

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри
готельного і ресторанного бізнесу
Протокол № 1 від 31.08.2023

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАШКАЛО



**МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ ТА
ЕНОГАСТРОНОМІЯ**

**робоча програма навчальної
дисципліни (РПНД)**

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»

Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	українська

Розробник(и):
к.т.н., доцент

Наталія ЧЕРЕВИЧНА

Завідувач кафедри
готельного і
ресторанного бізнесу,
д.е.н., професор
Гарант програми:
доцент кафедри готельного
і ресторанного бізнесу,
к.т.н., доцент

Оксана ДАВИДОВА

Дмитро КРАМАРЕНКО

**Харків
2024**

ВСТУП

Ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших у світі. Формування високоєфективного національного ресторанного господарства відіграє важливу роль у вітчизняній індустрії послуг за обсягом матеріальних, фінансових ресурсів та забезпеченістю трудовим потенціалом. Пошук та створення нових шляхів розвитку організації ресторанного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку послуг в умовах політичної й економічної нестабільності є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом. Можна зазначити, що важливою статтею доходів у ресторанному бізнесі є алкогольні напої. Вони складають основну частину товарообігу підприємств ресторанного господарства внаслідок їх вживання протягом усього дня та невеликих витрат під час роботи з ними.

Сьогодні не усі заклади ресторанного бізнесу приділяють увагу питанням грамотної реалізації алкогольних напоїв та правилам їх поєднання зі стравами.

Тому ресторанам що себе поважаючим бажано мати кваліфікованого фахівця – сомельє, який є відповідальним за придбання, зберігання вин та інших алкогольних напоїв і представлення їх клієнтові.

Застосування інноваційних підходів еногастрономії в організації ресторанного бізнесу допомагає ефективно вдовольняти їх вимоги і втілювати очікування в сервісі, а також збільшувати чисельність відвідувачів.

Метою навчальної дисципліни «Мистецтво сомельє та еногастрономія» є опанування теоретичних знань та практичних навичок принципів підбору вин та їжі, правил подавання аперитивів, принципів поєднання сирів і вина, правил споживання алкогольних та безалкогольних напоїв; формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- набуття знань щодо основних підходів, принципів та методів роботи сомельє;
- засвоєння психологічних аспектів управління процесом споживання алкогольних напоїв;
- засвоєння знань щодо принципів еногастрономії;
- формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням принципів поєднання напоїв зі стравами;
- опанування знань щодо характеристик алкогольних та безалкогольних напоїв, особливостей їх вживання;
- набуття навичок щодо підбору вин, виноробної та іншої алкогольної продукції до страв.

Об'єктом навчальної дисципліни є процес роботи сомельє та принципи еногастрономії у контексті діяльності підприємств ресторанного господарства.

Предметом навчальної дисципліни є напрями діяльності підприємств ресторанного господарства.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна, визначено в табл. 1.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
PH 01	ЗК 4, ЗК 7, СК 2, СК 4
PH 02	ЗК 3, СК 2, СК 3
PH 03	ЗК 7, ЗК 11, СК 1, СК 4
PH 05	ЗК 5, ЗК 9, ЗК 10, СК 7, СК 10
PH 07	ЗК 1, ЗК 6, СК 8, СК 9
PH 08	ЗК 2, ЗК 11, СК 11, СК 12
PH 12	ЗК 3, ЗК 9, СК 3, СК 9

де, ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та

обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Підходи і принципи вибору вин та інших алкогольних напоїв

Тема 1. Основи організації роботи сомельє. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.

1.1. Історія професії сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

Професія сомельє: історична довідка. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Education Trust». Характеристика рівнів навчання: базовий рівень, середній, професійний, продвинутий (досвідчений), п'ятий рівень –

індивідуальний проект. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє. Вітчизняні та міжнародні школи сомельє.

1.2. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.

Передумови для формування успішного професіонала – сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Поняття термінології професії сомельє. Вимоги, що пред'являються до сомельє. Рівні професійної підготовки сомельє та різновиди професії сомельє.

1.3. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.

Компетенції сомельє та формування його робочого плану при роботі з винами. Оснащення робочого місця сомельє. Призначення і розміщення приставного столу сомельє. Поняття декантації вина. Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Тема 2. Сучасні підходи, принципи та методи формування винної карти підприємства ресторанного господарства.

2.1. Шляхи формування винного асортименту в ресторані.

Вплив концепції бару, класу, цінової політики, контингенту споживачів при формуванні винного асортименту. Особливості впливу економічного фактору при формуванні винного асортименту. Визначення цінової категорії, об'єму закупівлі винного асортименту. Порядок оновлення винного асортименту у закладах ресторанного господарства.

2.2. Види та типи винних карт.

Види винних карт (прейскурант, барна карта, винна карта). Типи винних карт (традиційна, регіональна, прогресивна, сортова). Проведення аналізу мікросередовища перед складанням винної карти.

2.3. Правила складання та оформлення винної карти підприємства.

Винна карта. Особливості оформлення карти вин. Структура винної карти. Перелік інформації, що подається у винній карті. Характеристика інформації, яка вказана на кольєретці та етикетці пляшки. Правила запису напоїв у винній карті відповідно до виробника напою, до терміну витримки напою.

Тема 3. Класифікація вин, історія виробництва, винний асортимент відповідно до національної кухні. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина.

3.1. Історія виноробства

Коротка історія розвитку виноградарства і виноробства. Поняття термінології слів «енологія» та «еногастрономія». Перші виноградники на території України. Виноградарство і виноробство в Україні. Історія виноградарства та виноробства півдня України. Характерні ознаки розвитку виноградарства країни

3.2. Поняття класифікації вин.

Міжнародна класифікація та класифікація вин на вітчизняному ринку. Класифікація вин на натуральні вина і вермути, на сортові і купажні, на перенасичені вуглекислотою і тихі. Класифікація вин по вмісту цукру. Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікація десертних, напівдесертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин. Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин. Характеристика вин відносно вмісту в них кислоти.. Класифікація вин за призначенням, по міцності і вмісту цукру, за кольором. Поділ вин на групи по термінам витримки. Поділ вин на групи залежно від технології приготування.

3.3. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина.

Будова, технологічні властивості і хімічний склад виноградного грона. Будова виноградного грона (ніжка, гребінь, ягода). Технологічні властивості: величина і форма грона, густина будови грона, маса грона, кількість ягід на гроні. Хімічний склад виноградного грона. Характеристика складових речовин, що містяться у вині. Класифікація виноградників залежно від віку, розташування, погодних умов, видового складу і асортименту вин. Характеристика виноробних районів основних світових виробників.

3.4. Технологічні особливості виноградних вин. Первинне та вторинне виробництво.

Процес становлення вина. Характеристика бродіння вина. Призначення універсальних та спеціальних сортів винограду. Особливості первинного та вторинного виробництва вина. Стадії становлення вина. Характеристика стадій формування вина, дозрівання і старіння вина. Характеристика первинного виробництва вин. Асортимент і характеристика білих столових вин. Червоні вина як основа виноробної продукції. Столові напівсухі напівсолодкі вина. Характеристика вторинного виробництва вин. Характеристика спеціальних вин. Характеристика вин типу портвейн, мадера, марсала, херес та малага. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.

Тема 4. Технології ігристих вин. Міцні алкогольні напої.

4.1. Особливості технології ігристих вин. Шампанське.

Походження і класифікація ігристих вин. Способи виробництва ігристих вин. Особливості технології газованого вина. Основний спосіб виробництва шампанських вин. Різниця між шампанським та ігристим вином.

4.2. Міцні алкогольні напої.

Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв: горілка, коньяк і бренді, віскі, ром, джін, абсент, бальзами та біттери, лікери та креми.

Короткий зміст за питанням

4.3. Пиво.

Історія створення пива. Сучасне пивоваріння. Класифікація та характеристика пива. Крафтове пивоваріння.

Тема 5. Винний етикет та культура споживання вина.

5.1. Техніка обслуговування гостей вином.

Приймання замовлення та порядок підготовки вина до подавання.

Технологічний процес подавання вина: представлення вина, відкриття пляшки вина, дегустація вина, декантування вина, наповнення чарок, повторне замовлення.

5.2. Сутність проведення декантації.

Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.

5.3. Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.

Характеристика принципів для забезпечення відповідності вин певним стравам: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий». Перелік найпоширеніших ворогів вина.

5.4. Правила споживання вин.

Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин, молодих і легких червоних вин, червоних насичених вин, важких старих червоних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання міцних (кріплених) вин, солодких десертних вин, лікерних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання шампанських вин.

Тема 6. Сигари. Країни-виробники, способи виробництва, зберігання та подавання.

6.1. Характеристика тютюну. Тютюнові вироби

Історична довідка про тютюн та його становлення на ринку. Виробництво та класифікація тютюнових виробів. Правила та умови зберігання тютюнових виробів.

6.2. Тютюновий сервіс у ресторані.

Асортимент тютюнових виробів: сигарети, сигари та сигарили. Правила подавання тютюнових виробів.

Змістовий модуль 2. Еногастрономія

Тема 7. Основні принципи еногастрономії. Правила підбору вин до страв з певної сировини.

7.1. Основні принципи еногастрономії.

Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту ресторану. Основні принципи еногастрономії: заборонний, кольоровий, регіональний, соусний, силовий, взаємодії ароматів, поєднання за м'якістю та жорсткістю, ціновий принцип.

7.2. Правила підбору вин до страв з певної сировини.

Правила підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу ресторанного господарства. Аперитиви та дигестиви. Роль та правила подавання аперитиву та дигестиву. Рекомендації щодо вживання вин, принципи поєднання різних видів страв і вина

Тема 8. Поєднання вина з їжею: логіка поєднання, правила та заборони.

8.1. Основні принципи поєднання їжі та вина

Принцип комбінації їжі та вина по палітрі кольорів. Поєднання за паритетом «ваги» страви і вина. Принцип комбінації за контрастом вина і страви, їх складності та подібності. Поєднання їжі та вина за «складністю». Поєднання їжі та вина за «подібністю». Контраст страви з вином. Поєднання вина та соусу, який подається до страви. Поєднання їжі та вина за регіональною ознакою.

8.2. Логіка поєднання вина та їжі.

Характеристика смакового сприйняття. Експерименти з фудпейрінгом. Рекомендації щодо поєднання вина та їжі від відомих сомельє, виноробів та винних критиків. Заборони та «вороги» вина.

Тема 9. Поєднання вин з сиром: основні групи сирів світу, правила подачі і споживання, принципи поєднання з винами.

9.1. Класифікація та асортимент сирів.

Історія сироваріння. Характеристика найкращих світових виробників сиру. Харчова цінність сирів. Особливості виробництва різних груп та видів сирів: сичугових (твердих, напівтвердих та м'яких); що дозрівають у розсолі, плавлених, кисломолочних. Найпопулярніші види сирів.

9.2. Правила подачі і споживання, принципи поєднання з винами.

Правила нарізання сиру та оформлення сирної тарілки. Сирний пейрінг. Принципи та приклади поєднання сирів з вином. Поєднання сира з вином у італійській та французькій гастрономічній культурі.

Тема 10. Поєднання ігристих вин з їжею.

10.1. Роль ігристих вин у еногастрономії.

Характеристика ігристих вин та їх виробників. Значення ігристих вин у еногастрономії.

10.2. Принципи поєднання ігристих вин з різними видами продуктів та готових страв.

Основні правила та принципи поєднання ігристих вин з їжею. Характеристика страв, що поєднуються з ігристими винами.

Тема 11. Поєднання міцних алкогольних напоїв з їжею.

11.1. Роль міцних алкогольних напоїв у еногастрономії.

Види і характеристика міцних алкогольних напоїв та їх виробників. Значення міцних алкогольних напоїв у еногастрономії.

11.2. Принципи поєднання міцних алкогольних напоїв з різними видами продуктів та готових страв.

Основні правила та принципи поєднання міцних алкогольних напоїв з їжею. Характеристика страв, що поєднуються з міцних алкогольних напоїв.

Тема 12. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку.

Особливості світового еногастрономічного туризму. Тенденції та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні.

Перелік практичних (семінарських) занять / завдань за навчальною дисципліною наведено в табл. 2

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять / завдань

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 2. Завдання 1.	Правила складання та оформлення винної карти підприємства ресторанного господарства. Складання винної карти закладу ресторанного господарства (на вибір).
Тема 3. Завдання 2.	Складання класифікації вин різних країн.
Тема 5. Завдання 3.	Правила та технологія дегустації вина.
Тема 8. Завдання 4.	Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту ресторану (традиційний та інноваційний підходи).
Тема 10. Завдання 5.	Тенденції розвитку та інноваційні підходи еногастрономії в сучасних умовах в Україні та за кордоном.
Тема 12. Завдання 6.	Сучасний еногастрономічний туризм (інновації, проблеми та перспективи розвитку в сучасних умовах).

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл. 3

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1 - 12	Вивчення теоретичного матеріалу
Тема 2, 3, 5, 8, 10, 12	Виконання практичних завдань
Тема 2, 3, 5, 8, 12	Індивідуальні навчально-дослідні завдання
Тема 6, 10	Підготовка презентації
Тема 12	Виконання творчого завдання
Тема 1 - 12	Підготовка до екзамену

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських) занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 1, 35, 7, 9, 11), лекція-дискусія (тема 2, 12), лекція-діалог (теми 6, 10), лекція-конференція (теми 112) за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (теми 2, 3, 5, 8, 9, 11), кейс-метод (тема 3), ділова гра (тема 4), презентації (тема 6, 10), семінар-дискусія (теми 2, 9, 10, 12).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних, семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового екзамену (іспиту) здійснюється під час

екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається сумуванням балів за поточний та підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: Індивідуальні навчально-дослідні завдання (25 балів), презентації (20 балів), творче завдання (15 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес».
Семестр 7
Навчальна дисципліна «Мистецтво сомельє та еногастрономія»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Охарактеризуйте основні методи і форми роботи сомельє. Наведіть його обов'язки та права. Наведіть приклад роботи сомельє у ресторані.
2. Назвіть правила складання та оформлення винної карти підприємства ресторанного господарства.
3. Ситуаційне завдання. Представте свій варіант сирної тарілки. Охарактеризуйте усі її складові та оберіть вина, які б поєднувались з таким набором сирів.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу протокол № ____ від «__» _____ 20__ р.

Екзаменатор

к.т.н., доц. Черевична Н.І.

Зав. кафедрою

д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (теоретичне). (10 балів)

Завдання 2 (теоретичне). (10 бали)

Критерії оцінювання при відповіді на теоретичні питання:

10-9 – Здобувач правильно та повністю відповідає на поставлене питання, вміє пояснити сутність, надати класифікацію тощо; може навести приклади, вміє аргументувати свою думку

8-7 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання, проте не може навести приклади та не висловлює свою думку

6-5 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання. Проте дана відповідь не є вичерпною, або допущені окремі неточності

4-1 – Здобувач у цілому відповідає на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у деяких поняттях, показав недостатні знання по заданому питанню

0 – Здобувач не відповів на поставлене запитання

Завдання 3 (ситуаційне). (20 балів)

Критерії оцінювання при розв'язуванні ситуаційного завдання:

20-17 – Здобувач правильно розв'язує ситуаційне завдання, вміє пояснити методологію та зміст застосовуваного понятійного апарату. Вміє аргументувати свої думки.

16-13 – Здобувач показує знання методології розв'язання ситуаційного завдання та змісту застосовуваного понятійного апарату. Проте допущені окремі незначні помилки.

12-10 – Здобувач показує знання методології розв'язання ситуаційного завдання. Проте допущені помилки не дають можливості зробити правильні висновки.

9-6 – Здобувач частково розв'язує ситуаційне завдання та може аргументувати свою відповідь, але помиляється у використанні понятійного апарату.

5-1 – Здобувач частково розв'язав ситуаційне завдання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні методології та понятійного апарату.

0 – Здобувач взагалі не розв'язав ситуаційне завдання

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє. 2-ге вид. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 304 с.
2. Все про алкогольні напої: навч. посібник / Черевична Н., Радченко Л., Гапонцева О., Радченко А. Харків : ХТЕК КНТЕУ, 2021. 197 с.
3. Основи барної справи та робота сомельє : навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.

Додаткова

4. Основи ресторанної справи: навч. посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
5. Сенсорний аналіз : підручник / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева, В.С. Купріянова. Харків : НАУ «ХАІ», 2022. 260 с.
6. Фейрінг Е., Вульф С., Опаз Р. Вино (у пер. з англ.) Publishing, 2020. 137 с.
7. Давидова О. Актуальні проблеми формування системи якісного обслуговування споживачів в індустрії гостинності / О. Давидова // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ., м. Львів, 19 трав. 2022 р.: тези допов. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2022. – С. 53-55. URL : <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27733>
8. Давидова О. Актуальні аспекти формування ефективного складу персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу / О. Давидова // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ., м. Львів, 19 трав. 2022 р.: тези допов. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2022. – С. 68-70. URL : <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27732>
9. Давидова О.Ю., Чобіток В.І. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2020. Вип. 2(32). С. 188-199. URL : <https://repo.btu.kharkov.ua//handle/123456789/3558>
10. Івашура А. А. Практика ресторанної індустрії для просування здорового сталого харчування / А. А. Івашура, К. І. Тимченко // Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 лист. 2022 р. : тези допов. – Харків : Держ. біотехнологічний ун-т., 2022. – С. 328-329. URL : <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/28285>

Інформаційні ресурси

11. ДСТУ 3279-95 Стандартизація послуг. Основні положення. URL :

http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTU1/dstu_3279-95.pdf

12. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

13. ДСТУ 2163-93 Виноробство. Терміни та визначення.

14. Про виноград та виноградне вино : Закон України від 16.06.2005 р., № 2662-IV. Поточна редакція від 03.09.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15/ed20230903#Text>

15. Про правову охорону географічних зазначень : Закон України в поточній редакції від 15.04.2023 р. № 752-XIV. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/752-14/ed20230415#Text>

16. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. URL : <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>

17. Декларація для крафтового виноробства. URL : <https://ogp.ua/uk/dozvoli-na-diyalnist/deklaratsiia-dlia-kraftovoho-vynorobstva>

18. Експортний напрям. Дія. Бізнес. Hotelex. URL : <https://export.gov.ua/event/858-hotelex>

19. Навчальна дисципліна «Мистецтво сомельє та еногастрономія» для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10108#section-0>