



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ВИННИЙ ЕТИКЕТ

спеціальність	241 Готельно – ресторанна справа	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Готельно – ресторанна справа	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	бакалавр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Каленік Ксенія Володимирівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа; менеджмент; право
Науковий ступень - кандидат економічних наук 08.00.04 Економіка та управління (за видами економічної діяльності)
Вчене звання - доцент

Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи – більше 16 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант ОП спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- членкиня Ресторанної асоціації України;
- членкиня Асоціації індустрії гостинності;
- членкиня Міжнародної фундації науковців та освітян;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0632615085

електронна пошта

K_kalienik@btu.kharkiv.ua

дистанційна підтримка

Zoom, Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	є цілеспрямоване формування у здобувачів знань щодо основ ампелографії, класифікації та характеристики вин, сучасних тенденцій, принципів і методів роботи сомельє та обслуговування споживачів винами; особливостей формування винної карти, правил споживання вина та еногастрономії.
Формат	лекції, практичні (семінарські) заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тестування, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності з метою організації діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу (ЗК10)/ індивідуальні завдання, тестування;• здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК2) / індивідуальні завдання, тестування;• розуміти принципи організації роботи сомельє / індивідуальні, лабораторні та практичні завдання• знати особливості формування винної карти; класифікацію вин та сорти винограду, терруару, ампелографії; асортимент вин різних країн; технології подавання вин; правила споживання вин та основи еногастрономії / індивідуальні, лабораторні та практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні (семінарські) заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – залік. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю.
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, креативність
Умови зарахування	Вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Лекція 1.	Вступ. Формування основних вимог до професійних знань та вмінь сомельє.	Практичне (семінарське) заняття (ПЗ-1)	Мета, завдання, структура та зміст курсу, зв'язок його з іншими дисциплінами. Форми контролю. Роль спеціалістів у підвищенні рівня і ефективності організації роботи сомельє. Поняття, визначення професії сомельє. Історія виникнення професії. Основні вимоги до професійних знань та вмінь сомельє. Сучасні навчальні заклади різних країн світу з підготовки сомельє, рівні підготовки. Кваліфікаційні характеристики сомельє, обов'язки, основні правила, методи та форми роботи сомельє. Професії подібні сомельє: кавист, кап, тестер, титестер, сомельє-робот винний стюард, телефонний сомельє тощо. Номенклатура послуг сомельє.	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять. Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції.
Лекція 2.	Організація роботи сомельє з формування винного асортименту ресторану.	ПЗ-2	Формування конкретних правил та робочого плану з організації роботи сомельє. Організація роботи з формуванню винного асортименту ресторану, Еногастрономія як мистецтво вибору вина, яке найбільш підходить до замовленої страви. Основні принципи еногастрономії. Класичні правила сполучення вина зі стравами. Винна карта ресторану, правила її складання та оформлення. Фактори, які повинен враховувати сомельє при розробці винної карти. Шляхи формування винного асортименту		Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять.

			ресторану. Основні положення щодо вимог оформлення винної карти: структура винної карти, правила описування вин.		
Лекція 3.	Загальні правила зберігання вина та формування еноteki ресторану	ПЗ-3	Поняття еноteki, правила доставки вина та вимоги до продажного зберігання. Фактори, що впливають на зберігання якості вина, під час перебування у спеціальних приміщеннях. Основні вимоги до умов довгострокового та оперативного зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Види приміщень для зберігання вина, вимоги до їх експлуатації. Вимоги до холодильної шафи, які використовуються для оперативного зберігання та демонстрації вина, їх внутрішня побудова та правила експлуатації. Особливості зберігання колекційних та марочних вин. Терміни зберігання окремих видів вина. Недоліки, вади, хвороби вина.		Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції.

Модуль 2. ВИНО. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ, КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА

Лекція 4.	Історія виноробства. Класифікація вин.	ПЗ-4-5	Історія виноробства. Класифікація вин. Виробництво вина. Терруар. Упаковка та маркування вина.	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять. Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції.
Лекція 5.	Вина України, країн Європи та Нового Світу, Азії, Африки	ПЗ -6-7	Характеристика вин України, країн Європи та Нового Світу, Азії, Африки		Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять.
Лекція 6.	Особливості дегустації та подачі вина	ПЗ-8-9	Аромати вина. Смак вина. Недоліки, пороки, хвороби вин. Проведення дегустації вин, правила подачі вин та декантування.		Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять. Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 280 с.
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє.: 2-е видання.: навч. пос. [для студ. висш. учеб. зав.] / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 304 с

Нормативне та методичне забезпечення

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль (залік)
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 30	відповіді на аудиторних (практичних, семінарських) заняттях
		до 20	виконання індивідуального завдання
		до 40	відповіді на тестові питання
		до 10	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>): «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо