ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Семестр	*5*
Кредит./годин	*6 /180*
Мова викладання	*Українська*
Форма підсумкового контролю	*Екзамен*
Лектор курсу:	***Брикова Тетяна Миколаївна**, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу* http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/brikova.pdf
(e-mail):	*t.brykova@chite.edu.ua*
Вимоги лектора:	*Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.*
Відповідальність лектора:	*Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії.* *Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/).*
Види занять:	*Лекції, лабораторні, самостійна робота.*
Методи навчання:	*Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.*
Форми навчання:	*Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години*); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність).*
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	*Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет) та оснащену лабораторію з технології напоїв і барної справи.* *Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).*

Доступ до дисципліни:	*Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (*http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/course/view.php?id=801*).* *Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять: http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/). Доступ до дисципліни на платформі Moodle: https://meet.google.com/bbb-ghab-zzb*
Неформальна та інформальна освіта	*Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на рекомендованих навчальних платформах (http://chite.edu.ua/nef_osvita/), або обраних самостійно для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані куси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.*
Поєднання навчання і дослідження	*Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.*

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Організація роботи сомельє» спрямована на формування у студентів спеціальності «Харчові технології» професійних компетентностей у сфері винної культури, сервісу та управління напоями в закладах ресторанного господарства. У межах дисципліни здобувачі ознайомлюються з основами енології та виноробства, класифікацією вин і алкогольних напоїв, правилами дегустації, етикетом подачі та методами поєднання вина зі стравами. Особлива увага приділяється організації роботи сомельє в ресторані: побудові винної карти, управлінню запасами, контролю якості, взаємодії з гостями, виробниками та постачальниками. Завершуючи вивчення дисципліни, студенти здобувають знання й практичні навички, необхідні для ефективної роботи сомельє та підвищення рівня сервісу у сучасних закладах ресторанного господарства.

Дисципліна «Організація роботи сомельє», як вибіркова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу, а також досягнення загальних (знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; працювати в команді; навички здійснення безпечної діяльності; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово) та спеціальних (фахових) (здатність: впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; управляти технологічними та сервісними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; розробляти нові

та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства; розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб) компетентностей випускника.

Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?	*Предметом* вивчення дисципліни є вивчення сучасного стану та перспективи розвитку виноробства, склад і класифікація продуктів виноробства. *Метою* вивчення дисципліни «Організація роботи сомельє» є надання майбутнім фахівцям знання з наукових основ виробництва та споживання вин, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, керувати споживанням вин та підвищувати їх культуру.
Які цілі вивчення дисципліни?	*Завданням* вивчення дисципліни є: отримання студентами знань щодо основних положень діяльності галузі, процесів виробництва продукції, що застосовуються в закладах ресторанного господарства типу бар; ознайомити з асортиментом, класифікацією вин; вивчення традицій виробництва та основ технології вин; організація сервісу при обслуговуванні винами в ресторані; опанувати знання щодо асортименту, зберігання, подавання і правил споживання вин; приділити увагу особливостям поєднання страв з винами та правилами дегустації вин; ознайомити з науковими засадами роботи сомельє та кавіста; вивчити основи складання винної карти.
Які результати навчання за дисципліною?	Після проходження дисципліни здобувач *знатиме:* основні поняття, терміни та визначення, що є характерними для закладів ресторанного господарства типу бар; теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями; технологічні прийоми відпуску алкогольних та безалкогольних напоїв, які входять до асортименту різних типів барів; правила і терміни зберігання алкогольних напоїв, процеси виробництва основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію. Вміти використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації; формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини; підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концептуального направлення бару і здійснювати необхідні розрахунки; вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування споживачів, гарнірувати та подавати напої.
Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?	ПР01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових та ресторанних технологій. ПР02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08 Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і

	готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (*згідно розкладу*)	ФОРМИ НАВЧАННЯ	
	Контактні години	*Онлайн діяльність*
	Методи навчання	
Лекції *(попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).*	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні *(тренування, лабораторна робота, оцінювання, рефлексія).*	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота *(оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).*	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Загальна оцінка за екзамен визначається як сума балів за всі виконані завдання, максимальна оцінка – 100 балів: вирішення тестових завдань - оцінюється в 40 балів; розкриття теоретичних завдань - оцінюється в 20 балів; вирішення практичних завдань - оцінюється в 40 балів. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	**Відмінно** /Excellent
75-89	**Добре** /Good
60-74	**Задовільно** /Sufficient
0-59	**Незадовільно** / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов'язаних з дискримінацію, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь- якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (http://chite.edu.ua/hotline/).

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

Як можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

Як не можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсові, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Ця дисципліна вивчає основи енології та виноробства, принципи класифікації вин і напоїв, правила професійної дегустації, технологію й етику подачі напоїв, а також організацію роботи сомельє в закладі ресторанного господарства, включно з формуванням винної карти, управлінням запасами, сервісною комунікацією та забезпеченням високих стандартів гостинності.

Ціль 3. Міцне здоров'я спрямована на формування у студентів культури відповідального та поміркованого споживання алкогольних напоїв, розуміння їх фізіологічного впливу та принципів безпечного сервісу. Дисципліна навчає правилам інформування гостей, запобіганню зловживанню, дотриманню норм гігієни, санітарних вимог і забезпеченню здорової атмосфери гостинності.

Ціль 4. Якісна освіта передбачає розвиток професійних компетентностей майбутніх фахівців сфери гостинності шляхом засвоєння сучасних технологій винного сервісу, організації роботи сомельє, проведення дегустацій, формування винних карт та управління асортиментом напоїв у ресторані. Курс забезпечує доступ до міжнародних стандартів та кращих практик підготовки сомельє.

Ціль 8. Гідна праця та економічне зростання реалізується через підготовку кваліфікованих спеціалістів, здатних підвищувати рівень сервісу, ефективність продажів, конкурентоспроможність і прибутковість закладів ресторанного господарства. Студенти опановують навички професійної комунікації, відповідальної поведінки та ефективного управління винним напрямом.

Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура осереджена на впровадженні сучасних технологій у сфері винного сервісу: цифрових інструментів управління запасами, електронних винних карт, систем контролю якості, новітніх методів зберігання та подачі

напоїв. Дисципліна стимулює використання інноваційної інфраструктури для забезпечення високого рівня ресторанної діяльності.

Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво спрямована на розвиток культури усвідомленого вибору напоїв, підтримку локальних і сталих виробників вина, мінімізацію відходів у барно-сервісному процесі, раціональне використання ресурсів та екологічно орієнтований підхід до організації винного сервісу.

Ціль 17. Партнерство заради сталого розвитку передбачає розвиток взаємодії між закладами освіти, ресторанами, українськими виноробнями, професійними асоціаціями та міжнародними організаціями для обміну досвідом, впровадження сучасних практик сомельє та розширення освітніх можливостей студентів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Гаращук І. М. Сомельє та винний сервіс : навч. посіб. Київ: Кондор, 2020. 212 с.
2. Кисельов О. В., Павленко М. В. Основи виноробства та енології. Одеса: ОНАХТ, 2019. 268 с.
3. Музика М. В. Технологія напоїв: навчальний посібник. Львів: ЛНУТ, 2021. 256 с.
4. Мартинюк Н. А. Культура споживання алкогольних напоїв у ресторанному господарстві. Київ: КНУТД, 2018. 180 с.
5. Пономаренко Т. О. Сервіс у закладах ресторанного господарства. Харків: СГ НТУ «ХПІ», 2022. 184 с.
6. Ткаченко М. П. Організація обслуговування у ресторані. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 256 с.
7. Винний гід України 2023–2024 / за ред. Я. Григоренка. Київ: Винна асоціація України, 2023. 164 с.

Додатковий

8. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспектив розвитку : монографія / колектив авторів за загальною редакцією д.е.н, професора Кифяка В. Ф. (розділ 3.4). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 220 с.
9. Брикова Т. М. Вплив пандемії COVID-19 на стан готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки», 2022. Вип. №4. С. 9-16.
10. Брикова Т. М. Поживні характеристики яблучного соку та яблучних вичавків як пектиновмісної сировини / Науково-практичний журнал «АгроСвіт» / Дніпровський державний аграрно-економічний університет, ТОВ «ДКС Центр», 2022. Вип. №19. С. 32-39.
11. Брикова Т. Готельно-ресторанний бізнес: тенденції галузі в умовах кризових явищ та перспективи повоєнного розвитку / Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. – Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. І. Економічні науки. С. 53-67.
12. Брикова Т. М. Використання теорії ігор для формування рекомендаційного механізму ресторанних послуг. // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. – Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. IV. Економічні науки. С. 270-282.
13. Брикова Т. М. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів. // Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки», 2024. № 2 (50). С. 93-109.

14. Брикова Т. М. Виноробство та виноградарство в Україні: енотуризм, міжнародне співробітництво та мистецтво сомельє в умовах війни. // Науковий журнал «Інновації та технології в сфері послуг і харчування», 2024. № 3 (13). С. 12-18.
15. Брикова Т. М. Соціально-психологічні небезпеки роботи фахівців барної справи у сучасних умовах. // Наукове видання «Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі». 2025. № 12. С. 14-20.
16. Брикова Т. М. Особливості розвитку виноробства у перспективних виноробних регіонах України. // Науковий журнал «Інновації та технології в сфері послуг і харчування», 2025. № 2 (16). С. 32-36.
17. De Nicola S., Garofolin A., Pilzer B., Vaccarini G., Larentis M. Il Manuale del Sommelier: Principi di viticoltura ed enologia, degustazione, abbinamenti, legislazione, altre bevande. Milano: Hoepli, 2023. 864 p.
18. Sellers B. The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. 2nd ed. Hoboken: Wiley, 2023. 464 p.
19. Schaap R. Becoming a Sommelier. New York: Simon & Schuster, 2019. 160 p.
20. Smith B. H. The Sommelier's Guide to Wine. New York: Black Dog & Leventhal, 2020. 304 p.
21. Julyan B. K. Sales and Service for the Wine Professional. 5th ed. London: Hodder Education, 2018. 448 p.
22. Johnson H., Robinson J. The World Atlas of Wine. 8th ed. London: Mitchell Beazley, 2019. 416 p.
23. Robinson J. (ed.). The Oxford Companion to Wine. 4th ed. Oxford: Oxford University Press, 2015. 912 p.
24. Stevenson T. The Sotheby's Wine Encyclopedia. London: DK Publishing, 2020. 800 p.
25. Jimenez E. Wine and Beverage Service: Elevating the Dining Experience. London: Pearson, 2016. 256 p.
26. El Bulli Foundation. Wines. Sommellerie: Wine in the Restaurant Context. Volume IV. Barcelona: Phaidon, 2021. 560 p.
27. Mariotti A. How to Build a Wine List: Templates, Suggestions and Tips for Restaurants. New York: Paperchase Publishing, 2023. 188 p.
28. Mariotti A. Wine Menu Engineering: Strategies for Restaurant Success. London: Paperchase Academy, 2022. 202 p.
29. Italy's Finest Wines. Libri sul vino: 20 migliori consigliati. 2023. URL: https://www.italysfinestwines.it/lista-dei-migliori-20-libri-sul-vino/
30. Mariani A., Vastola A. A model for wine list and wine inventory yield management. *International Journal of Wine Business Research*. 2015. Vol. 27(3). P. 270–285.
31. SommelierBusiness. Wine Books We Recommend for Every Aspiring Sommelier. 2024. URL: https://sommelierbusiness.com/en/articles/insights-1/wine-books-we-recommend-for-every-aspiring-sommelier--282.htm
32. SommDigiBlog. Sommelier Certification Guide: Books, Resources & Study Methods. 2024. URL: https://sommdigiblog.com/library
33. Sommeliersuite. Lavoro sommelier: strumenti digitali utili. 2023. URL: https://sommeliersuite.com/lavoro-sommelier/
34. Reddit Wine Community. Book recommendations for Level 1 Master Sommelier Course. 2023. URL: https://www.reddit.com/r/wine/comments/18gdhwq/

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	**Кількість годин** (денна/заочна)				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
Тема 1. Особливості організації роботи барів Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів. Психологічні аспекти роботи барів. Правове забезпечення діяльності барів	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	Практичні завдання, усне/письмове опитування, індивідуальні завдання, тести, презентації індивідуальні завдання, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 2. Загальна характеристика сомельє та кавіста Класифікаційна характеристика сомельє та кавіста, їх обов'язки, права, основні методи і форми роботи. Психологічні аспекти роботи сомельє та кавіста (мистецтво вести бесіду, мовний етикет, імідж, зовнішній вигляд), знання і навички, якими повинен володіти сомельє та кавіст, наукове обґрунтування засад роботи сомельє та кавіста. Впровадження професії сомельє та кавіста в закладах ресторанного господарства України.	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 3. Організація постачання вин Порядок робіт, пов'язаних з поставками для винного льоху. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Показники недоброякісного напою які виявляють при попередньому контролю. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних.	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 4. Правила обслуговування гостей вином Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Зовнішній вигляд пробки – як показник якості вина. Дегустація вина сомельє і замовником.	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 5. Класифікація, асортимент і характеристика різних вид вин Винні аксесуари і правила роботи з ними. Промислова класифікація виноградних вин. Основні типи вин. Зберігання вин. Правила роботи з винною картою. Основи складання винної карти, порядок розташування напоїв у винній карті. Формування винної карти залежно від спеціалізація закладу ресторанного господарства. Головні правила гармонійного поєднання вина та їжі.	16/12,75	4/0,25	4/0,5	8/12	6-10	
Тема 6. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина. Міжнародна класифікація вин яка затверджена Міжнародною організацією винограду і вина (МОВВ), відповідно до якої проводяться міжнародні дегустації і конкурси вин. Правила подачі вина.	16/12,75	4/0,25	4/0,5	8/12	6-10	

Тема 7. Особливості виробництва червоних та білих столових вин Технологічні схеми первинного виноробства. Асортимент і характеристика білих столових вин. Основа виноробної продукції – червоні столові вина, технологічні схеми їх виробництва. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Особливий спосіб їх виробництва. Відповідність вин групам страв з різної сировини. Технологічні процеси на підприємствах вторинного виробництва.	12/12,5	2/-	2/0,5	8/12	6-10	Практичні завдання, усне/письмове опитування, індивідуальні завдання, тести, презентації індивідуальні завдання, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 8. Особливості виробництва міцних, десертних та лікерних вин Характеристика спеціальних вин - міцних, десертних та лікерних. Вимоги до винограду з якого виробляють міцні та десертні вина. Особливі додаткові технологічні прийоми при виробництві таких вин. Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала. Характеристика спеціальних вин типу херес, кагор та малага.	12/12,5	2/-	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 9. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин Особливості приготування вин токайського типу. Різновиди технологій виробництва мускатних вин. Характеристика ароматизованих вин, які відносяться до аперитивів. Особливості виготовлення плодово-ягідних вин. Вміст спирту і цукру у винах повторного виробництва.	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 10. Асортимент і характеристика ігристих вин Історія виготовлення шампанських вин. Характерна особливість ігристих (шампанських) і газованих вин. Французький метод виготовлення шампанського та американський, італійський та німецький шлях виготовлення таких вин. Сировина, що використовується для виготовлення шампанського у Франції. Вміст спирту та цукру в різних видах шампанського. Світові фірми виробники і марки. Правила вживання та подачі ігристих вин.	12/12,75	2/0,25	2/0,5	8/12	6-10	
Тема 11. Сигари. Країни-виробники, способи виробництва, зберігання та подавання Класифікація сигар, властивості. Технологія виготовлення сигар. Країни виробники. Особливості зберігання, споживання сигарної продукції.	11/11,5	2/-	2/0,5	7/11	6-10	
Тема 12. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє Види та призначення основного посуду для подавання напоїв. Види та призначення основного інвентарю сомельє. Обладнання винного погреба.	10/11,5	2/-	1/0,5	7/11	6-10	
Підсумковий модульний контроль	1/-		1/-		Письмове завдання, тести	
Підсумковий семестровий контроль	**150/150**	**28/2**	**28/6**	**94/142**	**60-100**	**Екзамен**