

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
вибіркової дисципліни
«Сомельє в ресторанному бізнесі»
2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Рибаків Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	згідно розкладу: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2729

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, формування теоретичних та практичних навиків, принципів та методів роботи сомельє. Ознайомлення студента з основними вимогами до трендових професій у ресторанному бізнесі, специфіку роботи: сомельє, вітольє, фумельє, капер, бариста, tea-tester, міксолог, cheese-tester.
Тривалість	5 кредити ЕКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік ПМК
Базові знання	Наявність відповідних знань з основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства, раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці, складання асортименту продукції для різних типів барів, надання широкого спектру додаткових послуг, набуття професійної гнучкості та компетентності.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН 02. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування	УК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. УК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. УК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ І ТРЕНДОВИХ ПРОФЕСІЙ У БАРНІЙ СПРАВІ»		
Тема 1. Основи організації роботи сомельє	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати: 1) характеристику історичних етапів становлення професії сомельє; 2) аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє; 3) особливості професій на 2025-2026 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.
Тема 2. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Фумельє – основні тренди даної професії». Вітольє – особливості професій на 2025-2026 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.
Тема 3. Бариста – кавовий майстер.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Бариста – основні тренди даної професії». Приготувати каву за допомогою техніки лате-арт, зробити фото. Мінімум 3 фото. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
Тема 4. Tea-tester – консультант у світі чаю.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповіді на теми: «Tea-tester – актуальність професії у ресторанному бізнесі». Організувати чайну церемонію, надати відео проведення заходу. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.
Тема 5. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Підготувати доповіді на теми: «Cheese-tester - перспективи професії у ресторанному бізнесі».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.
Тема 6. Сомельс-консультант у світі вина.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати: 1) характеристику історичних етапів становлення професії винного сомельє; 2) аналіз ринку закладів, що пропонують послуги винного сомельє, кавіста; 3) особливості професій винного сомельє та кавіста на 2025-2026 років У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.

Інформаційні джерела

- Організація роботи сомельє: КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019.
- Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
- Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
- Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
- Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-sort-vinogradu-dlya-vina.html>
- Англійська мова для барменів Business English Academy. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://be-english.com.ua/anglijskij-dlja-oficiantov/>
- Всеукраїнська Асоціація Барменів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://auba.com.ua/>
- Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с.
- Сайт «Bartrigger» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://bartrigger.com.ua/barna-literatura/>
- Рибаківська С.С. Таніни та їх роль у вині для винного сомельє у закладах ресторанного господарства. International scientific journal «Grail of Science» | № 38 (April, 2024). с.36-48
- Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
- Крилова, Л. В. Організація роботи сомельє : навч. посібник / Л. В. Крилова, В. В. Дибок ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк : Дон НУЕТ, 2013. – 209 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 05.02.2021). – Назва з екрана

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-proorganizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiya-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять:
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЕКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahomneformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsumkov.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі
<https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyjombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiyakorupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediynosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizaciyu-inklyuzyvno-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyiosvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Підсумкове тестування	10
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни