

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ / ORGANIZATION OF SOMMELIER

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга Анатоліївна
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	0680312432
E-mail:	olya.ivanisheva@gmail.com
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=833
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Одним із різновидів сервісу у ресторанному господарстві є надання послуг, які передбачають обслуговування споживачів під час споживання алкогольних напоїв. При роботі з алкогольними напоями ресторану бажано мати сомельє – спеціального службовця, що опікується алкогольною продукцією, створює закладу необхідний престиж в очах відвідувачів, сприяє підвищенню комерційної результативності роботи закладу.</p> <p>Метою дисципліни «Організація роботи сомельє», що включена до блоку вибіркових дисциплін, є цілеспрямоване формування у здобувачів знань сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів алкогольними напоями, особливостей організації роботи сомельє; психологічних аспектів керування процесом споживання алкогольних напоїв з метою підвищення культури їх споживання, отримання практичних навичок роботи з алкогольною продукцією та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.</p> <p>Дисципліна «Організація роботи сомельє» передбачає набуття студентами теоретичних та практичних знань щодо з класифікації вин та інших алкогольних напоїв, їх виробництва, основ складання винної карти, правил і методів подавання вин; правил дегустації, умов зберігання алкогольних напоїв; оптимального поєднання їжі та вин, формування знань класифікації сигар, способів їх виробництва, зберігання та подавання.</p>
Мова викладання	Українська

Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей	<ul style="list-style-type: none"> - Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. - Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень науки. - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел. - Здатність забезпечувати ефективну комунікацію зі споживачами послуг індустрії гостинності. - Здатність визначати особливості різних типів алкогольної продукції, вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності. - Уміння підбирати винну продукцію до страв, моделювати сервісно-виробничі процеси обслуговування винами і міцним алкоголем в готелях та ресторанах і забезпечити їх апаратне оформлення. - Здатність розробляти нові послуги сомельє з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. - Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.
Перелік програмних результатів навчання	<ul style="list-style-type: none"> - Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. - Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя. - Знання основних характеристик технологічного процесу виробництва алкогольної продукції та надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства. - Володіння знаннями принципів організації роботи сомельє і в цілому закладів готельного та ресторанного господарства. - Здатність забезпечувати та оцінювати безпечність праці й належний рівень якості алкогольної продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Організація роботи сомельє» є базові знання з хімії, фізики, географії, товарознавства, іноземної мови.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)	Назва теми	Кількість годи з них				Форми контролю
		Усього годин/кредитів	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	
	Тема 1. Організація роботи сомельє	12	2	2	8	Т, ІЗ, РП
	Тема 2. Формування винної кари підприємства	16	2	4	10	УО, Т, ІЗ, КТ
	Тема 3. Класифікація вин, історія виробництва	16	2	2	12	ІЗ, РП, КТ
	Тема 4. Вина країн Європи	24	6	6	12	УО, Т, ІЗ, РП
	Тема 5. Вина країн Нового Світу, Азії, Африки, Австралії	24	6	6	12	УО, Т, РП, КТ

Тема 6. Вина України та країн ближнього зарубіжжя	20	4	4	12	ІЗ, РП
Тема 7. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв	20	4	4	12	УО, Т, ІЗ, РП
Тема 8. Сигари. Країни-виробники, способи виробництва, зберігання та подавання	18	4	2	12	ІЗ, РП
Тема 9. Особливості подавання алкогольних напоїв	14	2	2	10	УО, Т, ІЗ, РП
Тема 10. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє	16	2	2	12	ІЗ, РП
Разом	180/6	34	34	112	Екзамен
УО – усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т – тестування, КТ – комп'ютерне тестування, РП – реферативне повідомлення					

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Організація роботи сомельє» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 68 балів (17 занять x 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Організація роботи сомельє» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 балів.</p> <p>Протягом семестру навчання здобувачі вищої освіти можуть отримати максимально 100 балів.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>
---	--

Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Архипов В.В. <i>Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) 2-е изд.: уч.пос. [для студ.высш.учеб.зав.] / В.В. Архипов. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 304 с.</i> Архипов В.В. <i>Барное дело: технология продукции и обслуживание в барах [Електронний ресурс] : учеб. пособие / В. В. Архипов. 2-е изд. Електронні дані. Київ: Центр учбової літератури, 2016. Систем. требования: Acrobat Reader. Режим доступа: http://10.0.2.150/docs/CUL/Barnoe_delo_Arhipov_2016.pdf.</i> Джеффорд Ендрю. <i>Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2018. 176 с.</i> Липовецький Л. <i>Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника». Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2019. 365 с.</i>
---	---

Політика дисципліни

Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, підготовка технологічної документації на виробі, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом виконання завдань, зазначених у «Завданнях до лабораторних занять», проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, середи та п'ятниці, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімальною необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ. У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переведу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf))
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 8.11.2021 р., протокол №27.

Науково-педагогічні працівники



Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА