

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОБОТА СОМЕЛЬЄ

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Робота сомельє
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного Навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/11a911c91e5ab6e6b36e
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Робота сомельє» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і дозволить здобувачам сформувати індивідуальну освітню траєкторію. Під час вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти отримують знання та навички формування 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.

Зміст курсу передбачає ознайомлення та 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.

3. Мета та цілі навчальної 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.

4. Програмні компетентності та результати навчання

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.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни			
Вид заняття	Загальна кількість		
лекції	16 годин		
лабораторні	24 годин		
самостійна робота	50 годин		
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий
Тематика навчальної дисципліни			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Основи організації роботи сомельє	2	2	6
Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	2	2	6
Тема 3. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація	2	2	6
Тема 4. Вина країн Європи та Світу	2	4	6
Тема 5. Шампанські та ігристі вина	2	2	6
Тема 6. Міцні напої світу. Особливості виробництва, подачі та споживання	2	4	6
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	2	4	6
Тема 8. Культура споживання вин	2	4	8
Заг:	16	24	50

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 40 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 20 балів – підсумковий тестовий контроль
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт

Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
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 академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. 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 буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. 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. Джеффри Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с. 3. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с. 4. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Видавництво: Yakaboo Publishing. 2021. 272 с. 5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.: КНТЕУ, 2018. 215с. 	

6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailguу. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с.
10. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailguу. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с.
11. 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.

Викладач

**доцент кафедри
готельно-
ресторанної та
курортної справи
Р.П.Загнибіда**