**Силабус навчальної дисципліни***«Мистецтво сомельє та еногастрономія»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Вибіркова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *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.* |
| *Самостійна робота – 102 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>* |
| **Викладач (-і)** | *Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація викладача**  **(-ів)** | *cherevichna@gmail.com*  *+380637363488* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекції: [згідно](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425879) діючого розкладу занять*  *Практичні: [з](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425879)**[гідно](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425879) діючого розкладу занять* |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.* |
| **Мета** – 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 навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Технологія продукції ресторанного господарства  Організація ресторанного господарства  Товарознавство | Переддипломна практика | | |
| **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 занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.  Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).  Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.  Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.  Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.  ***Більш детальна інформація щодо системи 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.*** | | |