

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*


Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*
«30» серпня 2023 р. протокол №1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-08

1. Загальна інформація

Кафедра:	Готельно – ресторанного бізнесу	
Викладач:	Коваленко Наталія Олександрівна , доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу , кандидат технічних наук, доцент	
Профайл	Контакти kovalenkonatalia241@gmail.com , 0980536579	

Освітній компонент викладається на 4 курсі у 7 семестрі

4 курс			
Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120 (денна, заочна)			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	60	32	28
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна -60		Заочна - 104

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Організація роботи сомельє» спрямована на опанування студентами теоретичних та практичних навичок діяльності в умовах ринкової економіки і успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності в закладах готельно-ресторанного господарства.

Освітній компонент «Організація роботи сомельє» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Барна справа», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Метою дисципліни «Організація роботи сомельє» є набуття компетентностей з продуктивного спілкування, а також опанування здобувачами знань щодо різних форм бізнес-комунікацій, необхідних для професійної діяльності у сфері підприємництва, задля досягнення конструктивного результату при діловій взаємодії та ефективної кадрової політики, забезпечення розвитку комунікативної компетентності фахівця.

Основним завданням вивчення дисципліни «Організація роботи сомельє» є формування у студентів сучасного комплексу знань з наукових основ зберігання і споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє. Вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- коло обов'язків та правила роботи сомельє в залі ресторану;
- основи еногастрономії;
- асортимент посуду та інвентарю для роботи з вином та алкогольними напоями;
- аромати білих і червоних вин;
- правила дегустації вина;
- правила складання винної карти;
- умови зберігання вина;
- міжнародні сорти винограду;

- класифікацію вин;
- технологію виробництва білих, червоних, рожевих, ароматизованих, міцних, ігристих вин та шампанського;
- виноробство різних країн світу, відомих виробників вина, відомі виноробні регіони.

вміти:

- розрізняти аромати вина;
- виявляти ознаки неякісного вина;
- складати винну карту;
- підбирати вина до страв у меню;
- підбирати сири до різних видів вин;
- подавати вино гостям, користуючись необхідним інвентарем;
- вміти підбирати посуд для подачі вина;
- знати особливості виноробства у різних країнах світу;
- читати винну етикетку.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Організація роботи сомельє» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетенція:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК01 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК05 Здатність працювати в команді

ЗК07 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 02 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

ПРН 04 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПРН 14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Вина Старого Світу.			
1	Історія виноробства. Міжнародні сорти винограду. Важливі сорти винограду для виробництва білих і червоних вин. Технологія виробництва білих і червоних вин, ігристих вин.	2	1
2	Вина Франції. Французька класифікація вин. Характеристика виноробних регіонів Франції: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
3	Вина Італії. Італійська класифікація вин. Характеристика виноробних регіонів Італії: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
4	Вина Іспанії. Іспанська класифікація вин. Характеристика виноробних регіонів Іспанії: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
5	Вина Португалії. Іспанська класифікація вин. Характеристика виноробних регіонів Іспанії: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
6	Вина Німеччини. Німецька класифікація вин. Характеристика виноробних регіонів Німеччини: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
7	Вина Австрії. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
8	Вина Швейцарії. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
9	Вина Угорщини. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
10	Вина Румунії, Болгарії, Греції. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
11	Вина Молдови, Грузії. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1

12	Вина України. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
Змістовний модуль 2. Вина Нового Світу			
1	Вина Австралії і Нової Зеландії. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
2	Вина Аргентини і Чилі. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
3	Вина США. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	1
4	Вина Південної Африки. Класифікація вин, характеристика виноробних регіонів: клімат, ґрунти, сорти винограду, основні вина.	2	
Разом за ОК:		32	8

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Організація роботи сомельє в залі ресторану.	4	2
2	Основний інвентар в роботі сомельє.	4	
3	Виноробство України, Грузії та Молдавії. Виноробство Франції. Декантація вин. Основні сорти винограду. Регіонивиробництва. Класифікація вин. Робота зкартами виноробних країн. Правила читання етикеток на пляшці з вином. Дегустація вин країн, що вивчаються. Проведення декантації вина.	4	2
4	Шампанське та ігристі вина світу. Технологія виробництва, сорти винограду. Дегустація ігристих вин, правила і температура подачі. Виноробство Італії. Історія становлення виноробства. Основні сорти винограду. Клімат та ґрунт. Регіони виробництва. Класифікація. Учбовий фільм про виноробство Італії. Дегустація італійських вин.	4	2
5	Виноробство Іспанії. Вивчення вин, виготовлених за спеціальною технологією. Технологія хересу, малаги, марсали, мадери, портвейну, вермуту. Виноробство. Угорщини, Німеччини, Австрії.	4	
6	Виноробство країн Нового світу. Сири.	4	2
7	Дегустація міцного алкоголю. Підбір посуду, температура подачі міцних напоїв типу коньяк, бренді.	4	
Всього за ОК:		28	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Вина Старого Світу.			
1	Тема 1: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Спеціальні типи вин: веганські, кошерні, помаранчеві, біодинамічні, вулканічні, органічні, безалкогольні 2. Відомі міжнародні школи сомельє	5	10

2	Тема 2: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіону Бордо. 2. Характеристика кращих вин регіону Бургундія. 3. Характеристика кращих вин регіону Шампнь.	5	10
3	Тема 3: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіонів Пьемонт, Умбрія 2. Характеристика кращих вин регіонів Венето. Тоскана 3. Характеристика кращих вин регіонів Сардинія, Сицилія.	5	10
4	Тема 4: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіонів Ріоха, Каталонія 2. Характеристика кращих вин регіонів Наварра, Арагона 3. Характеристика кращих вин регіонів Кастилія-Леон, Кастилія-Ла-Манча, Канарські острови.	5	10
5	Тема 5: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіону Віньо Верде 2. Характеристика кращих вин регіону Мадейра 3. Характеристика кращих вин регіону Валле дель Дору	5	10
6	Тема 6: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіону Мозель-Саар-Рувєр 2. Характеристика кращих вин регіону Рейнгау 3. Характеристика кращих вин регіонів Ар, Нає, Пфальц	5	10
7	Тема 7: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіонів Вахау, Кремшталь, 2. Характеристика кращих вин регіонів Бургенланд, Штирія, Вайнвіртель	5	10
8	Тема 8: Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин регіону Вале 2. Характеристика кращих вин регіону Во і Женева	5	10
9	Тема 9,10 Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин Угорщини 2. Характеристика кращих вин Румунії, Болгарії, Греції	5	8
10	Тема 11,12 Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика кращих вин Грузії 2. Характеристика кращих вин Молдови 3. Характеристика кращих вин України Розв'яжіть тести.	5	8
Змістовний модуль 2. Вина Нового Світу			
1	Тема 1,2 Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Характеристика виноробства Туреччини, Кіпру, Ізраїлю. 2. Характеристика виноробства Китаю, Японії, Канади.	5	4
2	Тема 3,4 Підготувати доповідь з презентацією за темою: 1. Винна карта ресторану	5	4
Всього за ОК:		60	104

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- підготовка доповідей з презентаціями;
- тестування знань здобувачів за темами;
- написання модульних контрольних робіт.

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. Сутність та основні види розподілу	
Лекційний курс*	-
Лабораторні роботи*	25
Самостійна робота*	5
Тестування*	10
Всього за змістовний модуль 1	40
Змістовний модуль 2. Управління розподілом на підприємстві	
Лекційний курс *	-
Лабораторні роботи*	10
Самостійна робота*	5
Доповіді з презентаціями (самостійна робота)	5
Модульна контрольна робота*	10
Всього за змістовний модуль 2	30
Екзамен	30
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання)

4,5 - 5 балів	90 - 100 %	відмінно
4,0 - 4,4 балів	74 – 89%	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	60 – 73%	добре
2,1 – 3,4 балів	35 – 59 %	достатньо
0-2 балів	0-35 %	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (самостійна робота)

4,5 - 5 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Тестування (приклад оцінювання)

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Модульна контрольна робота*(приклад оцінювання)

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, , тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів.

8.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація роботи сомельє" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г. О. Саркісян, Н. О. Коваленко, В. І. Соколова та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 73 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1738880>

2. Пакетт М. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино [Текст] : практ. путівник по винах / М. Пакетт, Д. Геммек ; пер. з англ. О. Горби. — Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. — 240 с. : іл.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1625214>

3. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики [Текст]: монографія /за наук. ред. Д. І. Басюк ; Нац. ун-т харч. технологій. — Вінниця: Едельвейс і К, 2017. — 318 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166281>

4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135>

5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів [Текст] : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. — Харків : Світ Книг, 2020. — 288 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 274-275.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737071>

6. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник. — Х.: Світ книг, 2020. — 98 с. — Бібліогр.: с. 97.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737143>

7. Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого [Текст]: азбука винного "чайника" /Л.Липовецький. — Харків: Vivat, 2019.— 368 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1280521>

Додаткова

1. Ільчук, М. М. Розвиток виробництва винограду в Україні [Текст] /М.М. Ільчук, М.І. Дмитрук //Економіка АПК. — Київ, 2019. — № 1 (291). — С. 18-26.

2. Ходака В. О. Виноградарство - традиційна українська галузь [Текст] /В.О. Ходака //Виноград. Вино. — Київ: ред.Ж-лу"Дім,сад,гоод", 2017. — № 1-2.— С. 8-12.

3. <http://sommelierua.com>

4. <https://www.winespectator.com>

5. <https://www.wine-searcher.com>

6. <https://www.goodwine.com.ua>
7. <https://winefolly.com>
8. <https://www.jamessuckling.com>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач /ПІДПИСАНО/ Наталія КОВАЛЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «18» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно – ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО