

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Основи міксології та організації роботи сомельє
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Філімонова Ірина Афанасіївна, доктор філософії, доцент
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	III курс 5 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота –80 годин. Заочна: 8/8/104.
Коротка анотація та мета	Дисципліна поєднує технологічні, організаційні та сенсорні аспекти роботи з напоями. Мета дисципліни — сформувати професійні знання та практичні навички щодо підбору, оцінювання, подавання та комбінування напоїв, створення коктейльних композицій, організації роботи сомельє та забезпечення високого рівня сервісу.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність характеризувати основні групи алкогольних і безалкогольних напоїв; здатність проводити органолептичне оцінювання напоїв; уміння визначати смаковий, ароматичний і структурний профіль напою; здатність застосовувати принципи міксології під час створення коктейлів; уміння забезпечувати баланс смаку, аромату, текстури та температури напою; здатність підбирати напої до різних

	груп страв з урахуванням принципів food pairing; знання правил професійного обслуговування та подавання напоїв; здатність організовувати роботу сомельє та барної служби; уміння формувати винну й напійну карту закладу; здатність здійснювати професійну комунікацію з гостями та надавати кваліфіковані рекомендації щодо вибору напоїв; здатність контролювати якість сервісу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	органічна хімія; біохімія; мікробіологія; основи технології харчових виробництв; енологія та науки про напої.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб