

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація роботи сомельє

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА 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

Робоча 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

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 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.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Рівень вищої освіти: бакалавр	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 1		Дисципліна спеціалізації СВД	
Змістових модулів – 2		Рік підготовки:	
		4-й	
		Семестр	
		6 й	VII-й
		Лекції	
		18год	6 год
		Практичні, семінарські	
		18 год	6 год
Загальна кількість годин - 90	Самостійна робота		
	54 год	78 год	
Тижневих годин для денної форми навчання: III семестр аудиторних - 4 год самостійна робота студента – 2 год	Індивідуальні завдання:		
	Вид контролю: VI семестр - залік		

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 Вступ. Предмет та завдання. Історія розвитку виноробства. Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє. П'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професіональний 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

Змістовий модуль II. Обслуговування гостей напоями

Тема 6-7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Асортимент, призначення барного посуду.

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.

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

5. Теми практичних занять 4 курс

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Сомельє характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій	4	2
2	Організаційні роботи по формуванню винного асортименту	4	2
3	Еногастрономія. Особливості даної гасторномії	2	
4	Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства.	4	2
6	Асортимент вин. Декантація вин.	4	
Всього:		18	6

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

7. Самостійна робота III курс, II семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Виноградні вина основних країн-виробників вина	10	24
2	Культура споживання і дегустація вина	10	26
3	Алкогольні напої- базові	10	22
4	Змішані напої, напої на основі аперативів	12	22
5	Рецептура і способи приготування коктейлів.	12	16
Всього:		54	78

8. Індивідуальні завдання (для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;

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 офіціантов, 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>

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 (іспит, тести тощо).