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

СИЛАБУС

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ / SOMMELIER SERVICE MANAGEMENT

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
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	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=231
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	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. Метою освітнього компонента «Організація роботи сомельє» є 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. Освітній компонент «Організація роботи сомельє» передбачає набуття здобувачами теоретичних та практичних знань щодо з 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.
Мова викладання	Українська

Результати навчання	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 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

Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	**180/6**	**34**	**34**	**112**		**100**
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	**Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:** В – відповідь на питання – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне 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.** Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.
Основні літературні та інформаційні джерела	*1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє (все про вино в ресторані). 2-е видання. Київ: Центр навчальної літератури,2019.304 с.* *2. Джеффорд Ендрю. Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Харків: ТОВ «Віват», 2018. 176 с.* 3. 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. 4. *Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника». Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2019. 365 с.* 5. 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. 6. Мадлен Пакетт, Джастин Хэммек. Wine Folly. Все, що треба знати про вино. Львів: Видавництво Старого Лева, 2018. 240 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «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.
Інтеграція ШІ в освітній процес	Інтеграція ШІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf. Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ШІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ШІ для таких завдань, як планування та

	генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез, доповідей слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	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 14^{00} до 15^{00} (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, 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).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, 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. При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf.
Інші складові політики компонента	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.

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри Наталія ЧОРНА