

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Основи роботи сомельє
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває основи професійної діяльності сомельє: класифікацію вин та алкогольних напоїв, принципи їх зберігання та подачі. Здобувачі опановують техніки дегустації, підбору напоїв до страв (винно-гастрономічні поєднання) та формування карти напоїв закладу. Розглядаються етичні та професійні стандарти діяльності сомельє. Формування у здобувачів базових знань і практичних навичок роботи сомельє в закладах ресторанного господарства.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати професійні знання сомельє у діяльності закладів ресторанного господарства. - Здатність здійснювати підбір напоїв до страв з урахуванням принципів гастрономічних поєднань. - Здатність формувати та управляти картою напоїв закладу. Програмні результати навчання: - Класифікувати вина та алкогольні напої за основними ознаками. - Здійснювати дегустаційну оцінку напоїв за встановленими

	критеріями. 3. Формувати рекомендації щодо поєднання напоїв зі стравами.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки бакалаврського рівня за спеціальністю «Харчові технології».
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.