

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація роботи сомельє

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

галузь знань – 24 „Сфера обслуговування”

спеціальність – 241 „Готельно-ресторанна справа”

Львів-2020

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., к.т.н. Маслійчук О.Б.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “13” жовтня 2020 року № 3

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ ____ ” _____ 2020 року № ____

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ ____ ” _____ 2020 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., Маслійчук О.Б., 2020
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 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 навчаються 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», «Кейтеринг» 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 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:

- організацію роботи та посадові обов'язки сомельє;
- формування винної карти;
- класифікацію вин;
- сорти винограду, терруар, ампелографію;
- асортимент вин різних країн, сигарети;
- класифікацію та характеристику міцних алкогольних напоїв;
- технологію подавання вин та алкогольних напоїв;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє;
- правила споживання вин та еногастрономію.

вміти:

- підготувати робоче місце сомельє;
- скласти винну карту та карту напоїв підприємства;
- дати характеристику сортам винограду, терруару;
- визначати асортимент вин різних країн, сигарет;
- давати класифікацію та характеристику міцним алкогольним напоям;
- подавати вина та алкогольні напої;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- 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.

Тема 1. Організація роботи сомельє.

Вступ. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Вимоги до отримання ступеню Майстра сомельє. Міжнародна гільдія сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Сомельє як слуга вина і людям. Поєднання в собі декілька професій.

Тема 2. Формування винної карти підприємства.

Організаційні роботи по формуванню винного асортименту. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.

Тема 3. Класифікація вин, історія виноробства.

Історія і особливості виноробства. Характеристика винограду за окремими групами. Загальна класифікація вин. Основні сорти винограду, які використовують у виробництві вина.

Тема 4. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина.

Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості. Поняття терруар. Вплив терруару на основні фактори якості вина.

Тема 5. Вина країн Європи.

Характеристика виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин Європи.

Тема 6. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки.

Характеристика виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин Нового Світу, Азії та Африки.

Тема 7. Вина країн України, Кавказу та Молдови.

Характеристика виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин України, Кавказу та Молдови.

Змістовий модуль II.

Тема 8. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв.

Класифікація, асортимент і характеристика міцних базових алкогольних напоїв: коньяк, арманьяк, бренді, горілка, ром, текіла, джін, абсент, кльвадос. Асортимент і характеристика лікєро-горілчанних виробів: лікер, крем, бальзам, біттер.

Тема 9. Сигарети. Країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання.

Основні країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання сигарет у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Особливості подавання алкогольних напоїв.

Замовлення вина, його підготовка. Правила подавання білих та червоних вин. Наповнення чарок. Техніка декантування вина. Дегустація вина.

Тема 11. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.

Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє. Матеріально-технічне забезпечення виноградного погребу та приміщення для зберігання сигар. Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв.

Тема 12. Культура споживання.

Професійні вимоги до персоналу відповідального за обслуговування гостей напоями. Правила подавання аперитивів. Винний етикет. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива. Принципи еногастрономії. Температурні режими подавання вина.

3. Рекомендована література

Основна:

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., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
8. 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.
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.Богусева 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.

Допоміжна:

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.

9. Організація роботи сомельє : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 8 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24357>

10. Організація роботи сомельє : робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 10 с
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24365>

Інформаційні ресурси Інтернет:

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>

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

5. 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).