

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Організація роботи сомельє**

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

(рівень вищої освіти)

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Навчальна програма з дисципліни «Організація роботи сомельє» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» VII с. (денна форма навчання)

Розробник: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_  
(підпис)

( Голод А.П. )  
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року № \_\_\_\_

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року № \_\_\_\_

Голова вченої ради факультету туризму

\_\_\_\_\_  
(підпис)

( В.З.Холявка )  
(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

\_\_\_\_\_  
(підпис)

( О.Ю.Сидорко )  
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

## ВСТУП

Сомельє (фр. *sommelier*) - працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтові. Сомельє складає винну карту, займається дегустацією вин і дає рекомендації по вибору напоїв відвідувачам ресторану. Сомельє в своїй роботі користується спеціальним «штопором сомельє». Навчання сомельє проходить на спеціальних заняттях сомельє, де окрім теоретичних знань про історію вина і виноробницькі регіони, майбутні сомельє вчаться розпізнавати аромати вин за складовими і інтерпретувати отримані букети. В результаті професійний сомельє по ароматах вина здатний визначити якість напою, сорт винограду, а інколи регіон походження вина і його вік. Нюх тренується за допомогою спеціальних наборів винних ароматів, із зразками запахів що зустрічаються в букетах.

Союз сомельє Франції надає звання «Метра сомельє» тим, хто пропрацював більше 10 років на цій посаді.

Сомельє, що працює в ресторанному залі, стає психологом - йому доводиться вгадувати настрій своїх клієнтів, іноді - визначати їх соціальний статус і походження. Деколи робота сомельє вимагає неабиякого відчуття гумору і винахідливості. Сомельє зобов'язаний швидко ловити думки клієнта. Для того, щоб запропонувати набір напоїв до замовлених страв, у сомельє, як правило, буває 2-3 хвилини, і зайва задумливість може справити гнітюче враження на клієнта. Вибір, зроблений в таких екстремальних умовах, має бути точним: у ресторані гість "вкладає свої гроші (часто чималі) в підприємство, що стосується його смаку і тому особливо делікатне".

Обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв,

уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

Програма вивчення навчальної дисципліни ««Організація роботи сомельє»» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Міждисциплінарні зв'язки:** «Організація барної справи», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кейтерінг» та ін.

Організація роботи сомельє передбачає вивчення виноградарства та виноробства. Асортимент і характеристика різних видів вин. В цьому модулі детально висвітлюються питання світового ринку алкогольних напоїв; класифікація, асортимент та характеристика базових напоїв для барної продукції; історія існування виноробства та залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. В цьому курсі приділяється велика увага особливостям виробництва і бібліотеці вин. Наводиться асортимент та характеристика різних типів вин. Вивчення курсу «Організація роботи сомельє» має за мету формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.

Змістовний модуль II Обслуговування гостей напоями

## **1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є надати майбутнім спеціалістам знання з наукових основ виробництва та споживання алкогольних напоїв, практичні навички та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом та впливати на культуру споживання вин.

1.2. Згідно з вимогами Стандарту вищої освіти України студенти повинні:

**знати:**

- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; - класифікацію коктейлів;
- посадові обов'язки сомельє;
- технологію подавання вин; - правила споживання вин;

**вміти:**

- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом; - готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту; - підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ECTS.

## **2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль I.**

#### **Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.**

##### **Тема 1-2 Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.**

П'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професійний і продвинутий, один дипломний та останній рівень – індивідуальний проект студента.

**Тема 3-4. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.** Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє. Курс навчання майстерності сомельє пропонує Міжнародна гільдія сомельє.

##### **Тема 5. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.**

**Еногастрономія.** Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно отримуватися певних правил або принципів: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий»

### **Змістовий модуль II**

#### **Змістовний модуль II Обслуговування гостей напоями**

**Тема 6-7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.** Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Столовий посуд.

**Тема 8-9. Технологічні особливості виноградних вин.** Червові столові вина як основа виноробної продукції. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Особливий спосіб їх виробництва Процес становлення вина. Класифікація вин. Міжнародна класифікація вин.

### 3. Рекомендована література

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учбової літератури, 2009. – 304с.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2004. - 240с.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 322с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.
5. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
7. .Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
8. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомелье [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч/Р.В.Матюшенко.– К.: НУХТ, 2014. – 333 с.
9. Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишнікова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.
10. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.
11. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15. Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.-Ростов-наДону: Феникс, 2000.
12. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

#### *Базова*

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. /

В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

#### **Інтернет-ресурси:**

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

2.Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>

3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina- yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

#### **5. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **6. Засоби діагностики успішності навчання**

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);

- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;

- підсумковий письмовий контрольний тест (залік, тести тощо).

