

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

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Організація роботи сомельє**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

**галузь знань 24 „Сфера обслуговування”**

**спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”**

**Львів-2020**

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

Розробники: 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

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 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.

## 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	
		7 й	VII-й
		Лекції	
		30 год	8 год
		Практичні, семінарські	
		30 год	8 год
Загальна кількість годин - 90	Самостійна робота		
	30 год	74 год	
Тижневих годин для денної форми навчання: VII семестр аудиторних - 4 год самостійна робота студента – 2 год	Індивідуальні завдання:		
	Вид контролю: VII 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 підходів, принципів і методів роботи сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності ресторанів 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 вину 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, джин, абсент, кльвадос.

Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних 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. Поєднання алкогольної продукції із сигарами.

### **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 аперативів. Винний етикет. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива. Принципи еногастрономії. Температурні режими подавання вина.

## **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.	
<b>Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.</b>													
Тема 1. Організація роботи сомельє.	8	4	-	2	-	2	8	2	-	-	-	6	
Тема 2. Формування винної карти підприємства.	6	2	-	2	-	2	8	-	-	2	-	6	
Тема 3. Класифікація вин, історія виноробства.	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6	
Тема 4. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина.	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6	
Тема 5. Вина країн Європи.	8	2	-	4	-	2	8	2	-	-	-	6	
Тема 6. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки.	8	4	-	2	-	2	8	-	-	-	-	8	
Тема 7. Вина країн України, Кавказу та Молдови.	8	2	-	4	-	2	8	-	-	2	-	6	
<b>Разом за змістовим модулем I</b>	<b>50</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	

<b>Змістовий модуль II Обслуговування гостей напоями</b>												
Тема 8. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв.	10	4	-	4	-	2	10	2	-	-	-	8
Тема 9. Сигарети. Країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання.	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 10. Особливості подавання алкогольних напоїв.	8	2	-	2	-	4	8	2	-	-	-	6
Тема 11. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	8	2	-	2	-	4	8	-	-	2	-	6
Тема 12. Культура споживання.	8	2	-	2	-	4	8	-	-	2	-	6
<b>Разом за змістовим модулем II</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
<b>Всього</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>74</b>

### 5. Теми практичних занять 4 курс

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Організація роботи сомельє.	2	-
2	Тема 2. Формування винної карти підприємства.	2	2
3	Тема 3. Класифікація вин, історія виноробства.	2	-
4	Тема 4. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина.	2	-
5	Тема 5. Вина країн Європи.	4	-
6	Тема 6. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки.	2	-
7	Тема 7. Вина країн України, Кавказу та Молдови.	4	2
8	Тема 8. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв.	4	-
9	Тема 9. Сигарети. Країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання.	2	-
10	Тема 10. Особливості подавання алкогольних напоїв.	2	-
11	Тема 11. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	2	2
12	Тема 12. Культура споживання.	2	2
<b>Всього:</b>		<b>30</b>	<b>8</b>



## 6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

## 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Психофізіологічні та санітарні вимоги до сомельє.	2	6
2	Наукові основи формування винної карти.	2	6
3	Історія, особливості виробництва вин у окремі історичні періоди.	2	6
4	Виноградна лоза. Догляд за виноградником.	2	6
5	Виноградні вина основних країн-виробників вина у Європі.	2	6
6	Виноградні вина основних країн-виробників вина у Новому Світі, Азії.	2	8
7	Виноградні вина основних країн-виробників вина на Кавказі.	2	6
8	Алкогольні напої- базові.	2	8
9	Культура споживання сигарет.	2	6
10	Відповідність посуду для подавання алкогольних напоїв .	4	6
11	Особливості використання «штопора» сомельє.	4	6
12	Культура споживання і дегустація вина.	4	6
<b>Всього:</b>		<b>30</b>	<b>74</b>

## 8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

Матеріали самопідготовки.

## 9. 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.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.

9. 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>

10. 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>

12. 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.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24352>

13. Організація роботи сомельє : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузь знань - 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність - 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Паска М. З., Маслійчук О. Б. - Львів, 2020. - 7 с.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26904>

14. 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>

15. 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>

16. 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.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24369>

17. Організація роботи сомельє : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузь знань - 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність - 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Паска М. З., Маслійчук О. Б. - Львів, 2020. - 7 с.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26904>

18. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для самостійної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Паска М. З. - Львів, 2020. - 158 с.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25461>

19. Паска М. З. Організація барної справи : методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера

обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2019. - 50 с.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24368>

### **Інформаційні ресурси інтернет:**

1. Планування меню і прейскурантів 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>

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

### **11. 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).