



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СОМЕЛЬЄ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., професор Лариса ОСИПОВА	0679589510	osypoval@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

«Сомельє» є дисципліною вибіркової складової навчального плану 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.

Метою Сомельє як навчальної дисципліни є 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.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Сомельє» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Навчальна дисципліна Сомельє забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Уміння:

3. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

4. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

5. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Навички:

7. Відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	3	6	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1. Основи організації роботи сомельє. 1.1 Характеристика історичних етапів становлення професії сомельє. 1.2. Аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2. Історична довідка про існування винограду та виноробства. 2.1. Особливості започаткування та розвитку виноробства у різних країнах. 2.2. Аналіз ринку виноробної галузі України.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якості винограду, як основної виноробної сировини. 3.1. Як роблять вино. 3.2. Основні стилі виноробства. 3.3. Основні сорти. 3.4. Основні виноробні області. 3.5. «Натуральне» вино.	24	4	4	16	42	1	1	40
Тема 4. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація. 4.1. Характеристика класифікаційних ознак вин країн Нового Світу, порівняння з класифікаційними ознаками провідних виноробів Європи.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Первинне та вторинне виноробство, особливості виробництва окремих типів та сортів вин. 5.1. Характеристика дефектів, хвороб та вад вин, причини їх виникнення, засоби запобігання	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Характеристика, відмінні ознаки, класифікація типових та	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

спеціальних вин. 6.1. Розкрити поняття терруару, вплив терруару на якість вина. 6.2. Терруарність основних країн -виробників вина.								
Тема 7. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин. 7.1 Характеристика основних марок вина та винних домів, що представляють виноробну галузь Франції, Італії, Іспанії, Португалії	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема. 8. Шампанське та ігристі вина. 8.1. Підготовка доповіді на тему: "Номенклатура та характеристика вин Нового Світу, країн Азії та Африки". Обґрунтування вибору асортименту вин цього регіону для винної карти діючого закладу ресторанного господарства.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Обслуговування гостей вином. 9.1. Характеристика основних правил та етапів формування винного асортименту у діючому закладі ресторанного господарства. 9.2. Обґрунтування гастрономічного поєднання страв і вин, формування винної карти діючого закладу відповідно його меню.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Культура споживання вин. 10.1. Опрацювання основних принципів еногастрономії, історичних витоків етикету вина, впливу температури на якість вина.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 13. Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14. Матриця основних поєднань. За стравами. За смаком. За кухнею. Поєднання з сирами.	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумблери, сучасним технологічним обладнанням (льодогенератор, каво машина), барним інвентарем.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторанні заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Сомельє» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Особливості виготовлення десертних вин та на які групи їх поділяють.	12	16
2	Тема 2. До яких страв можуть бути запропоновані десертні вина.	12	16
3	Тема 3. Основні марки десертних вин, їх характеристика.	12	16

4	Тема 4. Речовини які входять до складу ароматизованих вин.	12	16
5	Тема 5. Апеласьйон – як регламентацій на система яка гарантує якість вин.	12	16
6	Тема 6. Яке вино є характерним представником ароматизованих вин. Його особливості.	12	16
7	Тема 7. Основні стадії з яких складається виробництво виноградних вин.	12	16
8	Тема 8. До яких основних способів зводяться технологічні схеми переробки винограду на сусло.	12	16
9	Тема 9. Мета первинної переробки винограду.	12	16
10	Тема 10. Червоні столові вина, як основа виноробної промисловості.	12	16
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що вноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Мадлен Пакетта, Джастін Хеммек, Wine Folly: Видання Магнум: підручник. Полтава: Коліблі, 2020. 304с.
2. Липовецький Л., Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника»: підручник. Львів: Vivat, 2019. 368с.
3. Wine Simple: про вино від сомельє світового класу/Альдо Сом і Крістін Мюльке: пер. з англ. Ольга Розумна. Київ. Yakaboo Publishing. 2021. 272 с.
4. Оз Кларк, Історія вина в 100 пляшках. Від Бахуса до Бордо і без меж далі: підручник. Харків: Жорж, 2022. 224с.
5. Wine Trails: Europe, Melbourne: Lonely Planet, 2020. p.272

Додаткова

6. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О., Технологія вина: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 592с.
7. Klaus St. Rainer, Ginspiration. London: Dorling Kindersley, 2017. 144с.
8. Хью Джонсон, Дженсіс Робінсон, The World Atlas of Wine 8th Edition, Octopus Publishing Group, 2019. 416с.