

Силабус курсу



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 3, семестр – 2

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 18 – лекції, 18 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

д.в.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є формування у студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації роботи сомельє передбачає вивчення виноградарства та виноробства. асортимент і характеристика різних видів вин, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного та барного обслуговування

Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння 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. Студенти під час вивчення дисципліни навчаться організувати робоче місце сомельє; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин; обслуговувати гостей винами та ознайомляться з багатьма іншими аспектами роботи сомельє у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1-2 Вступ. Предмет та завдання. Історія розвитку виноробства. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	Знати історію розвитку виноробства. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Вміти розрізняти п'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професійний, один дипломний та останній рівень – індивідуальний проект студента.	Практична робота, самопрезентація
3-4 Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	Знати Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Орієнтуватись у кваліфікаційній підготовці сомельє. Вміти характеризувати вимоги до отримання ступеню майстер сомельє, та застосовувати на практиці.	Практична робота, майстер-клас.

5. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія..	Знати роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Розуміти правила або принципи: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий». Орієнтуватися у підготовці робочого місця сомельє до початку роботи.	Практична робота, майстер-клас.
6-7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду.	Знати асортимент, призначення барного посуду. Розуміти організацію робочого місця бармена, розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Орієнтуватися у підготовці бармена до роботи, необхідних елементах для підготування бармена до роботи	Практична робота, майстер-клас.
	Знати порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Орієнтуватися в процесі виконання замовлення, основних правилах обслуговування гостя, розрахунок з відвідувачами	Практична робота, майстер-клас.
8-9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	Знати . Основи організації роботи сомельє. Винна карта. Вміти застосовувати на практиці знання оснащення робочого місця сомельє.	Практична робота, майстер-клас.

Літературні джерела

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.
3. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 395 с.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
5. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє [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.
6. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>
7. Паска М.З. Організація роботи сомельє : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 38 с.
Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24355>
8. Паска М. З. Організація роботи сомельє : методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2019. - 45 с.
Режимдоступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24369>

9. Паска М. З. Організація роботи сомельє : методичні вказівки для практичних занять підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2019. - 44 с.

Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24361>

10. Паска М.З. Організація роботи сомельє : залікові вимоги з навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 16 с. Режим доступу : <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24352>

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи із дисципліни «Організація роботи сомельє», які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Під час складання заліку потрібно відповісти на поставлені запитання. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати. При підготовці до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль із дисципліни «Організація роботи сомельє» здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 (по 5 балів за кожну із 9 тем: у семестрі 9 тем – форма контролю, залік,. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала у семестрі.

Підсумковий контроль – залік (в усній формі). Максимальна оцінка семестрі всього за курс 100 балів.