

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ЕНОГАСТРОНОМІЯ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК.11
Курс / семестр вивчення	4-й курс / 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	5 / 150
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні / лабораторні заняття - 32 год.
	Самостійна робота - 86 год.
Види індивідуального завдання	Електронна презентація доповіді
Форма підсумкового контролю	залік
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
Анотація навчальної дисципліни:	
Дисципліна «Еногастрономія» спрямована на опанування здобувачами вищої освіти наукових основ виготовлення, зберігання та споживання вина шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів виноробства та споживання вина, вміння застосовувати їх на практиці.	
Мета навчальної дисципліни:	
вивчення реалізації і дегустації вина, розуміння і надбання навичок вирішення важливої проблеми задоволення усезростаючих потреб населення у культурі споживання вина, опанування студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та використання їх при реалізації напоїв закладами ресторанного господарства (ЗРГ).	
Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:	
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Визначити сучасні тенденції розвитку винного туризму і еногастрономії в Україні і світі.
Засвоїти класифікацію виноградних вин.
Розуміти особливості виробництва і бібліотеки вин, первинного виноробства.
Засвоїти асортимент і характеристику десертних та ароматизованих вин, шампанського та ігристих вин.
Вивчити культуру споживання вина.
Засвоїти професійні вимоги до персоналу відповідального за обслуговування гостей напоями.
Засвоїти правилами оформлення карти вин та її структуру, правила подавання аперитивів;
Засвоїти рекомендацій щодо вживання вин та вживання інших алкогольних напоїв.
Вивчити правилами подавання напоїв у чистому вигляді.
Вивчити правила підбору вин до страв.
Досліджувати закономірності формування асортименту вин для ЗРГ, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів.
Вивчати технологічні процеси виробництва вина, як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).
Володіти навичками підбору і рекомендації вина і напоїв до страв.

Зміст навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку винного туризму і еногастрономії в Україні й світі

Предмет і завдання дисципліни “Еногастрономія”. Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва вина і напоїв. Сучасні тенденції розвитку винного туризму і еногастрономії в Україні і світі.

Тема 2. Виноградні вина, їхні особливості й класифікація

Виноградні вина та їх призначення. Характеристика стадій формування вина. Характерні стадії дозрівання і старіння вина. Характерні процеси освітлення і стабілізації вина. Діяльність Міжнародної організації винограду і вина (МОВВ). Міжнародна і вітчизняна класифікація вина.

Тема 3. Особливості виробництва і бібліотека вин. Первинне виноробство

Технологічна схема отримання вина. Охарактеризуйте два основних способи переробки вина на суло. Характеристика білого способу переробки винограду. Технологія виробництва білих столових вин та їх органолептичні показники. Технологія виробництва червоних столових вин та їх органолептичні показники. Характеристика способу отримання столових напівсухих та напівсолодких вин.

Тема 4. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин

Характерні властивості десертних вин. Основні марки десертних вин та їх характеристика. Ароматизовані вина та їх характерні особливості. Правила вживання вермутів і ароматизованих вин.

Тема 5. Шампанське та ігристі вина

Технологія виробництва шампанського. Методи виробництва шампанських вин. Світові фірми-виробники і марки шампанських вин. Технологія виробництва ігристих вин.

Тема 6. Культуру споживання вина

Загальна характеристика правил еногастрономії. Характеристика регіонального, соусного, мотиваційного і кольорового принципів. Характеристика принципів «взаємодія ароматів» і «поєднання за м'якістю і жорсткістю». Правила подавання і споживання аперитивів. Загальні рекомендації щодо споживання вин. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв. Культура споживання вина. Культура споживання пива. Температура подавання вина.

Тема 7. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями

Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє, барменів, офіціантів. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє, бармена, офіціанта. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Сомельє, як слуга вину і людям. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Правила дегустації вин.

Тема 8. Принципи поєднання сирів і вина

Поради, які дозволяють пропонувати вина до окремих сімейств (груп) сирів: свіжих, м'яких із цвілою скоринкою, м'яких з чистою скоринкою, блакитних (зелених, пресованих: неварено-пресованих, варено-пресованих, козячих, плавлених). Принципи поєднання традиційних сирів з винами основних світових і вітчизняних виробників вина.

Тема 9. Принципи поєднання страв і безалкогольних, слабоалкогольних і алкогольних напоїв

Принципи поєднання холодних страв і закусок, страв із мяса і птиці, риби і морепродуктів, солодких страв і десертів, кондитерських виробів з безалкогольними, слабоалкогольними і алкогольними напоями. Страви які подають до різних видів пива в різних країнах світу. Правила оформлення карти вин та її структура.

Рекомендована література:

Законодавчі та нормативні акти:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 35 с. (Державний стандарт України).
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 № 2.

Базові підручники:

3. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О, П'ятницька Г. Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.

Основна література:

4. Архіпов В. В., Іваннікова Э. І., Іваннікова Т. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник Київ : Фірма «ІНКОС», 2010. 360 с.
5. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ : Виноград. Вино. 2019. 202 с.
6. Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2008. 203 с.
7. Литвиненко Т. Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. Київ : КНТЕУ, 2005. 185 с.
8. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручн. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 398 с.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.
Практичні заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.
Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): електронна презентація доповіді.

Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

Поточний контроль має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики практичних занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Еногастрономія» є *залік*.

Семестровий залік – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового заліку – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного

навчання СУРА для перевірки знань студентів.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумкова оцінка (залік) виставляється на підставі суми накопичених балів студентом, отриманих у ході поточного контролю, виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

70 балів (поточний контроль)	30 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

45 балів (поточний контроль)	15 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Оцінка за семестр з дисципліни, з якої передбачений залік, виставляється після закінчення її вивчення (до початку екзаменаційної сесії) за результатами поточного та контролю виконання ІНДЗ (ваговий коефіцієнт – 0,3).

Залік отримує студент, який виконав всі види роботи, визначені в робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 45 балів) та за контроль виконання ІНДЗ (не менше 15 балів).

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Еногастрономія».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.