ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**КУЛЬТУРА ПИТТЯ** **Drinking culture**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	150/5,0
	Тижневе навантаження	4 годин
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєва Наталія Леонідівна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	n.ashtaieva@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Культура пиття» спрямована на формування знань і умінь з організації роботи і обслуговування винами та алкогольними напоями, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє.

Мета дисципліни

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.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– основні терміни вина і виноробства;

– загальні технологічні стадії виробництва вина і виноробної продукції;

– класифікацію та характеристику різних типів вин;

– вимог до зберігання пляшкових вин;

– організацію роботи сомельє;

– методи та техніки проведення дегустації вина;

– правила еногастрономічних поєднань;

– принципи складання винної карти.

вміти :

– 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.

Передумови вивчення дисципліни

Знання мікробіології, загальної та харчової хімії, основ кулінарії.

Програма дисципліни

Тема 1. Історичні етапи виноробства

Основні терміни енології як науки про вино. Історія вина та виноробства. Етапи розвитку виноробства. Винний посуд різних епох. Еволюція якісних характеристик вина. Прототип вина. Винна карта світу, найбільш відомі регіони виноробства в різних країнах світу. Сучасний ринок вина в Україні. Найвідоміші виробники вин в Україні.

Тема 2. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація

Класифікація виноградних вин: за сортом винограду, терміном витримки, кольором, ступенем зброджування, вмістом цукру і спирту. Особливості складу білих, рожевих і червоних столових вин. Основні характеристики вин: марочних, ординарних, витриманих, колекційних, контрольованих назв за походженням. Органічне, біодинамічне, натуральне вино. Загальна технологія виробництва столових виноградних вин. Особливості виробництва тихих виноградних вин «білим» та «червоним» способом. Вина сортові та купажні. Вина, що виготовлені методом вуглекислотної мацерації. Столові вина спеціального типу. Освітлення та стабілізація вин. Стадії розвитку вина: утворення, формування, дозрівання, старіння, відмирання (руйнування). Формування букету та смаку вина. Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин. Особливості технології ігристих і газованих вин. Принципи формування асортименту вина та спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Підбір і розрахунок скляного посуду відповідно винної карти і концепції ресторану.

Тема 3. Основи організації роботи сомельє

Професія сомельє, історія виникнення. Кваліфікаційні характеристики сомельє. Основні професійні терміни. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє: винний посуд; необхідний інвентар та аксесуари (для досягнення та визначення температури вина та інших спиртних напоїв, подачі вина, відкорковування, охолодження, зберігання). Призначення і види декантерів. Аксесуари для декантації вина. Правила презентації вин та спиртних напоїв.

Тема 4. Дегустація вин

Наукові основи дегустації вин. Призначення дегустації. Різні види дегустації та системи оцінки вин. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв. Особливості подавання різних типів вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Смаки вина (чистий, складний, гармонійний, плодовий, мадерний, хересний, медовий, квітковий та ін.). «Хвороби», вади, недоліки вина. Уміння описувати смакові характеристики вин та винних напоїв. Терміни для визначення характеристик вина відповідно до дотримання технологічних параметрів виробництва. Вплив форми та об´єму келиха на органолептичні характеристики вин. Правила декантації та порядок проведення дегустації столових вин. Оцінювання ігристих і газованих вин. Особливості оцінювання кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин.

Тема 5. Культура споживання вина

Основні принципи еногастрономії. Класичні правила поєднання вина зі стравами. Забороняючий принцип: перелік основних продуктів, які негативно впливають на смакові сприйняття вин. Використання принципів м'якості і жорсткості, поєднання “кольоровості” страв та вин. Застосування соусного принципу під час вибору вина. Принцип регіональності страв та вин. Принципи вертикального та горизонтального поєднання страв та вина. Особливості поєднання зі стравами столових, кріплених, ігристих та ароматизованих вин. Основні принципи поєднання сирів і вина з метою підвищення смакових властивостей цих продуктів. Особливості поєднання аперитивів із стравами. Гастрономічні поєднання дижестивів у меню. Нетрадиційні поєднання вин із стравами.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов’язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв’язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов’язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації

про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Асоціація сомельє України.

2. Журнал «Drinks+. Gastronomy and Wine Portal».

3. Журнал «Напої. Технології та інновації».

4. Журнал «Ресторатор».

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

6. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа : навчальний посібник. 2-ге видання. Центр учбової літератури, 2011. 395 с.