

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«РОБОТА СОМЕЛЬЄ»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Робота сомельє» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021р. 13 с.

Розробник:

Загнибіда Раїса Павлівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
«___»_____ 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від «___»_____ 20__ р., № ___

Голова

Чорна Л.В.

«___»_____ 20__ р.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0		Вибіркова	
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – Вивчення особливостей роботи сомельє, та методів подавання та техніки наливання напоїв, надання рекомендацій щодо поєднання вин із замовленими стравами			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		6-й	6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 3 аудиторних – 40 самостійної роботи студента – 50	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		0 год.	
		Лабораторні	
		24 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		50 год.	76
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/5

1. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: Дисципліна «Робота сомельє» включена до блоку вибіркових дисциплін і спрямована на 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 і 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.

Завдання дисципліни: Знання та навички, набуті студентами під час вивчення дисципліни «Робота сомельє», дозволять 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.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Робота сомельє» є формування комплексу таких компетентностей:

- здатність працювати в команді;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- навички здійснення безпечної діяльності.
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність спілкуватися іноземною мовою;
- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- 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 здобувачів з навчальної дисципліни «Робота сомельє»:

- 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;
- вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;
- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі опановують знання, передбачені навчальною програмою з дисципліни як аудиторно, так і у процесі виконання робіт, які оцінюються відповідно до розробленої системи оцінювання під час поточного та підсумкового контролю.

2. Програма навчальної дисципліни МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Тема 1. Основи організації роботи сомельє.

Предмет, мета і основні завдання вивчення дисципліни «Робота сомельє». Особливості історичних етапів становлення професії сомельє. Ринок закладів, що пропонують послуги сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Характеристика професії

Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Характеристика професії. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє, та застосування на практиці.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. АСОРТИМЕНТ ВИНА, ЇХ ОСОБЛИВОСТІ І КЛАСИФІКАЦІЯ.

Тема 3. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.

Характеристику основних виноробних ампелографічних сортів червоного і білого винограду. Історична довідка існування винограду та виноробства. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. Первинне та вторинне виноробство, особливості виробництва окремих типів та сортів вин.

Тема 4. Вина країн Європи та Нового Світу

Класифікація вин (стара та нова). Суть поняття "терруару". Читання етикетки. Виноробні регіони, сорти винограду, відомі та «великі» вина. Спеціальні технології виробництва. Особливості виробництва вин, вплив клімату. Основні сорти винограду, класифікація вин у країнах. Відмінність стилю таких вин від вин Старого Світу.

Тема 5. Шампанське та ігристі вина

Технологія виробництва ігристого та шампанського світу. Виноробні регіони, сорти винограду. Спеціальні технології виробництва даних вин. Історія виробництва та найвідоміші виноробні регіони різних країн світу.

Тема 6. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв

Характеристика та асортимент алкогольних напоїв, їх смакові якості. Країни-виробники міцноалкогольних напоїв. Характеристика всіх груп напоїв. Міцні напої світу: віскі, коньяк та бренді, ром, текіла, граппа, джін. Особливості виробництва, подачі та споживання. Сумісність напоїв з тими чи іншими стравами та вміння порекомендувати їх споживачеві.

Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє

Загальні відомості про асортимент і характеристику інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями. Володіння знаннями про вино, його історію, виробництво, їхні характеристики. Володіння навичками, подачі вин. Вміння відслідковувати смаки відвідувачів, розбиратися у комбінуванні вин з різноманітними стравами та іншими напоями.

Тема 8. Культура споживання вин

Особливості сервірування алкогольних напоїв. Історичні витоки винного етикету. Правила дегустації вин. Особливості роботи сомельє. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин. Температурні режими подавання вина.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організація роботи сомельє												
Тема 1. Основи організації роботи сомельє.	10	2	0	2	0	6	10	1		1		8
Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Характеристика професії.	12	2	0	2	0	8	11	0		1		10
Разом за змістовим модулем 1	22	4	0	4	0	14	21	1		2		18
Змістовий модуль 2. Асортимент напоїв у барах												
Тема 3. Класифікація вин, історія виробництва	10	2	0	2	0	6	11	0		1		10

Тема 4. Вина країн Європи та Нового Світла	12	2	0	4	0	6	11	1		1		9
Тема 5. Шампанське та ігристі вина	12	2	0	4	0	6	12	1		1		10
Тема 6. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв	12	2	0	4	0	6	12	1		1		10
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	10	2		2		6	12	1		1		10
Тема 8. Культура споживання вин	12	2		4		6	11	1		1		9
Разом за змістовим модулем 2	68	12	0	20	0	36	69	5		6		58
Разом	90	16		24		50	90	6		8		76
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16		24		50	90	6		8		76

5. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи організації роботи сомельє.	2
2	Кваліфікаційна підготовка сомельє. Характеристика професії.	2
3	Класифікація вин, історія виробництва	2
4	Вина країн Європи та Нового Світла	4
5	Шампанське та ігристі вина	4
6	Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв	4
7	Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	2
8	Культура споживання вин	4
Всього:		24

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з історією виникнення професії сомельє, особливостями роботи сомельє на прикладі одного з діючих ресторанів міста.	6
2	Правила підбору вин для винного погребу ресторану, правила та вимоги до оформлення винної карти ресторану. Складання винної карти підприємства.	8
3	Підготувати доповідь на теми: «Класифікація вин. Найорганічніші поєднання вин із продукцією ресторанного господарства». «Класифікація сортів винограду». Доповнення матеріалу лекції. Наукове обґрунтування підбору алкогольних напоїв для ресторану. Доповідь на теми: «Номенклатура та характеристика вин України»; «Вина Молдови - марки, їх характеристика», «Вина Грузії - марки, їх характеристика»; «Вина Азербайджану – номенклатура, характеристика, особливості»; «Вина Вірменії - марки, їх характеристика». Особливості подавання та найкращих смакових поєднань окремих марок вин.	6
4	Вина Франції: марки, їх характеристика; вина Італії – марки та їх характеристика; вина Іспанії – марки, їх характеристика, вина Португалії – марки, їх характеристика; вина Німеччини – марки, їх характеристика; вина країн Східної Європи – марки, їх характеристика. Підібрати сомельє для віртуального ресторану, описати вимоги до нього (стать, вік, досвід роботи, зовнішній вигляд, одяг). Доповідь на тему: «Номенклатура та характеристика вин Нового Світу, країн Азії та Африки». Обґрунтування вибору асортименту вин цього регіону для винної карти віртуального ресторану	6
5	Доповідь на теми: «Номенклатура та характеристика ігристих вин»; «Шампанські вина - номенклатура, характеристика, особливості». Особливості подавання та найкращих смакових поєднань цих вин.	6
6	Доповідь на теми: "Номенклатура та характеристика бренді"; "Віскі – виробники, марки, їх характеристика", "Джин – виробники, марки, їх характеристика"; "Ром – номенклатура, характеристика, особливості"; "Горілка – виробники, марки, їх характеристика"; "Текіла – виробники, марки, їх характеристика"; "Лікери – номенклатура, виробники, характеристика". Особливості	6

	подавання окремих міцних напоїв.	
7	Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє. Матеріально-технічне забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар. Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв.	6
8	Прийоми подавання різних алкогольних напоїв, рекомендації споживачеві віртуального ресторану щодо поєднання вин із замовленими стравами, подавання замовленого напою. Опрацювання основних принципів еногастрономії, історичних витоків етикету вина, впливу температури на якість вина	6
Всього:		50

9. Індивідуальні завдання

1. Характеристика ресторанних закладів, що пропонують послуги сомельє.
2. Характеристика посуду та інвентарю для роботи сомельє.
3. Основні прийоми та методи поєднання страв і вин.
4. Підготовка до обслуговування гостей.
5. Основні правила обслуговування гостей.
6. Рекомендації щодо подавання міцних алкогольних напоїв.
7. Подавання тютюнових виробів.
8. Техніка виконання численних замовлень гостей.
9. Класифікація, асортимент, характеристика міцних алкогольних напоїв.
10. Класифікація, асортимент, характеристика шампанського.
11. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин України.
12. Техніка наливання основних напоїв.
13. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
14. Історичні витоки етикету вина.
15. Вплив температури на якість вина.
16. Гарнірування напоїв та їх подавання.
17. Основний посуд та інвентар для роботи сомельє.
18. Устаткування для зберігання вин.
19. Інвентар для зберігання і подавання сигарної продукції.
20. Обладнання винного погребу.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1								ТКЗ №1	ТКЗ №2	ПТК	Сам. робота	Сума
ЗМ 1			ЗМ 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8					
5	5	5	10	10	10	10	5	5	5	15	15	100
60								5	5	15	15	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

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. 45 с. 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 учебної 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 учебної 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. Беляєва 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. ДонДУЕТ, 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. Ощипок 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>

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.
2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.