



Силабус навчальної дисципліни
«Мистецтво сомельє та еногастрономія»

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	2 курс 3 семестр або 2 курс 4 семестр, або 3 курс 5 семестр, або 3 курс 6 семестр, або 4 курс 7 семестр, або 4 курс 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307, 333 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: 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.

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
-	-
-	-

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.

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

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

Тема 4. Технології ігристих вин. Міцні алкогольні напої.

Тема 5. Винний етикет та культура споживання вина.

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

Змістовий модуль 2. Еногастрономія.

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

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



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

Тема 10. Поєднання ігристих вин з їжею.

Тема 11. Поєднання міцних алкогольних напоїв з їжею.

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

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

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 (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімумально можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.