

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

ОСНОВИ МІКСОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Basics of Mixology and Organization of Work
Sommelier

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2020/2021
З якого курсу викладається	3-4
В якому семестрі (-ах) викладається	5-8
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Галясний Іван Володимирович
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Викладач
Профіль викладача	GoogleScholar / ORCID
Контактна інформація	i.haliasnyi@knute.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);
- 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.

Передумови вивчення дисципліни

Для успішного засвоєння дисципліни необхідні знання в обсязі шкільної підготовки з історії, географії, математики та хімії.

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 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.

Особливості та політики дисципліни

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Організація освітнього процесу за дисципліною передбачає проведення аудиторних занять на базі ХТЕІ КНТЕУ з використанням лекційних аудиторій та спеціалізованої лабораторії кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, а також системи дистанційного навчання.

Пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані шляхом виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки ХТЕІ КНТЕУ. Вивчення дисципліни може бути як повністю аудиторним, так і комбінованим з дистанційним навчанням (крім складання іспиту).

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опанування лекційного матеріалу; 2) опанування практичних навичок з навчальної дисципліни; 3) поточне тестування на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>).

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (творче завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

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.

Рекомендовані джерела інформації

1. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Архипов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
2. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
3. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.