

Назва дисципліни	«Мистецтво сомельє»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу (підготовка бакалаврів)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доц. Чуйко А. М. (61002, м. Харків, майдан Свободи, 6, ауд. 262а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Опис	Мета дисципліни. формування у студентів сучасного комплексу знань з наукових основ зберігання і споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв. Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: - засвоєння знань з наукових основ виробництва та споживання вина та алкогольних напоїв; - здобуття практичних навичок та вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання; - засвоєння навиків керування процесом та впливати на культуру споживання вин. Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття). <i>Тема 1.</i> Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. <i>Тема 2.</i> Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. <i>Тема 3.</i> Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.

	<i>Тема 4.</i> Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. <i>Тема 5.</i> Технологічні особливості виноградних вин. <i>Тема 6.</i> Організація роботи сомельє в залі ресторану. <i>Тема 7.</i> Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин. <i>Тема 8.</i> Загальна характеристика і класифікація вин. <i>Тема 9.</i> Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання. <i>Тема 10.</i> Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої. <i>Тема 11.</i> Декантування вин. Читання винної етикетки. <i>Тема 12.</i> Принципи поєднання сирів і вина. <i>Тема 13.</i> Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії. <i>Тема 14.</i> Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина. Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання індивідуальних завдань; розв’язування ситуаційних задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту. Мова викладання. українська