

Назва дисципліни	«Мистецтво сомельє»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Чуйко А.М. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Вступ до фаху», «Харчова хімія», «Організація ресторанного господарства», «Нутриціологія і дієтологія» та інш.
Опис	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є 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.</p> <p>Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: 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 навичок керування процесом та впливати на культуру споживання вин.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p>Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – семінарські (практичні) заняття).</p> <p>Тема 1. Коротка історія спиртних напоїв. Історія виноробства. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 2. Виноградна лоза. Міжнародні сорти винограду. Важливі сорти винограду для білих і червоних вин. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 3. Типи ґрунтів і їх вплив на якість винограду і вина. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 4. Вік вина. Характеристика міллезимів основних виноробних регіонів світу. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 5. Міжнародні центри навчання професії сомельє. Провідні світові видання по вину і винні критики. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 6. Класифікація і характеристика міцних алкогольних напоїв. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 7. Секрети сомельє. Техніка продажу вина в ресторані. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 8. Загальна класифікація вин. Вимоги законодавства до виробництва вин. Догляд за виноградником. Первинне і</p>

	<p>вторинне виноробство. Пакування і маркування вина. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 9. Технологія виробництва білих, червоних, рожевих вин. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 10. Технологія виробництва шампанського та ігристих вин. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 11. Технологія виробництва спеціальних вин (херес, мадера, малага, марсала, мускат, портвейн, токай, кагор, вермут). (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 12. Виноробство України. Характеристика виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин України. Авторське виноробство в Україні. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 13. Виноробство Грузії, Молдови та Франції. Характеристика виноробних регіонів, сортів винограду, виробників вин Грузії, Молдови та Франції. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 14. Виноробство Італії, Іспанії і Португалії. Характеристика виноробних регіонів (сортів винограду, особливості виноробних регіонів). (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 15. Виноробство Німеччини, Угорщини, Чехії, Словенії. Характеристика виноробних регіонів (сортів винограду, особливості виноробних регіонів). (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 16. Виноробство вин Австралії, Нової Зеландії, Чилі, Аргентини, США, Південної Африки та Азії. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Методи контролю результатів навчання. Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв’язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання. Українська.</p>