

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	ЕНОЛОГІЯ
Факультет	менеджменту
Кафедра	туризму та готельно-ресторанної справи
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	к.е.н., доцент Нагернюк Д.В.
Рівень (рівні) вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	2
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14; практичні /семінарські/лабораторні – 16; самостійна робота – 60. Заочна: лекції – 6; практичні /семінарські/лабораторні – 6; самостійна робота – 78. Дистанційна: лекції – 4; практичні /семінарські/лабораторні – 4; асинхронні заняття – 4; самостійна робота – 78.
Коротка анотація та мета	Мета курсу – набуття здобувачем системи знань щодо властивостей виноградних вин, особливостей формування асортименту та якості, оцінювання та дегустування, маркування та розпізнавання.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	➤ використовувати нормативну документацію на сировину, вино та виноробну продукцію; ➤ застосовувати знання щодо характеристик різних сортів вина в практичній діяльності ресторанного бізнесу; ➤ дотримуватися правил зберігання вин, підбирати винні шафи залежно від умов зберігання різних типів вин, враховувати вимоги до облаштування винних підвалів; ➤ на професійному рівні підібрати вино та іншу виноробну продукцію (коньяк, бренді) до страв та правильно подати її; ➤ використовувати основні правила еногастрономічних поєднань при розробці меню та винної карти.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Для успішного опанування дисципліни достатньо загальних знань і компетентностей, здобутих під час попереднього навчання.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5-30