



**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: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:cherevichna@gmail.com">cherevichna@gmail.com</a> +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
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.***