

**ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ**

**ДЕРЖАВНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

ОСНОВИ МІКСОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ
Basics of Mixology and Organization of Work Sommelier

Ступінь освіти, для якого пропонується	Фаховий молодший бакалавр, Бакалавр
З якого курсу бажано опанувати	2
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	90/3; 150/5
Тижневе навантаження	2 години, 4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Галясний Іван Володимирович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	i.haliasnyi@knu.edu.ua

Прізвище, ім'я та по батькові	Мірошніченко Тетяна Миколаївна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст I категорії
Науковий ступінь, вчене звання	–
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	t.miroshnychenko@knu.edu.ua

Анотація

Навчальна дисципліна «Основи міксології та організації роботи сомельє» науково обґрунтовує організацію раціонального обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та формує спеціаліста, який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань: виробництво барної продукції високої якості (повноцінної та нешкідливої для споживачів); організація винного сервісу в барах та ресторанах. Дисципліна створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору, організаторських здібностей, уміння розв'язувати завдання різних ступенів важкості, що сприяє підвищенню якості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства барною та винною продукцією.

Мета дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок із організації обслуговування споживачів відповідно до вимог продукції та послуг у закладах ресторанного господарства різних типів і класів барною та винною продукцією, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- особливості організації і функціонування барів, принципи раціональної організації безперебійного товарозабезпечення;
- організацію праці бармена та обслуговування споживачів;
- класифікацію та основи технології приготування змішаних напоїв (основи міксології);

- характеристику компонентів, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв;
- технологію приготування безалкогольних гарячих та групових змішаних напоїв;
- основні принципи складання барної та винної карти;
- характеристику та класифікацію вин, їх виробництво;
- організацію винного сервісу в закладах ресторанного господарства.

вміти:

- використовувати отримані знання для виробництва барної продукції високої якості (повноцінної та нешкідливої для споживачів); організації винного сервісу в барах та ресторанах;
- розв'язувати завдання різних ступенів важкості, що сприяє підвищенню якості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства барною та винною продукцією;
- використовувати техніку та правила обслуговування споживачів у барах та ресторанах.

Програма дисципліни

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Поняття бару, форми обслуговування, класифікація барів. Характеристика окремих типів барів у складі інших підприємств (ресторанів, кафе, готелів) та самостійних барів. Сучасний стан розвитку барної індустрії в Україні та за кордоном.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення бару

Забезпечення бару основним обладнанням та інвентарем, характеристика основного обладнання, характеристика барного інвентарю для приготування напоїв. Характеристика та різновиди посуду для подавання напоїв.

Тема 3. Організація праці бармена

Вплив організації робочого місця на якість та швидкість обслуговування. Підготовка бару до зустрічі споживачів. Особиста підготовка бармена до роботи. Оформлення барної стійки. Організація заднього бару, функції заднього бару, принципи раціонального розміщення барної стійки в торговій залі. Принципи розміщення пляшок з напоями за баром (дорогих та фірмових напоїв, групування напоїв, розміщення напоїв відповідно до попиту).

Тема 4. Організація обслуговування споживачів

Обслуговування споживачів за барною стійкою. Схема виконання замовлення. Проблемні ситуації під час обслуговування та шляхи їх вирішення.

Тема 5. Визначення, класифікація та основи технології приготування змішаних напоїв (основи міксології)

Загальні відомості про змішані напої. Міксологія – наука про змішування напоїв. Історія виникнення змішаних напоїв. Визначення та класифікація змішаних напоїв. Умовні формули побудови змішаних напоїв. Методи та техніки приготування змішаних напоїв. Правила змішування компонентів напою в шейкері, блендері, бокалі для змішування. Дотримання принципу черговості та пропорційності.

Тема 6. Характеристика компонентів, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв

Характеристика бази для приготування змішаного напою за вмістом алкоголю, цукру. Призначення компонента, що пом'якшує (згладжує). Призначення смако-ароматичних компонентів. Призначення наповнювача в змішаному напої. Правила розрахунку міцності змішаних напоїв (коктейлів) в залежності від інгредієнтів, що входять до їх складу. Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв. Основні правила підбору гарнірів до напоїв. Сервіровка змішаних напоїв, їх оформлення.

Тема 7. Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовуються як основа (база) при приготуванні змішаних напоїв

Класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру. Міцні алкогольні напої: основні різновиди, особливості технології виробництва, світові виробники. Настоянки гіркі, технологія виробництва. Особливості технології виробництва бальзаму, його різновиди.

Тема 8. Технологія приготування безалкогольних гарячих напоїв

Класифікація гарячих напоїв. Кава, її види. Правила приготування і подавання. Правила приготування кави в кавоварках типу «Еспресо». Чай, види чаю. Правила заварювання. Правила приготування і подавання. Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад), що реалізуються у барах. Правила приготування і подавання.

Тема 9. Технологія приготування групових змішаних напоїв. Основні принципи складання барної карти

Види, класифікація за способом подачі та технологія приготування групових змішаних напоїв: норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації. Чинники, що впливають на формування барної карти: стиль закладу, цільова аудиторія, меню кухні, оформлення барної карти, структура алкогольної карти та постачальники алкогольної та безалкогольної продукції.

Тема 10. Класифікація вин світового та вітчизняного виробництва

Виноградні вина: особливості технології виробництва. Класифікація вин за вмістом цукру, вуглекислого газу, кольором. Умови зберігання та реалізації вин. Класифікація вин світового виробництва: сорти винограду, виноробні регіони, правила читання етикеток вин. Українські вина (вина України). Класифікація вин, сорти винограду. Виноробні регіони України. Особливості виноробства.

Тема 11. Техніка та етапи професійної дегустації вина

Підготовка до проведення професійної дегустації. Стадії та етапи професійної дегустації. Системи оцінки вина.

Тема 12. Принципи складання винної карти з урахуванням сучасних тенденцій

Роль еногастрономії в формуванні винного асортименту ресторану. Основні принципи еногастрономія. Види та типи винних карт. Основні принципи складання винної карти. Способи підвищення оборотності винної карти.

Тема № 13. Організація винного сервісу в закладах ресторанного господарства

Рекомендації щодо вживання вин. Організація робочого місця сомельє. Правила прийому замовлення вин відповідно до обраних страв. Правила подавання вина. Правила та техніка декантування вина.

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) посилення 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: іспит, 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) розв'язання практичних завдань; 3) поточне тестування.

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

Рекомендовані джерела інформації

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.
3. Евсевский Ф. Библия бармена : [книга] / Ф. Евсевский. – Москва : Евробукс, 2016. – 416 с.
4. Архипов В. В. Организация работы сомелье : учебное пособие / В. В. Архипов. 2-е издание. – Киев : Центр учебной литературы, 2016. – 304 с.
5. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Архипов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
6. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищ. навч. закл.] / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 657 с.
7. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 351 с.
8. Завадинська О. Ю. Барна справа : опорний конспект лекцій / О. Ю. Завадинська, І. Ю. Антонюк. – Київ : ЦПНМВ КНТЕУ, 2010. – 121 с.
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. – Станом на 01.03.2021. – Назва з екрана.