



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СОМЕЛЬЄ

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Галузь знань | 24 «Сфера обслуговування» |
| Спеціальність | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Назва освітньої програми | Готельно-ресторанна справа |
| Рівень вищої освіти | перший (бакалаврський) рівень |

| Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i> | Контактний тел. | E-mail |
|--|-----------------|---|
| Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Карина ВЛАСЮК Sommelier in Michelin star restaurant (Lisbon) Anastasia KORNILOVA | 067 96 89 510 | Karinvlasyuk26@gmail.com Kornilova_Anastasia@gmail.com |

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

«Сомельє» є дисципліною вибіркової складової навчального плану і дозволить здобувачам сформувати індивідуальну освітню траєкторію. Під час вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти отримують знання та навички 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 і сомельє.

Метою Сомельє як навчальної дисципліни є засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних завдань, які виникають в результаті діяльності барів в сучасних умовах; формування кваліфікованих фахівців сомельє зі знаннями культури вживання вин, алкогольних напоїв та виробів з них, їх гастрономічного поєднання з харчовими продуктами та

стравами з меню закладу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Сомельє» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Навчальна дисципліна Сомельє забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Уміння:

3. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
4. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
5. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Навички:

7. Відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

| Загалом | | Вид заняття (денне відділення / заочне відділення) | | | Ознаки курсу | | |
|---------|-------|---|-------------------|-------------------|----------------------|---------|-------------------------|
| ЄКТС | годин | Лекційні заняття | Практичні заняття | Самостійна робота | Курс, (рік навчання) | Семестр | Обов'язкова / вибіркова |
| 6 | 180 | 30 / 10 | 30 / 10 | 120 / 160 | 2(3,4) | 4(5-8) | Вибіркова |

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | |
|---|-----------------|--------------|-------|-----------|--------------|--------------|-------|-----------|
| | денна форма | | | | Заочна форма | | | |
| | усього | у тому числі | | | усього | у тому числі | | |
| | | лекц. | прак. | сам. роб. | | лекц. | прак. | сам. роб. |
| Тема 1. Основи організації роботи сомельє. 1.1 Характеристика історичних етапів становлення професії сомельє. 1.2. Аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 2. Історична довідка про існування винограду та виноробства. 2.1. Особливості започаткування та розвитку виноробства у різних країнах. 2.2. Аналіз ринку виноробної галузі України. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 3. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. 3.1. Як роблять вино. 3.2. Основні стилі виноробства. 3.3. Основні сорти. 3.4. Основні виноробні області. 3.5. «Натуральне» вино. | 24 | 4 | 4 | 16 | 42 | 1 | 1 | 40 |
| Тема 4. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація. 4.1. Характеристика класифікаційних ознак вин країн Нового Світу, порівняння з класифікаційними ознаками провідних виноробів Європи. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 5. Первинне та вторинне виноробство, особливості виробництва окремих типів та сортів вин. 5.1. Характеристика дефектів, хвороб та вад вин, причини їх виникнення, засоби запобігання | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 6. Характеристика, відмінні ознаки, класифікація типових та | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |

| | | | | | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| спеціальних вин. 6.1. Розкрити поняття терруару, вплив терруару на якість вина. 6.2. Терруарність основних країн -виробників вина. | | | | | | | | |
| Тема 7. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин. 7.1 Характеристика основних марок вина та винних домів, що представляють виноробну галузь Франції, Італії, Іспанії, Португалії | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема. 8. Шампанське та ігристі вина. 8.1. Підготовка доповіді на тему: "Номенклатура та характеристика вин Нового Світу, країн Азії та Африки". Обґрунтування вибору асортименту вин цього регіону для винної карти діючого закладу ресторанного господарства. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 9. Обслуговування гостей вином. 9.1. Характеристика основних правил та етапів формування винного асортименту у діючому закладі ресторанного господарства. 9.2. Обґрунтування гастрономічного поєднання страв і вин, формування винної карти діючого закладу відповідно його меню. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 10. Культура споживання вин. 10.1. Опрацювання основних принципів еногастрономії, історичних витоків етикету вина, впливу температури на якість вина. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 11. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 12. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду. | 12 | 2 | 2 | 8 | 12 | 1 | 1 | 10 |
| Тема 13. Основи організації роботи сомельє. Винна карта. | 12 | 2 | 2 | 8 | 12 | 1 | 1 | 10 |
| Тема 14. Матриця основних поєднань. За стравами. За смаком. За кухнею. Поєднання з сирами. | 12 | 2 | 2 | 8 | 14 | 2 | 2 | 10 |
| Усього годин | 180 | 30 | 30 | 120 | 180 | 10 | 10 | 160 |
| ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН | | | | | | | | |

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумблери, сучасним технологічним обладнанням (льодогенератор, каво машина), барним інвентарем.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Beertecka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|--------------|
| | | денна форма | заочна форма |
| 1 | Тема 1. Основи організації роботи сомельє. 1.1 Характеристика історичних етапів становлення професії сомельє. 1.2. Аналіз ринку закладів, що пропонують послуги сомельє. | 2 | 0,5 |
| 2 | Тема 2. Історична довідка про існування винограду та виноробства. 2.1. Особливості започаткування та розвитку виноробства у різних країнах. 2.2. Аналіз ринку виноробної галузі України. | 2 | 0,5 |
| 3 | Тема 3. Вплив різних чинників на формування сортових властивостей та якість винограду, як основної виноробної сировини. 3.1. Як роблять вино. 3.2. Основні стилі виноробства. 3.3. Основні сорти. 3.4. Основні виноробні області. 3.5. «Натуральне» вино. | 4 | 1 |
| 4 | Тема 4. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація. 4.1. Характеристика класифікаційних ознак вин країн Нового Світу, порівняння з класифікаційними ознаками провідних виноробів Європи. | 2 | 0,5 |
| 5 | Тема 5. Первинне та вторинне виноробство, особливості виробництва окремих типів та сортів вин. 5.1. Характеристика дефектів, хвороб та вад вин, причини їх виникнення, засоби запобігання | 2 | 0,5 |
| 6 | Тема 6. Характеристика, відмінні ознаки, класифікація типових та спеціальних вин. 6.1. Розкрити поняття терруару, вплив терруару на якість вина. 6.2. Терруарність основних країн -виробників вина. | 2 | 0,5 |
| 7 | Тема 7. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин. 7.1 Характеристика основних марок вина та винних домів, що представляють виноробну галузь Франції, Італії, Іспанії, Португалії | 2 | 0,5 |

| | | | |
|-----------|---|-----------|-----------|
| 8 | Тема 8. Шампанське та ігристі вина. 8.1. Підготовка доповіді на тему: "Номенклатура та характеристика вин Нового Світу, країн Азії та Африки". Обґрунтування вибору асортименту вин цього регіону для винної карти діючого закладу ресторанного господарства. | 2 | 0,5 |
| 9 | Тема 9. Обслуговування гостей вином. 9.1. Характеристика основних правил та етапів формування винного асортименту у діючому закладі ресторанного господарства. 9.2. Обґрунтування гастрономічного поєднання страв і вин, формування винної карти діючого закладу відповідно його меню. | 2 | 0,5 |
| 10 | Тема 10. Культура споживання вин. 10.1. Опрацювання основних принципів еногастрономії, історичних витоків етикету вина, впливу температури на якість вина. | 2 | 0,5 |
| 11 | Тема 11. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. | 2 | 0,5 |
| 12 | Тема 12. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду. | 2 | 1 |
| 13 | Тема 13. Основи організації роботи сомельє. Винна карта. | 2 | 1 |
| 14 | Тема 14. Матриця основних поєднань. За стравами. За смаком. За кухнею. Поєднання з сирами. | 2 | 2 |
| | Всього | 30 | 10 |

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Сомельє» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|----------|--|-----------------|--------------|
| | | денна форма | заочна форма |
| 1 | Тема 1. Особливості виготовлення десертних вин та на які групи їх поділяють. | 12 | 16 |
| 2 | Тема 2. До яких страв можуть бути пропонувані десертні вина. | 12 | 16 |
| 3 | Тема 3. Основні марки десертних вин, їх характеристика. | 12 | 16 |

| | | | |
|----|--|------------|------------|
| 4 | Тема 4. Речовини які входять до складу ароматизованих вин. | 12 | 16 |
| 5 | Тема 5. Апеласьйон – як регламентацій на система яка гарантує якість вин. | 12 | 16 |
| 6 | Тема 6. Яке вино є характерним представником ароматизованих вин. Його особливості. | 12 | 16 |
| 7 | Тема 7. Основні стадії з яких складається виробництво виноградних вин. | 12 | 16 |
| 8 | Тема 8. До яких основних способів зводяться технологічні схеми переробки винограду на сушло. | 12 | 16 |
| 9 | Тема 9. Мета первинної переробки винограду. | 12 | 16 |
| 10 | Тема 10. Червоні столові вина, як основа виноробної промисловості. | 12 | 16 |
| | Всього | 120 | 160 |

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

| Види контролю | | Складові оцінювання |
|---|--|---------------------|
| поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи | | 50% |
| підсумковий контроль - екзамен | | 50% |
| Методи діагностики знань (контролю) | фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, екзамен | |

Питання до екзамену

1. Які характерні властивості десертних вин.
2. На які групи діляться десертні вина. Їх особливості.
3. Приведіть приклад основних марок десертних вин та наведіть їх характеристику.
4. Як визначається аромат вина та в процесі чого він переходить у вино.
5. Що таке апеласьйон. Які вимоги застосовують до вин вироблених на таких територіях.
6. Що таке ароматизовані вина та їх характерні особливості.
7. Що є основою для приготування вермутів.
8. Які основні марки ароматизованих вин. Їх характеристика. Які правила вживання вермутів.
9. Що таке технічна зрілість винограду.
10. На які групи поділяють технічні сорти винограду.
11. З яких стадій складається технологічна схема отримання вина.
12. Охарактеризуйте два основних способи переробки вина на сушло.
13. Характеристика білого способу переробки винограду
14. Який колір мають виноматеріали при червоному способу переробки.
15. Застосування яких прийомів сприяє найбільшому отриманню

екстрактивних, барвних, фенольних і ароматичних речовин при переробці винограду червоним способом.

16. Що є основним процесом первинного виноробства.

17. Технологія виробництва білих столових вин та їх органолептичні показники.

18. З яких сортів винограду отримують червоні столові вина та характеристика схем які застосовують при отриманні таких вин.

19. Характеристика способу при якому отримують столові напівсухі та напівсолодкі вина.

20. Кому на підприємстві підпорядковується сомельє.

21. Які основні обов'язки сомельє.

22. Яким вимогам повинен відповідати працівник який назначається на посаду сомельє.

23. Які правила роботи сомельє з відвідувачами.

24. Основні вимоги до кваліфікації сомельє. 6. За які показники несе відповідальність сомельє.

25. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Асортимент, призначення барного посуду.

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

| <i>Денна форма навчання</i> | | | |
|---|---|--|----------------------------------|
| <i>Поточний контроль</i> | | | |
| Види роботи | Планові терміни виконання | Форми контролю та звітності | Максимальний відсоток оцінювання |
| Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях | | | |
| 1.1. Підготовка до практичних занять | Відповідно до робочої програми та розкладу занять | Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять | 25 |
| Виконання завдань для самостійного опрацювання | | | |
| 1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення | -//- | Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо | 10 |
| Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента) | | | |
| 1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою | Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР | Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) | 10 |

| | | | |
|---|------|--|------------|
| 1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо. | -//- | Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів. | 5 |
| Разом балів за поточний контроль | | | 50 |
| Підсумковий контроль екзамен | | | 50 |
| Всього балів | | | 100 |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|---|
| Заочна форма навчання | | | |
| Поточний контроль | | | |
| Види самостійної роботи | Планові терміни виконання | Форми контролю та звітності | Максимальний відсоток оцінювання |
| Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять | | | |
| 1.1. Підготовка до аудиторних занять | Відповідно до розкладу | Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять | 15 |
| За виконання контрольних робіт (завдань) | | | |
| 1.2. Підготовка контрольних робіт | -//- | Перевірка контрольних робіт (завдань) | 15 |
| Виконання завдань для самостійного опрацювання | | | |
| 1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення | -//- | Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо | 10 |
| Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента) | | | |
| 2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою | Відповідно до графіку ІКР | Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР | 5 |
| 2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо. | -//- | Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів. | 5 |
| Разом балів за поточний контроль | | | 50 |
| Підсумковий контроль екзамен | | | 50 |
| Всього балів підсумкової оцінки | | | 100 |

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

| 100-бальною шкалою | Шкала за ECTS | За національною шкалою | |
|--------------------|---------------|------------------------|---------------|
| | | екзамен | залік |
| 90-100 (10-12) | A | Відмінно | зараховано |
| 82-89 (8-9) | B | Добре | |
| 74-81(6-7) | C | Задовільно | |
| 64-73 (5) | D | | |
| 60-63 (4) | E | незадовільно | не зараховано |
| 35-59 (3) | Fx | | |
| 1-34 (2) | F | | |

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Мадлен Пакетта, Джастін Хеммек, Wine Folly: Видання Магнум: підручник. Полтава: Коліблі, 2020. 304с.
2. Липовецький Л., Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника»: підручник. Львів: Vivat, 2019. 368с.
3. Wine Simple: про вино від сомельє світового класу/Альдо Сом і Крістін Мюльке: пер. з англ. Ольга Розумна. Київ. Yakaboo Publishing. 2021. 272 с.
4. Оз Кларк, Історія вина в 100 пляшках. Від Бахуса до Бордо і без меж далі: підручник. Харків: Жорж, 2022. 224с.
5. Wine Trails: Europe, Melbourne: Lonely Planet, 2020. p.272

Додаткова

6. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О., Технологія вина: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 592с.
7. Klaus St. Rainer, Ginspiration. London: Dorling Kindersley, 2017. 144с.
8. Хью Джонсон, Дженсіс Робінсон, The World Atlas of Wine 8th Edition, Octopus Publishing Group, 2019. 416с.

Інформаційні ресурси

9. Офіційний сайт. Асоціація сомельє України. URL: <http://sommelierua.com/> (дата звернення 06.07.2022).
10. Офіційний сайт. Журнал Сомельє. URL: <https://journals.ua/prof/somelie/> (дата звернення 06.07.2022).