

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

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 – 4, семестр – 7

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

д-р вет. наук, 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.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема організації барної справи, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті.

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. Організувати робоче місце сомельє; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин; обслуговувати гостей винами, а також розуміння організації роботи сомельє у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Організація роботи сомельє.	Аналізувати міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Знати вимоги до	Практична робота, самопрезентація

	отримання ступеню Майстра сомельє. Міжнародну гільдію сомельє. Кваліфікаційну підготовку 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.	Вміти організувати роботу по формуванню винного асортименту. Знати роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.	Практична робота, самопрезентація.
Тема 3. Класифікація вин, історія виноробства.	Знати історія і особливості виноробства. Характеристику винограду за окремими групами. Загальну класифікацію вин. Основні сорти винограду, які використовують у виробництві вина.	Практична робота, самопрезентація
Тема 4. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина.	Визначати вплив терруару на основні фактори якості вина. Знати про ампелографію: сорти винограду, технологічні властивості. Поняття терруар.	Практична робота, самопрезентація.
Тема 5. Вина країн Європи.	Знати характеристику виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин Європи.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 6. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки.	Знати характеристику виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин Нового Світу, Азії та Африки.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 7. Вина країн України, Кавказу та Молдови.	Знати характеристику виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин України, Кавказу та Молдови.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 8. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв.	Визначати класифікацію, асортимент і характеристику міцних базових алкогольних напоїв: коньяку, арманьяку, бренді, горілки, рому, текіли, джину, абсенту, кльвадос. Асортимент і характеристику лікєро-горілочаних виробів: лікєру, крему, бальзаму, біттеру.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 9. Сигарети. Країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання.	Знати основні країни виробники, способи виробництва, зберігання та подавання сигарет у закладах ресторанного господарства. Вміти поєднати алкогольну продукцію із сигарами.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 10. Особливості подавання алкогольних напоїв.	Вміти робити замовлення вина, його підготовку. Знати правила подавання білих та червоних вин. Наповнення чарок. Техніку декантування вина. Проводити дегустація вина.	Практична робота, майстер-клас.
Тема 11. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	Знати характеристику та призначення основного інвентарю сомельє. Матеріально-технічне забезпечення виноградного погребу та приміщення для зберігання сигар. Характеристику та призначення основного посуду для подавання напоїв.	Практична робота, майстер-клас.

Тема 12. Культура споживання.	Визначати професійні вимоги до персоналу відповідального за обслуговування гостей напоями. Знати правила подавання аперативів. Винний етикет. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива. Принципи еногастрономії. Температурні режими подавання вина.	Практична робота, майстер-клас.
-------------------------------	--	---------------------------------

Рекомендована література

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебної літератури, 2009. – 304с.
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 учебної літератури, 2011. – 395 с.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
5. 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.
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 сомелье : 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 сомелье : 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 сомелье : 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 сомелье : 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>
11. Організація роботи сомелье : 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>

12. 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>

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. 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>

15. 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>

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) окремих робіт чи 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 – 60 (по 5 балів за кожну із 12 тем: у семестрі 12 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 у семестрі всього за курс 100 балів.