

<b>Назва дисципліни</b>	<b>«Мистецтво сомельє»</b>
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу (підготовка бакалаврів)
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	Професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.е.н., проф. Гревцева Н.В. (61002, м. Харків, майдан Свободи, 6, ауд. 262а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни.</b> 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 вмій у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b> Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- засвоєння знань з наукових основ виробництва та споживання вина та алкогольних напоїв;</li> <li>- здобуття практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання;</li> <li>- засвоєння навиків керування процесом та впливати на культуру споживання вин.</li> </ul> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</b> Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1.</i> Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.</p> <p><i>Тема 2.</i> Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.</p> <p><i>Тема 3.</i> Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.</p>

	<p><i>Тема 4.</i> Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.</p> <p><i>Тема 5.</i> Технологічні особливості виноградних вин.</p> <p><i>Тема 6.</i> Організація роботи сомельє в залі ресторану.</p> <p><i>Тема 7.</i> Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин.</p> <p><i>Тема 8.</i> Загальна характеристика і класифікація вин.</p> <p><i>Тема 9.</i> Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання.</p> <p><i>Тема 10.</i> Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої.</p> <p><i>Тема 11.</i> Декантування вин. Читання винної етикетки.</p> <p><i>Тема 12.</i> Принципи поєднання сирів і вина.</p> <p><i>Тема 13.</i> Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії.</p> <p><i>Тема 14.</i> Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії.</p> <p>Ароматизовані вина.</p> <p><b>Методи контролю результатів навчання</b>  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.</p> <p><b>Мова викладання. українська</b></p>