

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
імені В'ячеслава Чорновола
Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та
туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора
з навчально-методичної
роботи

Марина ГЛИНСЬКА

ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОСНОВИ МІКСОЛОГІЇ

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП – Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години					Самостійна робота студента	Форма підсумк. контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабора- торні	Комбіно- вані заняття		
VI	4	120	34	18	4	24		40	залік

Тернопіль, 2022

Розроблено робочою групою у складі:


Куницька Наталя Богданівна - спеціаліст другої категорії, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола

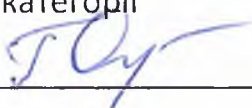
Гладчук Оксана Петрівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола

Паршин Любомира Анатоліївна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола

Програму навчальної дисципліни «Основи міксології» розроблено на основі освітньо-професійної програми «Готельно – ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно – ресторанна справа.

Програму навчальної дисципліни «Основи міксології» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму, протокол №11 від 29.06.2022р.

Голова ЦК  Паршин Л.А.

Гарант ОП, викладач вищої категорії
викладач-методист  Гладчук О.П.

Завідувач відділення
економіки та туризму  Добровольська С. Я.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Основи міксології» належить до вибірових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для вивчення дисципліни у навчальних планах підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 4 кредитів ЄКТС (120 академічних годин).

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи міксології» є формування в здобувачів освіти фахових теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх організаційну структуру та обслуговування споживачів у барах, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, поглибленого вивчення основних підходів, основам міксології, принципів і методів роботи бармена та обслуговування гостей; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Завдання навчальної дисципліни «Основи міксології» є отримання студентами теоретичних знань, щодо основних положень діяльності та організації роботи барів різних видів, а також набуття студентами практичних навиків і вмінь в розв'язанні виробничих ситуацій та організації роботи з різноманітними напоями.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно -ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній

системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7 Здатність працювати в команді.

ЗК 10 Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.

ЗК 11 Здатність застосовувати базові знання з сучасних правових та організаційних засад охорони праці і здійснення безпечної діяльності.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2 Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 4 Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6 Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного

господарства.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 10 Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК11 Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 15 Здатність застосовувати знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, уміння організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.

СК 17 Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 6 Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8 Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9 Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 12 Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних

ресурсів.

PH 13 Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

PH 14 Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

PH 19 Проявляти професійну толерантність до етичних норм та принципів.

PH 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

PH 23 Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.

PH24 Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, ажурна пилка, акваріум, тестування та ін.) та практичні і лабораторні роботи. Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувані практичні навички та якісно діагностувати якість знань.

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль 1. Міксологія — мистецтво та наука в пошуках смаку

Основи змішування напоїв, коктейльна культура знайомство з основними класичними коктейлями. Наука міксології. Основні тренди сучасної міксології. Міксологія виготовлення коктейлів.

Меню та карта вин і коктейлів. Характеристика напоїв барної карти.

Змістовний модуль 2 . Характеристика основних складових напоїв для барної продукції.

Вивчення основних категорій алкогольних напоїв. Світовий ринок алкогольних напоїв. Характеристика міцно алкогольних напоїв. Характеристика міцних алкогольних рослинного походження. Лікери - горілчані напої. Асортимент слабо алкогольних напоїв. Характеристика безалкогольних напоїв. Наповнювачі для коктейлів, види льоду.

Змістовний модуль 3. Особливості організації роботи барів.

Історія виникнення барів. Поняття бару та особливості їх розміщення. Класифікація барів за критеріями. Правове забезпечення діяльності бару. Психологічні аспекти роботи бару. Атмосфера бару.

Матеріально - технічне забезпечення бару.

Організація роботи барів. Організація обслуговуючого персоналу в барі.

Змістовний модуль 4. Технологія приготування коктейлів.

Напої в барах, їх призначення і кваліфікація. Класифікація змішаних напоїв. Способи виготовлення змішаних напоїв. Техніка виготовлення змішаних напоїв. Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання. Коктейлі аперативи. Коктейлі дигестиви. Тонізуючі змішані напої. Групові змішані напої. Безалкогольні напої. Напої на основі кави та чаю.

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН					
№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання (з дисципліни Основи міксології)	Обсяг годин за навчальною програмою		
			Всього	з них:	
				аудиторних	самостійних
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Міксологія — мистецтво та наука в пошуках смаку			16	8	8
1	Тема 1.1 Основні тренди міксології.	Знати сучасний підхід, тренди, види, та визначення міксології. Розуміти шляхи утворення трендів. Аналізувати та систематизувати знання.	6	2	4
2	Тема 1.2 Меню, карта вин та коктейлів	Знати основні правила обслуговування гостей, асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. Вміти складати карти бару, карти чаю, прейскурант . <i>Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</i>	8	6	4
Модуль 2 Характеристика основних складових напоїв для барної продукції.			36	20	16
3	Тема 2.1 Світовий ринок алкогольних напоїв.	Знати класифікацію міцних алкогольних напоїв, їх якість, особливості виготовлення напоїв. Вміти характеризувати окремі види алкоголю. <i>Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	8	4	4
4	Тема 2.2 Характеристика міцно алкогольних напоїв	Знати характеристику, асортимент міцних алкогольних напоїв, їх якість. Розуміти особливості виготовлення різних алгогальних напоїв. Вміти характеризувати окремі види алкоголю. <i>Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	10	6	4

5	Тема 2.3 Характеристика Змякшуєчо- згладжувальних компонентів, що використовують ся у змішаних напоях.	Знати які компоненти відносяться до ЗГК. Вміти правильно підбирати ЗГК. Розуміти та розрізняти різні групи ЗГК. <i>Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).</i>	8	4	4
6	Тема 2.4. Характеристика наповнювачів, що використовують ся у змішаних напоях	Знати характеристику наповнювачів. Вміти підбирати компоненти до різних груп ЗН Застосовувати навички.	10	6	4
Модуль 3. Особливості організації роботи барів.			32	20	12
7	Тема 3.1 Особливості організації роботи барів.	Знати поняття бару та особливості їх розміщення. Класифікація барів за критеріями. Розуміти предмет та об'єкт вивчення навчальної дисципліни, її структуру. Правове забезпечення діяльності бару <i>Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.</i> <i>Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.</i>	10	6	4
8	Тема 3.2 Тема Організація обслуговування відвідувачів у барі	Знати кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки. Знати основні правила обслуговування гостей, особливості роботи барів різних типів та асортимент Вміти дотримуватись правил особистої гігієни та охорони праці. <i>Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</i>	10	6	4
9	Тема 3.3. Матеріально- технічне забезпечення бару	Знати типи барів. Вміти здійснювати підбір необхідного матеріально-технічного забезпечення бару. Розуміти та характеризувати різні типи барів. <i>Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</i>	12	8	4
Модуль 4. Технологія приготування змішаних напоїв.			36	32	4

10	Тема 4.1 Технологія приготування змішаних напоїв.	Знати способи виготовлення ЗН Розуміти правила застосування різних технік. Застосовувати навички у приготуванні ЗН. <i>Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.</i>	18	16	2
11	Тема 4.2 Основні тенденції в приготованні коктейлів	Знати сучасні тенденції приготування ЗН. Вміти правильно підбирати та гарнірувати ЗН відповідно до типу . Вміти вчитися та аналізувати основні тенденції розвитку барної індустрії . <i>Організувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.</i>	18	16	2
РАЗОМ			120	80	40

4. ПЕРЕЛІК СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

СЗ 1. Основні тренди міксології, карти бару.

СЗ 2. Характеристика міцних алкогольних напоїв.

СЗ 3 Характеристика змякшуючо-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях.

СЗ 4. Характеристика наповнювачів, що використовуються у змішаних напоях.

СЗ 5. Класифікація барів за критеріями. Правове забезпечення діяльності бару.

СЗ 6 . Характеристика різних типів барів.

СЗ 7. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена, правила особистої гігієни бармена. Охорона праці в барі.

СЗ 8. Класифікація змішаних напоїв.

СЗ 9. Характеристика та техніки приготування змішаних напоїв.

ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ПЗ 1. Вивчення призначення будови та набуття навичок експлуатації інвентарю, інструментів, торговельно-технологічного обладнання бару з дотриманням вимог безпеки праці. Оформлення барної стійки.

ПЗ 2. Складання карти напоїв для барів різних типів і класів.

ЛАБОЛАТОРНА РОБОТА

ЛР 1 Набуття навичок приготування змішаних напоїв різними способами. (шейк, білд, стір, бленд); Виготовлення прикрас для оформлення напоїв, гарнірів для змішаних напоїв.

ЛР 2 Приготування сиропів різними способами та органолептична оцінка якості сиропів.

ЛР 3 Набуття навичок приготування безалкогольних змішаних напоїв та групових ЗН.

ЛР 4 Техніка приготування коктейлів – аперитивів.

ЛР5 Техніка приготування коктейлів- дигестивів.

ЛР 6 Техніка приготування та способи подавання чаю, кави та напоїв на їх основі, приготування гарячих коктейлів.

САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота полягає в опрацюванні теоретичних навчальних матеріалів з наступних тем:

СР 1. Основні тенденції у світі напоїв, поточні книги, важливі події та особистості, за якими слід стежити.

СР 2. Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару. Звітність бармена.**СР 3** .Вивчення основних категорій алкогольних напоїв.

СР 4 Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

СР 5. Класифікація та характеристика барів у складі готелів. Асортимент, призначення металевого барного посуду.

СР 6. Психофізіологічні та санітарно- гігієнічні вимоги до бармена.

СР 7. Виноградні вина (столові, кріплені (міцні), десертні). Спеціальні та ароматизовані вина. Ігристі та шипучі вина. Фруктово-ягідні вина.

СР 8. Характеристика ЗГК емульгаторної групи.

СР 9. Важливість участі в конкурсах барменів і основи підготовки.

СР 10. Ключові аспекти створення атмосфери в закладі.

СР 11. Характеристика та технологія приготування тонізуючих змішаних напоїв.

Контроль виконання завдань самостійної роботи є складовою поточного та підсумкового контролю.

Примітка: Співвідношення між аудиторними годинами та годинами на самостійну роботу може бути змінене у Робочій програмі навчальної дисципліни відповідно до Робочого навчального плану.

5. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців визначається комплексною системою оцінювання.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення семінарських занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом семінарських занять, дискусійне обговорення проблемних питань та ситуацій з теми заняття, письмове складання студентами тестів, захист повідомлень, презентацій, есе та інше.

“Відмінно” виставляється здобувачу освіти, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв’язок окремих розділів дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного прагнення і поповнення знань.

“Добре” виставляється здобувачу освіти, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

“Задовільно” виставляється здобувачу освіти, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті і при виконанні іспитових завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом науково-педагогічного працівника.

“Незадовільно” виставляється здобувачу освіти, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.

РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна

1. В.В. Архіпов « Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування» Київ фірма «ІНКОС» 2010. 360 с.
2. В.В. Архів «Організація обслуговування в ЗРГ» Київ, 2019. 342с.
3. Доцяк В.С., Стременно Л. О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К.: Вища школа, 1998. с 590.
4. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Організація роботи бармена. Навч. посіб. Харків, 2002. с.324.
7. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. 214 с.
8. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: ЛіраК, 2010. с.388.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. К.: КНТЕУ, 2005. с.632.
10. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013. с. 250.
11. Ростовський В.С., Шамаян « Барна справа» Київ, 2017. с.395.
12. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: ТзОВ ВФ "Афіша", 2010.
13. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна,2005. с.336.
14. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

Інтернет-ресурси:

1. Типи кавових машин [Електронний ресурс].-URL:
<https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – URL:
<http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Ігристі вина [Електронний ресурс]. URL:
https://www.youtube.com/watch?v=MdS5c7NrRmQ&ab_channel=FREE%D0%94OM
4. Коктейлі рецепти [Електронний ресурс]. – URL:
<https://ua.inshaker.com/>
5. Барний інвентар [Електронний ресурс]. – URL:
<https://profimax.com.ua/>
6. Біблія бармена відео [Електронний ресурс]. – URL:
<https://www.youtube.com/playlist?list=PLSc9M3zumGssDbr9kbvzRvoZaLmpP>