Іспанія).

- 1.6-8 °С. 2.9-11 °С. 3.12-14°С. 4. 16-18 °С.

33. Вкажіть температуру подавання вина десертного лікерного високоякісного, червоного.

- 1.10-12 °С. 2.14-16°С. 3. 16-18°С. 4.18-20°С.

34. Яку сировину використовують для виготовлення коньяку?

1. Сухе біле столове виноградне вино. 3.Сухе червоне виноградне вино.
2. Кріплене біле виноградне вино. 4.Напівсолодке рожеве виноградне вино.

35. Як поділяються коньяки від виду коньячних спиртів та їх якості?

1. На ординарні, сувенірні, колекційні. 3. На витримані, марочні, колекційні.

2. На ординарні, колекційні, багаторічні. 4. На ординарні, марочні, колекційні.

36. Як називають ароматичний міцний алкогольний напій, який дістають перегонкою кріпленого соку плодів або ягід із наступною витримкою у дубових бочках не менше трьох років?

1. Плодово-ягідне бренді. 3. Гірка настоянка.

2. Арманьяк. 4. Ром.

37. Яким чином подають коньяк на аперитив?

1. У харікеїні. 3. У коньячному бокалі (сніфтер, балон) при кімнатній температурі.

2. У тоті. 4. У бокалі тумблер з льодом.

38. У якому положенні необхідно зберігати пляшки з шампанським ?

1. У вертикальному. 3. Під кутом 60° .

2. У горизонтальному. 4. Під кутом 45° .

39. Як класифікується шампанське?

1. Брют —> найсухе —> сухе —> напівсухе —> напівсолодке —> солодке.

2. Сухе —> напівсухе —> солодке.

3. Сухе —> напівсухе —> напівсолодке —> солодке.

4. Брют —> напівсолодке —> солодке.

40. У якому посуді подають прохолоджувальні та змішані напої?

2. 1. У склянці великий тумблер об'ємом 300 мл 3. У склянці для соку об'ємом 100 мл.

3. У склянці малий тумблер об'ємом 160 мл. 4. У келиху флюте.

41. У якому посуді подають портвейн гостям?

1. У чарці-шале для коктейлів об'ємом 90 мл. 3. У чарці для міцних вин об'ємом 75 мл.

2. У чарці-шале об'ємом 150 мл. 4. У чарці для крющонів об'ємом 125 мл.

42. У якій чашці подають каву по-віденськи?

1. Об'ємом 250 мл. 3. Об'ємом 150 мл.

2. Об'ємом 75 мл. 4.Об'ємом 100 мл.

43. Яке призначення менажниць у барі?

1. Для подавання гарячих закусок. 3. Для подавання цукерок, дрібного печива.

2. Для подавання бутербродів. 4. Для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків

44. Яке призначення ваз багатоярусних?

1. Для подавання варення, джему, меду. 3.Для подавання крешотів.

2. Для подавання фруктів, печива, тістечок. 4. Для подавання десертів.

45. Які вина подають у келихах із формою груші?

1. Насичені червоні столові вина. 3.Марочні червоні вина.

2. Солодкі та напівсолодкі ігристі напої. 4.Молоді вина.

46. Які вина подають у бокалах із формою яблука?

1. Важкі міцні насичені вина з сильним букетом. 3.Молоді вина.

2. Молоді ігристі білі та рожеві вина. 4.Марочні червоні вина.

47. Які вина подають у бокалах форми "перевернута груша"?

1. Молоді вина. 3.Рожеві ігристі вина.

2. Марочні червоні вина. 4. Десертні вина.

48. Які вина подають у бокалах форми "тупий конус"?

1. Молоді вина. 3.Білі столові марочні вина.

2. Марочні червоні вина. 4. Молоді ігристі білі вина

49. Які напої подають у колбі "кнікебайн "?

1. Шаруваті коктейлі. 3.Міцні алкогольні напої.

2. Пиво світле. 4.Фруктові міцні вина і фруктові бренді.

50. Яке призначення кокотниць?

1. Для подавання бутербродів. 3.Для подавання суфле.

2. Для подавання гарячих соусних закусок із м'яса. 4.Для подавання желе

51. Яке призначення кокільниць?

1. Для подавання гарячих соусних закусок із риби. 3. Для подавання бутербродів.

2. Для подавання гарячих соусних закусок із м'яса, субпродуктів. 4. Для подавання самбука.

52. Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці?

1. Для подавання суфле. 3. Для подавання морозива.
2. Для подавання варення, джему 4. Для подавання гарячих напоїв.

53. Яке призначення сковорідок однопорційних?

1. Для приготування яєчні; суфле, омлетів. 3. Для подавання гарячих закусок із риби.

2. Для подавання креветок, омарів у соусі. 4. Для подавання гарячих закусок із м'яса.

54. Укажіть ручний прилад для приготування змішаних напоїв.

1. Блендер. 3. Блістер.
2. Шейкер. 4. Кутер.

55. Укажіть устаткування для приготування фруктового пюре.

1. Міксер. 3. Блендер.
2. Кутер. 4. Шейкер.

56. Укажіть устаткування для приготування соусів, тропічних коктейлів, отримання гомогенізованих сумішей.

1. Кутер. 3. Слайсер.
2. Бліксер. 4. Фаршмішалка.

57. Яку форму мають бокали для ігристих вин?

1. Циліндра, флейти, високого тонкого конуса, широкої мілкої чаші (шале).
2. Тюльпана, флейти, високого тонкого конуса, широкої мілкої чаші (шале).
3. Тюльпана, флейти, груші.
4. Кубку, високого тонкого конуса, флейти.

58. Для чого використовується склянка старомодна(олдфешен)?

1. Для подавання напоїв на основі молока, айс-крімів, міцних напоїв.
2. Для лікерів, міцних напоїв із льодом, соків.
3. Для коньяку, виноградної горілки, міцних вин.
4. Для коктейлів, соків, міцних напоїв із льодом.

Питання для здачі заліку

1. Передумови виникнення на ринку праці професії сомельє.
2. Які обов'язки має сомельє.
3. Правила роботи сомельє зі споживачами.
4. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
5. Розробка системи контролю та стимулювання продажів вина в ресторані.

6. Наведіть характеристику винам токайського типу.
7. Які Ви знаєте технології виготовлення мускатних вин.
8. Чому ароматизовані вина відносяться до аперитиву.
9. Які компоненти входять для виготовлення вермутів.
10. Які особливості виготовлення плодово-ягідних вин.
11. Які особливості виготовлення напою типу кальвадос.
12. В чому полягає сутність декантації вин.
13. Які вина підлягають декантації.
14. Яка історія виготовлення шампанських вин.
15. Яке вино у Франції називають шампанським.
16. У чому полягає різниця у визначенні шампанських вин у Франції та Україні.
17. Які Ви знаєте види шампанських вин.
18. Назвіть шляхи виготовлення шампанського в різних країнах.
19. Назвіть види шампанського в залежності від кількості цукру.
20. Коли і де шампанські вина почали виробляти на території України.
21. По якій технології готують ігристі (шипучі) вина.
22. Складання карти вин.
23. Правила складання винної карти в країнах південної Європи.
24. Правила складання винної карти в країнах північної Європи.
25. Правила складання винної карти в країнах СНГ.
26. Правила подавання аперитивів.
27. Варіанти поєднання сухих білих вин зі стравами.
28. Варіанти поєднання напівсухих білих вин зі стравами.
29. Варіанти поєднання сухих червоних вин зі стравами.
30. Варіанти поєднання напівсухих червоних вин зі стравами.
31. Назвіть страви до яких подають пінливі ігристі вина
32. Класифікація вин
33. Охарактеризувати чим відрізняється арманьяк від коньяка.
34. Техніка наливання основних видів напоїв
35. Основні правила та принципи приготування напоїв
36. Класифікація вин
37. Назвіть категорії коньяків
38. Техніка виконання численних замовлень
39. Основні види лікерів та їх характеристика
40. Класифікація групових змішаних напоїв
41. Класифікація гарячих напоїв

Індивідуальні завдання.

1. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
2. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі.
3. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
4. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами.
5. Способи подавання десертів.
6. Способи подавання гарячих напоїв.
7. Закуси, які подають в барах до коктейлів.
8. Солодкі страви на основі вершків та сметани.
9. Подавання тютюнових виробів.
10. Правила і способи збирання використаного посуду.
11. Порядок і форми розрахунку.
12. Техніка виконання численних замовлень гостей. і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва.
13. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції.
14. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.
15. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
16. Техніка наливання основних напоїв.
17. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
18. Коктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви.
19. Тонізуючі змішані напої.
20. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями.
21. Гарнірування напоїв та їх подавання.
22. Загальні відомості про змішані напої
23. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

3. Рекомендована література

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебной литературы, 2009. – 304с.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2004. - 240с.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 322с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] - К.: Центр учебної літератури, 2008. – 312с.

5. Чалова Н.В. Практикум для офіціантів, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
7. .Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
8. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч/Р.В.Матюшенко.– К.: НУХТ, 2014. – 333 с.
9. Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.
- 10.Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.
- 11.Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15.Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.-Ростов-наДону: Феникс, 2000.
- 12.Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
- 2.Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>

3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

Організація роботи сомельє: залікові питання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019 Organization of sommelier work: credit questions, Paska Mariia, Dr. of Science