



Дисципліна вільного вибору

МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ

Метою вивчення дисципліни «Мистецтво сомельє» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв; вивчення основних термінів у галузі виноградарства та виноробства; оволодіння теоретичними знаннями асортименту і характеристики різних видів вин; формування у здобувачів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації роботи сомельє.

Предметом вивчення дисципліни є поняття, визначення, основні терміни у галузі вина і виноробства, класифікація та характеристики вин; основні складові винограду та вина; правила дегустації; особливості роботи сомельє.



В результаті вивчення курсу «Мистецтво сомельє» здобувач вищої освіти повинен:

ЗНАТИ:

- класифікацію, історію існування виноробства та залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду;
- культуру споживання вин, алкогольних напоїв та виробів з них, їх гастрономічного поєднання з харчовими продуктами та стравами з меню закладу;
- організацію роботи сомельє в залі ресторану.

УМІТИ:

- організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- обслуговувати відвідувачів на високому рівні з наданням достатнього асортименту продукції закордонного та вітчизняного виробництва;
- перевіряти наявність вин і алкогольних напоїв на складі заздалегідь і отримувати їх зі складу;
- складати і оформлювати винні карти, читати винну етикетку.



Зміст навчальної дисципліни:

- Тема 1. Основи організації роботи сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє.
- Тема 2. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія. Принципи поєднання сирів і вина.
- Тема. 3. Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства.
- Тема 4. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. Декантування вин.
- Тема 5. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація типових та спеціальних вин і десертних та ароматизованих вин.
- Тема 6. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання.
- Тема 7. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої.
- Тема 8. Культура споживання вин.
- Тема 9. Складання і оформлення карти вин. Читання винної етикетки.
- Тема 10. Найбільш відомі вина країн світу.

