

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

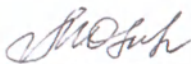
Робоча програма (силабус) освітнього компонента

БК 10 Організація роботи сомельє
вибірковий

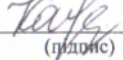
Реалізується в межах освітньої програми **Харчові технології**
за спеціальністю **181 - Харчові технології**


на першому(бакалаврському) рівні вищої освіти

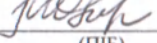
Розробник:  Степанова Т.М., к.т.н., доцент
(підпис)


Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 19 від «31» травня 2024 р.
	Завідувач кафедри <u></u> Мельник О.Ю. (підпис)

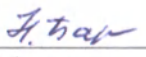
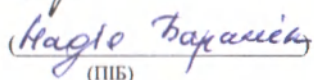
Погоджено:

Гарант освітньої програми  Кошель О.Ю.
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: 
(ПІБ)

 С. Рухович
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.07. 2024 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК 10 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технологій харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма Харчові технології Галузь знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа Галузь знань 24 «Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	4 семестр, 1-15 тижднів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)					Самостійна робота		
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		14			-	44		92	
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ПІП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технологій харчування Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи з теоретичних знань щодо характеристики вин та міцних алкогольних напоїв, особливостей дегустації та подачі, формування енотеки закладів ресторанного господарства, які базуються на ґрунтовних знаннях особливостей історії, класифікації, особливостей вин та міцних алкогольних напоїв. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є характеристика вин та міцних алкогольних напоїв і особливості обслуговування напоями споживачів у сучасних закладах ресторанного господарства. Акцентовано увагу основних підходах і принципах роботи сомельє у сучасних закладах ресторанного господарства							
13.	Мета освітнього компонента	забезпечити достатній теоретичний і практичний рівень знань студентів щодо характеристики вин та міцних алкогольних напоїв, особливостей дегустації та подачі, складових роботи сомельє у сучасних закладах ресторанного господарства							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на знання товарознавства харчових продуктів (знання асортименту та особливостей вин та міцних алкогольних напоїв), організації підприємств галузі (знання щодо організації роботи сучасних закладів ресторанного господарства та обслуговування споживачів), безпеки життєдіяльності та охорони праці (навички з дотримання вимог безпеки праці)
15.	Політика академічної доброчесності	<p>Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилає на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності.</p> <p>Порушення академічної доброчесності при вивченні даного ОК вважаються : академічний плагіат, академічне шахрайство (спісування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:</p> <p>Академічний плагіат – оцінка 0 , повторне виконання завдання.</p> <p>Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи;</p> <p>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю</p>
16	Посилання на курс у системі Moodle	

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЙХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹				Як оцінюється РНД
	ПРН 19	ПРН 21	ПРН 24	ПРН 30	
ДРН 1. Знати основні характеристики виноградних вин та міцних алкогольних напоїв		+			Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік
ДРН 2. Розуміти особливості дегустації та подачі вин та міцних алкогольних напоїв підприємств ресторанного господарства				+	Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік
ДРН 3. Знати особливості професії сомельє у сучасних підприємствах ресторанного господарства				+	Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; диференційний залік
ДРН 4. Володіти базовими навичками щодо формування еноteki у сучасних підприємствах ресторанного господарства	+		+		Диференційний залік
ДРН 5. Вміти самостійно набувати	+	+		+	Презентація з доповіддю,

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань					диференційний залік
---	--	--	--	--	---------------------

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
	Ден	Ден	Ден	
<p>Лк Тема 1. Основи організації роботи сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Лб. Вивчення основ організації роботи сомельє СРС. Особливості діяльності Міжнародної Асоціації Сомельє.</p>	2	4	18	1, 2, 7
<p>Лк Тема 2. Класифікація та характеристика виноградних вин Історія виноробства. Класифікація виноградних вин. Основні терміни та визначення. Характеристика тихих вин. Характеристика ігристих вин. Лб. Вивчення класифікації та характеристики виноградних вин СРС. Особливості десертних вин</p>	2	8	18	2, 7, 8
<p>Лк Тема 3. Характеристика вин України та країн Європейського Союзу Характеристика вин України. Класифікація та характеристика вин Франції. Характеристика вин Іспанії. Категорії та характеристика вин Греції. Класифікація та характеристика вин Португалії. Класифікація та характеристика вин Італії. Лб. Вивчення вин України та країн Європейського Союзу СРС. Характеристика вин Німеччини</p>	6	16	20	1, 2, 8
<p>Лк Тема 4. Особливості дегустації та подачі вин Аромат та смак вина. Недоліки, вади, хвороби вин. Декантування вина. Проведення дегустації вина. Особливості подачі вин споживачам. Поняття еногастрономії. Лб. Вивчення особливостей дегустації та подачі вин СРС. Формування винного асортименту в ресторані</p>	2	4	18	1, 2, 3, 8
<p>Лк Тема 5. Характеристика міцних алкогольних напоїв Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти. Характеристика та правила подачі коньяку, арманьяку та бренді. Характеристика та правила подачі горілки і віскі. Характеристика та правила подачі рому, джину, текили, абсенту, кальвадосу. Лб. Вивчення характеристики міцних алкогольних напоїв СРС. Характеристика бальзамів та біттерів</p>	2	12	18	2, 7, 8
Всього	14	44	92	

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основні характеристики виноградних вин та міцних алкогольних напоїв	Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на визначення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	25	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; , ілюстрація, демонстрація, виконання технологічних розрахунків, самостійних робіт тощо	25
ДРН 2. Розуміти особливості дегустації та подачі вин та міцних алкогольних напоїв підприємств ресторанного господарства	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	25	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, розрахункових завдань та задач	25
ДРН 3. Знати особливості професії сомельє у сучасних підприємствах ресторанного господарства	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	25	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	25
ДРН 4. Володіти базовими навичками щодо формування енотеки у сучасних підприємствах ресторанного господарства	Дедуктивний метод – побудований на основі узагальнень. Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання	25	пошук інформації для написання доповідей та презентування отриманих результатів, виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	25
ДРН 5. Вміти самостійно набувати сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	25	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	25

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

1.	Усне опитування	10 балів/10%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 14-15 тижня
3.	Презентація з доповіддю	15 балів/15%	До 15 тижня
4.	Протоколи лабораторних робіт	30 балів/30%	До 15 тижня
5.	Тести множинного вибору	15 балів/15%	До 10 тижня
6.	Диф.залік (два завдання: 1.тести множинного вибору; 2. теоретичне запитання)	10 балів/10%	Екзаменаційний тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
Усне опитування	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
	<3 балів	5-10	10-15 балів	15-20 балів
Вирішення ситуаційних завдань	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, роз'язані ситуаційне завдання роз'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
Презентація з доповіддю	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
	<5 балів	5-10	11-15	16-20
Протоколи лабораторних робіт	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
	<2 балів	2-9	10-13	14-15
Тести множинного вибору	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
	<5 балів	15-20	21-26	27-30
Диф.залік	Питання не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання
	<5 балів	15-20	21-26	27-30

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Вирішення ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє. ЦУЛ. 2019. 304 с.
2. Бурлуцька, І. (2024). Домашній сомельє: Цікавий світ вина. Independently Published.
3. Степанова, Т. М., & Геліх, А. О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospceec-3-7>
4. Stepanova T.M. (2022) Relevance of Pumpkin Puree and Chicory Use for Functional Beverages in the Eco Hotels Menu in Sumy Region. *TESS Res Econ Bus*. 1(1): 105
5. Chorna, N. (2022). Wine Tourism in Ukraine: Potential and Development Trends. *Іnfrastruktura Rinku*, 67. <https://doi.org/10.32843/infrastruct67-28>
6. Рибаківа, С. (2024). Таніни та їх роль у вині для винного сомельє у закладах ресторанного господарства. *Grail of Science*, 38, 36-40. <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.12.04.2024.003>

6.2. Додаткові джерела

7. Parr, R., & Mackay, J. (2018). *The Sommelier's Atlas of Taste: A Field Guide to the Great Wines of Europe*. Ten Speed Press.
8. Johnson, H., & Robinson, J. (2019). *The World Atlas of Wine 8th Edition*. Mitchell Beazley
9. Old, M. (2021). *Wine a tasting course: From Grape to Glass*. Dorling Kindersley Ltd
10. Schaap, R. (2019). *Becoming a sommelier*. Simon & Schuster.

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.