

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

*Затверджено*

На засіданні кафедри готельно-ресторанної  
справи та харчових технологій  
географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 14 від 27 червня 2024 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**  
**«Мистецтво сомельє»**  
**для здобувачів другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти**  
**Дисципліна вільного вибору студента циклу загальної підготовки**  
**(загальноуніверситетський вибір)**  
**на 2024-2025 н.р.**

Львів 2024 р.

|   |   |
|---|---|
| <b>Назва курсу</b>  | <b>Мистецтво сомельє</b>  |
| <b>Адреса викладання курсу</b>                            | м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39  |
| <b>Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна</b> | Факультет географічний,<br>кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій   |
| <b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>          | 18 Виробництво та технології<br>181 Харчові технології  |
| <b>Викладачі курсу</b>                                    | Маслійчук Ольга Богданівна, кандидат технічних наук (д-р філософії), доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій  |
| <b>Контактна інформація викладачів</b>                    | Профайл викладача курсу:<br><a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b">https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b</a><br>Електронна пошта: maslijchukolia@gmail.com<br>olha.masliichuk@lnu.edu.ua   |
| <b>Консультації по курсу відбуваються</b>                 | щовівторка, 15:00-16:30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.207), або в он-лайн формі   |
| <b>Сторінка курсу</b>                                     |   |
| <b>Інформація про курс</b>                                | Дисципліна «Мистецтво сомельє» – вибіркова дисципліна зі спеціальності 181 Харчові технології для освітньої програми «Харчові технології», яка пропонується у першому семестрі в обсязі 3 кредити / 90 годин за ECTS.   |
| <b>Коротка анотація курсу</b>                             | Дисципліна спрямована на вивчення організації роботи та мистецтва сомельє, обслуговування у барах та ресторанах, технічного оснащення сомельє, культуру споживання вина.  |
| <b>Мета та цілі курсу</b>                                 | Метою викладання навчальної дисципліни «Мистецтво сомельє» є :<br>- формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовно роботи сомельє. Здобувачі освіти володіють прийомами технології приготування напоїв і коктейлів, знаннями культури вживання основних базових алкогольних напоїв та виробів з них. Вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв. Передбачає засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності сомельє в ресторанах в Україні у сучасних умовах.<br>Цілі дисципліни:<br>-з особливостями робочого процесу та мистецтва сомельє<br>- здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх з діяльністю закладів ресторанного господарства<br>- опанування шляхів і методів виробництва напоїв з урахуванням вимог створення продукції високої якості |
| <b>Література для вивчення дисципліни</b>                 | <b>Основна література:</b><br>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..<br>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | <p>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</p> <p>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</p> <p>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</p> <p>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</p> <p>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</p> <p>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</p> <p>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</p> <p>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</p> <p>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> <p><b>Додаткова література:</b></p> <p>1. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <a href="https://www.mastersommeliers.org">https://www.mastersommeliers.org</a>.</p> <p>2. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <a href="https://www.courtofmastersommeliers.org">https://www.courtofmastersommeliers.org</a>.</p> <p>3. Асоціація сомельє України / Association sommelier of Ukraine у Facebook. Електронний ресурс: <a href="https://www.facebook.com/asusomms/">https://www.facebook.com/asusomms/</a>.</p> <p>4. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учбової літератури, 2009. – 304с.</p> <p>5. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.</p> <p>6. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч./Р.В.Матюшенко.– К.: НУХТ, 2014. – 333 с.</p> <p>7. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.</p> |
| <b>Тривалість курсу</b> | <b>90 годин</b>   |
| <b>Обсяг курсу</b>      | 3 кредити, 90 годин аудиторних занять. З них 16 години лекцій, 16 години практичних занять та 58 годин самостійної роботи.  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Очікувані результати навчання</b></p> | <p><b>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;</li> <li>- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;</li> <li>- класифікацію коктейлів;</li> <li>- посадові обов'язки сомельє;</li> <li>- технологію подавання вин;</li> <li>- правила споживання вин;</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- підготувати бар до роботи;</li> <li>- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;</li> <li>- готувати напої та подавати їх споживачам;</li> <li>- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;</li> <li>- організовувати робоче місце сомельє;</li> <li>- складати винну карту;</li> <li>- підбирати страви до різних сортів вин;</li> <li>- обслуговувати гостей винами.</li> </ul> <p>Вивчення дисципліни «Мистецтво сомельє» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p><b>а) загальні компонентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p><b>б) спеціальні (фахові, предметні) компонентності:</b></p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p><b>Після вивчення дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</b></p> <p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> |
| <p><b>Ключові слова</b></p>                 | <p>Мистецтво сомельє, вино, напої, декантування.</p>  |

| <b>Формат курсу</b>   | Очний   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
|---|---|--|-------------------------------------|------|----------------------------|----|----|----|------|--------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------|------|----------------------------|--|--|--|--|----------------------------|--|--|--|--|---|-----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|------|--|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|---------------|-------------------------------|--|--|------------|----------|---|----------|------------|-------|---|-------|-------|---|-------|---|------------|-------|---|--------------|---------------|-------|----|------|---|------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Теми</b>   | Подано у схемі курсу  |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <b>Підсумковий контроль, форма</b>  | Залік   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <b>Пререквізити</b>   | Вивчення курсу базується на базових знаннях з харчових технологій   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b> | Презентація, лекції, практичне заняття, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, навчальна екскурсія.   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <b>Необхідне обладнання</b>   | Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>                | <p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів.</p> <p><b>Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="10">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th>Підсумковий тест (залік)</th> <th>Сума</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5"><i>Змістовний модуль 1</i></td> <td colspan="5"><i>Змістовний модуль 2</i></td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>T1</td> <td>T2</td> <td>T3</td> <td>T4</td> <td>МКР1</td> <td>T5</td> <td>T6</td> <td>T7</td> <td>T8</td> <td>МКР2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>T 1, T 2....T 8 – теми практичних занять.<br/>МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.</p> <p><b>Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка а ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>відмінно</td> <td rowspan="4">зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td rowspan="2">добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> <td>задовільно</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td rowspan="2">незадовільно</td> <td rowspan="2">не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> </tr> <tr> <td>0-20</td> <td>F</td> <td>незадовільно (без права перездачі)</td> <td>не зараховано (без права перездачі)</td> </tr> </tbody> </table> |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          | Поточне тестування та самостійна робота |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Підсумковий тест (залік) | Сума | <i>Змістовний модуль 1</i> |  |  |  |  | <i>Змістовний модуль 2</i> |  |  |  |  | - | 100 | T1 | T2 | T3 | T4 | МКР1 | T5 | T6 | T7 | T8 | МКР2 |  |  | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |  |  | Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка а ECTS | Оцінка за національною шкалою |  | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку | 90 – 100 | A | відмінно | зараховано | 81-89 | B | добре | 71-80 | C | 61-70 | D | задовільно | 51-60 | E | незадовільно | не зараховано | 21-50 | FX | 0-20 | F | незадовільно (без права перездачі) | не зараховано (без права перездачі) |
| Поточне тестування та самостійна робота   |   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      | Підсумковий тест (залік) | Сума                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| <i>Змістовний модуль 1</i>  |   |  |                                     |      | <i>Змістовний модуль 2</i> |    |    |    |      | -                        | 100                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| T1  | T2  | T3   | T4                                  | МКР1 | T5                         | T6 | T7 | T8 | МКР2 |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 10  | 10  | 10   | 10                                  | 10   | 10                         | 10 | 10 | 10 | 10   |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності  | Оцінка а ECTS   | Оцінка за національною шкалою                      |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
|   |   | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку                          |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 90 – 100  | A   | відмінно   | зараховано                          |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 81-89   | B   | добре  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 71-80   | C   |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 61-70   | D   | задовільно   |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 51-60   | E   | незадовільно                                       | не зараховано                       |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 21-50   | FX  |  |                                     |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |
| 0-20  | F   | незадовільно (без права перездачі)                 | не зараховано (без права перездачі) |      |                            |    |    |    |      |                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                          |      |                            |  |  |  |  |                            |  |  |  |  |   |     |    |    |    |    |      |    |    |    |    |      |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |               |                               |  |  |            |          |   |          |            |       |   |       |       |   |       |   |            |       |   |              |               |       |    |      |   |                                    |                                     |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b> роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).</p> <p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування:</b> Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p>Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> |
| <p><b>Питання до модульних контрольних робіт</b></p> | <p><b>Модульна контрольна робота №1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кваліфікаційна характеристика сомельє.</li> <li>2. Обов'язки і правила роботи сомельє.</li> <li>3. Основні методи і форми роботи сомельє.</li> <li>4. Психологічні аспекти роботи сомельє.</li> <li>5. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє.</li> <li>6. Шляхи формування винного асортименту в ресторані</li> <li>7. Винна карта підприємства, правила її складання.</li> <li>8. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства.</li> <li>9. Наукові основи формування винної карти.</li> <li>10. Відмінності оформлення винних карт у закладах різних концепцій і потужності.</li> <li>11. Подавання винної карти споживачеві.</li> <li>12. Загальна класифікація вин, правила дегустації.</li> <li>13. Характеристика вин за окремими групами.</li> <li>14. Історія, особливості виробництва вин у окремі історичні періоди.</li> <li>15. Поняття сорту винограду.</li> <li>16. Загальна класифікація сортів винограду.</li> <li>17. Характеристика окремих сортових груп винограду.</li> <li>18. Поняття терруару.</li> <li>19. Вплив терруару на якість вина.</li> <li>20. Терруарність основних країнвиробників вина.</li> </ol>   |

21. Історія виникнення й основні характеристики вин Західної Європи.
  22. Основні характеристики вин Південної Європи
  23. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин.
  24. Основні характеристики вин Східної Європи
  25. Історія виникнення і основні характеристики вин країн Центральної Європи.
  26. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин.
  27. Історія виникнення і основні характеристики вин балканських країн.
- Модульна контрольна робота №2**
28. Характеристика вин Угорщини.
  29. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин.
  30. Історія становлення виноробства, основні регіони і виробники.
  31. Найбільш визначні винні марки країн Нового Світу.
  32. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин.
  33. Вина країн Азії, основні виробники, історія становлення галузі, найбільш визначні марки.
  34. Історія становлення виноробства, основні регіони і виробники. Найбільш визначні винні марки країн Африки.
  35. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин. Вина України, класифікація, історія виникнення, особливості подавання та споживання.
  36. Найбільші виробники вина в Україні, цінова категорія основних вин.
  37. Виноробство Молдови, історія становлення, найбільш яскраві виробники та марки, місце у загальній класифікації, цінові категорії продукції винних домів.
  38. Виноробство Грузії, історія виникнення та становлення, найбільш визначні марки, особливості маркування.
  39. Подавання і споживання вин, цінові категорії вин.
  40. Виноробство Вірменії, Азербайджану, історія становлення, найбільш яскраві виробники та марки, місце у загальній класифікації, цінові категорії продукції винних домів.
  41. Коньяк, арманьяк, - країни-виробники, основні марки, цінові категорії. Особливості подавання, споживання.
  42. Бренді, кальвадос. Особливості виробництва, подавання, споживання.
  43. Горілка, основні марки, сорти, цінові категорії, особливості подавання та споживання.
  44. Віскі – країни-виробники, основні марки, сорти, цінові категорії, особливості подавання та споживання.

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | <p>45. Текіла, мецкаль – особливості виробництва, марки, цінові категорії. Подавання і споживання.</p> <p>46. Особливості виробництва та споживання рому.</p> <p>47. Абсент, джин – види, властивості, країни-виробники, особливості споживання.</p> <p>48. Бітери, лікери - країнівиробники, основні марки, цінові категорії. Особливості подавання, споживання.</p> <p>49. Інші міцні напої - види, місце у класифікації, особливості подавання та споживання.</p> <p>50. Організація споживання алкогольних напоїв. Порядок, способи та техніка подавання алкогольних напоїв.</p> <p>51. Техніка наливання алкогольних напоїв.</p> <p>52. Правила розрахунку із споживачем.</p> <p>53. Види та призначення основного посуду для подавання напоїв.</p> <p>54. Види та призначення основного інвентарю сомельє</p> <p>55. Обладнання винного погреба.</p> <p>56. Особливості роботи сомельє.</p> <p>57. Принципи еногастрономії.</p> <p>58. Правила поєднання страв і вин.</p> <p>59. Температурні режими подавання вина.</p> |
| <p><b>Опитування</b></p> | <p>Опитування проводиться на семінарських та практичних заняттях у вигляді есе, вирішення кейсу, тестових завдань, доповідей та презентацій.</p>   |



### 1. СХЕМА КУРСУ «Мистецтво сомельє»

| Тиж. / дата / год.- | Тема, план, короткі тези  | Форма діяльності (заняття)                                | Література. Ресурси в Інтернеті   | Завдання, год                          | Термін виконання |
|---------------------|---|---|---|--|------------------|
| 1-2 тиждень         | <p><b>Тема 1. Організація роботи сомельє. Формування винної карти підприємства.</b></p> <p>Предмет, мета і основні завдання вивчення дисципліни. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє.</p> <p>Винна карта підприємства, правила її складання. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Наукові основи формування винної карти.</p> <p>* Психологічні аспекти роботи сомельє.</p> | Лекційне/практичне заняття. Доповідь, бесіда, обговорення | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</li> <li>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</li> <li>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</li> <li>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</li> <li>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</li> <li>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</li> <li>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</li> <li>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</li> <li>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</li> <li>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</li> <li>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</li> </ol> | Підготувати питання по темі №1 2/2год. | 2 тиждень        |

|                        |  |   |   |  |                  |
|------------------------|--|---|---|--|------------------|
| <p>3-4<br/>тиждень</p> | <p><b>Тема 2. Класифікація вин, історія виробництва.</b><br/>Загальна класифікація вин, правила дегустації. Характеристика вин за окремими групами.<br/>* Історія, особливості виробництва вин у окремі історичні періоди.</p> | <p>Лекційне/<br/>практичне<br/>/<br/>практичне<br/>заняття<br/>Доповідь,<br/>бесіда,<br/>обговорен<br/>ня</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</li> <li>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</li> <li>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</li> <li>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</li> <li>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</li> <li>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</li> <li>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</li> <li>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</li> <li>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</li> <li>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</li> <li>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</li> </ol> | <p>Підготувати<br/>питання по<br/>темі №2<br/>2/2 год.</p> | <p>4 тиждень</p> |
| <p>5-6<br/>тиждень</p> | <p><b>Тема 3. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина.</b><br/>Виноградна лоза. Класифікація виноградних сортів. Властивості сортів. Догляд за</p>  | <p>Лекційне /<br/>практичне<br/>заняття<br/>Доповідь,<br/>бесіда,</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</li> <li>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California</li> </ol>   | <p>Підготувати<br/>питання по<br/>темі №3<br/>2/2 год.</p> | <p>6 тиждень</p> |

|             |   |   |   |  |           |
|-------------|---|---|---|--|-----------|
|             | <p>виноградником. Поняття терруару. Вплив терруару на якість вина.<br/>* Терруарність основних країн-виробників вина.</p>   | <p>обговорення</p>  | <p>Press, 400 p.<br/>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.<br/>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.<br/>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.<br/>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.<br/>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.<br/>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.<br/>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.<br/>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.<br/>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> |  |           |
| 7-8 тиждень | <p><b>Тема 4. Вина країн Європи. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки.</b></p> <p>Історія виникнення й основні характеристики вин Західної Європи. Історія виникнення і основні характеристики вин Південної Європи. Історія виникнення і основні характеристики вин Центральної та Східної Європи. Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин. Історія становлення виноробства, основні регіони і виробники. Найбільш визначні винні марки країн Нового Світу. Вина країн Азії,</p> | <p>Лекційне / практичне заняття<br/>Доповідь, бесіда, обговорення</p> | <p>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..<br/>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.<br/>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.<br/>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</p>  | <p>Підготувати питання по темі №4 2/2 год.</p> | 8 тиждень |

|           |  |  |                                  |           |
|-----------|--|--|----------------------------------|-----------|
|           | <p>основні виробники, історія становлення галузі, найбільш визначні марки. Історія становлення виноробства, основні регіони і виробники. Найбільш визначні винні марки країн Африки.<br/>* Читання етикеток, особливості подавання і споживання вин.</p> | <p>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.<br/>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.<br/>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.<br/>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.<br/>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.<br/>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.<br/>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> |                                  |           |
| 8 тиждень | <b>Модульна контрольна робота 1</b>  |  | Підготувати питання по темах 1-4 | 8 тиждень |

|                          |   |   |   |   |                   |
|--------------------------|---|---|---|---|-------------------|
| <p>9-10<br/>тиждень</p>  | <p><b>Тема 5. Вина України, Кавказу та Молдови.</b><br/>Вина України, класифікація, історія виникнення, особливості подавання та споживання, найбільш характерні виробники, цінова категорія основних вин. Виноробство Грузії, історія виникнення та становлення, найбільш визначні марки, особливості маркування. Подавання і споживання вин, цінова категорія.<br/>Виноробство Молдови, історія становлення, найбільш яскраві виробники та марки, місце у загальній класифікації, цінові категорії продукції винних домів. Виноробство інших країн СНД.<br/>* Характерні марки, особливості маркування, розміри експорту.</p> | <p>Лекційне / практичне заняття<br/>Доповідь, бесіда, обговорення</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</li> <li>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</li> <li>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</li> <li>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</li> <li>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</li> <li>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</li> <li>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</li> <li>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</li> <li>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</li> <li>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</li> <li>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</li> </ol> | <p>Підготувати питання по темі №5<br/>2/2 год.</p>                        | <p>10 тиждень</p> |
| <p>11-12<br/>тиждень</p> | <p><b>Тема 6. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв</b><br/>Бренді, коньяк, арманьяк, кальвадос, лікери - країни-виробники, основні марки, цінові категорії. Особливості подавання, споживання.</p>  | <p>Лекційне / практичне заняття<br/>Доповідь, бесіда, обговорення</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</li> <li>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</li> </ol>   | <p>Підготувати питання по темі №6<br/>2/2 год.<br/>Змістовий модуль 1</p> | <p>12 тиждень</p> |

|               |  |   |   |   |            |
|---------------|--|---|---|---|------------|
|               | <p>Віскі - країнівиробники, основні марки, сорти, цінові категорії, особливості подавання та споживання.</p> <p>* Інші міцні напої - види, місце у класифікації, особливості подавання та споживання.</p>  |   | <p>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</p> <p>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</p> <p>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</p> <p>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</p> <p>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</p> <p>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</p> <p>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</p> <p>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</p> <p>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> |   |            |
| 13-14 тиждень | <p><b>Тема 7. Особливості подавання алкогольних напоїв. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.</b></p> <p>Організація споживання алкогольних напоїв. Порядок, способи та техніка подавання алкогольних напоїв. Техніка наливання алкогольних напоїв. Правила розрахунку із споживачем.</p> <p>Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє. Матеріалотехнічне забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар.</p> | Лекційне / практичне заняття<br>Доповідь, бесіда, обговорення | <p>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</p> <p>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</p> <p>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</p> <p>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</p> <p>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair</p>   | Підготувати питання по темі №7 2/2 год. | 14 тиждень |

|               |  |   |   |   |            |
|---------------|--|---|---|---|------------|
|               | * Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв.   |   | <p>with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</p> <p>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</p> <p>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</p> <p>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</p> <p>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</p> <p>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</p> <p>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> |   |            |
| 15-16 тиждень | <p><b>Тема 8. Культура споживання вина.</b></p> <p>Особливості сервірування алкогольних напоїв. Історичні витоки винного етикету. Правила дегустації вин. Особливості роботи сомельє. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин.</p> <p>* Температурні режими подавання вина.</p> | Лекційне / практичне заняття<br>Доповідь, бесіда, обговорення | <p>1. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..</p> <p>2. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.</p> <p>3. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.</p> <p>4. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.</p> <p>5. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.</p> <p>6. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.</p> <p>7. М'ялковський О.В. Барна справа: підручник. – Київ: Кондор, 2017. – 376 с.</p>  | Підготувати питання по темі №8 2/2 год. | 16 тиждень |

|            |                                     |  |   |                                  |            |
|------------|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|------------|
|            |                                     |  | <p>8. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. – Львів : Магнолія, 2016. – 288 с.</p> <p>9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.</p> <p>10. Майкова С.В. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.</p> <p>11. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.</p> |                                  |            |
| 16 тиждень | <b>Модульна контрольна робота 2</b> |  |   | Підготувати питання по темах 5-8 | 16 тиждень |

Примітка.

\* позначені питання самостійного опрацювання.



