

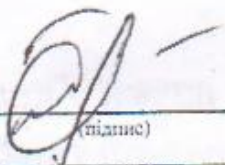
Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬС

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:


(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА к.т.н., доцент

Розглянуто, схвалено
та затверджено на
засіданні кафедри
технології харчування

протокол № 23 від «04» червня 2025 р.

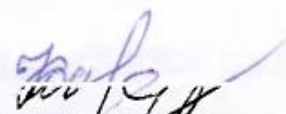
Завідувач
кафедри


(підпис)

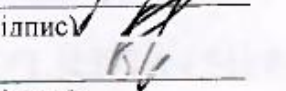
Оксана МЕЛЬНИК

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ
(ПІБ)


(підпис)

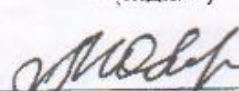
Марина САМІУК
(ПІБ)

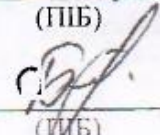
Декан факультету, де реалізується освітня програма


(підпис)

Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

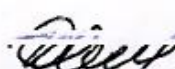
Рецензія на робочу програму(додається) надана:

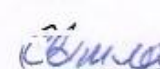

(ПІБ)


(ПІБ)

Сергій БОКОВЕ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)


(ПІБ)

Оксана МЕЛЬНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.08. 2025 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/технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)								
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» Галузь знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 1-15 тиждень							
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	8		-	46	10	90	132
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ППП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології 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	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання							

		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. Порушення академічної доброчесності при вивченні даного ОК вважаються : академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: Академічний плагіат – оцінка 0 , повторне виконання завдання. Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи; Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2633
17	Ключові слова	Сомельє, вино, терруар, апеласьон, шато, енотека, дегустація, декантація, карта вин, міцні алкогольні напої

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ 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 23*	ПРН 24	
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 сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	+	+		+	Презентація з доповіддю, диференційний залік

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

23* - ПРН для ОП Крафтові технології та гастрономічні інновації

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	
Модуль 1				
Тема 1. Основи організації роботи сомельє. Лекційне заняття 1. Основи організації роботи сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	2/-			1, 2, 4, 5, 7
Лабораторне заняття 1. Вивчення основ організації роботи сомельє Вивчення сутності та понять роботи сомельє і його місця у закладах ресторанного господарства; Вивчення кваліфікаційних вимог, які висуваються до сомельє. Вивчення обов'язків, прав, основних методів і форм роботи сомельє. Вивчення міжнародного досвіду професійної підготовки сомельє		4/2		
Питання до самостійного вивчення. Особливості діяльності Міжнародної Асоціації Сомельє.			18/26	
Тема 2. Класифікація та характеристика виноградних вин Лекційне заняття 2. Класифікація та характеристика виноградних вин Історія виноробства. Класифікація виноградних вин. Основні терміни та визначення. Характеристика тихих вин. Характеристика ігристих вин.	2/2			2, 4, 5, 7, 8
Лабораторне заняття 2. Вивчення класифікації та характеристики виноградних вин. Ч.1 Вивчення історії виноробства Вивчення класифікації виноградних вин		4/2		
Лабораторне заняття 3. Вивчення класифікації та характеристики виноградних вин. Ч.2 Вивчення характеристики тихих виноградних вин; Вивчення характеристики ігристих вин		6/0		
Питання до самостійного вивчення. Особливості десертних вин			18/26	
Тема 3. Характеристика вин України та країн Європейського Союзу Лекційне заняття 3. 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.	6/2			1, 2, 4, 5, 8
Лабораторне заняття 3. Вивчення вин України та країн Європейського Союзу. Ч.1		4/2		

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Вивчення історії виноробства України; Вивчення особливостей виноробних регіонів України Вивчення характеристики виноградних вин України				
Лабораторне заняття 4. Вивчення вин України та країн Європейського Союзу. Ч.2. Вивчення особливостей виноробних регіонів Франції. Вивчення характеристики вин Франції.		4/0		
Лабораторне заняття 5. Вивчення вин України та країн Європейського Союзу. Ч.3. Вивчення класифікації та характеристики виноградних вин Іспанії Вивчення класифікації та характеристики вин Греції		4/0		
Лабораторне заняття 6. Вивчення вин України та країн Європейського Союзу. Ч.4. Вивчення класифікації та характеристики виноградних вин Португалії; Вивчення класифікацію та характеристики вин Італії;		4/0		
Питання до самостійного вивчення. Характеристика вин Німеччини			20/26	
Модуль 2				
Тема 4. Особливості дегустації та подачі вин Лекційне заняття 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.	2/2			1, 2, 3, 4, 5, 8
Лабораторне заняття 4. Вивчення особливостей дегустації та подачі вин		4/2		
Питання до самостійного вивчення. Формування винного асортименту в ресторані			18/26	
Тема 5. Характеристика міцних алкогольних напоїв Лекційне заняття 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, текіли, абсенту, кальвадосу	2/2			2, 4, 5, 7, 8
Лабораторне заняття 5. Вивчення характеристики міцних алкогольних напоїв		12/2		
Питання до самостійного вивчення. Характеристика бальзамів та біттерів			16/28	
Всього	14/8	46/10	90/132	

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 вирізнення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	60/18	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; ілюстрація, демонстрація, виконання самостійних робіт тощо	90/132
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.		самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт	
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.		Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	
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		пошук інформації для написання доповідей та презентування отриманих результатів, виконання та здача лабораторних робіт	
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.		Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1 Сумативне оцінювання

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вагау загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів)			
1.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	30 балів / 30%	1-7 тиждень
Модуль 2 (50 балів)			
3.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	8-14 тиждень
5.	Виконання індивідуального завдання / курс (неформальна освіта)	10 балів / 10 %	8-14 тиждень
6.	Залік	60-100 балів	До кінця 15 тижня

5.1.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Проміжне тестування - 10,15,20 питань, (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	<10 балів	11-14 балів	15-17 балів	18-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<20 балів	21-27 балів	28-34 балів	35-40 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<5 балів	5-6 балів	7-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

Виконання індивідуального завдання / курс (неформальна освіта) - 10 балів	<5 балів	5-6 балів	7-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3)	7 тиждень
2.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 4-5)	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до тестування	7, 14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення підсумкових завдань та запитань до дифенційованого заліку	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

5.1. Основні джерела

- Бурлуцька, І. (2024). Домашній сомельє: Цікавий світ вина. Independently Published.
- Майкова С.В.. Основи барної справи та роботи сомельє. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 124 с.
- Організація роботи сомельє: курс лекцій для здобувачів освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форм здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад.: Т.М. Степанова. Суми: СНАУ. 2025. 68 с.
- Організація роботи сомельє : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад.: Т.М. Степанова. Суми: СНАУ. 2025. 36 с.
- 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/tourismhospcee-3-7>
- 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
- Chorna, N. (2022). Wine Tourism in Ukraine: Potential and Development Trends. Інфраструктура Ринку, 67. <https://doi.org/10.32843/infrastruct67-28>

8. 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>

5.2. Додаткові джерела

9. Parr, R., & Mackay, J. (2020). *The Sommelier's Atlas of Taste: A Field Guide to the Great Wines of Europe*. Ten Speed Press.
10. Johnson, H., & Robinson, J. (2020). *The World Atlas of Wine 8th Edition*. Mitchell Beazley
11. Old, M. (2021). *Wine a tasting course: From Grape to Glass*. Dorling Kindersley Ltd
12. Schaap, R. (2019). *Becoming a sommelier*. Simon & Schuster.

Програмне забезпечення

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

Рецензія на робочу програму (силабус) _____

Розроблену викладачем кафедри _____

(назва)		(ПІБ)	
Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проектної групи ОП _____

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			

Рецензент (викладач кафедри) _____