

**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 № 1 від 29.08.2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

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 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.

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 (зкладах) 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. Організувати 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. Організувати 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; аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє. Ознайомитись із міжнародним досвідом професійної підготовки сомельє.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
2.	Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	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.	Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.	Знати вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. Володіти інформацією про характеристику основних виноробних ампелографічних сортів червоного і білого винограду	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
4.	Вина країн Європи та Світу	Знати основи класифікації вин (стара та нова). Вміти читати етикетки. Володіти інформацією про виноробні регіони, сорти винограду, відомі та «великі» вина. Знати спеціальні технології виробництва. Володіти інформацією про основні сорти винограду, класифікацію вин у різних країнах, відмінність стилю вин.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
5.	Шампанські та ігристі вина	Знати асортимент і характеристику шампанського та ігристих вин. Володіти знаннями про технологію виробництва ігристих та шампанських вин.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
6	Міцні напої світу. Особливості виробництва, подачі та споживання.	Знати асортимент і характеристику міцних напоїв світу. Володіти знаннями про історію, виробництво, їхні характеристики. Знати виробників міцних напоїв світу, характеристику всіх груп напоїв та ін.). Володіти навичками, подачі. Відслідковувати смаки відвідувачів, розбиратися у комбінуванні міцних напоїв з різноманітними стравами та іншими напоями.	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. Знати виробників і стилі вин, які вони випускають. Володіти навичками, подачі. Відслідковувати смаки відвідувачів, розбиратися у комбінуванні вин з різноманітними стравами та іншими напоями.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, виконання лабораторної роботи
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	40
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (6 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					40
Самостійна р-та																20			20
Проміжний тестовий контроль							10					10							20
Підсумковий тестовий контроль																20			20
Всього за тиждень				5	5	5	10	5	5	5	5	10	5	5	20	20			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
<ol style="list-style-type: none"> 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
<ol style="list-style-type: none"> 1. Джеффри Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева.2021.288 с.

2. Джеффрі Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.
3. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Видавництво: Yakaboo Publishing. 2021. 272 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.: КНТЕУ, 2018. 215с.
5. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailgu. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с.
6. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailgu. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с.
7. 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, 2018. 48 с.

Інформаційні ресурси

1. 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>
2. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс]. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>
3. 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, 201Д, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Загнибіда Раїса Павливна
Контактна інформація викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «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. В університеті академічна доброчесність 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).
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 Prometheus, Coursera, WiseCow, EduHub, Impactorium, TED, Stepik та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Загнибіда Р.П.