ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙУНІВЕРСИТЕТ

Факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування

Вибіркова дисципліна

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИСОМЕЛЬЄ

Обсяг – 4 кредити, 120 годин, в т.ч. лекцій – 26 год., лабораторні заняття – 24 год., самостійна робота – 70 год.

Предметом вивчення дисципліни є

принципи, методи та механізми формування і функціонування міжнародних організацій.

Період навчання – 4 курс, 8 семестр

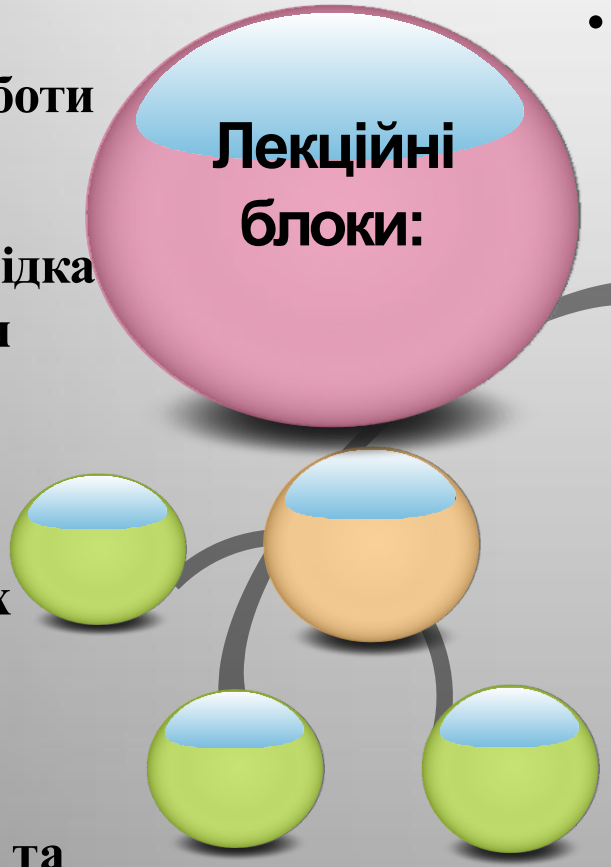
Підсумкова форма контролю – екзамен

Мета вивчення дисципліни

формування теоретичних і практичних 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 бармена ісомельє.

Вивчення дисципліни додатково сприяє формуванню студентом таких елементів компетентностей

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАНДИСЦИПЛІНИ



•Основи організації роботи сомельє

• Історична довідка про існування винограду та виноробства

•Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини

• Виноградні вина. Їх особливості і класифікація

• Особливості виробництва та характеристика вин

• Вторинне виноробство

• Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин

• Шампанське та ігристі вина

• Обслуговування гостей вином

• Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості

• Культура споживання вин

Навчально-методичне, інформаційнезабезпечення

- Лекційнийматеріал

- Методичні вказівки до проведенняпрактичних занять

- Робоча програма навчальноїдисципліни

- Методичні рекомендації і завдання для виконання самостійної та індивідуальної роботи

Кадрове забезпечення

к.т.н., доц.,
Гірняк Л.І.

МИ ЧЕКАЄМО НА ВАС!