

Силабус навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Курс: 3 Семестр: 6	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@udp.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=11159	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.).
	Заочна форма навчання: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
Політика дисципліни	<p>Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується</p>
Що будемо вивчати?	Систему знань з основ енології та науки про напої.
Чому це треба вивчати?	Для отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо принципів дегустації, підбору вин до страв, правил зберігання та вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, набуття навичок складання винних карт з елементами творчого пошуку та ініціативності, ознайомлення з історією виноробства країн Старого і Нового світу.
Яких результатів можна досягнути?	<p>Дотримуватися вимог чинного законодавства, державних та міжнародних стандартів діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Уміння ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності.</p> <p>Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних та готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>

	<p>Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p>Здійснювати контроль якості продукції та послуг закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Розуміння основ, правил та принципів планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах готельного і ресторанного господарства.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність виконувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання з правових і організаційних питань охорони праці, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Знання особливостей роботи бару, основних правил та вимог щодо оснащення відповідною технікою, інвентарем; здобуття знань та навичок щодо роботи та організації обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Знання методів організації ефективного господарювання на рівні підприємства, необхідної сукупності теоретичних та практичних знань з внесенням пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства.</p> <p>Знання сучасної організації виробництва в закладах індустрії гостинності.</p> <p>Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p>
Зміст дисципліни	<p>Значення виноградного вина у житті людини.</p> <p>Класифікація виноградних вин.</p> <p>Органолептичні методи оцінки якості продукції харчових виробництв.</p> <p>Технологія столових вин.</p> <p>Технологія міцних вин спеціального типу.</p> <p>Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві вин.</p> <p>Технологія алкогольних напоїв.</p> <p>Технологія приготування безалкогольних напоїв.</p> <p>Виноробне право світу.</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Менеджмент. Планування і організація готельного і ресторанного господарства. Технологія продукції ресторанного господарства.</p> <p>Управління якістю продукції та послуг. Барна справа.</p>
Інформаційне забезпечення	1.Ошипок І. М., Пономарьов П. Х. Барна справа: навч. посібник. Львів.: Львів : Магнолія "2006", 2016. 278 с.

	<p>2. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х. Барна справа: навч. посібник. Львів.:Львів : Магнолія "2006", 2017. 278 с.</p> <p>3.Ростовський В. С. Барна справа: навч. посібник. Київ.: Центр учбової літератури,2015. 409 с.</p> <p>4.Ростовський В. С. Барна справа: навч. посібник. Київ.: Центр учбової літератури, 2017. 394 с.</p> <p>5.Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків, 2015. 214 с.</p> <p>6.Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ : Виноград. Вино, 2009. 204 с.</p> <p>7.Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / ред. : С. В. Іванов. Київ : НУХТ, 2012. 487 с.</p> <p>8.Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.</p>
Поточний контроль	Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання
Підсумковий контроль	Залік.

Розробник



Нещадим Л. М.