

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація роботи сомельє

(назва навчальної дисципліни)

Порядок оцінювання результатів навчання

вимоги з 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

Організація роботи сомельє: вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З., д-р наук, професор, 2019.** Organization of sommelier work: discipline's requirements. Paska Mariia, Dr. of Science

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробник: проф. д.вет.н. Паска М.З.

вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання
затверджені 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)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Сомельє (фр. *sommelier*) - працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтам. 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 вчать 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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.												
Тема 1-2 Вступ. Предмет та завдання. Історія розвитку виноробства. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	24	4		4		16	24	4		4		16
Тема 3-4 Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	24	4		4		16	24					24
Тема 5. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія..	12	2		2		8	12					12
	60	10		10		40	60	4		4		52
Змістовий модуль II Обслуговування гостей напоями												
Тема 6-7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду.	18	4		4		10						
Тема 8-9. Технологічні особливості виноградних вин.	16	4		4		8	30	2		2		26
Разом за змістовим модулем 1	30	8		8		18	30	2		2		26
всього	90	18		18		54	90	6		6		78

Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання	Поточне тестування та самостійна робота					
	ЗМ 1			ЗМ-2		Сума
	Основи організації роботи сомельє.			Обслуговування гостей напоями		
	T ₁₋₂	T ₃₋₄	T ₅	T ₆₋₇	T ₈₋₉	
Денна (усього балів)	0-20	0-20	0-20	0-20	0-20	100
Опитування на семінарах	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
Конспекти самопідготовки	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	
Практичні роботи	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	
Самостійні роботи	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	
Заочна (усього балів)	0-20	0-20	0-20	0-20	0-20	
Опитування на семінарах	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	
Конспекти самопідготовки	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
Практичні роботи	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
Самостійні роботи	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

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 офіціантів, 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., Шамян 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., Положишникова 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>

Організація роботи сомельє: вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З., д-р наук, професор, 2019.** Organization of sommelier work: discipline's requirements.
Paska Mariia, Dr. of Science