

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи міксології та організації роботи сомельє

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2018

курсу

4

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

денна

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Галясний Іван Володимирович,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Програму розроблено на підставі силабусу навчальної дисципліни,
затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від
28.04.2021 р. № 4,п.3

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Предметом вивчення навчальної дисципліни є напої, обладнання, інвентар та інструменти, що використовуються у барах, методи та техніки приготування коктейлів, а також організаційні технологічні, технічні та соціально-психологічні проблеми, що виникають у результаті діяльності бармена та сомельє в сучасних умовах.

Навчальна дисципліна передбачає знання основ з організації ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 4 курсі.

Мова викладання – українська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

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);
- характеристики компонентів, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв;
- технологію приготування безалкогольних гарячих та групових змішаних напоїв;
- основні принципи складання барної та винної карти;
- характеристики 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.

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ 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 «Еспreso». Чай, види чаю. Правила заварювання. Правила приготування і подавання. Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад, напої на основі «еспресо»), 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 еногастрономії. 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.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

[illegible]

змішаних напоїв. Основні принципи складання барної карти																								
Тема 10. Класифікація вин світового та вітчизняного виробництва	14	4		4		6																		
Тема 11. Техніка та етапи професійної дегустації вина	14	2		4		8																		
Тема 12. Принципи складання винної карти з урахуванням сучасних тенденцій	14	2		2		10																		
Тема № 13. Організація винного сервісу в закладах ресторанного господарства	14	2		2		10																		
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28	0	28	0	124																		

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5671>.

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Питання 1. Історія виникнення та розвитку барів.

Питання 2. Підготувати доповідь про один з барів м. Харкова, в якій описати тип бару, контингент його відвідувачів, відзначити особливості обслуговування, асортименту продукції, послуг, описати переваги над конкурентами.

Питання 3. Креативні бари в різних країнах. Наявність таких барів в Україні та місті Харкові. Їх особливості.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення бару

Питання 1. Принципи раціональної організації безперебійного товарозабезпечення бару.

Питання 2. Методи контролю якості барної продукції.

Питання 3. Експлуатаційні характеристики барної стійки.

Тема 3. Організація праці бармена

Питання 1. Принципи ефективної роботи бармена

Питання 2. Принципи раціонального розміщення обладнання.

Питання 3. Підготувати доповідь щодо організації робочого місця бармена в різних типах барів.

Тема 4. Організація обслуговування споживачів

Питання 1. Прийоми рекламування й продажу барної продукції.

Питання 2. Правила прийому замовлень і розрахунку зі споживачами.

Питання 3. Підготувати доповідь щодо порядку та форми розрахунку, звітності бармена.

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

Питання 1. Історія виникнення змішаних напоїв.

Питання 2. Умовні формули побудови змішаних напоїв.

Питання 3. Правила змішування компонентів напою в шейкері, блендері, бокалі для змішування.

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

Питання 1. Основні правила підбору гарнірів до напоїв.

Питання 2. Способи подачі гарнірів.

Питання 3. Аксесуари, що використовують для сервірування напоїв, які призначені для зручності споживання.

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

Питання 1. Настоянки гіркі, їх хімічний склад та технологія виробництва.

Питання 2. Особливості технології виробництва бальзаму, його різновиди.

Тема 8. Технологія приготування безалкогольних гарячих напоїв

Питання 1. Характеристика гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад, напої на основі «єспресо» та ін.), що реалізуються у барах.

Питання 2. Правила приготування і подавання гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад, напої на основі «єспресо» та ін.).

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

Питання 1. Види, класифікація за способом подачі та технологія приготування групових змішаних напоїв: норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації.

Тема 10. Класифікація вин світового та вітчизняного виробництва

Питання 1. Українські вина (вина України). Класифікація вин, сорти винограду.

Питання 2. Виноробні регіони України. Особливості виноробства.

Тема 11. Техніка та етапи професійної дегустації вина

Питання 1. Російська система оцінки вин.

Питання 2. 100-бальна система оцінки вин Роберта Паркера.

Тема 12. Принципи складання винної карти з урахуванням сучасних тенденцій

Питання 1. Способи підвищення оборотності винної карти.

Тема 13. Організація винного сервісу в закладах ресторанного господарства

Питання 1. Техніка декантування.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5671#section-4>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	1	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	3	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	2	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	2	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	1	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	2	
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	2	
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	1	
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Тестування на Порталі	4	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.11	<i>Тема 11</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.12	<i>Тема 12</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.13	<i>Тема 13</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	2	

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	5	
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

6.1. Основні 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. Евсевский Ф. Библия бармена : [книга] / Ф. Евсевский. – Москва : Евробукс, 2016. – 416 с.
3. Архипов В. В. Организация работы сомелье : учебное пособие / В. В. Архипов. 2-е издание. – Киев : Центр учебной литературы, 2016. – 304 с.
4. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.
5. Галясний І. В. Методичні вказівки до проведення практичних занять із дисципліни «Основи міксології та організації роботи сомельє» : методичні вказівки / І. В. Галясний, 2020. – Рукопис.
6. Галясний І. В. Основи міксології та організації роботи сомельє : завдання до самостійної роботи з дисципліни / І. В. Галясний, 2020. – Рукопис.

6.2. Додаткові джерела інформації

7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
8. 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 01.09.2020. – Назва з екрану.
9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
10. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 351 с.
11. Завадинська О. Ю. Барна справа : опорний конспект лекцій / О. Ю. Завадинська, І. Ю. Антонюк. – Київ : ЦПНМВ КНТЕУ, 2010. – 121 с.