

**Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – вибірковий

Курс та семестр вивчення	3 курс VI семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
кафедри готельно-посада
ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна
д.вет.н., професор,
завідувач кафедри готельно-

Контактний телефон	+380-67-302-61-20
Електронна адреса	maria_pas@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6
Сторінка дистанційного курсу	https://study.ldufk.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є надати майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи знань з наукових основ виробництва та споживання різновиду напоїв, формування кваліфікованих фахівців сомельє зі знаннями культури, вживання вин, алкогольних напоїв та виробів з них, їх гастрономічного поєднання з харчовими продуктами та стравами із меню закладу ресторанного господарства
Тривалість	VI семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (30 год – лекції, 30 год – практичні, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – залік
Мова викладання	Українська

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1	Тема 1. Технологічні особливості виноградних вин	<i>Знати:</i> Процес становлення вина. Характеристику вина як алкогольного напою. . Особливості первинного та вторинного виробництва вина. Стадії становлення вина.	Характеристика стадій формування вина, дозрівання і старіння вина.
2	Тема 2. Міжнародна класифікація вина.	<i>Знати:</i> Класифікацію вин Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікацію десертних, напів десертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин.	Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин.
3	Тема 3. Класифікація вин на вітчизняному ринку.	<i>Знати:</i> Класифікацію вин за призначенням, по міцності і вмісту цукру, за кольором. Поділ вин на групи залежно від технології приготування.:	Поділ вин на групи по термінам витримки.
4	Тема 4. Первинне виробництво вин.	<i>Знати:</i> Характеристику первинного виробництва вин. Асортимент і характеристики білих столових вин. Столові напівсухі напівсолодкі вина.	Червоні вина як основа виноробної продукції.
5	Тема 5. Вторинне виробництво вин.	<i>Знати:</i> Характеристику вторинного виробництва вин. Характеристику вин типу портвейн, мадера, марсала, херес та малага.	Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.
6	Тема 6. Техніка обслуговування гостей винами. .	<i>Знати:</i> Технологічний процес подавання вина: представлення вина, відкривання пляшки вина, дегустація вина, декантування вина, наповнення чарок, повторне замовлення.	Приймання замовлення та порядок підготовки вина до подавання.
7	Тема 7. Сутність проведення декантації.	<i>Знати:</i> Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.	Рекомендації щодо декантації певних видів вин.
8	Тема 8. Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.	<i>Знати:</i> Поняття еногастрономії. Характеристика принципів для забезпечення відповідності вин певним стравам	Перелік найпоширеніших «ворогів» вина.

9	Тема 9-10. Правила споживання вин.	<i>Знати:</i> Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання шампанських вин.	Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання міцних (кріплених) вин.
10	Тема 11. Професійна підготовка сомельє.	<i>Знати:</i> Обов'язки сомельє. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Education Trust». Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє.	Характеристика рівнів навчання: базовий рівень, середній, професіональний, (досвідчений), п'ятий рівень – індивідуальний проект.
11	Тема 12. Оснащення робочого місця сомельє.	<i>Знати:</i> Оснащення робочого місця сомельє. Призначення і розміщення приставного столу сомельє. Поняття декантації вина.	Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується для обслуговування гостей напоями.
12	Тема 13. Винна карта. Особливості оформлення карти вин.	<i>Знати:</i> Винну карту. Особливості оформлення карти вин. Структуру винної карти. Перелік інформації, що подається у винній карті. Характеристику інформації, яка вказана на кольєретці та етикетці пляшки.	Правила запису напоїв у винній карті відповідно до виробника напою, до терміну витримки напою.
13	Тема 14-15. Організація роботи для формування винного асортименту.	<i>Знати:</i> Організацію роботи із формування винного асортименту. Особливості впливу економічного фактору при формуванні винного асортименту. Визначення цінової категорії, об'єму закупівлі винного асортименту.	Порядок оновлення винного асортименту у закладах ресторанного господарства.

Рекомендована література

Основна:

1. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 395 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О. Шаран, Т.І. Іщенко, О.В. Коваль, О.В. Собін. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів: «Магнолія-2006», 2021. 228 с.
4. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста:

навч. посіб. Київ: «Каравела», 2022. 164 с.

6. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффри. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с

7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Додаткова:

1. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Р. В. Матюшенко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.

2. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.

3. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.

4. Alcoholic Beverages. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A. M. Grumezescu, A. M. Holban. 1st Edition. Royston Road; Cambridge; Kidlington: Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. 549 p.

5. Harrison, J., Ridley N. The World Atlas of Gin. Explore the Gins of more than 50 countries. Mitchell Beazley, 2019. 256 p. Part 1. Gin: A well-travelled spirit. Part 2. World of Gin.

6. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.

7. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.

8. Паска М. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності / Паска Марія, Графська Оріслава, Запісоцький Андрій // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 56. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>

9. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

10. Хромова М. Готелі COR-TEN як інноваційна концепція в індустрії гостинності / Хромова Мар'яна, Паска Марія, Дзьордзь Наталія // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–5. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-154>

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

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Роботи, які студенти здають з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів). Перескладання або дострокове складання окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності. Виконання однакових завдань заборонено. Тексти бакалаврських робіт мають перевірятися на плагіат та використання штучного інтелекту. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>

Політика щодо відвідування. Пропущені заняття з поважних причин можна відпрацювати: самостійно ознайомитися з лекціями та допоміжними матеріалами для вивчення курсу та виконати всі практичні завдання, розміщені на СДН.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати як виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Політика використання ШІ (штучного інтелекту) в процесі навчання. Виконані завдання мають бути результатом власної оригінальної роботи. Якщо під час виконання практичних робіт використано штучний інтелект (ШІ), слід обов'язково зазначити мовну модель та назву чат бота. Встановлення знань, умінь та навичок студентів, які використали ШІ будуть відбуватися безпосередньою розмовою з кожним з них.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах.

Підсумковий контроль – залік.

Мінімальна оцінка – 61 бал. Всього за курс – 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	
61-67	E	задовільно
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни