

## СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Мистецтво сомельє»

<b>Галузь знань</b>		24 «Сфера обслуговування»		<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський)	
<b>Освітньо-професійні програми</b>		«Готельно-ресторанна справа»		<b>Тип дисципліни</b>	вибіркова	
<b>Обсяг:</b>	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна / заочна форма)			
	4	120	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			32/12	-	32	56/108
<b>Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі</b>						
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 <a href="https://online.ssvk.com.ua/index">https://online.ssvk.com.ua/index</a>				
<b>Мета курсу:</b>	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.					
<b>Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми</b>						
<b>Soft-skills / Загальні компетентності (ЗК)</b>			<b>Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК, ФК)</b>			
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.			СК 2. Здатність організувати 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 (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств. СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати 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.			
<b>Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)</b>						
ПРН 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПРН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.						

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

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

<b>Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії</b>	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 14	6	Характеристика вин Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії. Дегустація вин.
<b>Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина</b>	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.
<b>Разом за роботу у семестрі</b>		<b>60</b>	
<b>Підсумковий контроль знань</b>		<b>40</b>	Письмовий екзамен.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		<b>до 10</b>	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

<b>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: Навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.Г. Крюковська. Київ: Центр навчальної літератури, 2009. - 304 с.</li> <li>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.</li> <li>Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє: опорний конспект лекцій / Р.В. Матюшенко. – Київ: НУХТ, 2014. – 333 с.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Асоціація сомельє України <a href="http://sommelierua.info/">http://sommelierua.info/</a></li> <li>Журнал «Code de Vino» <a href="https://codedevino.ru/code-de-vino/">https://codedevino.ru/code-de-vino/</a></li> <li>Журнал Сомельє <a href="https://journals.ua/prof/somelie/">https://journals.ua/prof/somelie/</a></li> </ol>	

### ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище аудиторії дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перекладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту 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 плагіату 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 проектів Жан-Моне модуль, К1, 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 оцінити якість представлених на заняття напоїв, продемонстрував здатність застосовувати знання на	3-2

	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		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу, способів приготування коктейлів)</li> <li>2) Підготовка до опитувань</li> <li>3) Підготовка до проведення дегустацій коктейлів</li> <li>4) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми)</li> <li>5) Підготовка індивідуального завдання для захисту</li> </ol>	16 годин /30 8 годин / 16 10 години /20 10 годин / 20 12 годин / 22 <b>56 годин / 108 годин</b>