

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОБОТА СОМЕЛЬЄ

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від _____ р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Робота сомельє
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	3/6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

Мета курсу: формування у студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації роботи сомельє, передбачає вивчення виноградарства та виноробства, асортимент і характеристика різних видів вин, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь з організації роботи та обслуговування винами та алкогольними напоями, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних завдань, які виникають в результаті діяльності барів в сучасних умовах; формування кваліфікованих фахівців сомельє зі знаннями культури вживання вин, алкогольних напоїв та виробів з них, їх гастрономічного поєднання з харчовими продуктами та стравами з меню закладу.

Цілі курсу: набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо вміння розпізнавати аромати вин за складовими і інтерпретувати отримані букети; формування кваліфікованих фахівців сомельє зі знаннями культури вживання вин, алкогольних напоїв та виробів з них, їх гастрономічного поєднання з харчовими продуктами та стравами з меню закладу; під час вивчення дисципліни навчитися організовувати робоче місце сомельє; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин; обслуговувати гостей винами та ознайомляться з багатьма іншими аспектами роботи сомельє у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Компетентності:

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи організації роботи сомельє.	Знати зміст і завдання дисципліни «Робота сомельє», особливості історичних етапів становлення професії сомельє; Ознайомитись із ринком закладів, що пропонують послуги сомельє. Вивчити міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи

2.	Кваліфікаційна підготовка сомельє. Характеристика професії.	Знати обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Орієнтуватись у кваліфікаційній підготовці сомельє. Вміти характеризувати вимоги до отримання ступеню майстер сомельє, та застосовувати на практиці.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
3.	Класифікація вин, історія виробництва	Знати характеристику основних виноробних ампелографічних сортів червоного і білого винограду. Володіти інформацією про історичну довідку існування винограду та виноробства. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. Знати первинне та вторинне виноробство, особливості виробництва окремих типів та сортів вин.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
4.	Вина країн Європи та Нового Світу	Знати класифікацію вин (стару та нову). Знати суть поняття "терруару". Орієнтуватись в читанні етикетки. Володіти інформацією про виноробні регіони, сорти винограду, відомі та «великі» вина. Знати спеціальні технології виробництва. Особливості виробництва вин, вплив клімату. Основні сорти винограду, класифікація вин у країнах. Відмінність стилю таких вин від вин Старого Світу.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
5.	Шампанське та ігристі вина	Знати технологію виробництва ігристого та шампанського світу. Виноробні регіони, сорти винограду. Спеціальні технології виробництва даних вин. Історію виробництва та найвідоміші виноробні регіони різних країн світу.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
6	Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв	Знати країн-виробників міцноалкогольних напоїв, характеристику всіх груп напоїв. Володіти інформацією про міцні напої світу: віскі, коньяк та бренді, ром, текіла, граппа, джін. Знати особливості виробництва, подачі та споживання.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
7	Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	Знати асортимент і характеристику інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями. Володіти знаннями про вино, його історію, виробництво, їхні характеристики. Знати виробників і стилі вин, які вони випускають. Володіти навичками, подачі. Відслідковувати смаки відвідувачів, розбиратися у комбінуванні вин з	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи

		різноманітними стравами та іншими напоями.	
8	Культура споживання вин	Знати асортимент і характеристику основних принципів еногастрономії, історичних витоків етикету вина, впливу температури на якість вина; обґрунтування гастрономічного поєднання страв і вин, формування винної карти відповідно його меню.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5/5	5	5		5	5/5	5	5		5	5				60
Самостійна р-та															15			15
Проміжний тестовий контроль							5					5						10
Підсумковий тестовий контроль																15		15
Всього за тиждень			5	10	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	15	15		100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
1. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.
2. Паска М. З. Організація роботи сомельє : методичні вказівки для практичних занять підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Львів, 2019. 44 с. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24361

3. Паска М. З. Організація роботи сомельє : методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Львів, 2019. 45с. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2436>
4. Паска М.З. Організація роботи сомельє : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Львів, 2019. 38 с. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24355>

Рекомендована література

5. Архипов В.В., Иванникова У.И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах. Учебное пособие для студ.высш.учеб.завед. К.: Центр учебной литературы, 2011. 240 с.
6. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье. К. Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
7. Архипов В.В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) 2-е изд.:уч.пос. [для студ.высш.учеб.зав.] Киев: Центр учбової літератури, 2016. 304 с.
8. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
9. Беляева П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
10. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К.: Вища шк., 1998. 519 с.
11. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса . М.: Авангард, 2013. 256 с.
12. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
13. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ : Виноград. Вино, 2009. 202 с.
14. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУСТ, 2013. 70с.
15. 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. К.: НУХТ, 2014. 333 с.
16. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
17. 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 літератури, 2011. 584 с.
18. Ошипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
19. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.
20. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 315 с.
21. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Львів: Коопспілка, 2010. 628 с.

Інформаційні ресурси

22. Мультимедійне забезпечення лекційних занять з дисципліни "Барна справа" зі спеціальності 241 "Готельно - ресторанна справа" [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/multimedijne-zabezpecenna-lekcijnih-zanat-z-disciplini-barna-sprava-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-120571.html>
23. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс]. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>
24. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. URL: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактна інформація викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна добросесність	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну добросесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної добросесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна добросесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби.

	Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Загнибіда Р.П.