

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Проректор з науково-
педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мистецтво сомельє

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

спеціалізація _____

(шифр і назва)

вид дисципліни за вибором

(обов'язкова / за вибором)

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)

Білецька Я.О., д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми
(керівником проєктної групи) Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми
(керівник проєктної групи) Готельно-ресторанна справа



(підпис)

Миколенко О.П.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією
факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії



(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Мистецтво сомельє” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1.МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів сучасного комплексу знань з наукових основ зберігання і споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов’язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Мистецтво сомельє» є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- формування наступних фахових компетентностей ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5-й	5-й
Лекції	
32 год.	12 год. –ауд.
Практичні заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	108 год
в т. ч. Індивідуальні завдання	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

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 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий розділ 1. Основи організації роботи сомельє

Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.

Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.

Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.

Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин.

Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану.

Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин.

Змістовий розділ 2. Особливості виробництва і споживання вин.

Класифікація вин і винних регіонів.

Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин.

Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання.

Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої.

Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки.

Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина.

Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччини.

Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви модулів і тем	Кількість годин										
	Денна форма						Заочна форма				
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі			
		л	п	лаб	інд	ср		л	п	інд	ср
Змістовий розділ 1. Основи організації роботи сомельє											
Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	6
Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	12	4	4	-	-	4	8	2	-	-	6
Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія	8	2	2	-	-	4	8	2	-	-	6
Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Разом за змістовим розділом 1	58	16	16	-	-	26	54	4	-	-	50
Змістовий розділ 2. Особливості виробництва і споживання вин. Класифікація вин і винних регіонів											
Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	14	4	4	-	-	6	12	2	-	-	10
Разом за змістовим розділом 2	62	16	16	-	-	30	66	8	-	-	58
Усього годин	120	32	32	-	-	56	120	12	-	-	108

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє	2
2.	Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	4
3.	Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія	2
4.	Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	2
5.	Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин	2
6.	Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану	2
7.	Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин	2
8.	Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин	2
9.	Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання	2
10.	Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої	2
11.	Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки	2
12.	Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина	2
13.	Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччини	2
14.	Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	4
	Разом	32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розглянути вимоги до отримання різних ступенів сомельє. Міжнародна гільдія сомельє.	2	6
2	Проаналізувати основні методи і форми роботи сомельє.	4	6
3	Поняття еногастрономії і дотримання певних правил та принципів поєднання страв та вин.	4	6
4	Розглянути класифікацію основних послуг роботи барів. Основні правила обслуговування.	4	8
5	Познайомитися з особливостями виробництва і бібліотеки вин. Міжнародна класифікація вин.	4	8
6	Що повинен знати і вміти професійний сомельє. Його робоче місце і техніка обслуговування гостей напоями.	4	8
7	Розглянути основний інвентар та обладнання для роботи сомельє. Види скляного посуду і різновиди пляшок.	4	8
8	Розглянути основні принципи складання і оформлення карти вин.	4	8
9	Розглянути відмінності шампанського від інших ігристих вин світу. Технологія подавання шампанського та ігристих вин.	4	8
10	Характеристика міцних алкогольних напоїв та поєднання їх з різними стравами.	4	8
11	Поняття декантування вина та його етапи.	4	8
12	Вивчити основні технології та види сирів, правила їх подавання і поєднання з винами.	4	8
13	Дослідити відмінності вин Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччини.	4	8
14	Особливості вин Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	6	10
	Разом	56	108

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання навчальним планом не передбачено.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Мистецтво сомельє»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН 07	<i>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; рішень ситуаційних задач
РН 08	<i>Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</i>	Лекція, критичний аналіз джерел інформації, підготовка доповідей за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях
РН12	<i>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	Лекція, критичний аналіз джерел інформації, підготовка доповідей за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів.

Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	4.0- (T1-T12) 4.0-6.0- (T13,T14)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		2.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі іспиту. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2х15):
13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;
10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;
7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;
5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;
3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;
0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.
Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2х5):
4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;
2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;
0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточний контроль та самостійна робота														Разом	Іспит	Сума
Розділ 1							Розділ 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14			
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	60	40	100

T1, T2 ... T14 – теми розділів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	За чотирьохрівневою шкалою оцінювання	За дворівневою шкалою оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: Навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.Г. Крюковська. Київ: Центр навчальної літератури, 2009. – 304 с.
2. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Э.І. Іваннікова, Т.В. Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2017. – 360 с.
3. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє: опорний конспект лекцій / Р.В. Матюшенко. – Київ: НУХТ, 2014. – 333 с.

ДОПОМІЖНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В.В. Архіпов – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
2. Слащева А.В. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин. Київ: Виноград. Вино, 2009. – 202 с.
4. Ковалевский К.А. Технология и техника виноделия: Учебн. Пособие / К.А. Ковалевский, Н.И. Ксенжук, Г.Ф. Слезко. Киев: ИНКОС, 2004. – 560 с.
5. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навчальний посібник. - Харків, 2012. - 214 с.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Школа сомельє [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sommelier-school.kiev.ua>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakijsort-vinogradu-dlya-vina.html>
4. Вина світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.goodwine.com.ua>
5. Довідник сомельє [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://encyclopedia.mozartwine.com>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.