

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**Затверджено**  
Педагогічною радою  
(протокол від 30 червня 2020 р. №5)  
Директор коледжу \_\_\_\_\_ Л. О.Радченко



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Організація роботи сомельє

*(назва навчальної дисципліни)*

**освітній рівень**

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

*(назва освітнього рівня)*

**галузь знань**

18 Виробництво та технології

*(шифр і назва галузі знань)*

**спеціальність**

181 Харчові технології

*(шифр і назва спеціальності)*

**спеціалізація**

Виробництво харчової продукції

*(назва спеціалізації)*

**освітньо-професійна програма**

**Ресторанні технології**

*(назва освітньої програми)*

**мова навчання**

українська

Розробник програми: Ніколаєнко-Ломакіна Алла Миколаївна – викладач-методист, викладач вищої категорії

Рецензент: Терешкін Олег Георгійович – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу та туризму Харківського державного університету харчування та торгівлі

Обговорено та рекомендовано до затвердження цикловою комісією харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол від «30» 06 2020 року № 5.

Голова циклової комісії  Р.Р. Зоря

Погоджено:

Заступник директора з  
навчально-методичної роботи

  
Л.М. Біленко

Методист вищої категорії

  
В.М. Тихонович

## Опис навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «**Організація роботи сомельє**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань **18 «Виробництво та технології»**, спеціальності **181 «Харчові технології»**.

**Обсяг навчальної дисципліни.** На вивчення навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» відводиться 180 годин 6,0 кредитів ЄКТС.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є вивчення студентами основних методів та форм роботи сомельє; еволюція виноробства у світі; характеристика відомих вин основних виноробних регіонів Європи, Америки, Азії, Африки та ін. країн; формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; правил дегустаційної оцінки напоїв; принципів поєднання страв і напоїв; культури вживання напоїв.

**Передумови** вивчення навчальної дисципліни: «Організація роботи сомельє» є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувався у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, як харчові технології, технологія продукції ресторанного господарства та ін., які можна віднести до циклу професійної підготовки.

**Міждисциплінарні зв'язки:** «Організація роботи сомельє» тісно переплітається з дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо-професійною програмою, а саме: організація ресторанного господарства, технологія напоїв та барна справа.

### Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» є: формування теоретичних й практичних знань з наукових основ зберігання та споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Організація роботи сомельє» є ознайомлення з організацією роботи сомельє; засвоєння основних професійних термінів та понять; вивчення правил дегустації вина та інших спиртних напоїв; засвоєння основних принципів еногастрономії; набуття практичних навичок щодо підбору вин та інших спиртних напоїв до страв; формування вмінь та навичок щодо складання винної та сигарної карт.

### Компетентності та очікувані результати навчання

Навчальна дисципліна «Організація роботи сомельє» забезпечує набуття здобувачами освіти таких **компетентностей**: *загальних*: здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗК 6); *фахових*: здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів (ФКЗ).

**Очікувані результати навчання:** передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «Організація роботи сомельє» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю) (ПРН 11).

## Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами

### Модуль 1 Організація роботи сомельє

#### Тема 1.1 *Основи організації роботи сомельє*

Професія сомельє, історія виникнення.

Кваліфікаційні характеристики сомельє, шеф-сомельє: професійні якості, функції, завдання та обов'язки (організація роботи винного льоху, формування винної і сигарної карт, управління продажами вин, спиртних напоїв і сигар, організація професійного навчання персоналу ресторану, відбір вин, напоїв, сигар і аксесуарів у постачальників, управління товарними запасами, розроблення і проведення винних заходів); правила, основні методи та форми роботи; роль в обслуговуванні споживачів; робота з претензіями та побажаннями гостей.

Правила презентації вин, спиртних напоїв і сигар. Основні професійні терміни.

Організація навчання професії сомельє. Найбільш відомі у світі школи з підготовки сомельє: The Wine & Spirit Education Trust (WSET, головний офіс у Лондоні), The Wine Academy of Spain (Іспанія), Vugon P. Catechis МНСІМА (Швейцарська школа Байрона Катеші), Vendane Institute (Канада), центри навчання Court of Master Sommelier (Канада, США), Винна спілка Франції, Society of Wine Educators (Франція), Італійська Асоціація Сомельє, Американська Асоціація Сомельє, Міжнародна винна академія (Італія).

Асоціації сомельє України. Відомі сомельєри України. Тренінги, дегустації, конкурси в Україні та різних країнах світу.

#### Тема 1.2 *Матеріально-технічне оснащення роботи сомельє*

Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє: винний посуд; необхідний інвентар та аксесуари (для досягнення та визначення температури вина та інших спиртних напоїв, подачі вина, відкорковування, охолодження, зберігання). Аксесуари для організації сигарного сервісу в закладах ресторанного господарства.

Призначення і види декантерів. Аксесуари для декантації вина.

Принципи формування асортименту вина, спиртних напоїв і сигар у закладах ресторанного господарства.

Правила складання та оформлення винної і сигарної карт.

Винні шафи для зберігання вина. Винні льохи. Правила зберігання вин. Енотеки закладів ресторанного господарства.

#### Тема 1.3 *Еволюція виноробства*

Еволюція виноробства. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Аутентичні сорти винограду.

Особливості складу білих, рожевих і червоних столових вин. Основні характеристики вин: марочних, ординарних, витриманих, колекційних, контрольованих назв за походженням. Вина купажні, вина, що виготовлені методом вуглекислотної мацерації тощо. Кріплені вина спеціального типу. Десертні вина. Характеристика ароматизованих вин.

Класифікація вин, насичених діоксидом вуглецю. Ігристі та газовані (шипучі) вина.

Основи винної термінології. Виробництво і зберігання вина.

Сучасний ринок вина в Україні. Найкращі теруари України. Найвідоміші виробники вин в Україні. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв Європейського Союзу.

#### Тема 1.4 *Вина країн Європи*

Основні виноробні регіони Франції: Бургундія, Бордо, Божоле, Шампань, Лангедок-Руссийон, Прованс, Ельзас, Долина Луари і Мюскаде, Рона, Корсика та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Італії: П'ємонт, Барбареско, Бароло, Трентино, Верона, К'янті, Монтальчино та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Іспанії: Торо, Рібера-дель-Дуеро, Ріоха, Наварра, Каталонія, Андалусія та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Португалії: Байрада і Дан, Алентежу, Дору, Мадейра та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Німеччини: Мозель, Рувер, Рейнгау, Баден і Вюртемберг та ін.

Виноробні регіони та найвідоміші вина інших країн Європи: Швейцарії, Австрії, Угорщини, Болгарії, Румунії, Греції та пострадянських республік.

Тема 1.5 *Вина Америки, Азії, Африки, Австралії, Нової Зеландії*

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Північної Америки: Каліфорнії (Долина Напа, Резерфорд, Оуквилл), Мексики. Виноробство у країнах Південної Америки: Бразилія, Чилі, Аргентина, Венесуела.

Виноробство у країнах Азії: Японія, Китай, Індія.

Виноробство у країнах Африки: Південно-африканська республіка.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Австралії: Маргарет-Рівер, Долина Баросса, Долина Іден, Долина Клер, Вікторія, Тасманія.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Нової Зеландії: Хокс-Бей, Мартинборо, Марлборо, Центральний Отаго.

## **Модуль 2 Особливості подавання алкогольних напоїв**

Тема 2.1 *Основні групи міцних спиртних напоїв та їх характеристики*

Основні групи, характеристика та особливості міцних спиртних напоїв: виготовлених із спиртів - коньяку (з коньячного), кальвадосу (з яблучного); бренді (з коньячного або інших плодово-ягідних спиртів); рому (із ромового спирту-сирцю); грапи (із спирту-сирцю зброджених виноградних вичавок); віскі (з спирту-сирцю, отриманого із суміші жита з додаванням ячмінного солоду або кукурудзи); текилі і мескаля (із спирту-сирцю блакитної агави); джин, sake та інші.

Особливості міцних спиртних напоїв, виготовлених з ректифікованого (дистильованого) етилового спирту: горілки, абсенту, бальзамів та біттерів, лікерів та кремів та ін.).

Тема 2.2 *Дегустація вин та інших спиртних напоїв*

Наукові основи дегустації вин. Призначення дегустації. Різні види дегустації та системи оцінки вин. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв.

Формування букету вина. Смаки вина. Основна термінологія для органолептичної оцінки вин.

Особливості подавання різних типів вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Вплив стадій розвитку вина на формування букету вина. Смаки вина (чистий, складний, гармонійний, плодовий, мадерний, хересний, медовий, квітковий та ін.). «Хвороби», вади, недоліки вина. Уміння описувати смакові характеристики вин та інших спиртних напоїв.

Загальні правила позначення та оформлення пляшкових вин та інших спиртних напоїв.

Терміни для визначення характеристик вина відповідно до дотримання технологічних параметрів виробництва.

Тема 2.3 *Еногастрономія. Винний туризм*

Мистецтво поєднання вина та страв. Класичні правила поєднання вина зі стравами.

Основні принципи еногастрономії. Забороняючий принцип: перелік основних продуктів, які негативно впливають на смакові сприйняття вин. Використання принципів м'якості і жорсткості, поєднання "кольоровості" страв та вин. Застосування соусного принципу під час вибору вина. Принцип регіональності страв та вин. Принципи вертикального та горизонтального поєднання страв та вина.

Особливості поєднання зі стравами столових, кріплених, ігристих та ароматизованих вин. Основні принципи поєднання сирів і вина з метою підвищення смакових властивостей цих продуктів. Нетрадиційні поєднання вин із стравами. Особливості поєднання зі стравами інших спиртних напоїв.

Принципи підбору сигар до спиртних напоїв.

Вплив релігійних та світських традицій на особливості вживання напоїв.

Винний туризм, еногастрономічний туризм.

## **Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування**

Засоби діагностики результатів навчання включають: виступ з основних питань; доповнення, запитання до виступаючого, рецензія на виступ; усна наукова доповідь, презентація результатів виконаних завдань та досліджень; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття (круглих столах, ділових іграх тощо); аналіз джерельної і монографічної літератури; письмові завдання (тестові, контрольні, підсумкові модульні, індивідуальні творчі роботи тощо); реферат, есе (письмові роботи, оформлені відповідно до вимог).

**Форма підсумкового контролю – екзамен письмовий**

### **Рекомендовані джерела інформації**

#### ***Основні***

1. Концепція галузевої Програми розвитку виноградарства та виноробства до 2025 р., затверджена наказом Міністерства аграрної політики України від 21.07.2008 №443/73. URL: [https://zakononline.com.ua/documents/show/55038\\_\\_55038](https://zakononline.com.ua/documents/show/55038__55038)
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Варипаєва Л.М. Технологія напоїв : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2014. 208 с.
4. Організація обслуговування напоями : навч. посіб. / Малюк Л.П. та ін. Харків : ХДУХТ, 2014. 224 с.
5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. навч. посіб. / Радченко Л.О. та інш. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
6. Асоціація сомельє України. URL: <http://www.sommelier.ua>