

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ/
 ORGANIZATION OF SOMMELIER**

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.ivanishcheva@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=833
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Одним із різновидів сервісу у ресторанному господарстві є надання послуг, які передбачають обслуговування споживачів під час споживання алкогольних напоїв. При роботі з алкогольними напоями ресторану бажано мати сомельє – спеціального службовця, що опікується алкогольною продукцією, створює закладу необхідний престиж в очах відвідувачів, сприяє підвищенню комерційної результативності роботи закладу.</p> <p>Метою дисципліни «Організація роботи сомельє», що включена до блоку вибіркових дисциплін, є цілеспрямоване формування у здобувачів знань сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів алкогольними напоями, особливостей організації роботи сомельє; психологічних аспектів керування процесом споживання алкогольних напоїв з метою підвищення культури їх споживання, отримання практичних навичок роботи з алкогольною продукцією та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.</p> <p>Дисципліна «Організація роботи сомельє» передбачає набуття студентами теоретичних та практичних знань щодо класифікації вин та інших алкогольних напоїв, їх виробництва, основ складання винної карти, правил і методів подавання вин; правил дегустації, умов зберігання алкогольних напоїв; оптимального поєднання їжі та вин, формування знань класифікації сигар, способів їх виробництва, зберігання та подавання.</p>
Мова викладання	Українська мова

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. уміти знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел; 2. забезпечувати ефективну комунікацію зі споживачами послуг індустрії гостинності; 3. уміти визначати особливості різних типів алкогольної продукції, вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності; 4. знати основні характеристики технологічного процесу виробництва алкогольної продукції та надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства; 5. уміти підбирати винну продукцію до страв, моделювати сервісно-виробничі процеси обслуговування винами і міцним алкоголем в готелях та ресторанах і забезпечити їх апаратурне оформлення; 6. розробляти нові послуги сомельє з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
---------------------	--

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Організація роботи сомельє	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Формування винної карти підприємства	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Класифікація вин, історія виробництва	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Вина країн Європи	22	6	6	10	В, ВПЗ, УД, КТ	15
Тема 5. Вина країн Нового Світу, Азії, Африки, Австралії	22	6	6	10	В, ВПЗ, УД, КТ	15
Тема 6. Вина України та країн ближнього зарубіжжя	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв	22	6	6	10	В, ВПЗ, УД, КТ	15
Тема 8. Сигари. Країни-виробники, способи виробництва, зберігання та подавання	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 9. Особливості подавання алкогольних напоїв	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 10. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Архіпов В.В. Організація роботи сомельє (все про вино в ресторани). 2-е видання. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 304 с.</i> 2. <i>Джеффорд Ендрю. Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2018. 176 с.</i> 3. <i>Іваніщева О.А. Дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С.78-86.</i> 4. <i>Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника». Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2019. 365 с.</i> 5. <i>Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.</i> 6. <i>Мадлен Пакетт, Джастин Хэмек. Wine Folly. Все, що треба знати про вино. Львів: Видавництво Старого Лева, 2018. 240 с.</i>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Організація роботи сомельє» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>

Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА