

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Мистецтво сомельє»

Галузь знань			24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми			«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	вибіркова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	4	120	32/12	-	32	56/108

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:	організації ресторанного господарства
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою	Prometheus https://online.ssvk.com.ua/index
Мета курсу:	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.

Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми

Soft-skills / Загальні компетентності (ЗК)	Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК, ФК)
ЗК4. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ЗК 11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.	ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати. ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

ПРН7. Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу. ПРН8. Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами. ПРН9. Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя ПРН11. Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів ПРН12. Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. ПРН20. Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію ПРН22. Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ПРН23. Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів обладнання у ресторанному господарстві.

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ.			
Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	4	Розгляд вимог до отримання різних ступенів сомельє. Знайомство з міжнародною гільдією сомельє.
Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 3		Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2 Практичне заняття 3	4	Аналіз кваліфікаційної підготовки сомельє. Характеристика обов'язків, прав, основних методів і форм роботи сомельє.
Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	4	Визначення ролі виногастрономії у формуванні винного асортименту. Поняття «Еногастрономія».
Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	4	Дослідження порядку приймання замовлення та основних правил обслуговування.
Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	4	Аналіз технологічних особливостей виноградних вин. Дегустація вин.
Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	4	Знайомство з організацією роботи сомельє в залі ресторану.
Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	4	Вивчення основного інвентаря в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин. Види скляного посуду і різновиди пляшок.
Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9	4	Вивчення класифікації вин світу. Дегустація вин.
Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 10	4	Особливості виробництва і споживання шампанського та ігристих вин.
Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 11	4	Аналіз особливостей технології виготовлення міцних вин. Дегустація міцних алкогольних напоїв.
Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 12	4	Дослідження процесу декантування вина. Вивчення винної етикетки пляшок.
Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 13	4	Аналіз основних принципів поєднання сирів і вина.

Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 14	6	Характеристика вин Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії. Дегустація вин.
Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 15 Практичне заняття 16	6	Характеристика вин Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Особливості ароматизованих вин. Дегустація вин.
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Письмовий екзамен.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, виставкова робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5106		
ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ		
Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни	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.	
1) Асоціація сомельє України http://sommelierua.info/		
2) Журнал «Code de Vino» https://codedevino.ru/code-de-vino/		
3) Журнал Сомельє https://journals.ua/prof/somelie/		
ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)		
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. - Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). - Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з двох осіб. - Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. - Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації. - Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагиату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів. - Курс передбачає роботу в команді (по 2 особи). - Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).		
КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ		
Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Робота в команді над оцінкою якості напоїв	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, зміг ефективно працюючи в команді оцінити якість представлених на заняття напоїв, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, зміг працюючи в команді	3-2

	оцінити якість представлених на заняття напоїв, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, лише частково зміг оцінити якість представлених на заняття напоїв, не продемонстрував ефективної роботи в команді, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Робота над індивідуальним завданням, його презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	6-5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	4-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-2
Самостійна робота		
	1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу, способів приготування коктейлів) 2) Підготовка до опитувань 3) Підготовка до проведення дегустацій коктейлів 4) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми) 5) Підготовка індивідуального завдання для захисту	16 годин /30 8 годин / 16 10 години /20 10 годин / 20 12 годин / 22 56 годин / 108 годин