

**ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
НАПН УКРАЇНИ**

На правах рукопису

ГАЙОВИЙ ІВАН ІВАНОВИЧ

УДК [371.275:641.5] : [647.252: 377.3]

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ
МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У
ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**Дисертація на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук**

**Науковий керівник
доктор педагогічних наук
Лозовецька Валентина Терентіївна**

Київ – 2010

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	12
1.1. Аналіз професійної діяльності фахівця ресторанної справи.....	12
1.2. Проблеми та суперечності у практичній підготовці фахівця ресторанної справи	23
1.3. Сутність та структура професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.....	33
Висновки до першого розділу	48
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ СУЧАСНОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	51
2.1. Зміст практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи	51
2.2. Організація процесу практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи	60
2.3. Організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.....	77
2.4. Методика формування практичних умінь сучасного фахівця ресторанної справи.....	103
Висновки до другого розділу	131

РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	131
3.1. Організація та методика проведення дослідно- експериментальної роботи.....	131
3.2. Аналіз результатів експериментального дослідження.....	156
Висновки до третього розділу	167
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	169
ДОДАТКИ.....	173
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	307

ВСТУП

Актуальність дослідження. Стрімкий розвиток ресторанного бізнесу зумовив нові вимоги до підготовки кадрів: їх кваліфікації, професійної культури, формування етично-ціннісних орієнтацій на працю, професійного мислення, сформованості їх загально-професійних умінь і навичок стосовно застосовування у виробничій діяльності сучасної техніки і технологій. Усе це суттєвим чином зумовлює конкурентоспроможність фахівців, їх здатність до ефективного самовизначення та професійного саморозвитку на сучасному ринку праці.

Ресторанне господарство є частиною пріоритетної галузі економіки України. Сьогодні відчувається гостра потреба в кваліфікованих кадрах у сфері ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу в сучасних соціально-економічних умовах вимагає, насамперед, упровадження нових технологій обслуговування як визначального чинника успіху галузі в забезпеченні задоволення потреб та уподобань споживачів послуг. Саме впровадження нових технологій обслуговування зумовлює необхідність здійснення наукових досліджень, спрямованих на удосконалення практичної професійної підготовки персоналу ресторанного бізнесу відповідно до сучасних соціально-економічних вимог і потреб.

Складність завдань, що постали сьогодні перед галуззю, обумовлена значною ємністю ринку ресторанного господарства, наявністю значної кількості своєрідних контингентів споживачів із притаманними тільки їм специфічними вимогами до організації процесу обслуговування. Це ускладнює вирішення проблем як на стадії організації обслуговування, так і теоретичного осмислення суті процесу обслуговування, чинників впливу на його моделювання й управління.

На сучасному етапі відбулося певне розмежування у вивченні цих важливих питань. Складність проблеми свідчить про доцільність зосередження уваги на проблемах організаційно-технологічного спрямування

лише завдяки глибокому розумінню тенденцій, що мають місце в процесі організації, і здійснення практичної підготовки. Можна обґрунтувати чинники, що впливають на моделювання виробничих функцій фахівців ресторанної справи, визначити шляхи найбільш ефективних способів відтворення реальних умов праці у процесі підготовки майбутнього фахівця. Перед сучасною професійною підготовкою майбутнього фахівця ресторанної справи постала проблема навчання персоналу на конкретних робочих місцях, за умови поєднання теорії і практики, набуття фахівцем відповідних соціальних і професійних якостей. Особливого значення в сучасних соціально-економічних умовах набуває практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи.

Традиційний підхід до організації практичного навчання майбутніх фахівців ресторанного бізнесу був зорієнтований на формування практичних умінь без урахування цілісності підготовки, її інтеграції з реальним виробництвом. З отриманням диплому випускники у більшості випадків досить тривалий час адаптуються до реальних умов праці (від 1 до 2 років).

Нові умови праці потребують від майбутніх фахівців ресторанної справи професійної оперативності та динамізму в опануванні сучасними формами організації і наданні ресторанних послуг. Опанування спеціальністю фахівця ресторанної справи потребує цілісного формування системи відповідних професійних умінь, а також професійних умінь споріднених галузей діяльності, що забезпечують ефективний розвиток різного типу підприємств ресторанної справи.

Діяльність фахівця сфери ресторанного бізнесу є своєрідним синтезом об'єктивних знань і суб'єктивної творчості, імпровізації. Виконання професійних дій потребує від фахівця ресторанної справи системного творчого підходу до організації праці як основної передумови ефективної діяльності фахівця у забезпеченні конкурентоспроможності ресторанних послуг.

Методологічні основи неперервної професійної освіти були предметом уваги багатьох дослідників (С. Гончаренко, І. Зязюн, В. Кремень та ін.); здійснено аналіз якості професійної освіти (Е. Карпова та ін.); досліджуються теоретичні і практичні основи професійного навчання (О. Леонтєва, Є. Мілерян, К. Платонов та ін.), проблеми алгоритмізації практичної підготовки (В. Беспалько, Л. Ланда, В. Скакун та ін.).

Над концептуальними положеннями та науково-методичним забезпеченням професійної підготовки фахівців працюють українські науковці: А. Алексюк, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, М. Кадемія, А. Коломієць, В. Лозовецька, Н. Мойсеюк, Н. Ничкало, М. Сметанський, Г. Тарасенко, С. Сисоєва та ін. Водночас ми спиралися на результати досліджень проблем педагогіки професійної освіти (А. Беляєва, О. Вербицький, М. Крюков, Є. Клімов, Н. Кузьміна, Б. Ломов, О. Федорова та ін.).

Над проблемою формування загальнонавчальних умінь працювали Ю. Бабанський, В. Паламарчук, Н. Тализіна, А. Усова. Проблему формування професійних умінь у багатьох ракурсах, фахівців різних галузей досліджували М. Барахтян, Н. Дівінська, О. Ілліна, Л. Кайдалова, Г. Ковальчук, В. Коломієць, В. Кондратюк, В. Кострач, Т. Лазарєва, О. Маркович, Г. Михайлишин, І. Носач, В. Пасинок, Ж. Сироткіна, С. Щербина, Ю. Юрченко та ін.

Однак цілісних наукових досліджень, спрямованих на удосконалення професійних умінь майбутнього фахівця саме ресторанної справи відповідно до сучасних умов праці, нами не виявлено.

Отже, через урахування недостатньої теоретичної розробленості зазначеної проблеми, а також з огляду на соціальну значущість та практичну необхідність підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи нами обрана тема дисертаційного дослідження „**Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки**”.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Дисертаційне дослідження виконано в контексті наукових завдань лабораторії сфери послуг і туризму Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (№ 0106U005973): „Психолого-педагогічні умови формування компетентності майбутнього фахівця сфери послуг і туризму у процесі навчання в ТНЗ”.

Тема дослідження затверджена вченою радою Інституту педагогіки і психології професійної освіти НАПН України (протокол № 10 від 22 вересня 2005 р.) та узгоджена Радою з координації наукових досліджень у галузі педагогіки і психології в Україні (протокол № 7 від 27 вересня 2005 р.).

Мета дослідження: теоретично обґрунтувати та експериментально апробувати методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

Гіпотеза дослідження полягає в тому, що формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки відбуватиметься ефективніше в процесі реалізації таких організаційно-педагогічних умов:

- розвиток мотивації майбутніх фахівців до набуття професійних умінь;
- застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності;
- використання інтегративних форм навчання;
- моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Для досягнення мети дослідження, доведення його гіпотези необхідне розв'язання наступних **завдань**:

1. На основі аналізу стану проблеми в педагогічній і навчально-методичній літературі визначити сучасні тенденції та особливості практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи.

2. Виявити компоненти, показники та охарактеризувати рівні професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

3. Визначити організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

4. Розробити та експериментально перевірити методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Об'єкт дослідження: професійна підготовка фахівців закладів ресторанного господарства.

Предмет дослідження: зміст, форми та методи формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Теоретико-методологічною основою дослідження є фундаментальні положення теорії пізнання, професійного навчання та розвитку особистості; загальнонаукові принципи організації навчально-виховного процесу. Дослідження спирається на методологію неперервної професійної освіти (С. Гончаренко, Р. Гуревич, В. Луговий, Н. Мойсеюк, Н. Ничкало, І. Смірнов, С. Сисоєва та ін.); особистісно орієнтованої освіти (Є. Бондаревська, В. Рибалка, В. Серіков, І. Якиманська та ін.); теорію і методику професійного навчання (С. Батишев, А. Коломієць, В. Ледньов, А. Матюшкін, М. Сметанський, Г. Тарасенко та інші); теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму (Т. Власова, В. Лозовецька, В. Федорченко, Н. Фоменко, Г. Цехмістрова та ін.); концепції формування професійних умінь (Н. Дівінська, О. Ілліна, Л. Кайдалова, Г. Ковальчук, В. Коломієць, В. Кондратюк, В. Кострач, Т. Лазарева, О. Маркович, Г. Михайлишин, І. Носач, В. Пасинок, Ж. Сироткіна та ін.).

Методи дослідження. *Теоретичні:* аналіз наукових джерел, порівняння, синтез, узагальнення інформації з проблеми дослідження – для з'ясування сутності, структури, компонентів і показників розвитку професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, обґрунтування педагогічних умов їх формування; метод теоретичного моделювання застосовувався з метою відображення властивостей і зв'язків об'єкта, що досліджується. *Емпіричні:* спостереження, бесіди, інтерв'ювання, анкетування, тестування, метод експертних оцінок, за допомогою яких визначався актуальний стан

сформованості професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; педагогічний експеримент здійснювався з метою перевірки педагогічних умов та методики формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; *метод математичної статистики* (критерій χ^2 -квадрат Пірсона) застосовувалися з метою опрацювання отриманих даних, виявлення кількісних залежностей між досліджуваними явищами і перевірки достовірності результатів експериментального дослідження.

Експериментальна база дослідження: дослідно-експериментальне дослідження проводилось на базі Київського технікуму готельного господарства (відділення: „Ресторанне господарство”) та Київському університеті туризму, економіки і права, спеціальності „Готельно-ресторанна справа”. В педагогічному експерименті брали участь 518 студентів та 11 викладачів.

Наукова новизна і теоретичне значення дослідження полягають у тому, що:

- *вперше* теоретично обґрунтована й реалізована в практиці навчання поетапна методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи; обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки (розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі); розроблено компоненти (загальні, загальновиробничі, вузькопрофесійні уміння) та визначено рівні професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи;

- *уточнено* поняття „професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної справи”, особистісні та професійні характеристики фахівця ресторанного бізнесу;

- подальшого розвитку набули теоретичні положення щодо формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанних послуг.

Практичне значення дослідження полягає у:

- розробці і впровадженні методики формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи;

- написанні навчального посібника „Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства”;

- створенні навчальних програм дисциплін „Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм”, „Кухні народів світу” для студентів всіх форм навчання спеціальності 6.050400 „Готельне господарство”, „Основи роботи some льє” для студентів заочної форми навчання зі спеціальності 5.091711 „Технологія харчування”;

- використанні матеріалів дослідження в практиці роботи закладів з підготовки фахівців ресторанної справи.

Результати дослідження можуть бути використані в навчальних закладах у процесі підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, а також у системі післядипломної освіти, під час проведення спецсеминарів, у самоосвіті.

Результати дослідження впроваджено: у навчально-виробничий процес Київського технікуму готельного господарства (довідка № 22-к від 11. 06. 2009 р.), Київського університету туризму, економіки і права за спеціальністю „Готельно-ресторанна справа” (довідка № 98-01-04/у від 16. 03. 2010 р.); у виробничий процес готельного комплексу „Турист” (довідка № 113 від 11. 06. 2009 р.) й Асоціації готельних об’єднань та готелів міст України (довідка № 147 від 11. 06. 2009 р.).

Апробація результатів дослідження здійснювалася відповідно до професійного спрямування на науково-практичних конференціях „Культура і освіта фахівців туристської сфери: сучасні тенденції та прогнози” (Київ, 2004), „Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у

підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми” (Вінниця, 2006); „Туристична освіта в Україні: проблеми і перспективи” (Київ, 2007); звітних науково-практичних конференціях Інституту педагогіки та психології професійної освіти АПН України (Київ, 2006), Інституту професійної технічної освіти АПН України (Київ 2008, 2009); семінарах, шляхом публікацій основних результатів дослідження у провідних фахових виданнях та виданнях з проблем ресторанного бізнесу.

Основні положення дослідження доповідалися на засіданнях лабораторії сфери послуг і туризму та на засіданнях Інституту професійно-технічної освіти АПН України. За темою дослідження опубліковано 12 наукових праць, з них 7 – одноосібно, у наукових фахових виданнях - 4.

Структура дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, що включає 221 найменування. Повний обсяг дисертації складає 328 сторінок, з яких основного тексту 172 сторінки. Робота містить 10 таблиць, 10 рисунків, 6 додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1.1. Аналіз професійної діяльності фахівця ресторанної справи

Перехід країни на ринкові умови господарювання призвів до кардинальних змін у закладах ресторанного господарства: суттєвим чином збільшилася частка закладів із колективною і приватною формою власності, значно зросла мережа ресторанів і закладів ресторанного господарства; середній розмір підприємств зменшився на третину. Усе це супроводжувалося певними змінами в організації процесу обслуговування споживачів, трансформації вимог до приготування та оформлення страв, посиленні уваги до потреб споживачів, їхньої платоспроможності.

У цей час створюються заклади ресторанного господарства, які можуть задовольнити потреби споживачів як із високим рівнем доходів, так і споживачів, які потребують соціального захисту. При цьому в усіх закладах ресторанного господарства важливими завданнями є забезпечення потрібного рівня обслуговування щодо якості та безпеки продуктів харчування, відповідності асортименту реалізованої продукції та послуг рівню цін.

Тому поряд із закладами ресторанного господарства з високими технологіями обслуговування створюються заклади, в яких використовують традиційну технологію приготування та подання страв і традиційні форми обслуговування споживачів [193].

Ученими визначено, що суттєвий вплив на розвиток підприємств має сукупність факторів макро-, мезо- та мікросередовища. Стосовно будь-якого підприємства сфери послуг вони відіграють неоднакову роль і можуть впливати на його діяльність позитивно, негативно або залишитися

нейтральними. Комбінаційний склад чинників, їх варіації, вагомість та інтенсивність впливу залежать від цілей підприємства, організаційної структури, виробничих і комерційних зв'язків [116].

Складність завдань, що постали сьогодні перед підприємствами галузі зумовлена значною ємністю ринку ресторанного господарства, наявністю значної кількості своєрідних контингентів споживачів із притаманними тільки їм специфічними вимогами до організації процесу обслуговування. Це ускладнює вирішення проблем як на стадії теоретичного осмислення суті процесу обслуговування, факторів впливу на його моделювання й управління, так і на стадії організації обслуговування.

Аналіз вищезазначених проблем свідчить про доцільність зосередження уваги на відповідних організаційно-технологічних завданнях, що мають місце у процесі практичної підготовки фахівців.

Діяльність підприємств громадського харчування пильно регулюється у всіх розвинутих країнах. Специфіка галузі (виробництво плюс послуги з організації споживання продукції) при виконанні потреб Державних стандартів і нормативної документації із забезпечення безпеки послуг визначає високу капіталоємність виробництва і, відповідно, високий рівень умовно постійних затримок. Наприклад, на основі досвіду американського ресторатора, першопочатковий капітал, щоб відкрити простий заміський гриль, – не менш п'ятисот тисяч доларів. З урахуванням можливості використання вітчизняного обладнання (при відповідній якості) вартість побудови підприємства може бути знижена в 1,5 - 2 рази, проте залишається дуже високою.

Крім того, підприємства громадського харчування у зв'язку з потребою наближення послуг до споживача, як правило, не використовують високотехнологічне обладнання. Рівень їх професійного спрямування зумовлений кількістю клієнтів, конкуренції, стратегією розвитку підприємства громадського харчування.

Архітектурні особливості сучасних підприємств громадського харчування, побудованих за сучасним проектом, пов'язані з потребами

замовників щодо створення певного інтер'єру. Інтер'єр має відповідати типу підприємства, забезпечувати зручність та естетичне задоволення для відвідувачів [82].

Змістовним є оформлення національних ресторанів. У таких закладах можна ознайомитись із традиціями і звичаями народу, національною кухнею. Національний характер підприємства виявляється в декорі залу і на одязі офіціантів, в асортименті страв і напоїв. Усе це служить чудовою рекламою підприємству.

На сучасному етапі важливим у практичній підготовці майбутніх фахівців ресторанної справи є зосередження уваги на організаційно-технологічних засадах приготування і збереження певних видів страв за умови цілісного бачення технічних і технологічних процесів приготування страв. І тому особливого значення набуває дослідження чинників, що впливають на якість продукції, визначення відповідних форм моделювання процесу підготовки фахівців, пошуку найбільш ефективних способів забезпечення готовності фахівців до ефективної діяльності в реальних умовах праці.

Відповідно до вимог галузевих стандартів послуги, що надаються споживачам підприємствами громадського харчування, умовно поділяються на:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
- послуги з організації споживання й обслуговування;
- послуги з реалізації кулінарної продукції;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультаційні послуги [3].

Так, згідно стандарту послуга харчування ресторану являє собою послугу з виготовлення, реалізації й організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного виготовлення з різних видів сировини, купівля товарів і вино-горілчаних виробів, обслуговування персоналом в

умовах підвищеного комфорту та рівня матеріально-технічного оснащення, сполучення з організацією дозвілля [173].

Послуга харчування бару – це виготовлення і реалізація широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, купівля товарів і забезпечення умов для їх споживання біля барної стійки або в залі.

Кафе надає послуги з приготування кулінарної продукції, купівлі товарів у обмеженому асортименті і, в основному, нескладного приготування кулінарної продукції, різноманітної за днями тижня або спеціальним регіонам харчування для різних груп обслуговуючого контингенту (робітників, школярів, туристів та ін.).

Відповідно, закусточна надає послуги з приготування вузького асортименту кулінарної продукції, в тому числі з визначного виду сировини. Спільні потреби до послуг громадського харчування виходять із наступних положень. Рівень послуг кожного підприємства повинен відповідати потребам стандарту відповідного типу і класу підприємства. Послуга повинна відповідати цільовому призначенню, забезпечувати комфортність, естетичність і здатність зберегти здоров'я і працездатність споживача. Вона повинна мати соціальну адресу: тобто послуга повинна відповідати потребам визначеного контингенту споживачів у відповідності з попитом підприємства.

Наш досвід свідчить, що якість надання ресторанних послуг передбачає застосування цілісного підходу до забезпечення основних якісних показників.

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації й організації споживання відповідно до типу і класу, тому вони поділяються на послуги харчування: ресторану, бару, кафе, закусточної, їдальні тощо (рис. 1.1.).

Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів та послуг з організації споживання є двома складовими поняття організації обслуговування.

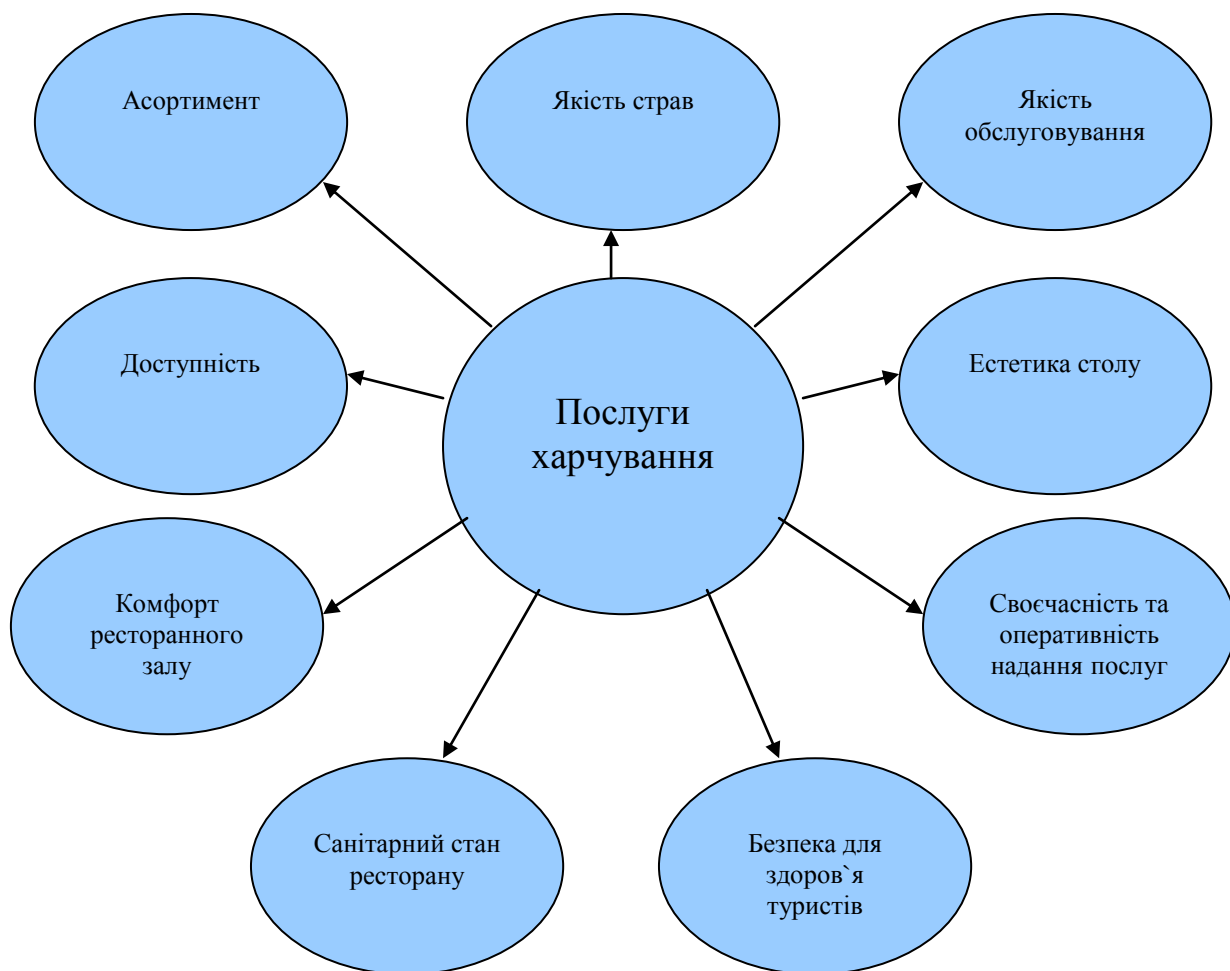


Рис. 1.1. Модель якості послуг харчування ресторану

Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать:

- асортимент продукції;
- рівень обслуговування;
- номенклатура надаваних послуг;
- рівень матеріально-технічної бази.

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусошна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням. Крім вищезазначених основних типів закладів ресторанного господарства, використовуються такі поняття, як „заклад швидкого обслуговування”, „майдан харчування”.

Заклади ресторанного господарства класифікують за:

- видами економічної діяльності;
- торговельно-виробничими ознаками;
- класами, комплексом продукції і послуг;
- сезонністю;
- потужністю;
- характером контингенту;
- використовуваними методами обслуговування.

Заклади можна поділити на групи залежно від способу обслуговування, який застосовується в них.

Розвиток мережі ресторанного господарства і його раціональне розміщення мають суттєве значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи та навчання.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, що обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням площі міста, його адміністративного значення, ролі у системі розселення, планувальної структури, торгової мережі, що склалася, та інших особливостей.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах районів, що заплановані, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель приміщеннях.

Залежно від функцій, що виконують підприємства ресторанного господарства, розрізняють види обслуговування:

- обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в підприємстві ресторанного господарства;
- обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті;
- обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома [175].

Форму самообслуговування розрізняють за такими ознаками, як: участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунку зі споживачами і відпуск готової продукції.

Останнім часом на підприємствах харчування проводяться рекламні компанії різних торгових марок, які супроводжуються дегустаціями, розігруваннями, поданнями (дегустації пива, вина, коктейлів, презентації цигарок, показ мод молодих дизайнерів). Це приносить вигоду марці і підприємству харчування, підвищує його виручку й є гарною рекламою.

Наш досвід свідчить, що навчання фахівця ресторанного сервісу з потрібним рівнем сформованості професійних умінь має здійснюватися шляхом застосування інноваційних підходів із відтворенням у навчальному процесі реальних умов праці.

Це може бути професійна праця майбутніх фахівців у проведенні:

- святкових вечірок;
- ділової вечері;
- виїзних святкових заходів;
- виставкових заходів;
- урядових святкових заходів;
- „Віденського балу” ;
- проведення PR-акцій;
- професійних конкурсів;

- послуг кейтерінгу.

Особливо важливою є участь майбутніх фахівців ресторанної справи у проведенні святкових заходів із виконанням конкретних професійних дій, що включають:

- очікування гостей;
- прийом гостей;
- розробку програми підготовки святкових заходів;
- надання конкретних ресторанних послуг.

Участь у реальних святкових заходах суттєвим чином впливає на формування реальних функціональних умінь та здібностей майбутнього фахівця.

Ми вважаємо, що доцільним у цьому є обов'язкове виконання індивідуальних завдань щодо пошуку професійних невідповідностей та недоречностей.

Наприклад, щодо:

- неопрацьованої програми свята, неприємних несподіванок;
- невизначеності з меню;
- конфліктних ситуацій;
- нестачі посуду і приборів та ін.

Останнім часом спостерігається тенденція щодо організації роботи ресторанів за межами міста, які на сьогоднішній день можна виділити в окрему групу „заміські ресторани комплекси”, що стали базою для набуття професійних умінь у реальних умовах праці майбутніми фахівцями. Метою заміських ресторанних комплексів є обслуговування гостей, що прагнуть до відпочинку, відновлення сил, зміни оточення за рахунок основних і додаткових послуг, що надаються об'єктами сфери гостинності.

Зростаюча ділова активність, недолік часу для повноцінного відпочинку протягом останніх років дозволяють розглядати відвідування заміських комплексів відпочинку не тільки як місця для харчування, а й як вдале поєднання економії часу й отримання максимальних послуг із відпочинку.

Професійна підготовка кадрів для даного виду обслуговування має свої особливості. Розглянемо це дещо конкретніше.

На думку керівників комплексів відпочинку, можна виділити три загальні чинники, що характеризують даний напрямок:

- якість послуг, які надаються;
- репутація закладу;
- кількість основних і додаткових послуг, присутніх на об'єктах відпочинку.

Ці чинники враховують перш за все:

- якісне обслуговування;
- наявність достатньої кількості підготовленого обслуговуючого персоналу;
- маркетингова діяльність закладу (позиціонування об'єктів, просування послуг, система стимулювання постійних клієнтів, формування позитивного іміджу підприємства, розширення об'ємів діяльності та ін.).

Основною проблемою, з якою мають справу керівники заміських ресторанів (окрім властивих для всіх ресторанних об'єктів) є циклічність характеру трудових стосунків – сезонність, яка робить вплив на тривалість основного періоду відвідування даних закладів. Концепція заміських закладів включає надання послуг харчування, додаткових послуг з обслуговування індивідуальних гостей, сімей, виконання корпоративних замовлень. Основний потік гостей припадає на вихідні або святкові дні. Останнім часом також стало актуальним розв'язання ділових питань у процесі відвідування таких комплексів [196].

Заміські ресторани комплекси пропонують, зазвичай, відповідні природні умови і послуги, які чудово поєднуються з отриманням задоволення від відпочинку. Можливості, що пропонуються такими підприємствами, зазвичай різноманітні й якісні. Важливе значення для функціонування закладів такого типу має професійна підготовка кадрів, здатних швидко адаптуватися до

суміжних посад, поєднуючи різні функціональні обов'язки щодо надання послуг харчування.

Послуги, що надаються заміськими ресторанными комплексами:

1. Послуги харчування.
2. Послуги рекреації.
3. Спортивні послуги.
4. Готельні послуги - надається місце в готелі, міні-готелі, окремих гостьових будиночках.
5. Послуги для дітей.
6. Стандартні послуги.

Реальна професійна праця майбутніх фахівців ресторанної справи в умовах комплексного надання послуг на одній, окремо взятій території, відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм та методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчально-програмної документації підготовки фахівців ресторанної справи. У процесі практичної підготовки майбутній фахівець ресторанної справи має оволодіти національними особливостями кухонь народів світу, а саме знати національні звички, смаки в харчуванні, структуру та режим харчування, особливості використаних продуктів для приготування страв, способи теплової обробки, асортимент та кулінарну характеристику страв та виробів; особливості приготування холодних закусок, перших і других страв, соусів, напоїв та кондитерських виробів [209].

Майбутній фахівець ресторанної справи в умовах комплексного надання послуг повинен уміти:

- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням смаків, режиму харчування, видів теплової обробки продуктів;
- підбирати асортименти страв для сніданків, обідів, вечерь народів різних національностей та давати їм кулінарну характеристику;

- уміти користуватись нормативно - технічною документацією, проводити розрахунки сировини, необхідної для приготування страв щодо меню для туристів різних національностей;

- складати технологічні картки й алгоритми приготування страв [42].

Розвиток ресторанної справи вимагає від фахівця спеціальних знань щодо обслуговування іноземних туристів.

Відкритість і ввічливість зі сторони господарів країни починається з тонкої делікатності, яка дає змогу гостю, який приїхав, не почувати себе на чужині, запропонувати йому страву, яка знайома з дитинства. Високий рівень ввічливості до туриста і доброзичливості господарів повинна бути у всьому.

Послуги харчування з виготовлення високоякісної кулінарної продукції різних країн світу, створення відповідних умов для її споживання є важливою передумовою забезпечення конкурентоспроможності послуг. При цьому вимоги до рівня обслуговування висувуються за типами підприємств.

Загальні вимоги до послуг громадського харчування виходять із наступних положень. Рівень послуги кожного підприємства повинен відповідати вимогам стандарту відповідного типу і класу підприємства. Послуга повинна відповідати цільовому призначенню, забезпечувати комфортність, естетичність, точність і своєчасність її надання, безпеку, екологічність, відповідність умов обслуговування гігієнічним і фізіологічним можливостям споживання, сприяти збереженню здоров'я і працездатності споживача, мати соціальну адресність – тобто послуга повинна відповідати вимогам певного контингенту споживачів відповідно до типу підприємства [203].

Таким чином, на підставі вищесказаного можна зробити висновок, що практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи повинна бути спрямована на формування основних професійних умінь. Проблемою для підприємств харчування є раціональний розподіл робочого навантаження упродовж дня, особливо, коли підприємництво пропонує широкий асортимент страв і напоїв. У розв'язанні цієї проблеми велике значення надається

розрахунку потреби в персоналі обслуговування і побудові робочого графіку, що максимально враховує підйоми і спади активності гостей. Особливістю професійної діяльності фахівця ресторанної справи, професійні дії якого пов'язані з наданням послуг харчування, є те, що фахівець, враховуючи багатоаспектні сторони технологічної та технічної діяльності у приготуванні різних страв, повинен забезпечити відповідну якість приготування їх споживання.

Отже, вивчення особливостей професійної діяльності у закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни у організації технологічних процесів виробництва продукції зумовлюють необхідність удосконалення професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у відповідності до сучасних вимог і потреб.

1.2. Проблеми та суперечності у практичній підготовці фахівця ресторанної справи

Підготовка майбутніх фахівців ресторанної справи має враховувати сучасні вимоги до ресторанних послуг щодо задоволення потреб споживачів, забезпечення конкурентоспроможності продукту праці.

Водночас, галузь професійної діяльності сучасного фахівця сфери ресторанного бізнесу є галуззю, яка потребує подолання низки суперечностей.

Це суперечності між:

- вимогами і потребами сучасного ринку ресторанних послуг і професійною підготовкою кадрового персоналу;
- динамікою професійних завдань і внутрішньою готовністю фахівця сфери ресторанного бізнесу до їх здійснення;
- корпоративною політикою у сфері ресторанного бізнесу і особистісними та професійними інтересами фахівця, чіткою і послідовною позицією на підприємстві;

- особистісною потребою у творчій самореалізації і можливістю її задоволення.

Існують і більш конкретні проблеми у процесі підготовки фахівців:

- необґрунтоване планування підготовки фахівців;
- невідповідність підготовки особливостям сучасної професійної діяльності фахівця;
- застосування застарілих технологій професійного навчання;
- низька професійна мотивація майбутніх фахівців;
- невідповідність фахової підготовки викладачів до вимог і потреб сучасної галузі;
- низький рівень професійної самостійності випускників [209].

На нашу думку, основними чинниками впливу на ефективність підготовки майбутнього фахівця до реальної професійної діяльності можна вважати:

- ефективність організації функціональної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи під час практичної роботи на підприємстві;
- тип підприємства, його відповідність сучасним технологіям надання послуг харчування;
- навчально-методичне забезпечення організації місць практик майбутніх фахівців ресторанної справи.

Аналіз опитування роботодавців свідчить про невідповідність підготовки фахівців ресторанної справи до виконання професійних дій у реальних умовах праці. Для більшості випускників характерною є тривала адаптація, пересторога у здійсненні професійних обов'язків.

Суттєві недоліки системи організації навчання чітко простежуються перш за все в структурі навчальних планів і програм, що зумовлює суперечність між новими умовами і завданнями професійної діяльності фахівця сфери послуг і реальним навчально-програмним забезпеченням.

Аналіз навчальних планів і програм дав змогу виявити існуючі, на наш погляд, суперечності, зокрема:

- неузгодженість цілей і завдань професійного навчання в теоретичному і практичному навчанні;
- дублювання навчального матеріалу у загально-професійних предметах;
- необґрунтований розподіл навчального часу на засвоєння предметів професійного циклу;
- неадекватність організаційно-методичних засад навчально-практичного процесу сучасним вимогам і потребам ресторанного бізнесу.

Головною метою практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанного бізнесу, на нашу думку, є формування у студентів системи професійних умінь здійснювати кваліфіковані дії та функції, спрямовані на завершений технологічний процес надання ресторанних послуг; умінь і навичок здійснення технологічних операцій із дотриманням нормативів якості послуг, реальних потреб та уподобань споживачів, сучасних форм організації та надання ресторанних послуг.

Ми вважаємо, що у практичній підготовці фахівця ресторанної сфери важливим є не тільки безпосереднє формування професійних умінь і навичок, але й організація процесу пізнання, спрямованого на засвоєння цілісного технологічного процесу. В зв'язку з цим виникає потреба у розробці нових підходів до організації навчального процесу, який забезпечує засвоєння теоретичного матеріалу на рівні цілісного технологічного процесу і формує систему професійних дій.

Безумовно, суттєве значення у професійній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи має забезпечення ефективного формування професійних умінь стосовно приготування конкретних видів страв [102].

Суттєву роль у побудові такого процесу відіграє систематизація професійно-орієнтованого змісту навчання, до якого входить соціальна та професійна складова змісту, теоретичний і практичний аспект.

Такий інтегративний підхід до організації навчання потребує відповідних форм і методів, контролю і оцінювання професійних умінь майбутніх фахівців.

Аналіз проблеми практичної підготовки фахівця свідчить про необхідність визначення критеріїв оцінювання професійних умінь, здійснення сучасної професійної діяльності в реальних умовах праці.

Розробка й обґрунтування критеріїв і показників оцінювання ефективності й якості освітнього процесу належать до числа найбільш складних і нерозроблених теоретичних проблем. Цей стан пояснюється відсутністю самостійної теорії оцінювання діяльності, неузгодженістю дій, якими оперують як учені, так і практики.

У дослідженні К. Вазіної запропонована модель, яка розроблена на основі гуманістичної домінанти розвитку, де в якості об'єктів оцінювання виступають не зовнішні комунікативні параметри особистості, а її внутрішні властивості та можливості. Особливу цінність цього підходу становить розробка і обґрунтування критеріїв оцінювання-самооцінювання розвитку людини, міжособистістних стосунків [29].

Керуючись цією розробкою, можемо визначити наступні вимоги до визначення системи критеріїв оцінювання рівня професійної підготовки фахівця.

Такі критерії мають:

- відображати стратегію розвитку навчального закладу і його мету;
- сприяти чіткому визначенню функціональних обов'язків у межах посади;
- мати позитивну спрямованість на отримання почуття задоволення всіма учасниками процесу оцінювання;
- володіти глибоким інформаційним обґрунтуванням із урахуванням принципу рівності всіх його складових;
- сприяти виявленню потреби індивіда у власному професійному вдосконаленні і розвитку;
- враховувати чинники, що впливають на стан середовища, в якому знаходиться оцінюваний;
- виключати суб'єктивізм спостерігача, бути валідними;

- дотримуватись системи показників, їх відповідності професійно значущим видам діяльності;

- розроблятися всіма учасниками процесу оцінювання [29].

До загальних вимог розробки системи критеріїв та оцінки фахівців можна віднести:

- відповідність функціональним обов'язкам у межах займаної посади;

- позитивна спрямованість на здобуття професійних знань усіма учасниками процесу оцінювання;

- широке інформаційне обґрунтування з урахуванням принципу рівності всіх розділів, програм та курсів, що вивчаються;

- політична або партійна незалежність;

- спрямованість на виявлення потреб індивіда в особистому вдосконаленні і розвитку;

- облік чинників, що впливають на стан середовища, в якому знаходяться ті, які оцінюються;

- виключення суб'єктивізму спостерігача [188].

На нашу думку, як виробничим підприємствам, що гарантують споживачам якість своєї продукції, так і навчальним закладам, які мають надавати якісні освітні послуги, необхідно здійснювати контроль рівня практичної підготовки, професійних умінь майбутнього фахівця, забезпечуючи тим самим контроль якості самого процесу професійної підготовки.

Постійна оцінка і самооцінка професійної діяльності незалежно від того, чи є ця діяльність роботою підприємства чи окремого фахівця, має враховувати:

- об'єкт оцінки, розрізняти інституційну оцінку (акредитування), об'єктом якої є визначений тип навчального закладу, і спеціалізовану оцінку, що обумовлює диференціацію підготовки;

- залучати всі ланки освітнього процесу, що здійснюють професійну підготовку фахівця;

- зорієнтовувати систему критеріїв оцінювання, їх завершеність і досконалість на технологічність процесу, забезпечуючи досягнення очікуваних результатів;

- постійна професійна оцінка і самооцінка потребує організації відповідних організаційно-методичних засад навчання;

- основою для самооцінки повинен стати ґрунтовний аналіз фактичної інформації, а не окремі думки та оцінки, що є прерогативою зовнішньої оцінки, яку дають незалежні експерти;

- процес зовнішнього оцінювання має бути зосередженим на суттєвих сторонах функціонування освітніх систем за умов структурування оціночних стандартів на засадах використання базисних стандартів, чіткого формулювання етичних принципів роботи оціночних комісій, професіоналізму їх членів [77, 172].

Професійні уміння і навички фахівця ресторанної справи є сформованими лише за умови його здатності до ефективного переносу набутих умінь на реальні виробничі функції.

Слід зазначити, що у психології такий перенос розглядається як активний процес, що передбачає не тільки відтворення знань, умінь і навичок, але й їхню перебудову на основі засвоєних прийомів, нових методів навчальної роботи. Однак перенос здійснюється студентами успішно лише в тому випадку, коли вони підготовлені до засвоєння знань і застосування їх у розв'язанні реальних професійних завдань [156].

Для студентів високий рівень відповідності професійної підготовки реальним умовам і потребам професійної діяльності є основою для досягнення кращих умов праці, а також є базисом для засвоєння більш складних умінь і навичок, що сприяють успішному професійному саморозвитку.

Рівень професійної готовності майбутнього фахівця у процесі підготовки, визначається нормативною складовою щодо відображення соціально-економічних вимог у професійній підготовці, а саме:

- рівнем професійних кваліфікацій і компетенцій;

- професійною мобільністю (здатністю розв'язувати професійні задачі і проблеми в межах вибраного професійного ряду);
- професійною адаптованістю, що зумовлена швидким залученням майбутнього фахівця до виробничого середовища;
- пристосованістю до соціально-економічних змін, що відображають рівень організації процесу навчання стосовно самоосвіти, самооцінювання, усвідомлення власної значимості як фахівця-професіонала, професійних цінностей, що відтворені в адекватних критеріях розкриття, творчого потенціалу та професійної компетентності майбутнього фахівця [114].

Важливе значення у цьому має застосування системного підходу до оцінювання результатів педагогічної діяльності, де в якості об'єкта оцінювання розглядається модель особистості учня, основою якої є ціннісне ставлення до навчання та професійної діяльності, результатів діяльності інших.

Критерії, за якими може оцінюватися професійна підготовка за результатами педагогічних досліджень, є:

- володіння власним професійним потенціалом, який включає в себе загальні структурні елементи – ідеї, поняття, закони, принципи і правила, має свій об'єкт і предмет вивчення;
- здатність до саморозвитку;
- здатність до передбачення і прогнозування результатів праці [31].

Суттєвим у цьому є визначення критеріїв оцінювання професійних якостей фахівця.

Ми вважаємо, що найбільш складними є комплексне оцінювання якостей особистості, пошук критеріїв визначення комунікативності, доброзичливості, вихованості, творчості та ін.

Існує кілька підходів до класифікації об'єктів вимірювання, серед яких найбільш поширеними є класифікації, що враховують особистісні якості майбутнього фахівця:

- у контексті співставлення і взаємозв'язку свідомості та мотивів діяльності;

- системної професійної діагностики розвитку особистості;
- психологічної прогностики та коригування особистісних та професійних характеристик фахівця.

Узагальнення результатів досліджень із проблем професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи дало змогу зробити ряд наступних висновків, зокрема:

- проблема підвищення якості професійної підготовки передбачає зміну освітньої парадигми, спрямованої на адекватне сприйняття особливостей соціально-економічних умов професійної діяльності;

- інтегративний характер професійної діяльності потребує використання відповідних форм і методів цілісного формування особистісних та професійних якостей фахівця;

- забезпечення професійної відповідності фахівця реальній професійній діяльності потребує застосування комплексного підходу до формування професійних вимірів рівнів відповідної практичної підготовки, діагностики і прогнозування прогностичних умінь фахівця.

Даний напрям досліджень як найбільш пріоритетний у сучасній педагогічній науці, вимагає свого включення до складу методологічного знання педагогіки, а технології формування й оцінювання практичної підготовки – до традиційної структури навчально-виховного процесу. Такий процес потребує аналізу, теоретичного усвідомлення особливостей професійної діяльності, формування відповідного досвіду її здійснення, ґрунтовного вивчення існуючих проблем формування фахівця на сучасному ринку послуг.

Ми вважаємо, що корисною і доцільною є розробка індивідуальних програм професійного зростання майбутнього фахівця, що враховують індивідуальні здібності і можливості особистості, рівень сформованості професійних компетенцій фахівця, передбачають корегування його навчальних і професійних дій.

Реалізація таких програм передбачається на весь період практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи.

Цілеспрямоване усвідомлення потреби формування професійних умінь у поєднанні з реальною професійною діяльністю найбільшою мірою сприяють формуванню сучасних професійних цінностей фахівця галузі. Реалізація принципу цільової спрямованості практичної підготовки фахівця, спрямованої на ефективну працю в реальних умовах діяльності, забезпечує готовність до виконання конкретних галузевих завдань відповідно до тих чи інших функціональних обов'язків. Усе це потребує обґрунтування відповідних організаційно-методичних засад практичної підготовки фахівця сфери ресторанного бізнесу.

Насамперед, необхідний ґрунтовний аналіз сучасних умов професійної діяльності, наявність додаткових знань і умінь, без яких професійна діяльність сучасного фахівця неможлива, а саме: уміння працювати з комп'ютером, користуватися базами і банками даних; знання та розуміння екології, економіки та організації ресторанного бізнесу за умови комерційної кмітливості; фінансові знання; вміння трансферу технології; навички маркетингу і збуту; правові знання; знання патентно-ліцензійної галузі; уміння захистити інтелектуальну власність; знання нормативних умов функціонування підприємств різних форм власності; вміння презентації технології і продукції, знання іноземних мов.

Моделювання і конструювання відповідних психолого-педагогічних засад навчально-професійної діяльності, спрямованої на формування і розвиток базисних професійних умінь майбутнього фахівця сфери ресторанного бізнесу, є одним із напрямів його інноваційної діяльності у професійному саморозвитку і професійній самореалізації особистості [88].

Такий підхід сприяє формуванню потрібного рівня професійної підготовки майбутніх фахівців, який дає змогу самостійно усвідомлювати дійсність і приймати рішення, брати на себе відповідальність. Важливим у цьому є відображення взаємозв'язку освіти і самореалізації особистості в

контексті її професійного розвитку перш за все таких якостей особистості, як самостійність, здібність приймати відповідальні рішення, творчий підхід до будь-якої справи, вміння доводити її до завершення, удосконалювати свою професійну підготовку. Гнучкість мислення, наявність абстрактного, системного й експериментального прогнозування, уміння вести діалог, здатність до комунікацій і співпраці – це головні ознаки орієнтації професійної підготовки на особистість.

В. Кальней, С. Шишов, аналізуючи проблеми і тенденції сучасної освіти, пояснюють причини ускладнень професійної діяльності особистісними характеристиками фахівців [85, 211].

Таким чином, на підставі вищесказаного ми дійшли висновку, що в сучасних соціально-економічних умовах професійної діяльності важливим є обґрунтування відповідних форм навчання, які реалізують професійно-орієнтовані завдання практичної підготовки фахівця. Ефективною формою формування сучасної особистісної поведінки майбутнього фахівця ресторанної справи є моделююча практика, в процесі якої майбутній фахівець виконує реальні виробничі завдання.

1.3. Сутність та структура професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи

Поняття „уміння” у психолого-педагогічній літературі визначають по-різному. Найбільш поширеним є визначення уміння як здатності виконувати складну комплексну дію або готовність до виконання складних комплексних дій на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду (А. Петровський).

Аналіз психолого-педагогічної літератури з проблеми дослідження свідчить, що питанню формування професійних умінь студентів приділяється постійна увага в теорії педагогіки та практики вищої освіти.

Оскільки, як відомо, без знань неможлива цілеспрямована діяльність, вони є передумовою формування умінь, на думку низки дослідників, серед яких М. Данілов, В. Краєвський, І. Лернер, Н. Ломов, Н. Менчинська, В. Паламарчук, М. Скаткін, В. Сластьонін та ін. [84].

Уміння як здатність людини на основі знань і навичок успішно досягати свідомо поставленої мети в умовах, які постійно змінюються, розглядає Є. Мілерян [110, 183 с. 41]. О. Маркович розуміє під терміном „уміння” свідоме виконання дії, внесення в її виконання корекцій відповідно до зміни зовнішніх і внутрішніх умов [110].

Погоджуємось із В. Попковим, який вважає, що навичка і вміння співвідносяться, як частина і ціле. У широкому розумінні навички є специфічними компонентами вмінь. При постійності зовнішнього середовища, створенні зовнішнього стереотипу способи виконання окремих трудових операцій можуть автоматизуватися і перетворюватися в навички, які функціонують у загальній структурі вмінь. Одним з основних завдань теоретичного навчання є забезпечення засвоєння студентами загальнонаукових і професійних знань, підготовка їх до виконання певних трудових дій. Практична підготовка - обов'язковий компонент під час здобуття кваліфікаційного рівня, проводиться в умовах професійної діяльності, метою якої є формування професійних умінь, що дозволяє їм виконувати професійні функції [110, 159].

Слушною, з нашого погляду, є думка В. Краєвського та І. Лернера, які поділяють уміння за ступенем складності. Дослідники поділяють уміння на прості і складні. Просте вміння дозволяє використовувати набуті знання безпосередньо у практичній роботі. За змістом уміння можна класифікувати на інтелектуальні (здатність слухати, читати та розуміти, висловлювати свої думки, планувати роботу, розв'язувати розумові завдання тощо); технічні (здатність оформлявати різні документи, формулювати вимоги або відповіді тощо); практичні (вміння діяти згідно з планом, організовувати колег на виконання поставленого завдання тощо). До системи вмінь, які

супроводжують творчу діяльність (творчі вміння), включають: уміння записувати свою чи чужу ідею в чіткій формі; звичка повертатися до старих ідей, фактів для обдумування у світлі нових фактів та спостережень; уміння виділяти об'єкт зі свого середовища відносно ідеї; уміння точно описати факт; вміння висловлювати думки, знаходити асоціації; вміння переформулювати означення; вміння вирішувати проблему в колективі; установка на пошук варіантів рішення; вміння добирати потрібну інформацію та відкидати зайву; вміння бачити конкретне й образне за узагальненням [84, 95, с. 133].

На думку Ю. Бабанського, уміння – це можливість виконання дії на основі набутих знань для вирішення поставлених завдань [84].

На думку С. Пальчевського [150], уміння – це здатність до виконання складних комплексних дій на основі засвоєних знань, досвіду, навичок. Такі дії у своїй основі є творчими і не можуть бути автоматизованими. Вони включають у себе знання основ дії (поняття, закони, теорії); способи виконання їх; зміст і послідовність (правила, прийоми); призначення необхідного обладнання (інструменти, прилади, апаратура); навички поводження з ними; практичний досвід виконання аналогічних дій; елементи творчих підходів, чуттєвого досвіду. Формуються уміння, на думку С. Пальчевського, шляхом виконання різноманітних вправ, які створюють можливість виконання дій не тільки в звичних, але й у змінених умовах [150].

Уміння пояснюється як „можливість ефективно виконувати дію (діяльність) відповідно до цілей і умов, в яких доводиться діяти” в Педагогічній енциклопедії [84]. Тракткування уміння як „здатність виконувати будь-що, набуття знаннями, досвідом” знаходимо у словнику С. Ожегова [84].

С. Гончаренко у педагогічному словнику визначає уміння як здатність незалежно виконувати певні дії, засновану на доцільному використанні вже набутих людиною вмінь і навичок. Уміння передбачає використання набутого досвіду, певних знань. Без останніх немає вмінь. Формування

вміння є складним процесом аналітико-синтетичної діяльності кори великих півкуль головного мозку, у процесі якого утворюються і закріплюються асоціації між завданнями, необхідними для його виконання знаннями та застосуванням їх на практиці. Формування вмінь проходить кілька стадій. Спочатку – ознайомлення з умінням, усвідомлення його сенсу, потім початкове оволодіння ним. Нарешті, самостійне і дедалі точніше виконання практичних завдань, вивчення кожного навчального предмета, виконання вправ і самостійних робіт виробляє в студентів уміння застосовувати знання [84].

Привертають увагу етапи формування вмінь у навчально-виховному процесі, що виділяє К. Платонов [84, 168], який розглядає вміння як якість людини, що може виступати як елементарна здатність до тієї діяльності, для якої дане вміння необхідне. Він пропонує такі етапи формування вмінь у навчально-виховному процесі :

1) первинне вміння, структурою якого є усвідомлення мети дії, пошук способів його виконання на основі раніше набутих знань і вмінь; діяльність методом спроб і помилок;

2) недостатньо вміла діяльність, до якої входять знання про способи виконання дії, використання раніше набутих несистематичних навичок;

3) окремі загальні вміння, в структуру яких включено низку окремих високорозвинених вмінь, котрі необхідні у різних видах діяльності;

4) високорозвинене вміння, структура якого включає творче використання знань і навичок даної діяльності з усвідомленням не тільки мети, але й мотивів вибору, способу її досягнення;

5) майстерність, його психологічна структура – творче використання різних вмінь [84, 168].

Погоджуючись з І. Блозовою, стосовно вирішення питання про співвідношення вмінь і навичок вважаємо, що в будь-якому виді діяльності людини її знання, вміння і навички діалектично взаємозв'язані. Вміння у своїй основі мають творчий характер. У переважній більшості вони не

можуть стати автоматизованими, оскільки виражають собою здатність людини приймати рішення з їх реалізації в умовах, що змінюються. Вміння включають у себе цілий комплекс знань, навичок і виходять на перший план в тих видах діяльності, коли є зміна зовнішнього середовища, при вирішенні поставлених завдань. Навички основну роль відіграють у незмінних стандартних умовах. Невипадково дуже часто, особливо у практичній роботі, поняття вміння і навички вживаються як синоніми. Вміння тісно взаємопов'язані з навичками і вдосконалюються в процесі оволодіння ними. Високий рівень умінь означає можливість користуватись різними навичками для досягнення однієї і тієї ж мети в залежності від умов дії [24].

Погоджуючись з позицією І. Блозви, А. Петровського, С. Полторака [24, 158], ми визначаємо *професійні уміння майбутнього фахівця ресторанної справи як сформовані на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду способи виконання складних комплексних дій, які спрямовані на задоволення потреб та уподобань споживачів ресторанних послуг.*

Як показав аналіз літератури з проблеми дослідження, єдиної, загальноприйнятої класифікації умінь, яка дозволяє структурувати їх за певними категоріями, виділити значущість окремих із них, в психолого-педагогічній літературі не існує. Оскільки ознак для поділу є багато, то й класифікацій умінь є чимало.

На практичні й теоретичні поділяють уміння автори педагогічної енциклопедії Ю. Бабанський поділяє вміння на навчально-організаційні, навчально-інформаційні та навчально-інтелектуальні, натомість група авторів на чолі зі В. Сластьоніним класифікують уміння на аналітичні, прогностичні, проєктивні, проміжні та досконалі [34, 84].

За трьома групами: загальнонаукові, політехнічні та професійні класифікує уміння А. Беляєва [17, с.129], яка враховує при класифікації взаємозв'язки, узагальнює їх і залежно від технічних, технологічних, економічних, психофізіологічних і інших факторів подає уміння.

Науковці А. Усова та А. Бобров визначають такі основні групи вмінь: пізнавальні, практичні, організаційні, уміння проводити самоконтроль за своєю поведінкою та виконанням дій, організаційні та оцінювальні уміння [84].

Розглянемо якості сучасного фахівця ресторанної справи. У сучасних соціально-економічних умовах створюються заклади ресторанного господарства, які мають на меті задовольнити потреби як споживачів із високим рівнем доходів, так і споживачів, що потребують соціального захисту.

Поряд із закладами ресторанного господарства з високими технологіями обслуговування створюються такі, в яких використовують традиційну технологію приготування та подання страв і традиційні форми обслуговування споживачів. При цьому в усіх закладах ресторанного господарства важливо забезпечити потрібний рівень обслуговування щодо конкурентоспроможності послуг, створення споживачеві задоволення та безпечного споживання продуктів харчування, відповідності асортименту та властивостей реалізованої продукції та послуг рівню цін.

Актуальною залишається проблема відповідності професійної підготовки кадрового персоналу. Фахівець повинен ефективно використовувати обладнання, забезпечити конкурентоспроможність ресторанних послуг.

Визначальним показником професійної майстерності та кваліфікації персоналу є його відповідність умовам конкретного підприємства (меню, що має певну кількість страв, певна складність обслуговування тієї чи іншої кількості гостей). У сучасних ресторанах висока якість страв і швидкість обслуговування досягаються за рахунок глибокої спеціалізації та виконання виробничих процесів. Так, до складу класичної кухонної бригади входить: шеф-кухар, заступник шеф-кухаря (може бути декілька заступників, залежно від розмаху підприємства), змінний кухар, фахівець із соусів, фахівець із печені (готує смажені, тушковані страви з м'яса, птаха, риби, гриль, шашлики), фахівець супів, фахівець із холодних м'ясних закусок (обробляє сире м'ясо,

робить холодні закуски, паштети, салати), банкетний кухар, фахівець із приготування овочевих страв і гарнірів.

Перелік фахівців бригади свідчить про те, що професійна діяльність сучасного фахівця ресторанної справи вирізняється різноманітністю функціональних посадових обов'язків щодо забезпечення конкурентоспроможності та сприятливої гостинної атмосфери у наданні відповідних послуг харчування. Опанування спеціальністю ресторанної справи потребує цілісного формування системи професійних умінь спеціальностей споріднених галузей діяльності. Ці галузі співвідносяться по-різному, але професійна діяльність фахівця ресторанної справи завжди має інтегрований характер.

Суттєвим є формування у майбутнього фахівця ресторанної справи різнобічних умінь і навичок щодо забезпечення потрібної якості продукту праці відповідно до вимог і потреб ринку ресторанных послуг, володіння професійними вміннями згідно з професійних стандартів. Однією з найважливіших умов якості підготовки є зміст навчання фахівця.

На нашу думку, основними навчально-виховними завданнями відповідної практичної підготовки фахівця є :

- формування адекватного сприйняття сучасних потреб галузі, здатності до самостійного творчого проектування, корегування професійних дій і процесів;
- розвиток особистісних якостей, які забезпечують налагодження комунікативних стосунків зі споживачами послуг, формування відповідних етичних засад професійної діяльності;
- здатність до рефлексії власної діяльності, що пов'язано з аналізом, узагальненням та прогнозуванням результатів власної праці;
- формування практичних умінь на засадах виконання майбутніми фахівцями реальних професійних дій у конкретних виробничих умовах.

В умовах розвинутої конкуренції стратегією підприємства громадського харчування є не тільки зниження рівня витрат усіма можливими методами і

прийомами, але й забезпечення якості обслуговування згідно типу і класу підприємства, вимог безпеки послуг на засадах створення доброзичливого психологічного клімату.

Слід зазначити, що у створенні приємної атмосфери і гарного настрою немає дрібниць. Усе повинно бути продумано: зовнішній і внутрішній дизайн ресторану, смачна, різноманітна та цікава кухня. Ресторанне меню неодмінно повинно стати в цій справі незамінним помічником, що розкриває стиль закладу і зумовлює його неповторність і оригінальність на ринку ресторанних послуг.

Отже, сучасні особливості професійної діяльності фахівця ресторанної справи зумовили необхідність підготовки фахівців із високим професіоналізмом, сформованими особистісними та професійними якостями, гнучкістю в їхньому застосуванні, відповідними вміннями, здатністю до ефективного розв'язання складних професійних завдань. Враховуючи, що підприємства ресторанної сфери є приватними, особливої ваги на ринку ресторанних послуг набувають особистісні якості працівників. Нині фахівець ресторанної справи - це чуйна, доброзичлива, комунікативна, спостережлива, ініціативна, скромна, тактовна, відповідальна, самокритична, працююча людина, яка у процесі виконання професійних дій, здатна до оригінального, креативного розв'язання простих і складних виробничих завдань.

Професійна діяльність у сфері ресторанного бізнесу потребує від сучасного фахівця вміння адекватно реагувати на потреби, уподобання споживача послуг. Суттєве значення у забезпеченні потрібної якості послуг має зовнішній вигляд фахівця ресторанної справи, дотримання певної форми одягу персоналу підприємства.

Аналізуючи вимоги і потреби галузі, власний практичний досвід професійної підготовки фахівців ресторанної справи, ми виокремили найбільш важливі професійні якості та вміння.

До найбільш важливих особистісних характеристик сучасного фахівця сфери ресторанного бізнесу можна віднести: загальну професійну

спрямованість (соціальна зрілість і особистісна відповідальність, професійні ідеали, гуманізм, високорозвинуті, перш за все, пізнавальні інтереси); окремі специфічні якості:

- організаторські (організованість, діловитість, ініціативність, вимогливість);
- комунікативні (справедливість, уважність, привітність, відвертість, доброзичливість, скромність, чуйність, тактовність);
- здатність до прийняття нестандартних рішень, відчуття нового, інтуїція, дбайливе й уважне ставлення до досвіду старших колег;
- потреба в постійному оновленні і збагаченні знань, (високий емоційно-вольовий тонус, оптимізм, емоційна сприйнятливість і чуйність, толерантність, витримка, відчуття гумору);
- професійна працездатність;
- фізичне здоров'я;
- психічне здоров'я [122].

На нашу думку, своєрідним „ядром” особистості фахівця сфери ресторанного бізнесу виступає професійна самосвідомість, що забезпечує взаємозв'язок і узгодженість її провідних мотивів, смислів, установок, цінностей, переконань, ідеалів. Для високого рівня розвитку професійної самосвідомості характерні:

- переважання в ієрархічній структурі характеристик фахівця сфери ресторанного бізнесу професійних цінностей;
- уява в свідомості образу клієнта як суб'єкта власної життєдіяльності, прагнення бути віддзеркаленням цього суб'єкта;
- домінування установки на особистісно-орієнтовану взаємодію з клієнтами (співчуття, підтримка, довіра);
- позитивність самовизначення фахівця сфери ресторанного бізнесу, яке виходить із його здатності забезпечувати реальний внесок у розвиток особистісно-значущих сфер життєдіяльності клієнта.

Інакше кажучи, професійна самосвідомість фахівця сфери ресторанного бізнесу – це результат процесу усвідомлення і переживання суб'єктивної значущості розвитку й особистісного стану клієнта як вирішальної реалії власної самореалізації у професійній діяльності.

Праця фахівця сфери ресторанного бізнесу вимагає від нього професійної мобільності і динамізму. Тільки позбавлена від шаблону думка диктує фахівцю сфери ресторанного бізнесу творчі розв'язання. Це стає можливим, якщо у нього сформована здатність до удосконалення професійної діяльності. Ця якість розвивається за умов:

- самовизначення фахівця сфери ресторанного бізнесу щодо змісту і структури професійної діяльності, уявлення її результатів у вигляді особистісних умінь здійснення реальної праці;
- свободи вибору у визначенні і способів обґрунтування ідей удосконалення професійної діяльності, обов'язкової оцінки їх ефективності на практиці;
- набуття фахівцем сфери ресторанного бізнесу досвіду спільної діяльності розв'язання професійних задач (проблем), опанування технікою інтерактивного спілкування;
- розвитку системного бачення процесу професійної діяльності [120].

До найбільш важливих особистісних якостей майбутнього фахівця ресторанної справи варто віднести: доброзичливість, тактовність, чуйність, скромність, комунікативність, самокритичність, вимогливість, ініціативність, діловитість, відповідальність, спостережливість, уважність, привітність, оригінальність мислення, креативність.

Основою для визначення власної структури професійних умінь фахівців ресторанної справи став підхід І.Блозви [24], який професійні вміння, що формуються в процесі навчання, згруповує, виходячи зі сфери їх застосування. На підставі аналізу кваліфікаційної характеристики вмінь і навичок, якими повинен оволодіти майбутній фахівець у процесі навчання, а

також ознайомлення з функціональними обов'язками посад, на яких може працювати випускник навчального закладу, І. Блозва прийшов до висновку, що професійні вміння і навички, якими повинен оволодіти студент у процесі вивчення спеціальних дисциплін, можна поділити на такі групи: загальні, загально виробничі, вузькопрофесійні.

За І. Блозвою, загальні вміння і навички характеризуються широкою сферою застосування, забезпечують будь-яку практичну діяльність людини. Загальновиробничі вміння і навички гарантують успішне виконання виробничих завдань. Вузькопрофесійні вміння і навички характерні для виконання завдань тільки певної конкретної спеціалізації [24].

Оскільки професійна діяльність фахівця ресторанної справи передбачає здійснення виробничих процесів та операцій у різних технічних та технологічних умовах, суттєвим у професійній підготовці є самостійність фахівця у складанні технологічних карт та меню.

Слід зазначити, що меню – це перелік розміщених у певній послідовності закусок, страв і напоїв, які є на підприємстві (в ресторані, кафе, барі) упродовж усього часу роботи обслуговування. Головна мета меню – в доступній формі показати клієнту, які послуги він може здобути в закладі. Меню повинне спрямовувати увагу покупця на певні страви. Іншими словами, за допомогою правильно попередньо складеного меню можна планувати очікуваний прибуток у комерційному підприємстві, в той же час повністю задовольняючи потреби клієнта щодо якості послуг.

Фахівець ресторанної справи повинен досконало володіти вміннями щодо здійснення основних технологічних процесів приготування тих чи інших страв, експлуатації галузевого обладнання, дотримання відповідних технічних і технологічних режимів та параметрів приготування страв, забезпечення безпечних умов праці.

Майбутній фахівець ресторанної справи має володіти вміннями щодо органолептичного та фізико-хімічного контролю якості сировини та продукції.

Суттєвими є уміння корегування та уточнення технологічних режимів і параметрів, організації технологічних процесів, вивчення причин вад продукції, розробки пропозицій щодо їх попередження та усунення. Важливим є його уміння самостійно розробляти та подавати нові види страв, застосовуючи сучасні технології обслуговування.

Слід зазначити, що професійна праця майбутнього фахівця ресторанної справи потребує творчого, креативного підходу до оперативного реагування на зміни і потреби ринку ресторанних послуг.

Сучасний фахівець ресторанної справи має досконало володіти загальною технологією національних кухонь, особливостями приготування та подачі національних страв. Ці та інші уміння мають формуватися на засадах відповідності потребам ринку ресторанного бізнесу.

Таким чином, опираючись на позицію І. Блозви [24], у структурі професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи ми виділяємо три компоненти: загальні уміння, загальновиробничі уміння та вузькопрофесійні уміння.

Показниками загальних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи є: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції.

Показниками загальновиробничих умінь майбутнього фахівця ресторанної справи є: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальною технологією подачі страв; володіння загальними технологічними процесами приготування страв.

Показниками вузькопрофесійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи є: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння особливостями обслуговування іноземних гостей; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкетні.

Оскільки до складу класичної кухонної бригади входить: шеф-кухар, заступник шеф-кухаря (може бути декілька заступників, залежно від розмаху підприємства), змінний кухар, фахівець із соусів, фахівець із печені, фахівець супів, фахівець із холодних м'ясних закусках, банкетний кухар, фахівець із приготування овочевих страв і гарнірів тощо, крім того, оскільки майбутні фахівці ресторанної справи – це не лише кухонна бригада, а й офіціанти, бармени, то й вузькопрофесійні уміння, зрозуміло, відрізняються залежно від кожної конкретної спеціальності чи посади у сфері ресторанного бізнесу.

Структура професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи представлена у табл. 1.1.

Таблиця 1.1 Структура професійних умінь фахівця ресторанної справи

Компоненти професійних умінь	Показники професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи
Загальні уміння	<ul style="list-style-type: none"> - уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; - уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; - володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; - володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; - уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; - володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції.

Загальновиробничі уміння	<ul style="list-style-type: none"> - уміння експлуатації виробничого обладнання; - уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; - уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; - володіння загальними технологічними процесами приготування страв.
Вузькопрофесійні уміння	<ul style="list-style-type: none"> - володіння технологіями національних кухонь; - уміння коригувати меню та умови подачі страв; - володіння загальною технологією подачі страв; - володіння правилами складання меню та карт напоїв; - уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; - уміння самостійно розробляти технології нових страв та умов їх подачі

Практична підготовка за такими показниками сприятиме забезпеченню потрібної якості ресторанних послуг та конкурентоспроможності фахівця на сучасному ринку праці.

На основі визначених компонентів і показників професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи нами були визначені рівні досліджуваного феномену: низький, середній, достатній, високий.

Низький рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи характеризується, насамперед, невмінням дотримуватися відповідного зовнішнього вигляду, адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг. Рівень володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил є недостатніми; хіміко-фізичними методами контролю

складу сировини та продукції вони не володіють. У таких студентів майже відсутні загально-виробничі уміння, а саме: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв. Технологіями національних кухонь вони майже не володіють. Для них характерний низький рівень сформованості й інших вузькопрофесійних умінь таких, як: уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; уміння самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі.

Середній рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи передбачає: наявність відповідного зовнішнього вигляду, щоправда за умов зовнішнього контролю; студенти частково володіють основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу, санітарно-гігієнічними нормами та правилами; вимогами техніки безпеки та протипожежними правилами; ситуативно можуть застосувати методи хіміко-фізичного контролю складу сировини та продукції тощо. Респонденти цього рівня інколи демонструють уміння експлуатації виробничого обладнання, коригування температурних режимів подачі страв та напоїв та уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції. Мають уявлення про загальні технологічні процеси приготування страв. Наявні елементарні вузькопрофесійні уміння такі, як: уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв. Їм притаманний елементарний рівень сформованості таких практичних умінь, як: обслуговування та сервірування святкових столів та банкетів; уміння самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі.

Достатній рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи передбачає: наявність потреби у підвищенні рівня власних професійних умінь, прагнення до професіоналізму. Студенти демонструють гарний зовнішній вигляд; адекватно реагують на потреби та уподобання споживачів послуг; володіють основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіють санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміють дотримуватися вимог техніки безпеки та протипожежних правил; володіють хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції тощо. Респонденти цього рівня здатні до самостійної експлуатації виробничого обладнання; уміють самостійно коригувати температурні режими подачі страв та напоїв, забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; на достатньому рівні володіють загальними технологічними процесами приготування страв. Вони мають достатні вміння коригувати меню та умови подачі страв; достатньо добре володіють технологіями національних кухонь; володіють загальною технологією подачі страв і правилами складання меню та карт напоїв. Їм притаманний достатній рівень сформованості таких вузькопрофесійних практичних умінь як вміння обслуговувати і сервірувати святкові столи та банкети; вміння самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі.

Високий рівень професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи характеризується яскраво вираженими потребами у систематичному підвищенні рівень своїх професійних умінь. Студенти демонструють особливо бездоганний зовнішній вигляд, адекватно реагують на потреби та уподобання споживачів послуг; на високому рівні володіють основами бухгалтерського обліку та іншими загальними вміннями. Респонденти цього рівня завжди вправно експлуатують виробниче обладнання; майстерно коригують температурні режими подачі страв та напоїв; завжди уміють забезпечити режими зберігання сировини та продукції. Загальними

технологічними процесами приготування страв володіють відмінно, на високому рівні. Їм притаманний високий рівень сформованості вузькопрофесійних практичних умінь таких, як: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв. Вони майстерно володіють загальною технологією подачі страв, правилами складання меню та карт напоїв. Стосовно уміння обслуговування та сервірування святкових столів та банкетів, володіння здатністю самостійно розробляти технології нових страв їх відрізняє творчий підхід.

Висновки до першого розділу

1. Аналіз психолого-педагогічних джерел свідчить, що серед дослідників немає єдності у трактуванні змісту й структури поняття „уміння”; різноманітність підходів зумовлюється розбіжностями у вихідних методологічних позиціях. Більшістю науковців „уміння” розглядається як готовність, здатність, можливість виконувати певні дії в нових умовах.

2. Узагальнення різних підходів дає підстави трактувати „професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної” справи як *сформовані на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду способи виконання складних комплексних дій, які спрямовані на задоволення потреб та уподобань споживачів ресторанних послуг.*

3. Аналіз професійної діяльності сучасного фахівця ресторанної справи показав, що його реальна професійна праця в умовах комплексного надання послуг не відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм і методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчальних програм підготовки фахівців ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності у закладах ресторанного господарства,

динамічність та стрімкі зміни в організації технологічних процесів галузі зумовлюють необхідність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, приведення рівня їхніх умінь у відповідність до сучасних вимог і потреб.

4. Виявлено низку проблем і суперечностей у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи, які потребують розв'язання. Серед них: невідповідність підготовки фахівця особливостям сучасної професійної діяльності, застосування застарілих технологій професійного навчання, низька професійна мотивація тощо.

5. Урахування результатів аналізу різних підходів до структурування змісту професійних умінь, а також особливостей професійного становлення майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави виділити три компоненти у структурі їх професійних умінь (загальні уміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні), які відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.

Відповідно до виділених компонентів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи визначено показники її сформованості (уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв; володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами

складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; уміння самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі), на основі комплексного врахування яких визначено й схарактеризовано три рівні професійних умінь студентів (високий, середній і низький).

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ СУЧАСНОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

2.1. Зміст практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи

Основна мета практичного навчання майбутнього фахівця - це формування його здатності орієнтуватися в сучасному виробництві, усвідомлювати перспективи розвитку галузі, вміння вирішувати конкретні виробничі задачі, що пов'язані з виконанням професійних дій і операцій, стандартних і нестандартних для відповідних професій і спеціальностей.

Зміст практичного навчання - це важливий компонент цілісного процесу професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи, що реалізується шляхом вивчення спеціальних дисциплін, а також у процесі організації виробничого навчання і виробничої практики.

Організація навчального процесу у професійній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати структурування змісту навчання за умови чіткого визначення системи професійних умінь, що необхідні для здійснення функціональної професійної діяльності на конкретних посадах сучасних підприємств галузі, виконання тих чи інших професійних робіт [157].

Діяльність підприємств ресторанного бізнесу системно контролюється у всіх розвинутих країнах. Специфіка галузі (виробництво плюс послуги з організації споживання продукції) враховується при проектуванні Державних стандартів і нормативної документації за умови забезпеченням потрібного рівня якості та безпеки ресторанних послуг.

Перехід на підготовку за інтегрованими групами у сфері послуг розширює поняття „кваліфікація”, на перший план виходять соціально-економічні, психолого-педагогічні, освітні та практичні аспекти.

Учені стверджують, що виробниче навчання має включати наступні основні елементи:

- педагогічно обґрунтований підбір навчально-виробничих робіт, розробку на цій основі переліку робіт;
- планування навчально-виробничої діяльності з визначенням конкретних термінів часу;
- планування виробничого навчання при нефронтальній організації навчального процесу.

Слід зазначити, що планування виробничого навчання тісно пов’язане з нормуванням навчально-продуктивної праці студентів.

Підбір навчально-виробничих робіт передбачає реалізацію навчальних програм виробничого навчання. Найскладнішим є підбір змістового забезпечення навчально-виробничих робіт щодо опанування тими чи іншими професійними діями та операціями, оскільки така навчальна робота пов’язана, як правило, зі складними виробничими об’єктами, що включають декілька трудових операцій [185].

При відборі змісту виробничого навчання у підготовці фахівця потрібно керуватися загальними принципами:

- відповідність програмі виробничого навчання професії (групи професій);
- визначення виробничої цінності набутих умінь;
- посиленість для виконання на конкретному етапі виробничого навчання;
- поступове ускладнення як у межах однієї теми, так і в процесі виробничого навчання в цілому;
- типовість для оволодіння професією (спеціальністю);
- можливість застосування сучасної високопродуктивної техніки і технології [20].

Зміст практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи – це категорія, що визначається відповідно до потреб галузі та особливостей функціональної професійної діяльності фахівця. Професійна діяльність фахівця є сукупністю професійних дій щодо здійснення того чи іншого виробничого процесу.

Специфіка оволодіння змістом професії фахівця ресторанної справи в умовах ринкової економіки вимагає, перш за все, володіння інтегрованими вміннями ефективного функціонування в сучасних умовах праці.

З метою визначення змісту практичного навчання доцільно здійснювати аналіз трудової діяльності з трьох точок зору: функціональної, структурної та педагогічної. Причому з точки функціонального аналізу трудової діяльності по більшості професій включають наступні типові функції: планування і підготовка – допоміжна функція; здійснення, контроль і обслуговування – основна функція [185].

Однією з важливих професійних цінностей фахівця сфери ресторанного бізнесу, що визначає цілісність і завершеність практичної підготовки майбутнього фахівця в реальних умовах праці, є особистісна, професійно-зорієнтована характеристика. Вона характеризує ставлення фахівця до професії у сфері ресторанного бізнесу, до самого себе і формується на основі широкого спектру професійних стосунків у всіх видах діяльності. Самовизначення фахівця у сфері ресторанного бізнесу орієнтується на широку гаму гуманістичних соціально-професійних установок: на вибрану професію як спосіб життя і можливість її повноцінного та творчого існування; на розвиток соціальних здібностей, що забезпечують продуктивність спілкування й успішність взаємодії з людьми, перш за все, з гостями [112].

Специфіка оволодіння відповідним змістом професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи полягає у тому, що в його діяльності все більшого значення набувають аналітичні, контрольні і корегуючі функції, що характеризуються поєднанням розумової і фізичної праці у здійсненні виробничих процесів. Для сучасного фахівця суттєве значення у його

подальшій праці мають уміння планувати, організовувати й аналізувати результати власної праці, знаходити оптимальні рішення, здатність до творчого, самостійного удосконалення знань і умінь, їх застосування в умовах, що постійно змінюються.

Указані функції вимагають від фахівця інженерно-технічних знань, глибоких і різносторонніх умінь і навичок. Такий фахівець в умовах постійних змін техніки і технології виробництва повинен мати високу професійну гнучкість і мобільність, володіти здатністю до швидкої професійної адаптації, виконання широкого кола взаємопов'язаних функціональних обов'язків, прогностичного бачення результатів власної праці.

Професійна діяльність фахівця ресторанної справи має комплексний характер, що пов'язано з виконанням різних видів робіт, професійних дій і операцій, специфічних для певних технологічних процесів приготування різних страв і напоїв, використання відповідного галузевого обладнання. Професійну діяльність необхідно розділити на певні операції, що здійснюються в контексті тих чи інших виробничих функцій. Для розробки відповідного змісту практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи слід враховувати специфічність професійних дій та операцій щодо здійснення технологічних процесів приготування і подачі страв. Разом із тим за характером змісту можна виділити певні види професійних прийомів, характерних для тієї чи іншої професійної операції: прийоми планування, прийоми контролю професійної роботи, прийоми організації робочого місця, прийоми забезпечення належного зовнішнього вигляду працівника та ін.

Обов'язковим у процесі практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи є формування професійних умінь та навичок розв'язання виробничих завдань та ситуацій на засадах застосування діючої нормативно-технічної документації, з урахуванням особливостей європейських та світових професійних стандартів.

Слід зазначити, що основною метою практичної підготовки є закріплення теоретичного матеріалу щодо опанування особливостями приготування різноманітних національних страв кухонь народів світу.

На нашу думку, засадовим у формуванні відповідного змістового забезпечення є відповідність змісту системі функціональних професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи, а саме засвоєння знань, умінь щодо:

- складання меню;
- алгоритму приготування та відпуску страв;
- роботи зі збірником рецептур страв;
- роботи з нормативно-технічною документацією;
- вміння працювати в групі, створювати приємну атмосферу у процесі надання послуг;
- користування європейськими та світовими професійними стандартами;
- складання технологічних карт;
- експлуатації галузевого обладнання та устаткування;
- техно-хімічного, мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю сировини та продукції та ін.

Наш досвід свідчить, що розробка змістового забезпечення системи професійних умінь майбутнього фахівця ресторанних послуг має здійснюватися на засадах модульного підходу. Ми пропонуємо наступні змістові модулі :

- організаційний модуль,
- робота в команді,
- технологічний модуль,
- технічний модуль,
- психологічний модуль,
- робота зі споживачем послуг.

Організаційний модуль.

Основна мета – створення організаційних засад приготування певного виду страв за умови відповідності професійним стандартам.

Організаційний модуль (рис.2.1) має включати наступну навчальну інформацію: графік роботи; контроль роботи персоналу; посадові обов'язки; оснащеність підприємства засобами роботи; ефективність роботи виробництва (кухні); ефективність роботи сервісної служби (миття); кошторис заходу; складання банкетного меню і тематичне меню; план розміщення гостей; сценарій обслуговування; перелік посуду, інвентарю для проведення заходу; підбір персоналу; транспортне забезпечення.



Рис.2.1. Організаційний модуль у професійній підготовці фахівця ресторанної справи

Навчальний модуль „Робота в команді” має за мету формування умінь майбутнього фахівця ресторанної справи ефективно співпрацювати з членами виробничого колективу у забезпеченні потрібної якості продукції харчування. Включає змістову інформацію: уміння працювати в команді; уміння забезпечувати конкурентоспроможні якості продукту праці; здатність працювати на загальний кінцевий результат щодо конкурентоспроможності послуг харчування; професійний розвиток персоналу; управління колективом; співпраця з членами виробничого колективу; здатність попереджувати та розв’язувати конфліктні професійні ситуації.

Основна мета психологічного модулю – формування у майбутнього фахівця ресторанної справи професійних умінь психологічної стійкості в процесі забезпечення високоякісних послуг харчування, безпосередньому контакті зі споживачем послуг. Змістове забезпечення даного модулю має відображати:

- психологічні засади роботи персоналу;
- уміння спілкуватися з гостями;
- фізична витривалість;
- бажання розвиватися й удосконалюватися;
- аналіз професійної підготовленості персоналу (винагорода персоналу);
- мотивація заохочення співробітників до ефективної праці;
- система оплати висококомпетентного персоналу;
- мотивація до обґрунтування системи штрафів.

Модуль „Робота з замовником” передбачає формування професійних умінь ефективно розв’язувати типові і нетипові професійних проблем. Такий змістовий модуль передбачає змістове забезпечення наступних здатностей фахівця:

- як пояснити вартість;
- чому в інших компаніях дешевше;
- як „прославити” меню;
- як збільшити кошторис на проведення заходу;

- як привернути замовника;
- яку інформацію необхідно отримати від замовника, щоб сформулювати пропозицію;
- як здійснювати розрахунки з замовниками.

Отже, аналізуючи вищезазначене, враховуючи власний професійний досвід підготовки фахівців ресторанної справи, можна стверджувати, що їх практична підготовка має здійснюватися на засадах застосування модульного підходу з опануванням наступних змістових модулів (рис.2. 2.):

- організаційний модуль;
- робота в команді;
- технологічний модуль;
- технічний модуль;
- психологічний модуль;
- робота зі споживачем послуг.

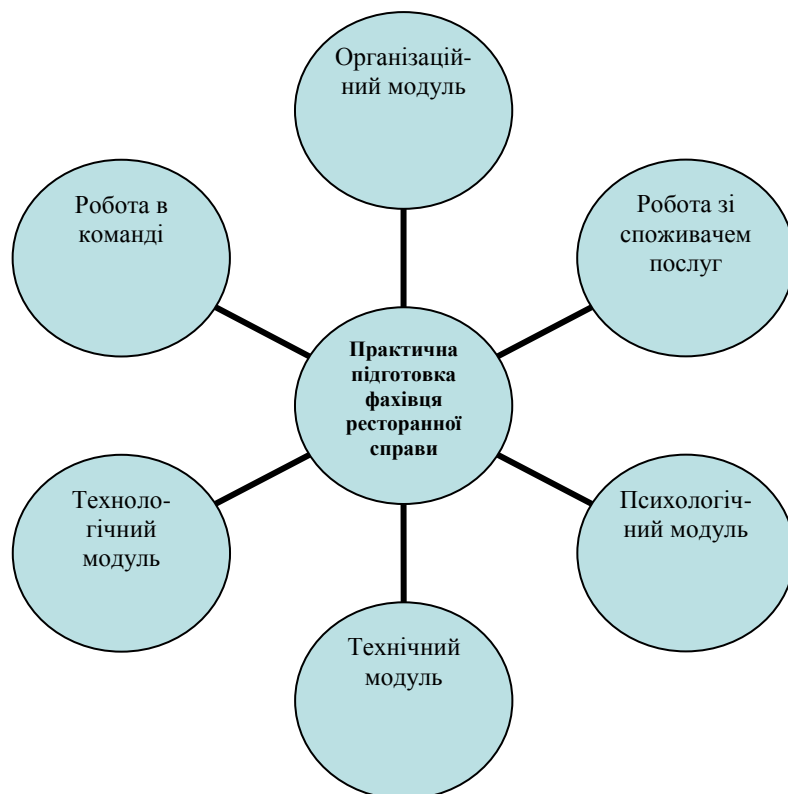


Рис. 2.2. Змістове забезпечення практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи

Комплексний підхід до змісту враховує різноманітність професійних функцій фахівця в контексті вимог і потреб реальної професійної діяльності, забезпечує відповідність підготовки сучасним вимогам і потребам ресторанного бізнесу.

Аналізуючи вищезазначене, можна стверджувати, що розробка змістового забезпечення має здійснюватися за такою логікою (рис.2.3.).

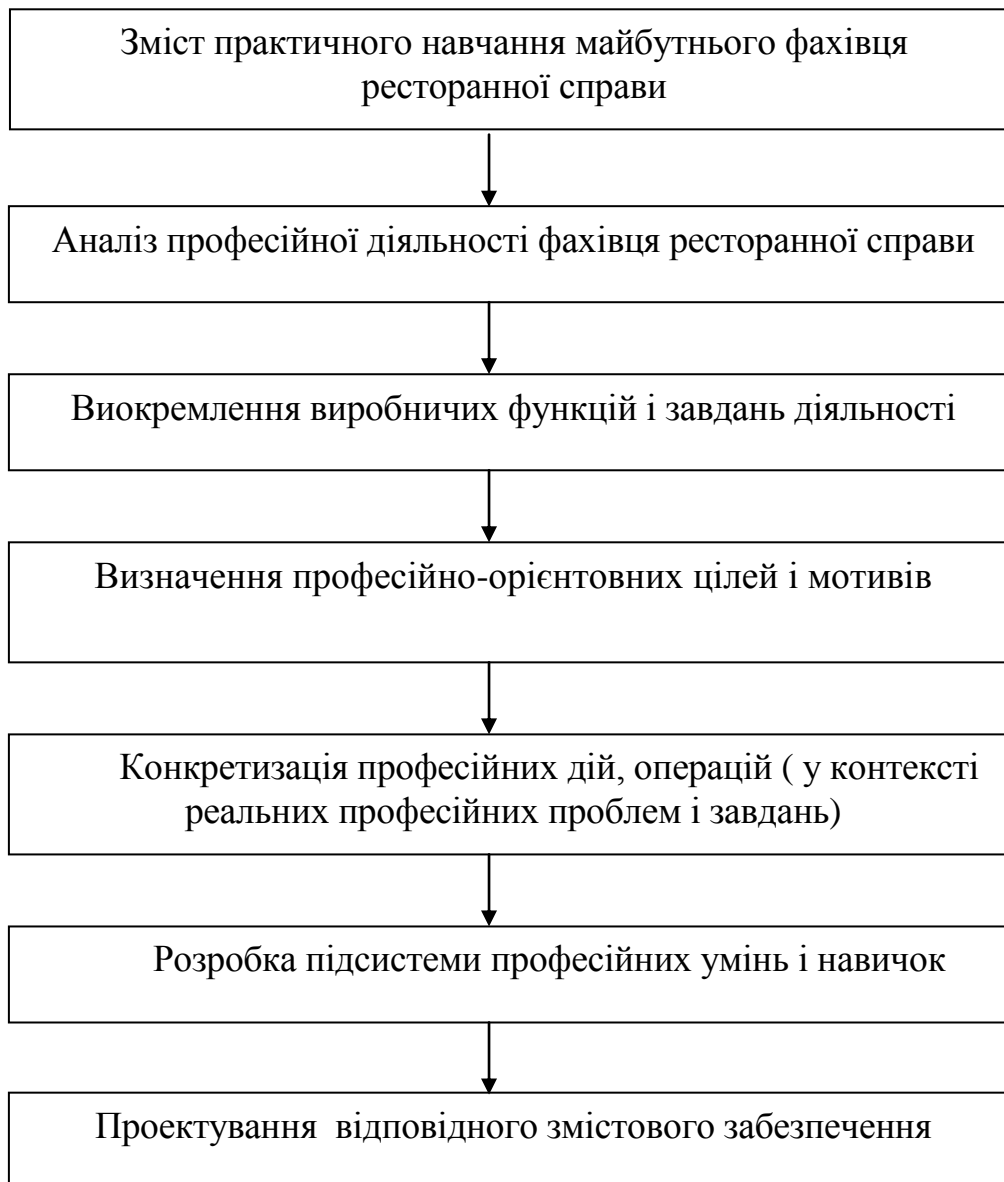


Рис. 2.3. Змістове забезпечення практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи

Отже, зміст практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися з позиції функціонального і структурного аналізу його професійної діяльності за умови формування комплексу умінь і навичок, що забезпечують здатність фахівця ефективно виконувати професійні дії та операції, пов'язані з організацією виробництва, його плануванням, підготовкою, здійсненням контролю за дотриманням технічних і технологічних умов виробництва, забезпеченням відповідної якості ресторанних послуг. Зміст процесу практичного навчання, що здійснюється на засадах структурного і функціонального аналізу змісту професійної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи має відображатися в навчальних програмах і методиках практичного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи.

2.2. Організація процесу практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи

Професійна підготовка фахівців ресторанного бізнесу в сучасних умовах професійної діяльності передбачає розв'язання взаємозв'язаних проблем формування системи функціональних професійних умінь, розробки інноваційних форм моделювання професійної діяльності фахівця у процесі його підготовки і відповідного навчально-програмного забезпечення.

Усе це має здійснюватися на засадах системного аналізу професійної діяльності фахівця, вимог і потреб сучасного ринку ресторанних послуг, виявлення додаткових професійних функцій, визначення на цій основі основних стратегічних цілей і мотивів навчання, а також вибору відповідних форм, методів і засобів практичної реалізації змісту навчання.

На сьогоднішній день у більшості країн світу використовується п'ять різних систем громадського харчування. Класифікація систем громадського харчування розроблена професором Р. Браймером і включає:

- традиційну систему;
- напівтрадиційну систему;
- систему роботи підприємств із готовими до вжитку продуктами;
- централізоване приготування готових до споживання продуктів для підприємств, які продають ці продукти;
- система громадського харчування швидкого обслуговування [28].

Суттєвий недолік, що має місце в організації навчального процесу професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, полягає, перш за все, у недостатньому взаємозв'язку теорії і практики, наявності проблеми організації в процесі навчання студента його самостійної навчально-пізнавальної діяльності.

Успішне вирішення завдань підвищення якості послуг у сфері ресторанного бізнесу в системі різних типів підприємств вимагає ефективного управління на основі використання факторів зовнішнього та внутрішнього середовища.

Для цього необхідно:

- використовувати потенціал галузі з метою підвищення якості послуг у галузі;
- визначати ознаки, за якими доцільно класифікувати послуги та розробляти показники оцінки їх якості;
- досліджувати макроекономічні фактори та встановлювати форми їх впливу на якість ресторанних послуг;
- визначати внутрішні фактори, що формують якість послуг, як вирішальний резерв діяльності підприємства;
- використовувати економіко-математичне рівняння з метою розрахунку рівня якості послуг;

- реалізувати організаційний механізм управління якістю послуг у ресторанній галузі;
- застосовувати методику оцінки якості послуг для систематичного аналізу рівня обслуговування в ресторанах [3].

Отже, в реальній дійсності існують певні недоліки у організації практичної підготовки фахівця з метою виконання реальних виробничих функцій, а саме:

- недостатній рівень володіння технологіями національних кухонь (історичні, географічні, етнічні та релігійні аспекти);
- низький рівень володіння іноземними мовами;
- недостатня підготовленість до презентації національних страв;
- недостатній рівень знань щодо особливостей спілкування з іноземними туристами;
- недостатнє урахування релігійних, етнічних та інших особливостей країни, яку вони представляють.

Принципові недоліки у системі організації навчання виразно виявляються в структурі навчальних планів і програм, що заходять у суперечність з новими реаліями і завданнями професійної підготовки фахівця сфери послуг.

Нерозробленість циклічності вивчення теоретичних дисциплін і практичного навчання не дає змоги поглиблено, системно вивчати особливості професійної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи. Проблему єдності теоретичного і практичного аспектів педагогічного процесу вирішували в дидактичних дослідженнях багато авторів, однак дотепер не існує єдиних рекомендацій щодо практичної реалізації такого процесу.

Основними причинами, що негативно впливають на співвідношення навчальної і виробничої сторони процесу практичної підготовки, є:

- неможливість виокремлення у практичному навчанні окремих структурних елементів професійної діяльності: професійних дій, операцій, трудових прийомів і способів;

- складність використання у процесі практичного навчання сучасної техніки та технології,
- складність формування професійних умінь у контексті завершеного технологічного процесу;
- неможливість відтворити у навчальному процесі самостійну частку професійної виробничої діяльності.

Слід зазначити, що у психології перенесення розглядається як активний процес, який передбачає не тільки відтворення знань, умінь і навичок, але й їхню перебудову на основі засвоєних прийомів, нових способів навчальної роботи, однак перенос здійснюється студентами успішно лише на засадах формування базових професійних знань і умінь.

Як відомо, засвоєння студентами понять і законів досить ефективно підтверджується практикою, а саме у процесі проведення практичних та лабораторних занять.

Виходячи з основних вимог ринку праці, спираючись на запропоновані А. Новіковим парадигми практичної, професійної підготовки, ми вирізняємо наступні етапи професійної підготовки [127, с. 49] (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Етапи професійної підготовки

Етапи практичної підготовки	Мета	Уміння
Діагностичний	Вивчення індивідуальних здібностей, загально – професійної підготовки студентів	Володіти загальнонавчальними уміннями та отримати уявлення про умови майбутньої професійної діяльності

<i>Продовження табл. 2.1</i>		
Навчальний	Формування у студентів професійних умінь організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства, розвиток професійної зацікавленості обраною професією	Отримання первинного досвіду, практичних навичок у реальних умовах праці
Виробничий	Формування в реальних умовах праці спеціальних професійних умінь, відповідних фахових якостей і здібностей	Здійснювати виробничі дії, пов'язані з організацією виробничого процесу підприємства за завданням керівників
Самостійний	Самостійна професійна підготовка, набуття практичного досвіду під час роботи на різних видах підприємств	Самостійно здійснювати виробничу діяльність, адекватно реагувати на виробничі ситуації, що виникають. Уміти працювати в колективі з великою групою людей

Педагогічна цінність навчально-виробничої практики студентів у навчальних закладах полягає у багатогранному впливі на розвиток творчих здібностей особистості, її професійний розвиток, індивідуальні можливості, формування досвіду, мобільність у здійсненні різних видів діяльності.

Наша точка зору співпадає з позицією В. Васильєва, який вважає, що на навчальній стадії становлення професійної самосвідомості важливі репродуктивні види діяльності, характерні для даної професії, а при переході на наступні стадії все більшого значення набувають продуктивні, проблемні

ситуації. Принципове значення при цьому має моделювання проблемних виробничих ситуацій у навчальній діяльності і конкретних проблемних виробничих ситуацій у навчально-трудовій діяльності. Успішне входження в такі ситуації і подальше їх розв'язання готується педагогом на основі актуалізації професійно значущих опорних знань, умінь, навичок та особистісних якостей.

Зміст навчально-виробничої практики реалізується в чотирьох основних видах практики: ознайомчій, виробничій, переддипломній та передвипускній, стажуванні.

В організації професійної підготовки фахівців ресторанної справи ми керуємося виявленими В. Васильєвим рівнями змісту практичної діяльності студентів:

- початковий – виявлення („пробудження”) інтересів студентів до тих чи інших напрямів професійної діяльності;
- репродуктивний – педагогічна підтримка прагнень студентів до репродуктивної діяльності, до оволодіння професійною майстерністю;
- креативний – закріплення і розвиток прагнень студентів до творчої дослідницької діяльності [31].

Таким чином, організація навчально-виховного і навчально-виробничого процесу у підготовці фахівців ресторанної справи має здійснюватися на основі створення форм навчально-пізнавальної діяльності, які найбільшою мірою відтворюють реальні умови праці.

Важлива проблема сучасної професійної підготовки полягає у визначенні взаємозв'язку теоретичного компонента підготовки фахівця, рівня його кваліфікації з практичним рівнем його підготовки до реальної праці.

В основу процесів диференціації та інтеграції змісту навчання фахівців ресторанної справи покладено взаємозв'язок теорії і практики. Загальноосвітні знання є засадовими у застосуванні діяльнісного підходу в організації професійної підготовки майбутнього фахівця, є основою і засобом здобуття

нових професійних знань і умінь щодо здійснення професійної діяльності у ресторанній галузі.

Такий підхід дає змогу реалізувати взаємозв'язок теоретичного і практичного навчання, який ґрунтується на оптимальних організаційно-педагогічних умовах професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної галузі.

Організація практичного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи потребує ґрунтовного аналізу його майбутньої професійної діяльності. Логіка визначення відповідних організаційних засад навчального процесу - це шлях до аналізу перш за все об'єктивної структури практичної підготовки майбутнього фахівця.

Основною метою практичного навчання є засвоєння нормативно-технічної документації, методів контролю якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на всіх стадіях технологічного процесу приготування їжі.

Основне завдання – навчити студентів користуватися класифікаторами, показниками стандартів, нормативно-технічною документацією; проводити бракераж готової; здійснювати контроль якості продукції на всіх стадіях технологічного процесу за допомогою різних форм і методів дослідження; проводити дослідження зразків і продукції [56].

Наш досвід свідчить, що засадовим у цьому має бути дотримання у процесі практичного навчання принципу цілісності щодо формування професійних умінь у контексті завершеного технологічного процесу або виробництва загалом.

Цілісність технологічного процесу, що включає різні професійні дії й операції, не може бути забезпечена на першому етапі практичної підготовки, навіть якщо передбачити практичне навчання на засадах поступового зростання складності професійних дій і операцій.

Учені зазначають, що практичне навчання у процесі опанування тим чи іншим видом професійної діяльності, як правило, починається з попереднього засвоєння складових його елементів – трудових прийомів, операцій, способів,

що формуються окремо, як самостійні навчальні дії без спрямування практичного навчання на конкретні виробничі завдання. Таке системне відпрацювання основних елементів трудової діяльності здійснюється за певним видом виробничих робіт або за спорідненими групами виробничих робіт, що є складовими цілісного трудового процесу за умови досягнення потрібного рівня швидкості й якості виконання базових професійних дій і операцій. Відповідно до дидактичної логіки, що визначає взаємозв'язок дидактичної мети навчального процесу і професійно-орієнтованих цілей практичного навчання, навчальні завдання поступово ускладнюються з метою формування професійної самостійності майбутнього фахівця, його творчої здатності до професійної праці [185].

Слід зазначити, що важливим у період опанування майбутнім фахівцем ресторанної справи базових професійних дій і операцій є забезпечення відповідності набутих умінь вимогам професійних стандартів та сучасних потреб галузі. На етапі закріплення й удосконалення опанованих професійних умінь здійснювати ті чи інші базові дії та операції можна вже ставити завдання забезпечення оперативності професійних дій та операцій. Далі, на наступних етапах практичного навчання, після набуття професійних умінь на рівні швидкого й оперативного їх застосування, планувати формування професійної самостійності майбутнього фахівця на основі розв'язання реальних професійних завдань.

Отже, формування практичних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися в такій послідовності:

- чітке визначення цільової установки, мотивація оволодіння базовими професійними діями та операціями;
- формування професійно-орієнтованої основи дій майбутніх фахівців на рівні оперативного застосування набутих умінь;
- відпрацювання нових способів професійних дій;
- закріплення набутих умінь у процесі самостійного виконання конкретних практичних завдань;

- аналіз результатів власних професійних дій.

Ці ланки складають основу певної дидактичної структури уроку (заняття) виробничого навчання.

На нашу думку, першим етапом формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має стати формування мотиваційної компоненти практичної підготовки, що передбачає перш за все мотивацію відповідальності за результати власної праці, забезпечення потрібної якості ресторанних послуг. Другий етап – визачення послідовності професійних дій і операцій відповідно до конкретного технологічного процесу. Наступний етап передбачає здійснення професійних дій із свідомим застосуванням набутих умінь у приготуванні конкретних страв. Далі особливого значення набуває організація ігрового навчання, коли така діяльність створює умови моделювання різних ситуацій та професійних дій.

Сучасні умови праці потребують від майбутніх фахівців професійної мобільності, динамізму, творчої праці у здійсненні функціональних обов'язків. Ця вимога успішно реалізується, якщо забезпечується :

- відповідність професійної підготовки фахівця ресторанного господарства змісту, структурі та основним виробничим функціям його професійної діяльності;
- оптимальний вибір професійно значимих цілей і пріоритетів у здійсненні професійної діяльності, обов'язкова оцінка їх ефективності на практиці;
- набуття фахівцем сфери ресторанного бізнесу досвіду спільної діяльності у розв'язанні професійних задач (проблем) і освоєнні техніки інтерактивного спілкування;
- розвиток цілісного системного бачення процесу професійної діяльності;
- динаміка діяльності фахівця сфери ресторанного бізнесу на засадах виявлення і використання його особистісного потенціалу як системоутворюючого чинника системи професійної підготовки фахівця, у професійному зростанні від окремих професійних функцій (дій,

ситуацій) до їх системи, від типових професійних завдань до реальних складних нетипових проблем підприємств галузі [209].

Діяльність фахівця сфери ресторанного бізнесу є своєрідним синтезом об'єктивних знань і суб'єктивної творчості, імпровізації.

Слід зазначити, що останнім часом намітилася тенденція інтеграції спеціальностей відповідно до певного напрямку діяльності та рівня професійної підготовки фахівця, а саме:

- на загально-виробничому – такому, що забезпечує професійну підготовку на міжгалузевому рівні за „наскрізними” професіями (вищий рівень);
- на загально-галузевому, що забезпечує професійну підготовку з професій широкого профілю;
- на професійному, що забезпечує підготовку груп професій і окремих професій вузького профілю.

У рамках професійної освіти професійна діяльність у сфері ресторанного бізнесу має забезпечувати формування конкретних базових компетенцій, забезпечуючи гнучкість і мобільність випускників в опануванні суміжними професіями.

Стрімкий розвиток ресторанного бізнесу зумовив нові вимоги щодо професійної підготовки кадрів, потрібного рівня кваліфікації, професійної культури, економічного мислення, оволодіння кількома професіями з метою забезпечення конкурентоспроможності фахівців на ринку праці, сформованості загально-професійних умінь і навичок, що забезпечує здатність до використання складної техніки та механізмів, формування етично-ціннісних орієнтацій на працю [191].

Практична складова визначається формуванням професійних знань із проблем організації технології приготування і подачі страв, раціонального харчування, вдосконалення прогресивних технологій харчування на підприємствах ресторанної сфери. В реалізації дидактичного проекту ми розглядаємо логіку формування готовності до професійної діяльності фахівців

сфери харчування, що включає наступні етапи: підготовчий; діагностичний; цілепокладання і планування; навчально-корекційний; самостійної роботи. У відповідності з виявленими етапами В. Лозовецька визначає наступні етапи формування професійних умінь:

- підготовчий етап, який включає знайомство з технологією й організацією підприємств харчування, розвиток інтересу до професійної діяльності фахівців;
- діагностичний – формування у студентів уявлення про рівень розвитку власних професійних здібностей. Етап цілепокладання і планування включає актуалізацію власне значимих навчальних цілей у розробці індивідуальної програми підготовки;
- навчально-корекційний етап-знайомство з технологією й організацією підприємств харчування; практична діяльність, спрямована на вдосконалення знань, умінь, навичок, необхідних для формування відповідних професійних якостей. І етап самостійної роботи – практичний досвід під час навчально-виробничих практик [104].

Практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи здійснюється як в умовах навчального закладу, так і в період проходження практик.

Виробнича практика майбутніх фахівців є невід'ємною частиною навчального процесу.

Однак програма виробничого навчання не завжди розкриває, в якій послідовності мають виконуватися навчально-виробничі роботи. Крім того, не завжди чітко окреслюються відповідні вимоги до якості виконання завдань. Ця проблема перекладу вимог навчальної програми на мову конкретної навчально-виробничої діяльності майбутнього фахівця вирішується шляхом раціонально організованого планування виробничого навчання. Суттєву роль у цьому відіграє встановлення міжпредметних зв'язків, що забезпечують формування певної групи професійних умінь.

Дієвість планування виробничого навчання забезпечується:

- повним і своєчасним виконанням навчальних планів і програм;
- правильним підбором навчально-виробничих робіт, які відповідають програмі виробничого навчання; їх розподіл між навчальними групами; повним і рівномірним завантаженням учнів; раціональним використанням навчально-матеріального оснащення навчального закладу;
- створенням умов для раціональної організації і своєчасного навчально-матеріального оснащення виробничого навчання;
- визначенням об'єму і термінів випуску продукції, яка виготовляється учнями в процесі виробничого навчання; забезпеченням економного використання матеріальних і фінансових ресурсів, що виділяються на виробниче навчання;
- плануванням (перспективним і поточним) роботи викладачів та майстрів виробничого навчання.

Планування виробничого навчання включає наступні основні елементи:

- педагогічно обґрунтований підбір навчально-виробничих робіт учнів;
- розробку на цій основі переліку робіт;
- планування навчально-виробничої діяльності групи на визначений термін часу;
- планування виробничого навчання у груповій формі організації навчального процесу.

Розглянемо дещо конкретніше окремі аспекти цієї проблеми на прикладі практичної підготовки „Кухар”.

Виробнича практика у підготовці „Кухаря” організована згідно з навчальним планом за спеціальністю „Технологія харчування”. Вона включає наступні види практики:

1. Навчальна
2. Технологічна
3. Переддипломна

Наскрізна програма складена з урахуванням міжпредметних зв'язків та вимог кваліфікаційної характеристики спеціальності.

Метою навчальної практики є закріплення і поглиблення знань із предметів: „Технологія приготування їжі”, „Організація обслуговування”, „Товарознавство продовольчих товарів”, „Мікробіологія та фізіологія харчування”, „Санітарія та гігієна”, „Психологія та етика ділових відносин”, „Економіка”, „Бухгалтерський облік”, „Основи роботи на персональному комп'ютері”, „Організація виробництва”, „Торгівельно-технологічне обладнання”.

У процесі навчальної практики студенти знайомляться з організацією виробництва на підприємстві, методами планування, структурою бухгалтерської служби, її функціями, організацією роботи офіціантів, барменів, кухарів, організацією роботи каси, оформленням матеріальної відповідальності.

Важливу роль у період проходження практики відіграють позитивні і психологічні контакти та емоції відвідувачів у процесі обслуговування їх студентами, а також:

- високий рівень культури обслуговування;
- асортимент та якість коктейлів, напоїв, страв та кулінарних виробів, які реалізуються у барі, їх оформлення;
- сучасні форми та методи обслуговування відвідувачів;
- техніка роботи бармена;
- матеріально-технічне устаткування;
- режим роботи;
- кількість наданих послуг;
- форми розрахунків із відвідувачами та інше.

Метою технологічної практики є закріплення і поглиблення знань з організації обслуговування та приготування страв.

У процесі технологічної практики відбувається систематизація знань з організації обслуговування та приготування страв, процесу постачання,

виробництва, реалізації, фінансових результатів, фондів, складання бухгалтерської звітності. З цією метою студенти повинні працювати дублерами офіціантів, кухарів, барменів на робочих місцях згідно з програмою практики.

Метою переддипломної практики є закріплення та поглиблення знань із предметів „Технологія приготування їжі”, „Організація обслуговування”, „Товарознавство продовольчих товарів”, „Мікробіологія та фізіологія харчування”, „Санітарія та гігієна”, „Психологія та етика ділових відносин”, „Економіка”, „Бухгалтерський облік” та ін.

Навчальна мета: ознайомитися з величиною і структурою доходів підприємства, джерелами їх формування. Визначити рівень фінансової стабільності підприємства. Вивчити особливості ціноутворення на підприємстві, а також форми розрахунків з клієнтами.

Розглянемо на прикладі конкретної теми формування професійних умінь у процесі організації і проведення практичної підготовки кухаря (Додаток Б).

Тема. Вивчення факторів навколишнього середовища. Конкуренти. Анкетні опитування. Оцінка конкурентоспроможності підприємства. Реклама підприємства, її ефективність.

Визначення ринку збуту продукції підприємства, місце підприємства на сегменті ринку, аналіз існуючих і потенційних споживачів, конкуренти підприємства, їх переваги, недоліки, картки конкурентів. Анкетні опитування як база для досліджень ринку. Показники конкурентоспроможності, розрахунки, оцінка, пропозиції [39].

Навчальна мета: навчитись визначати конкурентоспроможність підприємства, шляхи її підвищення.

У результаті вивчення теми студенти повинні знати:

- поняття і показники конкурентоспроможності підприємства;

Повинні вміти:

- розрахувати показники конкурентоспроможності підприємств;
- розробляти рекламу підприємства.

Вступне заняття передбачає ознайомлення з підприємством харчування. Вивчення правил та інструкцій з охорони праці. Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку. Ознайомлення з програмою виробничого навчання.

Студент повинен знати:

- типи підприємств, контингент відвідувачів, склад і призначенням виробничих цехів, торгових і складських приміщень;
- види сировини, асортимент страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- правила та інструкції з охорони праці при роботі з технологічним устаткуванням;
- правила особистої гігієни та санітарії працівника послуг харчування;
- обов'язки студента на ПХ;
- правила внутрішнього розпорядку на ПХ;

Студент повинен уміти:

- виконувати правила охорони праці, санітарії та гігієни;
- набути навичок одягання спецодягу та його носіння.

Програма технологічної практики. Основні завдання технологічної практики - це формування професійних умінь щодо:

- опанування технологією обслуговування іноземних туристів;
- удосконалення техніки індивідуального та групового обслуговування закусками, стравами та напоями;
- організації прийомів та банкетів;
- організації та обслуговування святкових вечорів, урочистостей, виїзних банкетів та пікніків;
- кваліфікаційних випробувань.

Процедура проходження виробничої практики складається з комплексу послідовних дій (етапів). Їх можна виділити в основні етапи:

1. Розробка концепції дослідження:

- 1.1. визначення цілей;
- 1.2. постановка проблеми;
- 1.3. формування робочої гіпотези;

1.4 визначення системи показників.

2. *Отримання й аналіз емпіричних даних:*

2.1. розробка робочого інструментарію;

2.2. процес отримання даних;

2.3. обробка й аналіз даних.

3. *Формулювання основних висновків і оформлення результатів дослідження:*

3.1. розробка, висновки і рекомендації;

3.2. оформлення результатів проходження практики.

Концепція представляє собою ретельний опис предмету дослідження, загальну постановку задачі у межах цього дослідження. Йдеться про напрацювання початкового уявлення про цілі та проблематику дослідження, формування робочої гіпотези.

Рівень підготовки у професійній діяльності передбачає забезпечення професіоналізму майбутнього фахівця у процесі проходження практик.

Отже, мета навчально-виробничої практики полягає у створенні відповідних психолого-педагогічних засад щодо набуття майбутнім фахівцем ресторанної справи певного досвіду щодо здійснення професійних дій, професійного самовизначення та готовності до реальної праці в конкретних виробничих умовах.

Узагальнюючи вищезазначене, можна стверджувати, що організація практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати застосування відповідних форм навчально-пізнавальної діяльності щодо творчого, пошукового характеру професійних дій на засадах формування комунікативних умінь професійного спілкування, моделювання у процесі підготовки реальних проблем та ситуацій, що дасть змогу розширити простір його професійної та соціальної взаємодії з галузевим середовищем.

Педагогічна цінність навчально-виробничої практики студентів полягає в багатогранному впливі на розвиток особистісних та професійних характеристик майбутнього фахівця ресторанної справи, виявлення

індивідуальних здібностей особистості, формуванні гнучкості та мобільності в опануванні суміжними виробничими процесами та функціями.

Організація практичної підготовки сучасного фахівця ресторанної справи має здійснюватися на засадах формування системи професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи з урахуванням особливостей його професійної діяльності.

Аналізуючи вищезазначене, можна дійти висновку, що засадовим в обґрунтуванні показників критеріїв рівня сформованості професійних умінь у підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи є:

- якість виконання професійних дій і операцій, дотримання технічних і технологічних умов приготування страв, відповідність їх встановленим показникам і нормативам, забезпечення потрібної якості продукції;
- мотивація, продуктивність праці, оперативність і ефективність застосування набутих умінь;
- професійна самостійність, уміння в реальних умовах праці самостійно вибирати способи і засоби виконання професійної діяльності, що забезпечують потрібну якість і продуктивність праці;
- здатність самостійно приймати раціональне рішення;
- відповідальність за результати власної праці;
- здійснення ефективного самоконтролю і саморегулювання в навчально-виробничій діяльності;
- культура праці, здатність раціонально планувати й організовувати власну професійну діяльність, уміння працювати з застосуванням раціональних прийомів і способів праці, сучасної техніки і технології, висока технологічна дисципліна;
- творчий підхід до здійснення виробничої діяльності, здатність до самостійного проектування професійної діяльності на засадах інноваційності, раціоналізації і винахідництва;
- економічна доцільність професійної діяльності, аналізу і прогнозування технологічних процесів.

Отже, організація процесу формування практичних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися на засадах:

- чіткого визначення цільової установки, мотивації оволодіння базовими професійними діями та операціями;
- формування професійно-орієнтованої основи дій майбутніх фахівців на рівні оперативного застосування набутих умінь;
- відпрацювання нових способів професійних дій;
- закріплення набутих умінь у процесі самостійного виконання конкретних практичних завдань;
- самостійної професійної діяльності за умови здатності до аналізу і корекції результатів власних професійних дій.

2.3. Організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи

Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи залежить від багатьох різноманітних чинників і умов, під якими розуміються зовнішні і внутрішні обставини, які визначають прояв і розвиток досліджуваного феномену. Під організаційно-педагогічними умовами ми розуміємо середовище, в якому реалізується причинно-наслідковий зв'язок між виділеними предметами, явищами, процесами.

Дослідники виділяють різні умови розвитку професійних умінь. Так, наприклад, І. Носач вважає, що формування у студентів економічних спеціальностей професійних умінь і навичок може бути досягнуто за умов, якщо розробка курсу інтегративних фахових дисциплін здійснюється з урахуванням розвитку інтеграційних тенденцій в сучасній економіці та економічній освіті; курс інтегративних фахових дисциплін включається в

систему реалізації міжпредметних зв'язків навчальних дисциплін: основ економічної теорії, мікро- макроекономіки, менеджменту та бухгалтерського обліку; обґрунтована необхідність розробки та впровадження в підготовку майбутніх економістів курсу інтегративних фахових дисциплін, чітко визначені його цілі, завдання і місце в навчальному плані коледжу, проведений відбір змісту і вибрана структура, адекватні завданням курсу; методика викладання курсу інтегративних фахових дисциплін будується відповідно до його цілей, завдань, функцій і змісту [139].

Серед педагогічних умов формування професійних умінь В. Кострач виділяє такі: розробленість змістової структури професійних умінь майбутніх фахівців (уміння сфер суб'єкт-суб'єктної взаємодії, суб'єкт-особистісної та діяльнісної); створення інформаційного середовища з поглибленими міждисциплінарними зв'язками (забезпечення навчального процесу достатньою кількістю комп'ютерів із підключенням до системи Інтернет, розробка програмних продуктів для самостійної роботи студентів, впровадження інформаційних технологій у навчальний процес; інтеграція навчальних дисциплін); використання інтерактивних методів навчання під час вивчення психолого-педагогічних дисциплін (тренінги, „мозковий штурм”, рольові та ділові ігри, аналіз певних службових ситуацій; відеолабораторні роботи з фрагментами професійної діяльності, моделювання професійних та життєвих ситуацій тощо) [91].

О. Маркович вивчав формування професійних умінь майбутніх медичних працівників засобами алгоритмізації, вважаючи при цьому, що серед ефективних умов формування умінь є такі: обґрунтування структури професійних умінь майбутніх фахівців і технології алгоритмізації формування професійних умінь; розробка й обґрунтування змісту, форми і методів формування професійних умінь майбутніх фахівців засобами алгоритмізації [110].

Г. Ковальчук серед умов формування професійних педагогічних умінь майбутніх викладачів економіки виділяє такі: поєднання змісту навчального

матеріалу з психолого-педагогічних дисциплін з основним науковим змістом програм з економічних дисциплін; розвиток пізнавальних інтересів, соціально та професійно значущих мотивів навчальної діяльності студентів; урахування принципів проектно-технологічного підходу тощо [89].

На підставі аналізу теоретичних джерел із проблеми дослідження ми виділяємо такі організаційно-педагогічні умови формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі фахової підготовки:

- розвиток мотивації студентів щодо набуття професійних умінь;
- застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності;
- використання інтегрованих форм навчання;
- моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Обґрунтуємо означені організаційно-педагогічні умови детальніше.

Як стверджувалось вище, перший з етапів формування практичних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи є чітке визначення цільової установки, мотивація оволодіння базовими професійними діями та операціями.

На нашу думку, першим етапом формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має стати формування мотиваційної компоненти практичної підготовки, що передбачає перш за все мотивацію відповідальності за результати власної праці, забезпечення потрібної якості ресторанних послуг.

Отже, *розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь* є однією з найважливіших, на наш погляд, умов формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Відсутність на початку розвитку ресторанного господарства вітчизняного досвіду ефективної підготовки фахівців усіх рівнів вимагало вивчення, аналізу, використання і співставлення кращих здобутків різних навчальних закладів. В Україні існує досвід функціонування багатоступеневої

системи підготовки фахівців у різних спеціалізованих навчальних закладах.

При цьому відслідковуються такі рівні й ступені освіти:

- профорієнтація;
- середнє спеціально-кваліфікаційне навчання (технікум, коледж);
- вище спеціально-кваліфікаційне навчання (вища школа) [23].

Серед науково-педагогічних критеріїв і принципів, що визначають відбір наукового матеріалу для загально-професійних предметів, більшість авторів виділяють загальність науково-технічних принципів щодо закономірностей, конструктивних елементів для багатьох технічних об'єктів, галузей ресторанного (та туристського загалом) бізнесу (П. Ставський [189], М. Жидельов [63], Л. Мороз [115]).

На основі цієї концепції здійснювалися конкретні кроки в галузі становлення практично застарілої системи професійної освіти, виховання і навчання кадрів для потреб ресторанної сфери.

На нашу думку, навчальні дисципліни у професійній підготовці фахівця ресторанної справи мають бути зорієнтовані на майбутню професійну діяльність фахівця.

Взаємозв'язок навчальних дисциплін майбутньої діяльності фахівця ми розглядаємо як одну із форм зв'язку теорії і практики.

Слід зазначити, що П. Ставський розглядає зв'язок як наявність однакових або адекватних елементів [189].

Так І. Крочков зазначає, що основне місце в професійній підготовці фахівця має займати вивчення спеціальних дисциплін у контексті особливостей майбутньої професійної діяльності. У зв'язку з чим виникає потреба у відповідних принципах навчального матеріалу, урахуванням особливостей професійної діяльності у професійній підготовці. Відмітимо, що в даному випадку мова йде про зв'язок, розкриття якого передбачається у подальшому процесі професійної діяльності майбутніх фахівців.

Так, Г. Сериков вважає за доцільне виконання студентами спеціальних завдань, пов'язаних з їх майбутньою діяльністю, з застосуванням сучасних технологій надання послуг та виробництва продукції [180].

Відповідний рівень професійної підготовки є для особистості підґрунтям у професійній самореалізації і забезпечення успішної кар'єри.

Виходячи з основних вимог і розвитку ринку праці та професій, ґрунтуючись на розробленій у дослідженнях А. Новікова парадигми професійної освіти, ми виокремимо наступні положення, що характеризують сучасну професійну підготовку:

- уміння здобувати знання;
- здатність до комунікацій;
- адаптація до вимог і потреб реальної професійної діяльності, що передбачає розв'язання складних проблем і завдань;
- здатність до професійної самооцінки, визначення мети і професійних цілей;
- уміння ефективно співпрацювати в колективі;
- уміння проявляти лідерські уміння й якості тощо [127].

Принципи реалізації взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання розкривають не лише основні теоретичні положення, а й загальні, технологічні, педагогічні розв'язання у визначенні їх співставлення в професійному навчанні.

М. Махмутов зазначає, що створення педагогічних умов реалізації єдності та взаємозв'язку загальноосвітньої і професійної підготовки, можливо, шляхом теоретичного моделювання взаємозв'язку як системи. Побудова такої теорії пов'язана з застосуванням педагогічних категорій, що відображають конкретні явища у взаємозв'язку [112].

Отже, аналізуючи вищезазначене, можна стверджувати, що практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися на засадах застосування *системного* підходу. Застосування системного підходу у проектуванні педагогічних систем висвітлено у наукових працях В. Беспалько

[18-22]. Розглянемо дещо конкретніше доведені наукові положення. Системний підхід є загальною методологічною базою проектування педагогічних систем, що ґрунтується на концепції інтеграції наукових підходів, які описують усі сфери діяльності тієї чи іншої системи та її підсистем. Необхідною умовою і завданням інтеграції підсистем дидактичної системи є їх сумісність – здатність взаємодіяти через обмін результатами структурних елементів системи. Системний підхід передбачає розгляд усіх елементів і складових процесу проектування в їх взаємозв'язку, взаємозалежності та взаємовпливові в інтересах оптимального досягнення як окремих завдань, так і загальної мети.

Сутність системного підходу до проектування дидактичної системи полягає в одночасному охопленні проектуванням невеликої кількості її об'єктів; максимальній типізації і стандартизації проектних рішень; багатоаспектному поданні структури дидактичної системи як такої, що складається з багатьох компонентів (підсистем, елементів) та відносної автономності їх проектування; локальному впровадженні та накопиченні функціональних завдань.

Керуючись системним підходом до проектування, необхідно:

- усунути дублювання під час розробки системи; забезпечити збалансовану послідовність розробки системи (розробка підсистем, комплексів завдань у логічно обґрунтованій послідовності);
- виявити можливості подальшого розвитку (можливий розвиток системи і перспективу);
- забезпечити адаптованість;
- розробити стандарти для одержання інформації про стан системи, документування;
- розробити ефективну стратегію розвитку дидактичної системи [186].

Системний підхід до проектування та створення дидактичної системи має значні переваги:

- усунення надмірного дублювання інформації (змісту навчання);

- усуненні (зведеному до мінімуму) дублювання у програмуванні, завдяки використанню стандартних інтерактивних технологій навчання;
- типізації процесів обробки даних;
- можливості системного навчального забезпечення дидактичної системи.

Будь-яка система по-своєму складна, отже, сукупність інформації, яка характеризує систему та сукупність зв'язків між її елементами неможливо сприйняти цілком і повністю, тому необхідно забезпечити її оптимальне структурування. Оптимально структурована система є багаторівневою, багатоцільовою організованою сукупністю елементів і задовольняє такі вимоги: кожен рівень ієрархії має повністю бути зрозумілим без детального знання нижніх рівнів; зв'язки між елементами на одному рівні ієрархії повинні бути мінімальними. В систему можна вносити певні зміни, але це повинно передбачати внесення відповідних змін в інших структурних елементах. Якщо внести незначні зміни тільки в одному структурному елементі, це призведе до перепроектування інших частин системи. Все зумовлює потребу цілісного підходу до удосконалення системи, внесення додаткових структурних елементів системи. Застосування системного підходу полягає в застосуванні таких видів аналізу, як: морфологічний (здійснюється пошук відповідей на питання: а) з яких елементів, блоків утворена система? б) які це елементи? в) чи оптимальний їх набір?); структурний (з'ясувати внутрішню організацію системи, визначити спосіб, характер взаємозв'язку окремих елементів структури; функціональний (розкрити механізм внутрішнього функціонування системи). Перш, ніж розпочинати працювати із системами, необхідно розробити її структуру. Отже, структурний аналіз – це необхідний етап дослідження системи, виявлення її конструкції та найбільшої сталості системи.

У методологічному плані найважливіша риса структурного аналізу – це диференційоване вивчення будови системи, що дасть змогу побачити нові сторони і зв'язки системи. Проектувальна роль структурного аналізу реалізується з використанням методу слабкої ланки. Також структурний аналіз допомагає вивчити нереалізовані можливості певного елемента, підвищити

ефективність системи, реалізувати потенціал елементів або зробити їх більш економічними, замінивши цей елемент більш досконалим аналогом.

Метою функціонального аналізу є вивчення різних елементів системи з точки зору виконання ними функцій стосовно розвитку всієї системи. Реалізовується дві позиції: 1) виділення структури системи як деякого інваріанту, який характеризує її будову; 2) функціональний опис цієї структури. Спираючись на ці принципи, функціоналізм зробив предметом дослідження функціональний тип зв'язків і залучив до вивчення їх новий, досить розвинений апарат кількісного аналізу. Тому це дає змогу розробити відповідні методики і техніки дослідження. Якщо структурний аналіз дав змогу реалізувати метод „слабкої ланки”, то функціональний аналіз пов'язаний із методом „сильної ланки”. Аналіз функцій дає змогу виявити елемент (зв'язок підсистеми), який має нереалізовані можливості, а, перерозподіливши виявлений резерв, створити більш раціональну систему [18-22].

Об'єктом системного аналізу є: а) порівняння декількох систем, які виконують одне завдання; б) дослідження змін системи в ході її розвитку; в) вивчення поведінки системи у зовнішньому середовищі. Специфічні риси застосування системного аналізу: невизначеність функціонування системи (тобто невизначеність не тільки конкретних умов, а й закону, що задає вірогідність їх виникнення; складність одержання надійних статистичних даних, що характеризують роботу системи; необхідність спеціальної розробки процедури дослідження. Системному аналізу властиві органічні недоліки: невисока точність і „розмитість” рекомендацій, громіздкість обчислювальних процедур). Структурний, функціональний і системний аналіз – не етапи розвитку наукової методології, а інструментарій, який невзаємно замінює, а доповнює один одного.

Крім загальної теорії систем, сучасна наука вже має у своєму розпорядженні цілий ряд теорій, присвячених системам, їх структурам і організаційним відносинам явищ світу: технологія, кібернетика, теорія інформації, синергетика. Синергетика орієнтована на пошук універсальних

законів еволюції і самоорганізації світу, законів еволюції складних систем будь-якої природи (системи природничі, соціальні чи когнітивні).

Тому формування сучасних концепцій дидактичних систем нерозривно пов'язане з розвитком і включенням у процеси освіти синергетичних уявлень про відкритість світу, цілісність і взаємозв'язок людини, природи і суспільства. Тому в останні роки вченими інтенсивно вивчається можливість її застосування для розробки теорії сучасних технологій підготовки фахівців із вищою освітою. У час переходу від індустріального суспільства до суспільства з високорозвиненою технологією виникають нові наукові моделі світу.

Сутність навчання і засвоєння знань, з погляду синергетики, полягає в утворенні системи знань. У цій системі всі елементи взаємозалежні не просто випадково, а є цілісною організацією. Розглядаючи систему знань, можна виділити ядро, яке складає основний принцип. На самому початку навчання визначається основна ідея, основне поняття як ядра цілого. Далі система знань вибудовується як поступове розгортання, наповнення змістом цієї ідеї, поняття через інші поняття, тоді набувають свого значення в цілісній системі і окремі поняття і утворюється взаємозв'язок між усіма елементами знання, поняттями за допомогою загальної ідеї.

Синергетичний підхід до проектування дидактичної системи передбачає перехід від закритої системи освіти до відкритої для впливу суспільства. Цей підхід зможе перетворити освіту зі способу навчання людини у засіб формування адекватної такому суспільству творчої особистості, яка володіє синергетикою для подальшого самовдосконалення [54].

Дидактичну систему можна уявити як „стартовий алгоритм”, початковий і в той же час базовий елемент творчого процесу. Саме він є керованою частиною пізнання нового і може бути удосконалений за допомогою набутих людиною знань і досвіду. Однак нове народжується не в результаті повторення „стартового алгоритму”, а в ході його подальшого збагачення і розвитку, що дозволяє отримати не копію, не зліпок, а справді новий результат – продукт

творчості. Подібний механізм впливу освіти на творчу діяльність людини є універсальним.

З позицій синергетики освіта має акцентувати увагу на тому, що знання не повинні бути подані в готовому вигляді, особистість повинна навчатися самостійно їх здобувати. У навчанні ніхто не може зрозуміти будь-що замість іншого, тобто на основі індивідуального досвіду, освіти, способу життя, культури. Іншими словами – освіту не можна нав'язати ззовні, вона потребує внутрішньої самоорганізації.

Ефективність навчання може забезпечуватись за умови, коли студент уміє використовувати самостійно набуті знання у розв'язанні конкретних ситуацій. Будь-яка педагогічна система передбачає формування своїх основних структурних елементів. Слід зазначити, що традиційна педагогіка і методика у проектуванні педагогічних систем керується методами формування структурних елементів системи, коли в процесі навчання формування знань і умінь проходить планомірно.

Основні ознаки самоорганізації дидактичної системи:

- відкритість і можливість взаємного обміну інформацією й «енергією» з навколишнім середовищем;
- активне енергетичне начало, що забезпечується наявністю ініціативних педагогів, які здатні до самовдосконалення, самореалізації та підвищення ефективності процесу навчання;
- свобода вибору;
- реальний енергетичний вихід – можливість реалізації запропонованих ініціатив щодо впровадження позитивних результатів;
- можливість діалогічної взаємодії з іншими системами;
- орієнтація на саморозвиток і самовиховання.

Розглянемо ряд принципів, які особливо значимі, на наш погляд, у дослідженні проблеми співставлення і практики на засадах застосування системного підходу..

А. Беляєвою був сформульований принцип системності і послідовності формування професійних умінь і навичок. Автор вважає, що система професійних умінь і навичок не повинна існувати сама по собі, а має бути у взаємозв'язку з іншими вміннями і навичками, що формуються у процесі теоретичного навчання [16]. Ми розглядаємо його як один із засадових дидактичних принципів професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи.

На нашу думку, особливого значення у забезпеченні ефективності підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи має застосування принципу системності у:

- професіоналізації спеціальних дисциплін, опрацюванні сучасних технологій ресторанних послуг, технологій відповідного професійного навчання, що забезпечують взаємодію майбутніх фахівців з об'єктами праці і професійної діяльності;
- послідовному цілісному формуванні професійних умінь надавати послуги в контексті розв'язання реальних професійних завдань;
- формуванні системи умінь прогнозувати розвиток ресторанного бізнесу, набуття додаткових компетенцій.

Суттєве значення у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи має дотримання відповідності вимогам і потребам галузі діяльності. Доцільним у цьому є реалізація *технологічного підходу* до проектування педагогічних систем. Основна мета застосування технологічного підходу – це максимальне наближення навчального процесу до реальних умов праці. Розглядаючи професійне навчання майбутнього фахівця ресторанної справи як виробничий процес, який складається з певних технологічних процесів, можна припустити, що ефективність практичного навчання фахівця суттєвим чином зумовлена застосування технологічного підходу до проектування відповідної системи професійних умінь.

Застосування технологічного підходу у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи спирається на загальні закономірності

проектування і функціонування педагогічних систем. Суттєве значення для визначення закономірностей розвитку системи професійної підготовки фахівця ресторанної справи має чітке визначення:

- структурних навчальних елементів системи;
- встановлення вимог і потреб щодо якості професійних умінь та відповідного змістового забезпечення;
- обґрунтування змістового забезпечення практичного навчання фахівця, визначення умов реалізації змісту у практичній підготовці;
- управління навчально-пізнавальною діяльністю з визначенням критеріїв оцінювання практичної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи в реальних умовах праці;

Важливе значення у визначенні концептуальних засад сучасної професійно-практичної підготовки має теорія „ступенево-планомірного формування розумових дій” П. Гальперина щодо визначеній діяльнісній навичці [50, с. 241].

Ми вважаємо, що формування професійних умінь фахівця на основі освоєння сучасної техніки і технології ресторанної справи є одним із основних шляхів здійснення зв'язку між теорією і практикою. Іншою формою здійснення зв'язку навчання і виробництва є також професіоналізація змісту навчання і форм його реалізації.

Для більш глибокого розуміння співставлення теорії і практики у професійній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи потрібно проаналізувати теорію і досвід практичної підготовки, проблеми взаємозв'язку теоретичного та практичного навчання. Ці проблеми належать до актуальних проблем дидактики професійної освіти у сфері ресторанного бізнесу.

Принцип зв'язку теорії з практичною діяльністю в більшості визначає шляхи і засоби її реалізації. Аналіз педагогічної літератури свідчить, що роботи багатьох учених П. Атутова [7], С. Батишева [15], Н. Думченко [60], О. Федорової [220] та ін. присвячені виявленню і впровадженню взаємозв'язку теоретичного та практичного навчання в професійній освіті.

Вважаємо доцільним здійснення обґрунтування відповідних принципів, форм організації навчально-пізнавальної діяльності з метою формування системи професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи на основі аналізу вищезазначеного.

Відбір наукового матеріалу для побудови змісту навчальних предметів на засадах системності досліджувалась у роботах В. Беспалько [21], М. Жиделева [63], Н. Ставської [192].

Аналіз навчально-програмної документації свідчить, що в загальній структурі професійної підготовки фахівця ресторанної сфери основними складовими змісту освіти є: загально-технічні, спеціальні предмети, що функціонують у певних межах як самостійні, цілісні структури, які не забезпечують відповідну якість професійних знань і умінь фахівців [95].

Наша точку зору співпадає з точкою зору Т. Костіної, яка вважає, що інтеграція змісту навчання не дає змоги структурувати процес навчання у вигляді взаємодоповнюючих структур у рамках усього процесу професійної підготовки фахівця ресторанної справи.

На нашу думку, тільки коли блок спеціальних дисциплін розглядається як підсистема, застосовуючи принцип інтеграції, можна сформувати підсистему умінь конкретного професійного напрямку.

Важливе значення у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи має застосування *принципу прогностичності*, що передбачає реалізацію взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання, а саме:

- прогностичного розвитку сфери ресторанного бізнесу;
- забезпечення системності у формуванні професійних умінь і навичок через зміст, форми, методи і засоби навчання;
- здійснення системного удосконалення на основі розвитку особистісних професійно значимих якостей майбутнього фахівця, його позитивного ставлення до процесу неперервного професійного удосконалення, підвищення кваліфікації, розвитку творчості, новаторства.

Принцип *міждисциплінарності* визначається сукупністю міжпредметних зв'язків загальноосвітніх, загально-професійних, спеціальних предметів і практичного навчання, об'єднаних для успішного формування системи знань, умінь, навичок та їх використання в реальних умовах праці. Міжпредметні зв'язки розкривають взаємну обумовленість явищ у природі, суспільстві та виробництві, що знаходить своє віддзеркалення у діалектичній єдності загального й одиничного, абстрактного і конкретного [20].

Ми вважаємо, що у підготовці фахівця ресторанного бізнесу застосування цього принципу має передбачати системне використання підсумкових професійних ігор із циклу спеціальних дисциплін. Цілісне формування професійних умінь майбутнього фахівця дозволить виконувати конкретні функціональні посадові обов'язки.

При розв'язанні проблеми зв'язків необхідно враховувати всі положення діалектичного методу. Тільки на його основі можливо визначити взаємозв'язок між складовими компонентами змісту професійної освіти (загальноосвітнього, загально-технічного, спеціального і практичного навчання), визначити зв'язки в структурних одиницях і між ними (навчальний план, предмет, програма тощо), виявити систему циклових і міжпредметних зв'язків. Теоретичні предмети пов'язані між собою через структурні елементи знань, а саме через об'єкти вивчення, методи, теорії та закони. На їх основі реалізуються професійно-практична діяльність студентів [40].

Практичні основи реалізації принципів міждисциплінарності обумовлюють визначені вимоги до процесу організації професійного навчання з урахуванням взаємозв'язку теоретичної та навчально-виробничої підготовки. Суттєве значення має використання знань загальноосвітніх предметів при засвоєнні загально- професійних, спеціальних дисциплін, які є фундаментом навчально-виробничої діяльності, в цілях всебічного пізнання технології професійної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи. Важливим є принцип відповідності змісту навчального матеріалу, загально-професійних спеціальних предметів і професійно-практичного навчання умовам реальної

виробничої діяльності майбутніх фахівців сфери послуг. Організація всієї системи навчально-виховного і навчально-практичного процесу на основі активізації пізнавальної діяльності студентів через вдосконалення форм, методів і засобів навчання, яка сприяє більш свідомому засвоєнню і формуванню професійних знань і навичок.

Якість професійної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи зумовлена застосуванням модульного підходу.

Принцип модульності відображає інтегративні процеси між технікою, технологією і професійною підготовкою фахівця, які використовуються при проектуванні системи навчання на базі розроблених інтегративно-модульних блоків. Інтегративно-модульний підхід в організації професійної туристської підготовки передбачає перш за все відповідність процесу навчання вимогам науково-технічного прогресу та соціально-економічного розвитку. Структурування процесу навчання, яке забезпечує засвоєння знань, формування умінь і навичок, стимулювання пошуку оптимальних розв'язань техніко-технологічних задач, умінь розглядати технологічну проблему з економічної точки зору [117].

Дієвість принципу модульності залежить від виконання наступних вимог до процесу професійної підготовки, яка реалізує взаємозв'язок теоретичного і практичного навчання, а саме до:

- комплексного планування навчально-виховного і навчально-практичного процесу, що забезпечує розвиток особистісно-діяльнісних якостей того, хто навчається, як основного чинника професійної спрямованості особистості;
- професійної підготовки на інтегративно-модульних засадах, що передбачає організацію навчального процесу на більш високому навчально-педагогічному рівні з використанням технічних засобів навчання, новітніх виробничих технологій, сучасного обладнання;
- змісту професійної підготовки, що проектується з урахуванням прогнозування розвитку відповідної галузі діяльності, техніки і

технології виробничого процесу, а також рівня автоматизації й інформатизації виробництва бізнесу і загального темпу його розвитку.

Для здійснення взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання вищезазначені принципи реалізуються через організаційно-педагогічні умови, що проектуються в педагогічній технології, що базуються на інтегративно-модульній системі поетапного формування професійних знань, умінь, навичок.

Причому, система інтегративних навчальних модулів передбачає поетапне формування професійних знань, умінь і навичок, побудову на цій основі професійно-зорієнтованого матеріалу, відповідних форм практичної підготовки.

Розробка організаційних форм як комплексу організаційних умов в опануванні кожного інтегративного модуля, не суперечить закономірностям фізіології і психології щодо сприйняття і запам'ятовування інформації, а навпаки сприяє послідовному і логічному опануванню тим чи іншим видом професійних дій та операцій професійної діяльності.

Вважаємо за доцільне акцентувати увагу на тому, що важливим у цьому є системне цілісне опанування професійними вміннями майбутнього фахівця в контексті мотивів та кінцевих результатів праці виробничого підрозділу. Це створює сприятливі умови для вивчення особливостей професійної діяльності на конкретних посадах фахівця.

Одним із варіантів такого навчання є наближення навчального процесу до реальної функціональної професійної діяльності на засадах інтеграції навчання і виробництва в умовах конкретного підприємства.

На основі інтегративного підходу можуть бути визначені різні форми організації навчання, зорієнтованого на реальні умови професійної діяльності. Наш досвід свідчить, що ефективними заняттями такого типу є участь майбутніх фахівців в організації і проведенні різних урочистостей, прийомів та банкетів на засадах виконання конкретних професійних завдань.

Слід зазначити, що інтегративні форми професійно-орієнтованого навчання найбільшою мірою сприяють реалізації міжпредметних зв'язків у вивченні спеціальних дисциплін.

Ефективність використання професійно-орієнтованих інтегративних форм навчання посилюється за умови участі викладачів спеціального циклу у розробці адекватних сучасним потребам галузі форм навчально-пізнавальної діяльності [117].

Такий підхід до проектування й організації навчального процесу вносить істотні корективи в організацію діяльності студентів, викладачів та майстрів практичного навчання.

Проблема єдності теоретичного і практичного навчання висвітлюється в дослідженнях багатьох учених, однак дотепер не існує єдиних рекомендацій із практичної реалізації такого процесу.

Слід зазначити, що уміння і навички фахівця можна вважати сформованими лише в тому випадку, коли студенти можуть самостійно застосовувати їх в реальних умовах праці [110].

Організація навчального процесу на інтегративній основі у реальних умовах праці через використання відповідних форм, максимально наближене навчання фахівця до реальних умов праці сприяє підвищенню якості його професійної підготовки .

Важливим у цьому є дотримання принципу відповідності змісту навчальних дисциплін умовам і потребам реальної виробничої діяльності майбутніх фахівців.

Організація навчально-виховного і навчально-практичного процесу на засадах дотримання вищезазначених принципів, на основі активізації пізнавальної діяльності студентів через вдосконалення форм, методів і засобів навчання сприяє більш усвідомленому засвоєнню і формуванню професійних умінь та навичок.

Інтегративно-модульний підхід до організації професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи передбачає перш за все відповідність

процесу навчання сучасним вимогам і потребам галузі, тобто побудову такого процесу навчання, що забезпечує засвоєння знань, формування вмінь та навичок, стимулювання пошуку оптимальних розв'язань технологічних завдань щодо організації і здійснення виробничих процесів, цілісного сприйняття технологічних та технічних проблем з урахуванням їх економічної доцільності. Застосування принципу модульності зумовлено виконанням наступних вимог до процесу формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи, а саме:

- зміст професійної підготовки має проектуватися з урахуванням прогностичного розвитку відповідної галузі, техніки й технології певних виробничих процесів, рівня автоматизації й інформатизації виробництва, темпів його розвитку в сучасних соціально-економічних умовах діяльності;
- комплексне планування навчально-виховного і навчально-практичного процесу має забезпечувати розвиток особистісно-діяльнісних якостей майбутнього фахівця як чинника професійної спрямованості особистості;
- професійна підготовка на інтегративно-модульній основі має передбачати організацію навчального процесу на більш високому науково-педагогічному рівні з використанням сучасних технологій професійно-орієнтованого навчання, сучасних виробничих технологій та сучасної техніки.

Таким чином, для здійснення взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання вище перераховані принципи реалізуються через організаційно-педагогічні умови, спроектовані в методики практичного навчання, що базуються на інтегративно-модульній системі поетапного формування професійних умінь та навичок.

У нашій роботі ми спиралися на методологічні засади *особистісної орієнтації* професійної діяльності. Суттєве значення у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи має особистісний аспект професійної діяльності. До показників, що характеризують рівні діяльності, належать перш

за все оволодіння системою професійних знань, необхідних для творчого здійснення професійної діяльності, сформованості комплексу професійно-творчих умінь, мотиваційно-ціннісних орієнтацій щодо творчої та рефлексійно-дослідницької діяльності [23].

Слід зазначити, що для імітуючого рівня діяльності фахівця галузі ресторанного бізнесу існує потреба у методичних і технологічних знаннях на засадах систематизації професійних умінь, осмислення особливостей професійних систем і проблем.

Причому на творчому рівні діяльності осмислюється і реалізується потреба в методологічних знаннях системного підходу щодо цілісного осмислення професійної дійсності.

Аналізуючи вищезазначене, можна дійти висновку, що високі вимоги до особистості фахівця сфери ресторанного бізнесу, зміна його соціальних функцій, посилення творчих, дослідницьких складових його праці, суттєві складнощі у розумінні й подоланні більшості протиріч у професійно-особистісній сфері зумовлюють необхідність побудови інноваційних моделей професійної підготовки, що забезпечують ефективність професійно-особистісного розвитку, сприяють формуванню професійної самостійності, професійної самореалізації та самовираження особистості.

Підготовка фахівців ресторанної справи передбачає підготовку професіонала, здатного розв'язувати складні виробничі завдання.

Професіоналізм ми розуміємо як багатопланове і багатоаспектне явище, що включає в себе вимоги до професійних та функціональних якостей фахівця у галузі ресторанного бізнесу.

У формуванні професійних умінь фахівця ресторанної справи суттєвим є майстерність імпровізації у здійсненні тих чи інших професійних дій та операцій, власне кажучи, інструментальна складова готовності до імпровізації. Формування і засвоєння професійних умінь і навичок імпровізації потребує багаторазового повторення професійних дій у реальних умовах праці.

Професійна підготовка в сучасних соціально-економічних умовах передбачає застосування діяльнісного підходу до проектування форм та методів практичного навчання.

Діяльнісний підхід насамперед спирається на:

- цілісність діяльності суб'єкту;
- визначення професійних цілей та мотивів;
- формування професійних інтересів та професійної самостійності особистості в контексті її ефективної самореалізації.

В. Лозовецька у своїх наукових працях наголошує на необхідності застосування у процесі підготовки фахівців сфери послуг компетентісно-діяльнісного підходу, розглядаючи необхідність розробки відповідних психолого-педагогічних умов навчального процесу щодо системного моделювання у процесі підготовки реальних функцій професійної діяльності фахівця [105].

Застосування компетентісного підходу у професійній підготовці фахівця сфери послуг і туризму, на думку В. Лозовецької, має бути спрямованим на:

- формування здатності фахівця до розпізнавання власних і чужих відчуттів і настроїв;
- забезпечення особистісної емоційної рівноваги;
- усвідомлене сприйняття проблем і потреб споживача послуг;
- уміння аналізувати і прогнозувати емоційні настрої споживача послуг за умови цілісного сприйняття його потреб та проблем;
- володіння комунікативними вміннями щодо ефективної співпраці з колегами, партнерами та споживачами послуг [105].

Застосування компетентісного підходу на таких засадах сприятиме:

- формуванню професійних знань і умінь прогностичного бачення результатів праці у забезпеченні конкурентоспроможності продукту сфери послуг;
- розвитку основних психологічних характеристик емоційної інтелігентності фахівця;

- адекватному розумінню вимог та потреб сучасного споживача сфери послуг і туризму;
- формуванню умінь щодо розв'язання типових і нетипових професійних проблем, пов'язаних із визначенням стратегії поведінки стосовно задоволення індивідуальних вимог та уподобань споживача;
- особистому внеску у досягнення загальних цілей підприємства або фірми;
- мобільності в опануванні додатковими знаннями та уміннями щодо надання додаткових послуг;
- варіативності, гнучкості, готовності до постійного професійного саморозвитку і самовдосконалення.

На думку автора, застосування компетентнісного підходу у підготовці фахівця сфери послуг має передбачати створення оптимальних психолого-педагогічних умов формування професійного мислення, спрямованого на:

- адаптацію особистості до сучасних соціально-економічних ролей, формування відповідних професійних цінностей, відповідальності за результати праці, особистісного сприйняття професійних проблем та завдань та ін.;
- формування комунікативності особистості, її здатності до відкритого спілкування, налагодження міжособистісних стосунків;
- формування функціональних професійних знань і умінь;
- оволодіння у професійній діяльності сучасними технологіями особистісного впливу на якість послуг [104, 105].

Цілком погоджуємося з автором, адже формування потрібного рівня компетентності фахівця залишається на сьогодні основним засадовим науковим положенням у визначенні концептуальних засад формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Суттєвим у підготовці сучасного фахівця, на думку Л. Івлевої є :

- системне засвоєння сучасних економічних знань;

- рівень умінь щодо здійснення професійної діяльності (планувати майбутню діяльність, аналізувати виконану роботу, контролювати якість роботи, володіти навичками економічного рахунку);
- розвиток економічно значимих якостей особистості (завзятість, хазяйновитість, організованість, діловитість, творче ставлення до справи, заощадливість, тощо);
- ступінь соціально-психологічної готовності (наявність внутрішньої впевненості, ціннісних орієнтацій, готовність до постійного професійного зростання, здатність покладатися на свої сили, відсутність соціального утримання) [74].

Однак у сучасних економічних умовах більшість фахівців не здатні адаптуватися до швидкої зміни технічних та технологічних умов тих чи інших підприємств галузі, внаслідок професійний престиж стає катастрофічно низьким, і у більшості випадків фахівець втрачає роботу.

Аналізуючи вищезазначене, можна припустити, що практичне навчання майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати формування професійного досвіду фахівця, розвитку його професійної самостійності, здатного забезпечити потрібну якість наданих послуг.

Розглядаючи особливості навчання, К. Ушинський зазначав: «За допомогою навчання думка виводиться з досвіду, але не сам досвід» [201, с. 78].

На нашу думку, вибір підходу та принципу до організації практичного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи має забезпечувати його здатність до професійно-творчої діяльності у сфері ресторанного бізнесу.

Отже, рівень соціально-економічного розвитку підприємств ресторанної галузі суттєвим чином впливає на обґрунтування концептуальних засад професійної підготовки фахівця ресторанної справи. Він потребує цілісного формування особистості фахівця в контексті реалізації практичних цілей і завдань сучасної ресторанної сфери діяльності. Розв'язання відповідних завдань має бути спрямоване на формування фахівця-професіонала, з високим

рівнем професійної самостійності, здатного ефективно виконувати функціональні обов'язки в реальних умовах праці.

Отже, можемо зробити висновок, що *застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності* є важливою організаційно-педагогічною умовою формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Таким чином, узагальнюючи загальні теоретичні положення щодо проектування і розвитку дидактичних систем, ми дійшли висновку, що практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися на основі системного підходу, що забезпечить формування системи професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи. У розробці відповідних концептуальних засад взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання, які мають забезпечити системний підхід до структурування змісту й обґрунтування форм навчально-пізнавальної діяльності майбутнього фахівця щодо набуття ним професійного самостійності, мають бути використані наступні принципи: *послідовності, прогностичності, міждисциплінарності*.

Учені зазначають, що практичне навчання у процесі опанування тим чи іншим видом професійної діяльності, як правило, починається з попереднього засвоєння складових його елементів – трудових прийомів, операцій, способів, що формуються окремо, як самостійні навчальні дії без спрямування практичного навчання на конкретні виробничі завдання. Таке системне відпрацювання основних елементів трудової діяльності здійснюється за певним видом виробничих робіт або за спорідненими групами виробничих робіт, що є складовими цілісного трудового процесу за умови досягнення потрібного рівня швидкості й якості виконання базових професійних дій і операцій. Відповідно до дидактичної логіки, що визначає взаємозв'язок дидактичної мети навчального процесу і професійно-орієнтованих цілей практичного навчання, навчальні завдання поступово ускладнюються з метою

формування професійної самостійності майбутнього фахівця, його творчої здатності до професійної праці.

У процесі виробничого навчання в тісному взаємозв'язку вирішуються навчальні і виробничі задачі, хоча між ними можуть бути встановлені певні протиріччя. Специфіка і майстерність планування навчально-виробничого процесу полягає в тому, щоб обидві ці задачі вирішувались в єдності та взаємодоповненні.

Слід зазначити, що важливим у період опанування майбутнім фахівцем ресторанної справи базових професійних дій, операцій є забезпечення відповідності набутих умінь вимогам професійних стандартів та сучасних потреб галузі. На етапі закріплення й удосконалення опанованих професійних умінь здійснення тих чи інших базових дій та операцій можна вже ставити завдання забезпечення оперативності професійних дій. Далі, на наступних етапах практичного навчання, після набуття професійних умінь на рівні швидкого й оперативного їх застосування, формується професійна самостійність майбутнього фахівця на засадах розв'язання конкретних професійних завдань.

Інтегративний підхід до організації навчальних занять, заснованих на взаємозв'язку теорії і практики потребує зміни змісту контролю за знаннями й уміннями студентів. Виникла потреба у посиленні контролю за засвоєнням теоретичного матеріалу на рівні засвоєння дій, операцій, а також цілісного виробу.

Одним із варіантів такого навчання вважаємо наближення теоретичного навчання до реальних умов формування професійних умінь, навичок майбутнього фахівця ресторанної справи, що передбачає організацію навчального процесу на інтегративній основі за умови підвищення якості професійного навчання через використання оптимальних форм інтеграції теоретичного навчання і реальних умов професійної діяльності майбутнього фахівця ресторанного бізнесу. Такий підхід дає змогу вибору у процесі вивчення навчальних дисциплін відповідних інтегративних форм організації

навчально-пізнавальної діяльності, спрямованих на поглиблене опанування професійними вміннями.

Отже, *використання інтегративних форм навчання* є важливою організаційно-педагогічною умовою формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Під час практики студентів залучають до фінансової, економічної роботи в межах базового підприємства.

Базами практики повинні бути підприємства, які застосовують передові форми організації обслуговування, виробництва, планування, фінансування, а саме: ресторани, готелі, готельні комплекси.

Керівництво практикою від підприємства здійснює завідуючий практикою, завідуючий відділенням, голова комісії, досвідчені викладачі спеціальних дисциплін.

Керівник практики від підприємства забезпечує студентів робочим місцем, необхідними матеріалами, консулює з незрозумілих питань, здійснює контроль за трудовою дисципліною, забезпечує виконання програми практики в повному обсязі.

Керівник практики від навчального закладу здійснює методичне керівництво роботою практикантів, контролює хід виконання програми, консулює з усіх питань програми практики, контролює якість і своєчасність складання звіту.

У нашому дослідженні під реальною діяльністю ми розуміємо всі види навчально-виробничих практик, що здійснюються студентами в процесі навчання.

Мета процесу - формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи - полягає у створенні педагогічних умов для соціального самовизначення, теоретичної і практичної підготовки, професійного саморозвитку.

У значній мірі проблема практичної підготовки досліджена в наукових працях В.Васильєва, який відзначає соціальний напрямок навчально-

виробничої практики, зазначаючи, що вона є школою соціальної адаптації студентів у подоланні стресових ситуацій у соціальному і професійному житті, ознайомленні з засобами галузі, що забезпечують початкову професійну підготовку молоді за обраними спеціальностями [30].

Навчально-виробнича практика має творчий, пошуковий, розвиваючий характер, в основі її є спілкування, завдяки якому на перший план виступає проблема професійних відносин. При цьому важливим є моделювання виховних ситуацій, що відтворюють реальну професійну дійсність [29].

Діяльність студента під час навчально-виробничої практики близька до реального життя професійного мікро середовища. Вона сприяє розширенню простору його соціальної взаємодії з навколишнім світом.

Після закінчення навчальної, технологічної та переддипломної практики студенти представляють у навчальний заклад характеристику, щоденник (навчальна практика) і звіти з практики (технологічна та переддипломна практики), а також складають кваліфікаційний іспит на розряди на робочому місці кухаря, офіціанта, бармена (після закінчення навчальної практики, III курс), диференційований залік із занесенням результатів до залікової книжки. Іспит приймає кваліфікаційна комісія, до складу якої входять керівники підприємства, де студенти проходили практику, керівники практики від підприємства, завідуючого відділенням, завідуючого практикою та керівники практики від технікуму. Залік приймають керівники практики від навчального закладу і базового підприємства.

Таким чином, *моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі* є наступною важливою організаційно-педагогічною умовою формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Отже, узагальнення результатів аналізу психолого-педагогічної літератури з досліджуваної проблеми та сучасної практики професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави визначити

комплекс організаційно-педагогічних умов, які забезпечують розвиток професійних умінь студентів:

- розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь;
- застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності;
- використання інтегративних форм навчання;
- моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

2.4. Методика формування практичних умінь сучасного фахівця ресторанної справи

Багаторічна практика, аналіз наукових праць, статей та різних моделей педагогічного процесу і його результатів у сфері підготовки фахівців ресторанного бізнесу, власний досвід організації професійної підготовки дає змогу стверджувати, що при проектуванні інноваційних моделей практичної підготовки фахівця ресторанного бізнесу необхідно забезпечити створення відповідних умов для цілеспрямованого, усвідомленого формування сучасних професійних знань та практичного професійного досвіду, розвитку мотивації професійної діяльності, що забезпечить конкурентоспроможність продукту праці, особистісний професійний розвиток та успішну професійну кар'єру.

На нашу думку, навчальні дисципліни, що забезпечують професійну підготовку майбутнього фахівця ресторанної справи, мають бути пов'язані між собою професійно-зорієнтованими структурними елементами знань.

На цій основі реалізується професійно-практична діяльність студентів. Практичні основи реалізації принципу міждисциплінарності забезпечує вибір форм та методів навчання.

Підготовка майбутніх фахівців ресторанної справи здійснюється в контексті розв'язання проблем, пов'язаних із:

- структурою і змістом технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічним значенням;
- типологією закладів ресторанного господарства і плануванням технологічних процесів;
- сутністю технологічних принципів виробництва кулінарної продукції;
- формуванням ресурсів виробничих систем і оснащення технологічних процесів;
- основними засадами технологічного забезпечення якості продукції і послуг;
- змістом і функціями операційних процесів і технологіями надання ресторанних послуг;
- автоматизацією технологічних процесів;
- сучасних вимог до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності [56].

У результаті професійної підготовки майбутній фахівець повинен знати:

- об'єкт і предмет вивчення, мету, завдання і способи опанування технологією ресторанної справи;
- дефініції основних понять і термінів, що застосовуються в курсі „Технологія ресторанної справи” (Додатки Б, В, Д);
- тенденції сучасного ресторанного ринку;
- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- побудову системи організації ресторанного господарства;
- меню, його види та правила складання.

Повинен уміти:

- характеризувати підприємства ресторанного господарства;
- визначати види послуг підприємств ресторанного господарства;
- вибирати ресторанний посуд, прибори, інвентар;

- сервірувати стіл відповідно до теми обслуговування;
- приймати замовлення на обслуговування [39].

Для ефективної праці майбутнього фахівця ресторанної справи суттєве значення має комплексне бачення професійної діяльності, свідоме розуміння особистісної ролі у забезпеченні конкурентоспроможності продукту праці, здатність самостійно застосовувати знання та вміння з різних навчальних дисциплін [34].

Вважаємо необхідним відзначити, що нині, на наш погляд, недостатньо розкритий зміст співставлення та взаємозв'язку практики і теорії в процесі навчання.

Виходячи з цього, вважаємо необхідним розглянути і розкрити зв'язок між теоретичним і практичним заняттям у процесі підготовки ресторанної галузі.

Практика супроводжує процес пізнання, пронизуючи всі його етапи, є першочерговою метою пізнання. Роль практики на першому етапі пізнання – в процесі живого споглядання – очевидна: тільки у разі безпосередньо практичному спілкуванні людини з предметами й явищами зовнішнього світу можуть виникати у неї ті відчуття й уявлення, які й являються першою сходинкою пізнання – живим спогляданням. Ставлення людини до оточуючих предметів і явищ базується не на цікавості, а має практичний характер, тому чуттєві сприйняття, обумовлені практичною діяльністю мають вибірковий характер, зосереджуються на практично необхідних сторонах і властивостях предметів [10].

У процесі пізнання його „продукт”, тобто знання весь час змінюються. У процесі пізнання при навчанні студентів, навпаки пізнається тільки достовірне, досягнуте людством на сьогоднішній день, він не повинен піддаватись сумніву достовірності того, що досліджується. Було б також не вірним цілком переносити в навчання стан, визначаючи місце і роль практики в процесі пізнання. На відміну від теорії пізнання, практика може бути і не основним або не єдиним джерелом пізнання. Студент, як правило, позбавляється від

виведення досвіду попередніх поколінь зі своєї власної практики, а отримує його від викладачів у готовому вигляді. Крім того, так як студент пізнає вже достовірне, істинне, практика в цьому випадку не завжди повинна виступати як критерій істинності теорій. Із цього витікає, що в процесі навчання практика не може бути основою, на якій у наступному будується вся теорія, яка вивчається [74].

Практика на стільки повинна бути пов'язана з теорією, як повинно бути здійснено взаємопроникнення теорії і практики в процесі пізнання, щоб перетворити його із простого запам'ятовування знань у діалектичний процес їх освоєння, прямує від конкретного до абстрактного, від простого до складного, а в деяких штучно створених випадках від заперечування невірного до вірного, правильному [31]. Пояснимо це прикладами з власного досвіду.

У досвіді нашої діяльності має місце спрямоване поєднання теорії і практики в процесі навчання в формі безперервної спеціальної практики, де теоретичне навчання, по суті, злило з практичною підготовкою, і ці два процеси протікають одночасно в діалектичному єднанні.

Необхідною умовою організації процесу навчання є ведення теоретичних занять і практики однією особою, без чого неможливо забезпечити їх тісний зв'язок. У результаті пізнання стає більш повним. Здатність органів чуття людини до адекватного сприймання предметів і явищ дійсності сама є результатом неодноразово повтореної практичної діяльності людини. Таким чином, лише практика є єдиною і матеріальною основою виникнення відчуттів і уявлень на першій сходинці процесу пізнання.

Уміння і навички фахівця ресторанної справи можна вважати сформованими лише в тому випадку, коли студенти вільно здійснюють їхнє перенесення на нові виробничі об'єкти. У психології перенесення розглядається як активний процес, що містить не тільки відтворення знань, умінь і навичок, але й їхню перебудову на основі засвоєних прийомів нових способів навчальної роботи, однак перенесення здійснюється учнями успішно лише в тому випадку, коли він підготовлений у процесі засвоєння знань [27].

Для студентів високий рівень професійної підготовки є основою для досягнення кращих умов праці і життя, а також базисом для освоєння більш складних умінь і навичок, які також сприяють їх успішній кар'єрі.

Отже, виходячи з основних вимог і розвитку ринку праці і професій, ґрунтуючись на розробленій у дослідженнях А.Новикова парадигми професійної освіти, ми вирізняємо наступні вимоги до сучасного фахівця ресторанної справи:

- уміння набувати знання;
- здатність до комунікацій;
- здатність до адаптації в професійній діяльності;
- здатність до самооцінки, постановці цілей;
- уміння працювати ефективно в колективі (сумісність) та ін. [126].

Очевидно, що практична підготовка потребує не тільки удосконалення змісту практичної підготовки, але й формування сучасних професійних цінностей майбутнього фахівця сфери ресторанного бізнесу.

Зміст навчально-виробничої практики реалізується у чотирьох основних видах практики: ознайомлювальної, виробничої, переддипломної і перед випускної, стажування.

Цілком погоджуючись із науковими підходами В.Васильєва, розрізняємо наступні рівні змісту практичної діяльності студентів під час практики:

- початковий – виявлення („пробудження”) інтересів студентів до тих чи інших напрямів діяльності;
- репродуктивний – педагогічна підтримка прагнень студентів до репродуктивної діяльності, до оволодіння майстерністю;
- креативний – закріплення і розвиток прагнень студентів до творчої, дослідницької діяльності, спрямованої не тільки на дослідження навколишнього середовища, подій, явищ, але і на самопізнання і створення свого „Я” [31].

В. Васильєв пропонує наступний підхід до вибудови логіки забезпечення професійної готовності фахівця, до надання якісних послуг (табл. 2.2).

Одним із важливих компонентів дидактичного проекту є ігропрактика. В теперішній час існує достатня кількість досліджень, в яких гра розглядається як метод навчання [181].

Таблиця 2.2

Логіка формування професійної готовності у майбутніх фахівців підприємств харчування

Підготовчий	Знайомство з технологією й організацією підприємств харчування. Заохочення та забезпечення інтересу до проблеми підвищення майстерності в сфері послуг.
Діагностичний	Формування у студентів уявлення про рівень розвитку власних здібностей.
Навчально-корекційний	Знайомство з технологією підприємств харчування, практична діяльність щодо вдосконалення знань, умінь, навичок, необхідних для формування відповідних професійних якостей.
Самостійної роботи	Практичний досвід під час навчально-виробничої практики

Ми вважаємо, що проходження практики в умовах різних типів закладів ресторанної сфери є справжньою школою професійної майстерності у формуванні сучасних професійних умінь фахівця ресторанної справи.

Враховуючи вищезазначене та власний професійний досвід підготовки фахівців ресторанної справи, вважаємо, що доцільним у забезпеченні потрібного рівня практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи до реальних умов праці є:

- розвиток інтересу для цілісного бачення професійної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи з орієнтацією на кінцевий результат праці;
- системна навчально-виховна діяльність, спрямована на розвиток мотивації забезпечення конкурентоспроможності послуг харчування;
- розробка студентом програми власного професійного саморозвитку в контексті сучасних проблем галузі та власних можливостей і здібностей;
- самостійна розробка програм удосконалення технологічних та технічних умов виробництва, що забезпечують потрібну якість продукції.

Отже, аналізуючи вищезазначене, можна стверджувати, що організація практичної підготовки, спрямованої на формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи, має здійснюватися в контексті сучасних професійних цінностей особистості, її здатності до самостійної праці, цілеспрямованого, усвідомленого здійснення професійної діяльності в реальних умовах праці відповідно до вимог і потреб галузі.

Наш досвід свідчить, що у розробці методики формування професійних умінь сучасного фахівців ресторанної справи доцільно керуватися наступними рівнями практичної діяльності студентів:

- початковий – виявлення („пробудження”) інтересів студентів до тих чи інших видів професійної діяльності;
- репродуктивний – педагогічна підтримка прагнень студентів до репродуктивної діяльності, до оволодіння певними професійними вміннями;
- креативний – закріплення і розвиток прагнень студентів до творчої дослідницької діяльності.

Перехід країни на ринкові умови господарювання призвів до кардинальних змін у туристській структурі та в закладах ресторанного господарства: суттєво поширилася частка закладів із колективною і приватною формою власності, значно зросла мережа ресторанів, закладів ресторанного господарства в цілому. Усе це супроводжувалося певними

змінами в організації процесу обслуговування споживачів, трансформації вимог до приготування та оформлення страв, посилення уваги до потреб споживачів, їх платоспроможності. У цей час створюються заклади ресторанного господарства, які можуть задовольнити потреби як споживачів із високим рівнем доходів, так і споживачів, які потребують соціального захисту. При цьому в усіх закладах ресторанного господарства важливо забезпечити рівень обслуговування, який створює споживачеві як безпеку при споживанні продуктів харчування, так і відповідності асортименту та властивостей реалізованої продукції та послуг рівню цін. Тому поряд із закладами ресторанного господарства з високими технологіями обслуговування створюються заклади, в яких використовують традиційну технологію приготування та подання страв і традиційні форми обслуговування споживачів.

Комплексний розгляд усіх питань, пов'язаних з організацією процесу обслуговування різних контингентів споживачів, розкриває масштабність, завдань, їх складність і специфічність розв'язання.

Базова практична підготовка фахівця ресторанної справи формується у процесі вивчення навчальної дисципліни „Технологія приготування продукції громадського харчування”, що безпосередньо пов'язана з такими дисциплінами, як „Економіка ресторанів та інших підприємств харчування”, „Організація виробництва і обслуговування”, „Галузеве обладнання”, „Технологічно-хімічний контроль у галузі” та ін. У процесі вивчення дисципліни майбутній фахівець повинен уміти:

- давати характеристику підприємствам ресторанного господарства;
- визначати види послуг підприємств ресторанного господарства;
- характеризувати ресторанний посуд, прибори, інвентар;
- сервірувати стіл відповідно до теми обслуговування;
- приймати замовлення на обслуговування.

Метою практичних занять є закріплення теоретичних знань і придбання необхідних умінь і навичок із відповідних блоку спеціальних дисциплін.

Практичні завдання можуть містити в собі рішення задач і вправ, виконання розрахунково-графічних робіт, аналіз виробничих ситуацій, проведення ділових і рольових ігор, конференцій і екскурсій у закладах ресторанного господарства, надбання навичок рішення задач технологічного рівня.

Важливим методичним засобом на початковому етапі практичної підготовки фахівця є письмове інструктування на основі використання діючої нормативно-технологічної документації, що сприяє відпрацюванню базових професійних умінь, забезпеченню цілісного бачення технологічного процесу, ефективному оволодінню загальними професійними діями та операціями, що властиві тій чи іншій професії. Показ виконання трудових прийомів, дій, операцій, виробничих процесів – один із найважливіших методів професійної підготовки фахівця, за допомогою якого у студентів формується точне, живе і конкретне уявлення про діяльність, яку вони відтворюють і з якою вони порівнюють свої дії.

Слід зазначити, що важливим у цьому є динаміка діяльності фахівця сфери ресторанного бізнесу, що полягає у виявленні і використанні його особистісного потенціалу як системоутворюючого чинника професійної авторської системи, від окремих професійних функцій (дій, ситуацій) до їх системи, від типових професійних прийомів до технологій особисто-орієнтованих.

На нашу думку, формування початкових професійних умінь у процесі вивчення спеціальних навчальних дисциплін має завершуватися виконанням індивідуальних професійно-спрямованих завдань розв'язання конкретних проблем, які стосуються встановлення причин технологічних і технічних порушень приготування тих чи інших страв.

Наш досвід свідчить, що за умови сформованості базових професійних умінь майбутнього фахівця, найбільш доцільною формою навчально-пізнавальної діяльності майбутнього фахівця ресторанної справи у його подальшій практичній підготовці є ігрове проектування. Під ігровим проектом ми розуміємо цілісну професійну підготовку, спрямовану на максимальне

відтворення у процесі навчання сучасних особливостей праці та розробку студентами конкретних пропозицій щодо удосконалення організаційних, технічних та технологічних умов праці. Гра передбачає залучення майбутніх фахівців до реального професійного процесу, групової динаміки, міжгалузевої та міжособистісної взаємодії. Наявність реальних ролей в ігровому полі, можливість змінювати ігровий імідж, місце знаходження в грі, безпосереднє професійне оточення – все це створює додаткову енергію для творчості учнів, розширює діапазон можливих професійних дій у кожній конкретній ігровій ситуації.

Учасники таких занять:

- ведучий (керівник): комплектує команди, проводить інструктаж, організовує хід гри, ставить загальну мету і мету кожного ігрового етапу, здійснює координацію, а в разі необхідності корегує дії команд, прикладає зусилля для активізації команд; слідкує за рівним ходом гри;
- ігропрактики (капітани, старші команд): прикладають зусилля для згуртування команд у колективний суб'єкт діяльності, створення в команді творчої атмосфери, здійснення активного включення кожного учасника в творчий процес у ході гри;
- інформаційно-арбітражна група (асистент керівника): веде збір і обробку оперативної інформації; аналізує хід гри і дає пропозиції керівнику щодо оцінювання її результатів;
- учасники гри (члени команд), в задачу яких входить найбільш повна реалізація поставленої мети гри.

Керівником гри виступає майстер виробничого навчання або майстер виробничого навчання разом із викладачем спецкурсу. Їх позиція і роль у процесі ділової гри багатогранна: до початку гри – вони інструктори; в процесі

гри – консультанти; при підведенні підсумків – головні судді і керівники заключної дискусії .

Технологічна схема ділової гри такого типу включає три етапи:

- етап підготовки – розробка сценарію, до змісту якого входить визначення навчальної мети гри, опис вирішення проблеми, яка відповідає меті уроку, обґрунтування поставленої задачі, план гри і загальний опис процедури її проведення, характеристики діючих учасників. На цьому етапі також визначається режим гри, видаються необхідні для гри пакети матеріалів, інструкцій, правил, установок, даються необхідні консультації учасникам гри;
- етап проведення – групова робота над завданням: робота з джерелами, тренінг, «мозковий штурм», а також міжгрупові дискусії, захист результатів, робота експертів і арбітрів;
- етап аналізу – обговорення й оцінка результатів гри: виступ експертів і арбітрів, обмін думками, захист учнями своїх рішень і висновків. У підведенні підсумків ведучий повідомляє про досягнуті результати, відмічає помилки, формулює підсумок проведеної гри.

Наведемо деякі правила проведення ділової гри, дотримання яких підвищує ефективність цієї форми навчальної роботи.

При підготовці до гри:

- у процесі розробки змісту і сценарію гри необхідно враховувати зв'язок теорії з практикою;
- розробляти правила бажано разом з учнями – учасниками гри;
- бажано зберегти постійний склад команди при підготовці до наступних ігор; забезпечити всіх учасників гри всіма необхідними

дидактичними і довідниковими матеріалами, технічною і технологічною документацією й ін.

не допускати несерйозного ставлення учнів до майбутньої ігрової діяльності, створювати в групі атмосферу творчого ентузіазму.

При проведенні гри:

чітко сформулювати правила гри, довести їх розуміння і прийняття учасниками – це в значній мірі визначить успіх ходу гри;

бути безпосереднім учасником гри, надавати їм максимальну самостійність, стримувати себе від надлишкової опіки над учнями;

уважно слідкувати за ігровим азартом і завжди бути готовим до вирішення конфліктів, які можуть виникнути під час гри між учасниками;

постійно надавати учням можливість для самоорганізації і самоуправління в процесі гри;

суворо слідкувати за додержанням правил гри; не зводити гру до чергового опитування і контролю знань учнів;

не поспішати з оцінкою „нерозторопних” учнів і з похвалою переможців;

не наполягати на знятті „ігрового шуму”; слідкувати, щоб він лише не заважав процесу гри.

При оцінюванні результатів гри:

намагатись, щоб оцінка результатів гри судьями з числа її учасників завжди була справедливою і відповідала прийнятим критеріям;

- при проведенні оцінювання гри, звіряти свою думку з думкою гравців; якщо оцінки розходяться; то необхідно подумати чому і не поспішати нав'язувати свою думку;
- прагнути помічати позитивні риси кожного учасника гри;
- пам'ятати, що у розвитку здатності до самостійності, творчого вирішення проблем важливим є самий процес, а не кінцевий результат;
- широко використовувати колективну оцінку результатів гри, вміти з нею погоджуватись.

Такі ігри характеризуються значним емоційним впливом, вони створюють найбільш оптимальні умови для формування професійних умінь майбутнього фахівця, перш за все умінь спілкування, професійної поведінки, розв'язання складних професійних завдань, професійної взаємодопомоги. Гра в цьому випадку виступає як своєрідна школа практичного навчання.

Слід зазначити, що навчальна діяльність майбутніх фахівців має бути спрямована на опанування конкретними професійними вміннями, передбачаючи обов'язкове розв'язання реальних практичних ситуацій та проблем.

Нижче подаємо приклади таких завдань.

Професійні завдання (практична частина) до гри „Я працюю у столичному ресторані”. Прийом „VIP” - персон потребує:

1. Скласти меню, карту напоїв, схеми проведення та дизайн столу, засервірувати і продемонструвати обслуговування застілля Різдва Христового.
2. Розрахувати оснащення ресторану класу „люкс” (80 місць) меблями, столовою білизною, скласти схеми розміщення меблів для обідньої та бенкетної зал.

3. Скласти асортимент буфету кава-брейк. Продемонструвати технічні прийоми обслуговування оратора „за столом” та „на трибуні”.
4. Скласти меню „табльдот” та накрити стіл, і продемонструвати обслуговування столу за американською системою.
5. Скласти меню австрійського сніданку, накрити стіл за слов'янською системою та продемонструвати порядок обслуговування гарячими стравами.
6. „Українське весілля”: скласти меню і карту напоїв, запропонувати дизайн столу та засервірувати стіл почесних гостей; продемонструвати систему обслуговування.
7. Розробити заходи щодо забезпечення якісного проведення банкету „Кейтерінг” для виїзного обслуговування на лоні природи.
8. Продемонструвати сервіровку та порядок обслуговування гостей комбінованого банкету у „Фуршетному залі”.
9. Продемонструвати сервірування столу для двосторонніх міжнародних переговорів.
10. Скласти меню, карту вин та засервірувати новорічний стіл.
11. Виконати фрагмент сервірування столу скляним посудом, тарілками та приладами за різними формами.
12. Скласти меню сніданку для „VIP”- персон та засервірувати „Шведський стіл”.
13. Скласти меню, карту вин та виконати фрагмент сервірування столу для дипломатичного обіду (чоловіча зала) інаугурації Президента України.
14. Продемонструвати дизайн та накриття столу банкету „кава”.
15. Виконати фрагмент сервірування класичного та сучасного буфетів – барів.
16. Скласти меню і карту вин, продемонструвати фрагмент англійського чайного столу „Файф - о- клок”.

17. Скласти меню сніданку для гостей із Швеції та Польщі – на 3 дні (в 2-х варіантах).
18. Скласти анкету вивчення споживчого попиту в ресторані.
19. Запропонувати та продемонструвати різні способи обслуговування винами горілчаними виробами.
20. Продемонструвати способи збирання та заміни посуду і приладів на бенкетах „за столом” при різних схемах обслуговування.

Проектна професійна діяльність із розробкою конкретних рекомендацій щодо покращення технічних та технологічних умов виробництва:

1. Розробити запобіжні заходи, щоб не осіло тісто при випіканні паски борошняної для Великодня.
2. Вирішити проблемну ситуацію: Гість не любить чай. Які напої можна йому запропонувати ?
3. Гості замовили дороге червоне вино. Офіціант урочисто пропонує його господареві стола, демонструє етикетку. Пляшка відкрита. Гість відмовляється.
4. Вирішити проблему: англієць відмовляється їсти українську напівкопчену ковбасу, що робити офіціанту?
5. На прийом запрошено понад 50 персон. Вони можуть бути розсаджені у 3-х залах. Гості – це представники Японії, Канади, США, Англії, Польщі та Китаю. Запропонуйте їх розміщення в різних залах, відповідний дизайн столів та різні форми обслуговування.
6. Розробіть заходи щодо дотримання санітарних норм та культури обслуговування банкету „на природі”.
7. Запропонуйте вид, асортимент та форму обслуговування аперитиву для дипломатичного прийняття.

8. Запропонуйте вид і колір квітів, форму художньої композиції для столу для двосторонніх міжнародних переговорів та їх художнє оформлення зали для багатосторонніх переговорів.
9. Бенкет „Фуршет” на 400 персон. Обслуговуючий персонал: офіціантів – 24, метрдотелів – 3, адміністратор –1. запропонуйте різні схеми обслуговування.
10. У десертному цеху ресторану приготували страву „Пінник із журавлини”, в нижній частині якого зберігся тонкий шар желе. Чи відповідає це вимогам якості. Як цього не допустити?
11. Запропонуйте оригінальну подачу та оформлення фуршетних холодних закусок на бенкет.
12. Запропонуйте схеми розсадження гостей на дипломатичному бенкеті „чай”, „кава” за круглим столом.
13. Продемонструйте для бенкету „коктейль діловий” рибні салати та визначте їх правила відпуску і подачі.
14. Розробіть дизайн чайного столу для гостей з Англії.
15. До вашого ресторану завітала група гостей. Супроводжуючий групи попередив, що всі гості мусульманського віросповідання, але вони хочуть покуштувати страви української кухні. Ваші дії?
16. Ви помітили, що у вечірній час у ресторані один із гостей знаходиться в нетверезому стані. Ваші дії?
17. Бенкетна зала ресторану для поважних гостей: способи фрапування та декантування вин.
18. Запропонуйте різноманітні схеми розсадження гостей на дипломатичних бенкетах „за столом” при зосереджених формах розміщення столів.
19. Запропонуйте форму та квіткове наповнення оранжувальних композицій для застольних урочистостей, державного бенкету, заручин, ювілею жінки та чоловіка та фуршетних бенкетів.

Наш досвід свідчить, що однією з найбільш ефективних форм та методів професійного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи є проведення „професійних конкурсів”, що передбачають відтворення реальних умов праці, та реальних прийомів, святкових заходів за умови розв’язання конкретних завданих проблем та ситуацій.

Професійні конкурси ми проводимо за наступною програмою:

1. Створення мобільних бізнес-команд з розробки, впровадженню нової інформації та груп, для підготовки відповідної документації, методичних матеріалів на основі отриманих досліджень із наступною їх реалізацією.
2. Створення загальної бази даних студентів навчального закладу з урахуванням можливості їх залучення до професійних заходів (обслуговувань, виїзної практики), а також їх працевлаштування.
3. Створення постійно діючого оргкомітету з проведення відкритого конкурсу фахівців - юніорів „Гостинність”.
4. Підготовка документації з укладання угод для підготовки спеціалістів визначених підприємств (за замовленням).
5. Залучення на взаємовигідних умовах фахівців-практиків.
6. Влаштування семінарів-диспутів між працівниками підприємств та викладачами навчальних закладів.
7. З метою залучення партнерів та спонсорів пропонується проведення презентацій-семінарів, PR- акцій із наданням пакету можливостей партнерів щодо нашої співпраці.
8. Створення комітетів або фондів випускників навчального закладу, що сприяє їх спілкуванню, розширенню можливостей співпраці.
9. Встановлення та підтримка контактів з асоціаціями ресторанного напрямку барменів, кулінарів, сомельє, барісто на взаємовигідних умовах із метою отримання інформації, впровадження своїх розробок, доступом до виробників.

10. Врахування вимог та побажань практиків щодо удосконалення навчальних планів відповідно до змін, що відбуваються на сучасному ринку ресторанних послуг.

Проведення професійної гри такого типу передбачає розробку майбутнім фахівцем конкретних пропозицій та програм, наприклад: професійні пропозиції щодо:

- визначення критеріїв кулінарного мистецтва;
- встановлення структурних складових індустрії гостинності;
- організації чемпіонату „Барісто”.

Вивчити досвід підприємств, розробити та затвердити програми розвитку підприємств.

- Робота „Барісто”.
- Сирний курс.
- Сигарний курс.
- Чайна церемонія.
- Мова жестів.
- Обслуговування за протоколом.
- Сучасний посуд подачі страв.
- Сучасні методи обслуговування та сервіровки.
- Сучасні прилади в ресторанах та барах.
- Винний курс (декантація, дегустації, винний погрібок, енотека комплексу).
- Курс стимулювання продажу.
- Корпоративний імідж або імідж ресторану.
- Психологічні аспекти побудови атмосфери ресторану.
- Особливості дизайну інтер'єра ресторану.
- Етнічні ресторани та особливості національної кухні.
- Робота підприємств фукс-сервіса.

Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи на таких засадах сприяє розвитку його творчого мислення, здатності до ефективного розв'язання реальних професійних завдань.

Важливе значення у формуванні професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи відповідно до вимог і потреб сучасного ринку ресторанних послуг набуває потреба опанування сучасними формами організації ресторанних послуг.

Із цією метою нами розроблено навчальний курс „Основи роботи сомельє” (Додатки А, Ж, З). З кожним роком на ринку розширюються асортимент, перелік алкогольних напоїв, значно поліпшується їх якість, підвищуються вимоги щодо їх рекомендації до страв, зберігання, подачі.

Основною метою курсу „Основи роботи сомельє” є підготовка студентів до роботи в закладах ресторанного господарства безпосередньо з винами та іншими алкогольними напоями. Студенти повинні знати про рекомендації вин до страв, температурні режими подачі напоїв, основи виробництва вин, правила зберігання, характеристики вин, про виноробні країни та сорти винограду, професійний інвентар та аксесуари сомельє.

Формування відповідних професійних умінь спрямоване на роботу з пляшками, опрацювання навичок роботи з інвентарем сомельє, вивчення винних етикеток за натуральними зразками, опрацювання навичок визначення характеристик вина з інформацією на етикетках. Отже, можна стверджувати, що методика формування практичних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи має передбачати початкове формування базових професійних умінь із наступним розвитком професійної самостійності фахівця на засадах моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі, відтворення прогностичних професійних проблем і завдань, розробкою на цій основі майбутнім фахівцем ресторанної справи конкретних професійних програм, проектів та рекомендацій.

Психолого-педагогічні аспекти вибору форм і методів практичної підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи

Вибір форм та методів практичного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи здійснюється у відповідності до вимог і потреб ресторанного бізнесу. Уміння і навички фахівця можна вважати сформованими лише в тому випадку, коли студент вільно здійснює їхнє перенесення на новітні виробничі об'єкти. У психології перенесення розглядається як активний процес, що містить не тільки відтворення знань, умінь і навичок, але й їхню перебудову на основі засвоєних прийомів, нових способів навчальної роботи. Однак перенесення здійснюється учнями успішно лише в тому випадку, коли вони підготовлені до процесу засвоєння знань [82].

У процесі планування взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання важливим питанням є не тільки передача знань, умінь і навичок, а й організація і керування процесом пізнання і засвоєння як цілісним процесом. Це значить, що викладач повинен оптимально й ефективно забезпечити підготовку студентів від вихідного рівня знань і розвитку, з якого починається засвоєння конкретного розділу, до такого рівня, що відповідає повному засвоєнню навчального матеріалу.

У дослідженні Т. Костіної досить повно розкриті організаційні зв'язки теоретичного і практичного навчання. Автор стверджує, що формування на заняттях уявлень щодо можливостей застосування теоретичних знань - одна з умов успішного засвоєння навчального матеріалу, ефективний засіб підвищення інтересу до виробничого навчання. Такий підхід до організації навчального процесу сприяє науковому розумінню студентами законів, виховує в них гнучкість мислення, професійну зацікавленість. Вважаємо, що необхідно розглянути форми організації навчання як категорії дидактики, визначити можливість кожної форми, щоб обґрунтувати систему форм організації в професійній підготовці. Одним із підходів може бути структурно-логічна систематизація змісту навчального процесу в професійній підготовці фахівців ресторанного сервісу, реалізація взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання. Т. Костіною виявлені загальнопедагогічні і спеціальні функції реалізації взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання. Автор

акцентує увагу на тому, що у процесі практичної підготовки особистості відбувається дія людини на матеріальний світ. Суб'єкт діє на об'єкт і навпаки. Тим самим практична професійна діяльність людини є вихідним пунктом і домінуючою основою процесу пізнання, а також критерієм його істинності [131].

Інколи помилково вважають, що практика виступає лише на останньому етапі процесу пізнання, коли шляхом абстрактного мислення вже збудовані певні висновки і система поглядів, тобто практика виступає в процесі пізнання тільки як критерій істинності.

Однак слід зазначити, що практика весь час супроводжує процес пізнання, пронизує всі його етапи, вона є першочерговою метою пізнання.

Роль практики на першому етапі пізнання – в процесі живого споглядання – очевидна: тільки при безпосередньо практичному спілкуванні людини з предметами і явищами зовнішнього світу можуть виникати у неї ті відчуття і уявлення, які й є першою сходинкою пізнання – живим спогляданням.

Ставлення людини до оточуючих предметів і явищ базується не на цікавості, а має практичний характер; тому чуттєві сприйняття, обумовлені практичною діяльністю, мають вибіркового характеру, зосереджуються на практично необхідних сторонах і властивостях предметів пізнання [161].

Практика для студентів у процесі професійної підготовки є чи не єдиним джерелом пізнання реальної професійної діяльності [157].

Студент, як правило, зі своєї власної практики набуває професійного досвіду, причому завдяки взаємопроникненню теорії і практики у процесі пізнання відбувається перехід звичайного запам'ятовування знань у діалектичний процес, їх засвоєння від конкретного до абстрактного, від простого до складного, а в деяких штучно створених випадках від заперечування неправильного до правильного.

Пояснимо це основне положення прикладами з власного досвіду.

Організувати процес ефективного практичного навчання у процесі підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи досить складно.

Необхідною умовою для цього є перш за все професійне спрямування навчального процесу, адже в процесі навчання пізнання стає більш повним лише за умови діалектичного поєднання теорії і практики у формуванні професійного мислення майбутнього фахівця.

Перший крок до абстрактного мислення – це виникнення уявлень. Вони є початковим моментом відтворення й узагальнення. Саме процес весь час повторюючої практики людини спонукає до підвищення чуттєвого сприйняття, відтворення, засвоєння більш загальних, багатьом притаманним ознакам властивостей предмета або явища. Здатність органів чуття людини до адекватного ставлення предметів і явищ дійсності сама є результатом неодноразово повтореної практичної діяльності людини [184].

Отже, лише практика є єдиною і матеріальною основою виникнення відчуттів і уявлень на першій сходинці процесу пізнання.

Таким чином, основою переходу від живого сприйняття до абстрактного мислення знову є практика. Роль її в розвитку абстрактного мислення може і не проявлятися безпосередньо, як на попередніх ступенях пізнання, але практика й абстрактне мислення знаходяться в тісному діалектичному взаємопроникненому зв'язку [157].

Слід зазначити, що мисленнєві абстракції та поняття вдосконалюються саме в процесі практичної діяльності людей. Ці абстракції та поняття не залишаються постійними, вони розвиваються і змінюються, а в основі цього лежить знову - таки практика.

На нашу думку, у підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи цей процес є основою формування професійного мислення.

На останньому етапі процесу пізнання практика виступає як критерій істинності здобутих знань і як головна передумова ефективної професійної діяльності фахівця в реальних умовах праці.

Причому в процесі пізнання студенти досить часто опановують спочатку поодинокі факти або явища через відчуття й уявлення, а потім далі переходять до поняття й узагальнення у галузь абстрактного мислення.

У дослідженнях взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання не можна врахувати всю специфіку та особливості професійного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи, що зумовлено суттєвими структурними і функціональними змінами в сфері ресторанного бізнесу, невизначеністю форм співпраці навчального закладу з підприємцями щодо практичної підготовки майбутнього фахівця в реальних умовах праці.

На основі інтегративного підходу можуть бути визначені різні форми організації навчання. Потреба в удосконаленні форм і методів організації навчального процесу зумовила необхідність практичного пошуку шляхів і способів інтеграції професійних умінь у напрямку осмислення взаємозв'язку та проектування відповідних форм інтегративних занять.

Потреба в інтегративних формах навчання виникає з ситуацій, коли неможлива реалізація міжпредметних зв'язків при вивченні окремо взятої навчальної дисципліни. Вона підсилюється в тому випадку, коли є потреба у реалізації взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання з іншою навчальною дисципліною, коли навчальний матеріал специфічний, досить складний і викладач об'єктивно не в змозі кваліфіковано використати його у розв'язанні конкретних дидактичних і учбово-пізнавальних задач [20].

Використання інтегративних форм навчання забезпечується організацією спільних навчальних занять. У цьому випадку спільна діяльність сприяє реалізації взаємозв'язку теоретичного і практичного навчання блоку спеціальних дисциплін. Причому у разі діагностичного підходу до проектування й організації таких занять вносять істотні корективи в організацію навчально-пізнавальної діяльності, оцінювання ефективності формування професійних умінь майбутніх фахівців.

Під методами практичного навчання розуміють способи сумісної діяльності викладача і студента, за допомогою яких здійснюється навчальний

процес, завдяки якому студент опановує відповідні професійні уміння і навички, набуваючи основи професійної майстерності та професійної компетентності.

У процесі навчання відповідні методи підготовки класифікують (за джерелом знань) на:

- словесні;
- наочні;
- практичні.

Словесні методи навчання застосовують у процесі реалізації усіх структурних елементів практичного заняття, що передбачає проведення інструктажу, пояснювальної бесіди, проведення виробничих семінарів тощо.

Слід зазначити, що інструктаж передбачає подачу викладачем вказівок, попереджень щодо практичного виконання професійних завдань.

Вважаємо, що у підготовці фахівця ресторанного бізнесу це має особливе значення у формуванні забезпечення потрібного рівня професійної компетентності майбутнього фахівця. Особливого значення набуває чітке визначення попереджень щодо порушень правил техніки безпеки, технічних та технологічних умов здійснення технологічних операцій із метою забезпечення якісної продукції.

Наш досвід свідчить, що корисним є проведення інструктажу безпосередньо перед початком практичного заняття. Важливим у цьому є ознайомлення студентів із типовими і нетиповими помилками в роботі фахівця у процесі опанування тими чи іншими практичними вміннями і навичками.

У процесі підготовки фахівця ресторанної справи застосовується також пояснення як один із методів навчання, що має характер роздумів і обґрунтування тих чи інших понять та явищ.

На нашу думку, застосування цього методу можливе при обґрунтуванні технологічних процесів і операцій, вивченні тих чи інших вад продукції, певних невідповідностей виробничого процесу, технічних та технологічних порушень тощо.

Слід зазначити, що завдяки такому методу практичного навчання створюються умови для розвитку професійної відповідальності майбутнього фахівця, його зацікавленості обраною професією, створюються умови для формування відповідного професійного мислення.

У практичній підготовці майбутнього фахівця суттєве значення має професійна бесіда викладача зі студентом із метою розвитку в нього творчих умінь та забезпечення професіоналізму. Бесіду рекомендується застосовувати після накопичення студентом певного об'єму теоретичних знань та умінь.

Важливим методичним засобом у практичній підготовці фахівця є письмове інструктування, що сприяє розвитку навичок самостійності, самоконтролю, забезпечуючи цілісне бачення технологічного процесу, ефективне оволодіння тією чи іншою професією [185].

Ми вважаємо, що у підготовці фахівця ресторанного бізнесу доцільним є підготовка спеціальних інструкційних матеріалів, які включають:

- вимоги професійних стандартів щодо опанування певними технологічними процесами й операціями;
- технологічні діаграми та схеми, діюче галузеве обладнання;
- можливі вади продукції, пов'язані з порушенням технологічних та технічних умов виробництва.

В інструкційних картах чітко вказується послідовність технологічних процесів і операцій з обов'язковим висвітленням умов безпечної професійної діяльності. Інструкційна карта містить безпосередні вказівки до опанування певним видом професійної діяльності, професійної функції або професійної дії.

Одним із різновидів може бути інструкційна карта опанування конкретним видом професійної роботи. Наприклад, приготування салатів, приготування перших страв тощо.

Цікавим є підготовка карт-завдань, які передбачають самостійне розв'язання студентами конкретних професійних проблем щодо виявлення причин порушень якості продукції. З цією метою викладач, використовуючи діючі державні стандарти та відповідну нормативну галузеву документацію,

подає реальні вимоги щодо якісних показників того чи іншого продукту та відповідні технічні та технологічні умови виробництва. Студент, виконуючи домашнє завдання, порівнює технічні та технологічні умови виробництва неякісного продукту з нормативними вимогами, самостійно встановлює причини тих чи інших вад продукції.

Виробничі семінари передбачають самостійне вивчення студентами тих чи інших тем із наступною підготовкою реферативних матеріалів.

На нашу думку, у підготовці фахівця ресторанної справи це може бути вивчення професійного досвіду, здійснення того чи іншого виду діяльності у різних зарубіжних країнах. Важливим у цьому є роль викладача, який безпосередньо зі студентом розробляє конкретний перелік професійних завдань у контексті теми виробничого семінару, надає допомогу студентам в аналізі поданого матеріалу, підготовці відповідних висновків та рекомендацій.

Наочні методи професійного навчання:

- особиста демонстрація послідовного виконання трудового процесу викладачем;
- демонстрація наочних засобів;
- застосування екранних засобів за допомогою технічних засобів навчання (ТЗН);
- самостійне спостереження студентами.

Показ виконання трудових прийомів, дій, операцій, виробничих процесів – один із найважливіших методів професійної підготовки фахівця, за допомогою якого в студентів формується точне, живе і конкретне уявлення про діяльність, яку вони відтворюють і з якою вони порівнюють свої дії. При застосуванні цього методу викладачу необхідно враховувати наступні дидактичні вимоги:

- показати виробничий процес у нормальному робочому темпі, потім продемонструвати його в уповільненому темпі з зупинками на характерних моментах, вичленення з трудового прийому того чи іншого

- елементу і показуючи окремі трудові рухи, а в заключенні продемонструвати трудову операцію в нормальному робочому темпі;
- супроводжувати показ поясненнями;
 - забезпечити видимість демонстрації виконання трудових прийомів для всіх присутніх;
 - керувати процесом спостереження студентами;
 - урізноманітнити показ демонстрацією наочних посібників;
 - підготуватись до демонстрації викладачем, попередньо необхідно повправлятися у виконанні трудових прийомів [185].

Демонстрація наочних засобів у процесі підготовки майбутнього фахівця ресторанної справи допомагає засвоїти способи діяльності. В процесі навчання застосовують наступні види наочних посібників:

- натуральні;
- образотворчі;
- комбіновані.

Натуральні наочні засоби повинні бути виконані правильно, точно, без відхилень від технології.

Успішність демонстрації наочних засобів залежить від додержання ряду дидактичних вимог:

- студенти повинні знати, що їм необхідно проводити спостереження і з якою метою;
- наочний засіб необхідно демонструвати так, щоб його могли бачити всі студенти;
- при демонстрації наочного засобу викладачу необхідно мати на увазі, що у студентів треба задіяти, за можливістю, велику кількість органів чуття (зір, слух, тактильне сприйняття та ін.) ;
- демонстрацію обладнання необхідно показувати в динаміці;
- демонстрація наочних засобів повинна органічно поєднуватись із показом усіх трудових прийомів [71].

Ми вважаємо, що демонстрація наочних засобів повинна широко застосовуватись на всіх етапах навчання.

При демонстрації екранних посібників у процесі навчання кабінет повинен бути забезпеченим усією відповідною апаратурою, яка буде використовуватись під час навчання студентів.

Екранні засоби застосовуються викладачем в основному при інструктуванні студентів. Демонстрація екранних засобів повинна чітко вписатись у структуру уроку, супроводжуватись написами і дикторським текстом і т.п.

Метод самостійного спостереження студентами застосовують в основному при проведенні виробничих екскурсій, а також для ознайомлювальної практики студентів на підприємствах ресторанного сервісу.

Словесні і наочні методи створюють у студентів орієнтовну основу до їх практичної діяльності [114].

Отже, у виборі форм та методів професійного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи доцільним є врахування послідовного опанування студентами фундаментальних професійних умінь завершеного циклу технологічних процесів і операцій, що мають місце у приготуванні різних видів страв. Причому формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати застосування форм і методів практичного навчання, спрямованого на послідовне ускладнення індивідуальних завдань в опануванні спеціальними професійними вміннями і навичками. Важливою передумовою ефективності навчально-виробничої практики є співпраця з провідними рестораторами за умови, що студенти проходять практику під їх керівництвом, виконуючи конкретні професійні завдання в реальних умовах праці.

Таким чином, можна зробити висновок, що методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи має передбачати моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі, відтворення сучасних форм організації і надання

ресторанних послуг із розв'язанням прогностичних проблем і завдань, розробкою відповідних професійних програм, проектів та рекомендацій, формування на цій основі професійної самостійності майбутнього фахівця.

Висновки до другого розділу

1. З'ясовано, що практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має здійснюватися на засадах застосування модульного підходу із опануванням наступних змістових модулів: організаційний модуль; робота в команді; технологічний модуль; технічний модуль; психологічний модуль; робота зі споживачем послуг.

Вивчення особливостей професійної діяльності у закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни організаційних засад технічних та технологічних процесів виробництва продукції є засадовим у визначенні основних підходів щодо вибору форм і методів професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи.

Важливе значення у формуванні відповідних професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи має його самостійна діяльність, спрямована на відпрацювання таких найважливіших складових майбутньої професії: складання меню; алгоритм приготування та відпуску страв; робота зі збірником рецептур страв; робота з нормативно-технічною документацією; складання технологічних карт.

2. Організація навчально-виховного і навчально-виробничого процесу має здійснюватися за допомогою відповідних форм навчально-пізнавальної діяльності, які найбільшою мірою відтворюють реальні умови праці. На цій основі реалізується професійно-практична діяльність студентів. Реалізація принципу міждисциплінарності обумовлює певні вимоги до процесу

організації професійного навчання з врахуванням взаємозв'язку теоретичної і навчально-виробничої підготовки. Практична підготовка майбутнього фахівця ресторанної справи має передбачати застосування форм навчально-пізнавальної діяльності, які забезпечують творчий пошуковий характер професійних дій. Формування комунікативних умінь професійного спілкування, моделювання у процесі підготовки реальних проблем та ситуацій дасть змогу розширити простір його професійної та соціальної взаємодії з галузевим середовищем.

3. Узагальнення результатів аналізу наукової літератури з проблеми дослідження та сучасної практики професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави визначити комплекс організаційно-педагогічних умов ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

4. Визначені організаційно-педагогічні умови було покладено в основу експериментальної методики формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи. Обґрунтовано, що педагогічний супровід формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки доцільно здійснювати за такими напрямками: чітке визначення цільової установки, мотивації щодо оволодіння базовими професійними діями та операціями; становлення професійно-орієнтованої основи дій майбутніх фахівців на рівні оперативного застосування набутих умінь; відпрацювання нових способів професійних дій; закріплення набутих

умінь у процесі самостійного виконання конкретних практичних завдань; аналізу результатів власних професійних дій і їх корекція.

Ці ланки складають основу дидактичної структури виробничого навчання майбутнього фахівця ресторанної справи у формуванні його професійних умінь відповідно до вимог і потреб сучасного ринку ресторанних послуг.

РОЗДІЛ 3

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

3.1. Організація та методика проведення дослідно -експериментальної роботи

З метою перевірки обґрунтованих нами педагогічних умов формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи та розробленої методики ми здійснили їх дослідно-експериментальну перевірку.

Для цього нами проведено педагогічний експеримент. Перевірка ефективності методики та педагогічних умов формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі вивчення фахових дисциплін є метою педагогічного експерименту.

На підготовчому етапі до проведення констатувального експерименту нами:

- встановлено професійні вимоги до сучасного фахівця ресторанної справи; побудовано модель професійних умінь фахівця ресторанної справи;
- визначено суперечності і проблеми у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної справи щодо відповідності сучасним вимогам і потребам;
- розроблено концептуальні підходи щодо формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи на засадах поетапного відтворення у навчальному процесі виробничої діяльності фахівця ресторанної справи, розвитку на цій основі професійної самостійності майбутнього фахівця у виконанні реальних завдань діяльності;

- визначено організаційно-методичні засади формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи із обґрунтуванням відповідного змістового забезпечення;
- обґрунтовано вибір форм та методів професійного навчання майбутнього фахівця ресторанної справи з урахуванням психолого-педагогічних аспектів сучасної професійної діяльності фахівця ресторанної справи;
- розроблено методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи в контексті соціально-економічних вимог і потреб .

Експериментальне дослідження проводилось на базі Київського технікуму готельного господарства (відділення: „Ресторанне господарство”) Київського університету туризму, економіки і права, спеціальності „Готельно-ресторанна справа”. В педагогічному експерименті брали участь 318 студентів - 158 студентів у контрольній групі і 160 студентів в експериментальній групі та 11 викладачів.

Констатувальний експеримент проводився з метою виявити й оцінити стан сформованості професійних умінь студентів, майбутніх фахівців ресторанної справи. З цією метою було підібрано і розроблено комплекс діагностичних методик, які дають змогу виміряти вираженість компонентів структури професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи і прослідкувати їх розвиток у процесі професійної підготовки.

Констатувальний експеримент був спрямований на:

- діагностику професійних умінь фахівців ресторанної справи за визначеними нами компонентами і показниками;
- визначення рівнів професійних умінь фахівців ресторанної справи;
- узагальнення результатів констатувального експерименту.

Педагогічний експеримент передбачав застосування методу педагогічного спостереження, анкетування, узагальнення незалежних характеристик, аналізу результатів діяльності респондентів.

На початковому етапі констатувального експерименту нами використовувалась спеціально розроблена анкета, яка спрямована на визначення особливостей становлення професійних умінь студентів: їх ставлення до обраної професії, до організації навчального процесу. Анкета дозволяє також визначити уявлення студентів про свою професію і бачення себе в ній.

В анкеті студентам пропонувались як загальні питання стосовно обраної професії, так і питання, які стосувались різною мірою професійних умінь майбутніх фахівців.

Одне з запитань анкети стосувалося мотивів обрання такої професії. На питання: „Чому Ви вирішили стати фахівцем ресторанної справи?“ найчастіше відповідали так: „Щоб досягти матеріальної забезпеченості“ (13 %), „здобути легку роботу“ (7 %), „пожити студентським життям“ (56 %), „тому, що це престижно“ (9 %) та ін. Не замислювалися над цим питанням 6 % респондентів.

У процесі діагностики професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи ми скористалися виокремленими вище компонентами та показниками. Компоненти у структурі їхніх професійних умінь (загальні уміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні) відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.

Відповідно до виділених компонентів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи визначено показники її сформованості: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та

пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв; володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі.

На першому етапі констатувального експерименту для діагностики загальних умінь за показниками: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції ми використовували такі методи дослідження, як: спостереження, опитування, анкетування, тестування, аналіз продуктів діяльності, контрольні роботи тощо.

Перший етап діагностичних процедур був спрямований на виявлення рівнів розвитку оволодіння комплексом фахових знань, необхідних для успішного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, а саме: володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв та ін.

Серед запитань, які ми задавали студентам на початку експерименту, були такі: Чи вважаєте Ви достатніми Ваші професійні уміння?

За результатами самооцінки студентами власних професійних умінь більша частина опитаних (68,5 %) знаходиться на низькому рівні. На думку майбутніх фахівців ресторанної справи, такий стан сформованості професійних умінь можна пояснити недостатнім рівнем „теоретичних знань стосовно професійних умінь та практичних навичок”, „практичного досвіду”, „поглибленого вивчення фахових предметів”, „досвіду роботи на виробництві” та ін.

Для визначення рівня володіння студентами основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції та інших важливих показників ми використовували контрольні роботи з таких предметів:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції.
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.
5. Товарознавство харчових продуктів.
6. Устаткування закладів ресторанного господарства.
7. Основи охорони праці.
8. Економіка підприємства різних типів.
9. Санітарія і гігієна.
10. Облік і звітність.
11. Психологія та етика ділового спілкування.
12. Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування.
13. Організація барної справи.
14. Основи роботи сомельє.

Практичні навички оцінювались методом компетентних суддів. У ролі суддів виступали викладачі відповідних предметів.

Для виявлення рівня знань стосовно професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи нами був розроблений опитувальник, який передбачав ряд запитань стосовно досліджуваної проблеми.

Опитувальник вивчення усвідомленості студентів необхідності підвищення рівня професійних умінь.

1. Як Ви розумієте сутність „професійних умінь”?
2. Визначте ступінь необхідності високого рівня професійних умінь для професійної діяльності?
3. Чи вважаєте Ви, що професійним умінням необхідно приділяти належну увагу в професійному становленні майбутнього фахівця ресторанної справи?
4. Чи вважаєте Ви, що Ваші професійні уміння сформовані на достатньому рівні?
5. Чи знайомі Ви зі структурою професійних умінь?
6. Чи вмієте Ви об'єктивно оцінювати свої професійні уміння? та ін.

На другому етапі констатувального експерименту для діагностики загальнонавчальних умінь за показниками: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв ми використовували методи: спостереження, метод компетентних суддів.

На третьому етапі констатувального експерименту для діагностики вузькопрофесійних умінь за показниками: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкетні; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі ми використовували карти рівня розвитку професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи (див. таб. 3.1).

Для цього експертами було запрошено п'ять провідних викладачів із фахових дисциплін, які за визначеними показниками оцінили вузькопрофесійні уміння кожного студента.

Таблиця 3.1

Карта рівня розвитку вузькопрофесійних умінь студента

Показник	Експерти					Самооцінка	Рівень розвитку зазначених умінь
	1	II	III	IV	V		
1	2	3	4	5	6	7	8
Володіння технологіями національних кухонь							
Уміння коригувати меню та умови подачі страв							
Володіння загальною технологією подачі страв							
Володіння правилами складання меню та карт напоїв							
Уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи							
Уміння самостійно розробляти технології нових страв							

Для подальших досліджень нам необхідно було обрати контрольну та експериментальну групи. Ці групи ми обирали так, щоб їхні результати констатувального експерименту були приблизно однакові (табл. 3.2).

У таблиці 3.2 подані результати діагностичного зрізу оцінки рівня професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи після констатувального етапу експерименту за трьома компонентами (у %).

Таблиця 3.2

Узагальнені результати діагностики професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи (за трьома компонентами), %

	Рівні			
	Низький	Середній	Достатній	Високий
КГ	46,8	38	11,4	3,8
ЕГ	47,5	36,9	11,2	4,4

Для перевірки ідентичності груп нами використаю критерій згоди Пірсона (Хі - квадрат - χ^2). Критичну міру емпіричних даних критерію

обчислимо за формулою $\chi^2 = \sum_{i=1}^N \frac{(n_i - m_i)^2}{m_i}$, де n_i, m_i спостережувані частоти у відповідних групах.

Узагальнення даних констатувального експерименту показує, що до початку формування експерименту між контрольною та експериментальною групами суттєвої різниці за сумою всіх показників не спостерігається. Обчислення критерію згоди Персона підтвердило припущення стосовно ідентичності обраних груп.

Отже, обрані нам групи можуть бути використані, як контрольна та експериментальна для подальших досліджень.

Модель формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи представлена на рис 3.1. У розробці педагогічної моделі ми послуговувалися підходом В. Кострача [91].

Модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи включає такі структурні елементи: концептуальний блок

(мета, завдання, педагогічні підходи та принципи навчання); процесуальний блок (організаційно-педагогічні умови, етапи, форми, методи та дисципліни); результативний блок (компоненти та рівні професійних умінь).

Методика формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи нами перевірялася на етапі формувального експерименту.

Мета формувального етапу експерименту полягала в експериментальній перевірці розроблених нами педагогічних умов формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи (розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі); апробації методів і прийомів, які здійснюють цілеспрямований вплив на формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Відповідно до мети, з урахуванням концептуальних засад дослідження та результатів констатувального експерименту, було визначено такі **завдання**:

- розвиток у студентів мотивації до набуття професійних умінь; системи відповідних мотивів і цінностей;
- активізація педагогічного процесу за допомогою реалізації визначених педагогічних умов формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи;
- апробація комплексу методів, які сприяють формуванню професійних умінь студентів;
- аналіз і оцінка результатів дослідно-експериментальної роботи.



Рис.3.1. Модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи

Для вирішення завдань формувального етапу експерименту нами була розроблена методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка передбачає:

1. Узагальнення знань студентів шляхом систематизації навчального матеріалу з фахових дисциплін.
2. Усвідомлення майбутніми фахівцями важливості формування професійних умінь як важливої складової їхньої підготовки до майбутньої професійної діяльності.
3. Стимулювання студентів до професійної самореалізації на основі залучення їх до діяльності в умовах реального виробництва.

Методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи впроваджувалася у три етапи. У контрольній групі протягом експерименту заняття проводилось традиційно, а в експериментальній групі - відповідно до запропонованих нами етапів організації навчального процесу: когнітивного, операційного, самостійного.

У розробці власних етапів формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи ми спирались на запропоновані А. Новіковим парадигми практичної, професійної підготовки [126]. Мета кожного етапу та відповідні уміння, які протягом нього формуються, показані в таб. 2.1. Конкретизуємо зміст завдань, які пропонувались студентам на кожному з етапів професійної підготовки.

Метою **когнітивного етапу** формувального експерименту було формування у студентів професійних умінь організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства, розвиток професійної зацікавленості обраною професією. В результаті цього етапу студенти повинні були оволодіти загальнонавчальними уміннями та отримати уявлення про умови майбутньої професійної діяльності, отримати первинний досвід, практичні навички в реальних умовах праці.

Серед завдань цього етапу були розвиток, переважно, таких умінь: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на

потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції тощо. Для вирішення цих завдань ми використовували такі методи: підготовчі та вступні вправи, індивідуальні професійно спрямовані завдання, ігрове проектування та ін.

Ігри, які ми використовували, характеризуються значним емоційним впливом, вони створюють найбільш оптимальні умови для формування професійних умінь майбутнього фахівця, перш за все умінь спілкування, професійної поведінки, розв'язання складних професійних завдань, професійної взаємодопомоги. Гра в цьому випадку виступає як своєрідна школа практичного навчання.

Слід зазначити, що на усіх етапах формувального експерименту, при формуванні усіх найголовніших умінь майбутнього фахівця ресторанної справи ми дотримувалися послідовності вправ у процесі засвоєння студентами умінь, запропонованої Н. Мойсеюк [121, с.231]. Для актуалізації опорних знань і навичок ми використовували підготовчі вправи. Для засвоєння знань (правил, понять) ми використовували вступні вправи (пізнавальні, мотиваційні). Так звані пробні вправи використовувались при первинному застосуванні знань. Для оволодіння уміннями в стандартних умовах використовувались тренувальні вправи (за зразком, інструкцією, завданням). Творче перенесення знань і навичок у нестандартні умови (засвоєння умінь) забезпечували творчі вправи.

Формування початкових професійних умінь у процесі вивчення спеціальних навчальних дисциплін має завершуватися виконанням індивідуальних професійно-спрямованих завдань розв'язання конкретних проблем, які стосуються встановлення причин технологічних і технічних порушень приготування тих чи інших страв.

Метою **операційного етапу** формувального експерименту було формування в реальних умовах праці спеціальних професійних умінь, відповідних фахових якостей і здібностей. У результаті цього етапу студенти повинні були навчитись здійснювати виробничі дії, пов'язані з організацією виробничого процесу підприємства за завданням керівників.

Серед завдань цього етапу були розвиток переважно таких умінь: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв тощо. Ці завдання вирішувались методами: професійний тренінг, ділові ігри („Професійна нарада”, „Професійна гра”, „Професійний конкурс”, „Я – директор ресторану”, „Позаштатна ситуація в діяльності підприємств харчування”, „Міра”, „Парламент”, „Найти зміни”, „Відновити логіку”, „Детектив” тощо), пробні та тренувальні вправи, театралізація виробничих завдань тощо.

Організація практичної підготовки у формуванні професійних умінь фахівця ресторанної справи передбачала застосування методик професійно-контекстного типу. Розроблені нами авторські методи професійного тренінгу майбутніх фахівців ресторанної справи апробувалися в умовах педагогічної імпровізації вибраних форм та методів навчання.

Розробка форм та методів навчання щодо моделювання професійної діяльності фахівця ресторанної справи здійснювалася на основі сучасних моделей професійних умінь фахівця шляхом передбачення максимального відтворення у навчальному процесі професійних дій та операцій завершеного технологічного процесу.

Такою формою навчально-пізнавальної діяльності є „професійна нарада” „професійна гра”, „професійні конкурси”, що розроблялися на загальних дидактичних засадах організації і проведення ділових ігор.

Ми передбачали методику застосування „професійних нарад” та „професійних ігор” у практичній підготовці майбутнього фахівця ресторанної

справи за умови спрямування навчальної роботи на формування умінь забезпечення конкурентоздатності ресторанних послуг шляхом розв'язання відповідних проблем, ситуацій та завдань.

Досліджено, що методичний арсенал застосування авторських методів формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи розширюється за рахунок рефлексивно-технологічної складової, яка створює для майбутніх фахівців можливість мати справу не тільки зі сформованими вміннями, але й з їх технологічними схемами і діаграмами з метою коригування й уточнення технологічних режимів і параметрів на засадах свідомого вдосконалення і корегування професійних умінь, набутих у процесі реальної діяльності.

У дослідженні ми дотримувалися таких умов ефективності навчально-виробничого процесу формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи:

- раціональна організація навчального часу;
- інтенсивність, активність і зацікавленість навчально-виробничою діяльністю;
- можливість брати безпосередню участь у реальному виробничому процесі;
- особистісна значущість навчально-виробничої роботи в контексті майбутньої професійної діяльності;
- професійно-цільова спрямованість навчання (усвідомлення професійно важливих цілей і завдань, мотивація пізнавально-розвивального процесу, що підтверджується відповідною навчально-виробничою роботою).

У нашому дослідженні були розроблені наступні ігри, які ми ввели в навчальний процес. До них належать: „Я – директор ресторану”, „Позаштатна ситуація в діяльності підприємств харчування”. Ролі розподілялися таким чином, що у грі брала участь уся група.

У процесі підготовки спеціалістів у сфері ресторанного бізнесу особлива увага приділялася формуванню вміння розподіляти і концентрувати увагу за

допомогою серії ігор на увагу, взятих нами з відповідних методичних посібників [180, 181, 182].

На цьому етапі експерименту ми використовували ігри під умовними назвами „Міра”, „Парламент”, „Найти зміни”, „Відновити логіку”, „Детектив” та ін. На їх виконання мікрогрупам представляють обмежений час (25-30 хвилин). Один із членів експериментальної групи виступав у ролі ведучого, організовував виконання необхідних процедур, двоє інших відслідковували виконання завдань. За результатами роботи у відповідних власних діагностичних картках виставлялась оцінка (середній бал індивідуальних рішень експертів).

Здібність миттєво й адекватно аналізувати ситуацію, знаходити нестандартні розв’язання проблем перевірялась у процесі *театралізації виробничих завдань*. Слід відмітити, що в процесі конструювання змістовної частини діагностичних процедур ми враховували об’єктивну багатофункціональність основної маси відібраних нами ігор, завдань, вправ.

У використанні рольової гри ми виходили з багаточисельних переваг даної форми організації навчального процесу. Найважливішою перевагою професійних ігор, на нашу думку, є можливість включення майбутніх фахівців у процес групової професійної динаміки і міжособистісної взаємодії, наявність нових виробничих ролей і функцій на ігровому полі, можливість змінювати ігровий імідж, стан у грі – це джерела додаткових професійних умінь майбутнього фахівця, умови розширення діапазону можливих професійних дій у кожній конкретній ігровій ситуації, важливий чинник професійної самостійності майбутнього фахівця.

На етапі підготовчої роботи нами були здійснені наступні дії:

- визначення основних професійних цілей і мотивів;
- розробка і змістовне оформлення необхідних компонентів гри (правила і структура; ролі і способи їх розподілу; зовнішні атрибути; способи і прийоми розробки та підтримки ігрового поля; забезпечення

- можливостей саморегуляції гри, а за необхідністю й її корекції, діагностичні процедури і т.п.);
- розподіл обов'язків, ретельний розбір ігротехнічних та ігротехнологічних функцій учасників гри;
 - організаційно-технічна підготовча робота і т.д.

Діяльність студента передбачала відповідну координацію навчальної роботи у формуванні цілісного сприйняття професійної діяльності. Навчально-виховний процес проектувався „на перспективу” професійних умінь.

Такий прогностичний підхід сприяв теоретичному осмисленню професійної діяльності, набуттю певного професійного досвіду на засадах аналізу і порівняння реальних виробничих результатів.

Слід зазначити, що навчальна діяльність майбутніх фахівців має бути спрямована на опанування конкретними професійними вміннями, передбачаючи обов'язкове розв'язання реальних практичних ситуацій та проблем.

Нижче подаємо приклади таких завдань. У параграфі 2.3 подано зразки таких завдань, наприклад:

Професійні завдання (практична частина) до гри „Я працюю у столичному ресторані”. Прийом „VIP”- персон потребує:

1. Скласти меню, карту напоїв, схеми проведення та дизайн столу, засервірувати і продемонструвати обслуговування застілля Різдва Христового.
2. Розрахувати оснащення ресторану класу „люкс” (80 місць) меблями, столовою білизною, скласти схеми розміщення меблів для обідньої та бенкетної зал.
3. Скласти асортимент буфету кава-брейк. Продемонструвати технічні прийоми обслуговування оратора „за столом” та „на трибуні”.
4. Скласти меню „табльдот” та накрити стіл, і продемонструвати обслуговування столу за американською системою.

Метою **самостійного етапу** формувального експерименту була самостійна професійна підготовка, набуття практичного досвіду під час роботи на різних видах підприємств. У результаті цього етапу студенти повинні були навчитись самостійно здійснювати виробничу діяльність, адекватно реагувати на виробничі ситуації, що виникають, уміти працювати в колективі з великою групою людей. Цей етап підготовки мав забезпечити професійну самостійність майбутнього фахівця сфери ресторанного господарства щодо виконання професійних дій та виробничих функцій в умовах реального виробництва.

Серед завдань цього етапу були розвиток переважно таких умінь: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; володіння здатністю самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі тощо. Для цього ми використовували такі методи і прийоми: складання індивідуальних програм професійного саморозвитку, творчі завдання, самостійна розробка програм удосконалення технологічних та технічних умов виробництва, „професійні конкурси”, використання інструкційних карт та ін.

Однією з найбільш ефективних форм та методів професійного навчання майбутніх фахівців ресторанної справи є проведення „професійних конкурсів”, що передбачають відтворення реальних умов праці, та реальних прийомів, святкових заходів за умови розв’язання конкретних зазначених проблем та ситуацій.

Ефективним прийомом роботи було використання інструкційних карт. Одним із різновидів може бути інструкційна карта опанування конкретним видом професійної роботи. Наприклад, приготування салатів, приготування перших страв тощо.

Застосування запропонованих методик формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи передбачало виконання майбутнім фахівцем в умовах реального виробництва конкретних завдань безпосередньо

з працівниками підприємств. Такі заняття передбачають обов'язкову участь майбутнього фахівця у завершенні технологічного процесу, оцінці якості страв, виявленні помилок та недоречностей.

Загальну оцінку професійної діяльності майбутніх фахівців здійснюють викладачі спеціальних дисциплін та провідні фахівці підприємств, а також присутні учасники виробничого процесу. Така форма практичної підготовки забезпечує високий рівень професійної готовності фахівця до реальної праці, про що свідчить реальний попит на випускників нашого навчального закладу (100% працевлаштування).

Нами було здійснено структурування навчальних програм та індивідуальних програм професійного саморозвитку майбутнього фахівця ресторанної справи, спрямованого на свідоме формування професійних умінь. Індивідуальні програми професійного саморозвитку мали таке спрямування:

- робота на комп'ютерах;
- користування базами і банками даних;
- значення і розуміння екології й економіки ресторанного бізнесу;
- фінансові знання, комерційна кмітливість;
- уміння трансферу сучасних технологій;
- знання маркетингу;
- правові знання, знання патентно-ліцензійної галузі;
- уміння захисту інтелектуальної власності;
- знання нормативних умов функціонування підприємств різних форм власності;
- уміння презентації технологій і продукції;
- знання іноземних мов.

Подаємо нижче розроблені нами приклади тестових завдань, що відтворюють вимоги запропонованих нами критеріїв оцінювання рівнів сформованості професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи.

Тести з технології обслуговування

1. Дати визначення банкету.
 - А) це урочистий званий сніданок
 - Б) це урочистий званий сніданок, обід або вечеря
 - В) це урочиста звана вечеря

2. Який привід може бути для офіційного банкету?
 - А) прийом глави уряду
 - Б) сімейне свято
 - В) традиційне свято

3. Як подають страви і напої офіціанти при банкеті з повним обслуговуванням?
 - А) в обніс
 - Б) в стіл
 - В) певну їх кількість, а саме холодні страви і напої, заздалегідь виставляють на столи, а гарячі страви і напої подають в обніс або ставлять на стіл

4. Як називається сполучений вид банкету?
 - А) банкет-фуршет
 - Б) комбінований
 - В) банкет-коктейль

5. Скільки може обслуговувати гостей офіціант при банкеті-коктейлі?
 - А) 10-12 гостей
 - Б) 3-4 гостя
 - В) 20-25 гостей

6. Яка тривалість банкету з повним обслуговуванням?

- А) 3-4 год.
- Б) 20-30 хв.
- В) 50-60 хв.

7. Які є форми розстановки столів?

- А) П-подібна; Т- подібна; Ш-подібна
- Б) Г- подібна; К- подібна; Ц- подібна
- В) О- подібна; Б- подібна; С- подібна

8. З якої сторони ставлять на стіл чашки з гарячими напоями?

- А) перед гостем
- Б) справа від десертної тарілки
- В) зліва від гостя

9. Для кого, як правило, організовують банкет-чай?

- А) для дітей
- Б) для чоловіків
- В) для жінок

10. Яку форму обслуговування використовують для змішаного банкет-коктейль-фуршету?

- А) характерну для банкет-коктейлю
- Б) характерну для банкет-коктейлю
- В) характерну для банкет-фуршету

12. Що означає “Повний пансіон?”

- А) 2-х разове харчування у вигляді сніданку, обіду чи вечері
- Б) 1-но разове харчування, тільки сніданок
- В) 3-х разове харчування у вигляді сніданку, обіду, вечері

13. Відмінності обслуговування банкету по типу „Шведський стіл.”

А) у тому, що гості обслуговують себе самі

Б) у тому, що гостям надається можливість не тільки вибирати холодні закуски, а й гарячі і солодкі страви, які встановлюються відразу в стіл

В) у тому, що офіціанти розносять холодні закуски та напої на підносах і пропонують їх гостям

14. Чим відрізняється американський сніданок від англійського?

А) тим, що додатково подається тала негазована вода з кубиками льоду

Б) тим, що подають дуже ранній чай або каву

В) тим, що на сніданок подають яєчню або омлет

15. Метод обслуговування „А-ля карт.”

А) коли гості роблять замовлення попередньо, а обслуговування здійснюється в строго установленій проміжок часу

Б) коли гості з карти меню страв та напоїв вибирають те, що їм подобається

В) гості обслуговуються в один і той же час і по тому ж меню

Формування професійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи за експериментальною методикою здійснювалося на засадах цілісного формування практичної підготовки фахівця. Початкове формування базових професійних умінь одержало подальший розвиток професійної самостійності фахівця в умовах реального виробництва.

Вважаємо за необхідне зазначити ключові моменти у виробленні кожного з показників загальнонавчальних та вузькопрофесійних умінь.

Дотримуючись порад стосовно формування умінь, запропонованих В. Галузяком, М. Сметанським та В. Шаховим, ми у формуванні кожного уміння намагались забезпечити:

- Повноту орієнтованої основи дій. Формування будь-якого уміння розпочинається з повідомлення вказівок і орієнтирів, користуючись якими студенти зможуть самостійно виконати дію. Ці вказівки можуть бути повідомлені у різній формі: у вигляді зразка дії (викладач просто показує, як треба виконати дію), словесного пояснення з одночасним показом дії, у вигляді поетапного алгоритму тощо.
- Розгорнутість дії під час її початкового показу й опанування. Коли розумову дію студенти вже засвоїли і оволоділи умінням її виконувати, то виконання відбувається згорнуто, у ньому вже відсутні багато ланок і складових компонентів.
- Поелементне освоєння уміння. Уміння складаються з низки елементарних дій. Коли студент опанував уміння, то виконує всі елементарні дії, як одне ціле. Проте під час його формування кожен операцію слід опановувати окремо. (Це особливо стосується формування таких складних умінь, як: експлуатація виробничого обладнання, володіння технологічними процесами приготування страв тощо).
- Усвідомлення навичок та умінь. Студенти повинні мати знання, на яких ґрунтується певне уміння. До його складу належать навички планування дії, прогнозування її результату, контролю за її виконанням.
- Розтягнутість формування умінь у часі. Для більшої ефективності формування умінь і навичок їх варто розтягнути у часі. Для цього потрібні вправи, які готують до оволодіння новим умінням, дозволяють відпрацьовувати їх елементи.
- Наявність зворотного зв'язку щодо правильності виконуваної дії: чим швидше студенти дізнаються про успішність своїх дій, тим швидше відбувається їх правильне засвоєння [153, с.114-115].

3.2. Аналіз результатів експериментального дослідження

Після проведення формувального етапу експерименту була проведена порівняльна характеристика професійних умінь студентів. Для цього студентам експериментальної і контрольної груп було запропоновано виконати завдання, які були аналогічні тим, що пропонувалися під час констатувального експерименту. Проаналізуємо отримані результати.

Кількісні дані, які відображують рівень професійних умінь на прикінцевому етапі за трьома компонентами, наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Результати діагностики професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи після експерименту (%)

Компоненти професійних умінь	Групи	Рівні			
		Низ.	Сер.	Дост.	Вис.
Загальні уміння	К	56,3	36,7	4,6	2,4
	Е	10,9	10,3	60,2	18,6
Загальновиробничі уміння	К	45,9	37,8	12,2	4,1
	Е	1,3	4,6	56,1	38,0
Вузькопрофесійні уміння	К	45,3	36,9	13,3	4,5
	Е	2,7	6,3	48,1	42,9

Згідно з отриманими даними відзначаються істотні позитивні зміни рівні професійних умінь студентів експериментальної групи (ЕГ) порівняно з контрольною групою (КГ). Так, за компонентом „загальні уміння” високий рівень професійних умінь продемонстрували 18,6 % респондентів у той час, як у контрольній групі лише 2,4 %. Особливо велика різниця спостерігається за достатнім рівнем. Якщо в ЕГ таких студентів виявилось після експерименту 60,2 %, то в КГ – 4,6 %. За середнім рівнем професійних умінь отримано таке співвідношення: ЕГ – 10,3 %, а КГ – 36,7 % студентів. З низьким рівнем професійних умінь в ЕГ виявилось 10,9 % студентів, а в КГ – 56,3 %.

Аналогічні результати були отримані і за компонентом „загальновиробничі уміння”. Серед студентів експериментальної групи показали високий рівень загальновиробничих умінь 38 %, в той час, як в КГ – 4,1 %. Достатній рівень продемонстрували 56,1 % респондентів ЕГ, а в КГ – 12,2 %. Середній рівень – 4,6 % ЕГ і 37,8 % у КГ. Низький рівень загально виробничих умінь показали тільки 1,3 % студентів ЕГ, на відміну від КГ, де таких студентів виявилось 45,9 %.

Найвищий відсоток в ЕГ отримано при діагностиці компонента „вузькопрофесійні уміння”. Тут високий рівень зафіксовано у 42,9 % опитаних, що є значним зрушенням у порівнянні з даними констатувального експерименту. В КГ високий рівень показали 4,5 % студентів. 48,1 % студентів ЕГ продемонстрували достатній рівень вузькопрофесійних умінь у той час, як у КГ цей відсоток склав 13,3. Середній рівень умінь продемонстрували 6,3 % студентів ЕГ, а в КГ ця цифра складає 36,9 %. І низький рівень продемонструвало 2,7 % студентів ЕГ в той час, як серед студентів КГ таких виявилось 45,3 %. Це переконливо доводить ефективність застосованих методів формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, які сприяли підвищенню рівня володіння технологіями національних кухонь, уміння коригувати меню та умови подачі страв. Студенти експериментальної групи навчились творчо підходити до складання меню та карт напоїв; демонстрували креативний підхід до сервірування святкових столів та бенкетів. Демонструючи високий рівень професійних умінь, вони самостійно розробляли технології приготування нових страв та умови їх подачі.

Для кращого наочного сприйняття отриманих даних побудуємо гістограми динаміки рівнів сформованості професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи за кожним із виділених компонентів (рис. 3.2.). На гістограмах умовно позначимо рівні професійних умінь таким чином: 1- низький рівень, 2 – середній рівень, 3 – достатній рівень, 4 – високий рівень.

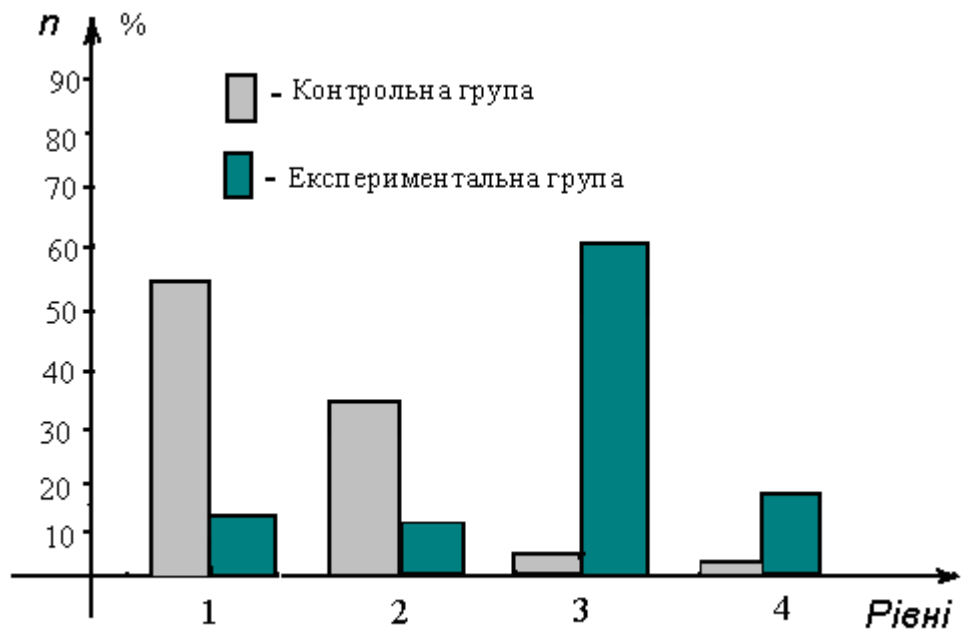


Рис. 3.2. Гістограма порівняння рівнів сформованості загальних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи (після експерименту)

Для підтвердження зроблених висновків перевіримо за критерієм Хі-квадрат вірогідність отриманих результатів. Висунемо нульову гіпотезу H_0 : будь-яка відмінність рівня сформованості загальних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи в процесі його практичної підготовки є випадковою варіацією. Експериментальне значення критерію обчислимо за

формулою
$$\chi^2 = N \cdot M \cdot \sum_{i=1}^L \frac{\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2}{\frac{n_i + m_i}{N + M}}$$
, де n_i - спостережувані частоти контрольної, а m_i - експериментальної групи [1]. В нашому випадку $N=158$, $M=160$, $L= 4$. Для зручності скористаємося даними не за відсотками, а за кількістю осіб, які продемонстрували той чи інший рівень.

Обчислення емпіричного значення χ^2

Група	Об'єм вибірки	Рівні сформованості компонента „загальні уміння”			
		Низ.	Сер.	Дост.	Вис.
Контрольна	158	88	58	8	4
Експериментальна	160	17	17	96	30
Всього	318	105	75	104	34
$\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2$		0,2025	0,0676	0,3136	0,0256
$\frac{\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2}{n_i + m_i}$	0,007	0,002	0,001	0,003	0,001

$$\chi^2 = N \cdot M \cdot \sum_{i=1}^L \frac{\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2}{n_i + m_i} = 158 \cdot 160 \cdot 0,007 = 176,96$$
 . Задамо рівнем значущості $\alpha = 0,05$, визначимо ступінь вільності $k=L-1=3-1=2$ та знайдемо з таблиці [1, с.14] критичних значень критерію Пірсона значення $\chi_{кр.}^2 = 5,99$. Таким чином $5,99 < 176,96$ тобто $\chi_{кр.}^2 < \chi^2$, що вказує на відхилення гіпотези H_0 та прийняття альтернативної до неї - H_1 : будь-яка відмінність рівня сформованості загальних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи в процесі його практичної підготовки є не випадковою варіацією, що підтверджує раніше сформульовані висновки.

Таким чином, використання системи методів таких, як: аналіз виробничих ситуацій, ігрове проектування, екскурсії в заклади ресторанного типу, розв'язання реальних практичних ситуацій тощо істотним чином

поліпшило рівень сформованості таких показників, як: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції тощо.

Проаналізуємо результати експерименту ЕГ та КГ щодо динаміки сформованості загальновиробничих умінь майбутніх фахівців ресторанної справи особисті.

За отриманими даними побудуємо гістограму (рис.3.3)

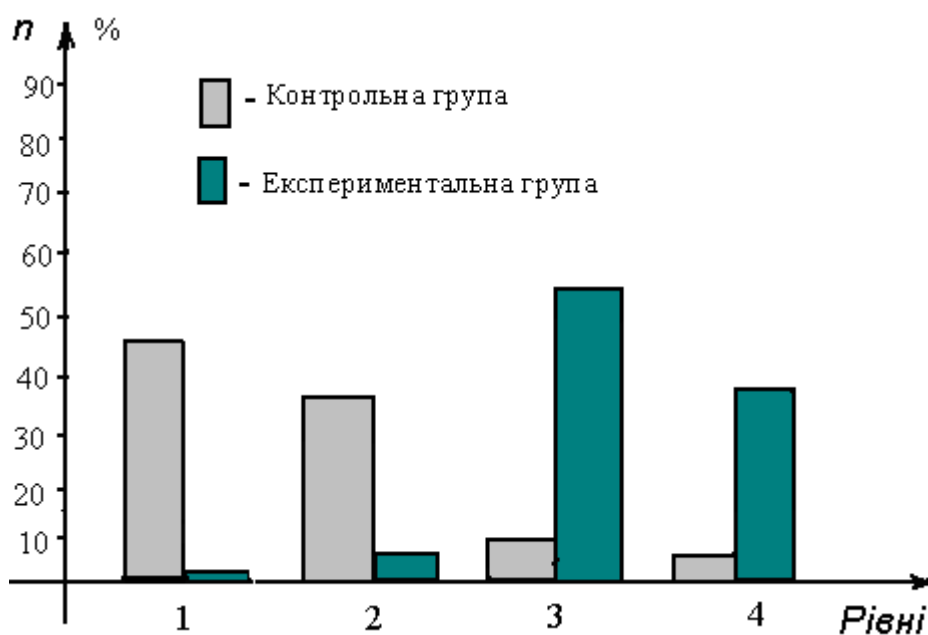


Рис. 3.3. Гістограма порівняння рівнів сформованості загальновиробничих умінь майбутнього фахівця ресторанної справи (після експерименту)

Перевіримо за критерієм Хі-квадрат вірогідність отриманих результатів. Висунемо нульову гіпотезу H_0 : будь-яка відмінність рівня сформованості загальновиробничих умінь у процесі практичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи є випадковою варіацією.

Обчислимо експериментальне значення критерію χ^2 . Складемо таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

Обчислення емпіричного значення χ^2

Група	Об'єм вибірки	Рівні сформованості компонента „загально-виробничі уміння”			
		Низ.	Сер.	Дост.	Вис.
Контрольна	158	73	60	19	6
Експериментальна	160	2	7	91	60
Всього	318	75	67	110	66
$\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2$		0,006	0,1089	0,1936	0,1156
$\frac{\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2}{n_i + m_i}$	0,0061	0,0001	0,002	0,002	0,002

$$\chi^2 = N \cdot M \cdot \sum_{i=1}^L \frac{\left(\frac{n_i}{N} - \frac{m_i}{M}\right)^2}{n_i + m_i} = 158 \cdot 160 \cdot 0,0061 = 154,2$$

. Таким чином $5,99 < 154,2$ тобто

$\chi_{кр.}^2 < \chi^2$, що вказує на відхилення гіпотези H_0 та прийняття альтернативної до неї - H_1 : будь-яка відмінність рівня сформованості загально-виробничих умінь у процесі практичної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи не випадковою варіацією. Тобто запропонована методика суттєво підвищує рівень досліджуваної складової професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Отже, результати прикінцевої діагностики свідчать, що використання таких методів, як: професійний тренінг, ділові та рольові ігри, театралізація виробничих завдань сприяють розвитку таких показників. Як: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні

режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв тощо.

Результати експерименту щодо динаміки сформованості вузькопрофесійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи показані на рис.3.4.

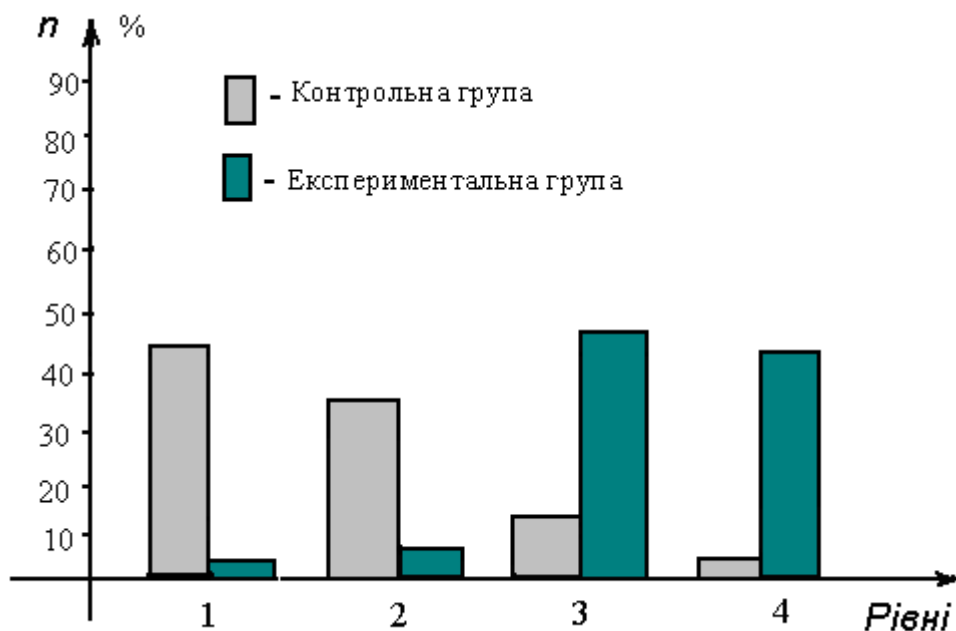


Рис. 3.4. Гістограма порівняння рівнів сформованості вузькопрофесійних умінь майбутнього фахівця ресторанної справи (після експерименту)

Для підтвердження статистичної значущості отриманих змін скористаємось хі-квадратом Персона. Висунемо нульову гіпотезу H_0 : будь-яка відмінність рівня сформованості вузькопрофесійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, набутих у процесі практичної підготовки є випадковою варіацією.

Для обчислення значення критерію χ^2 складемо таблицю 3.6.

Обчислення емпіричного значення χ^2

Група	Об'єм вибірки	Рівні сформованості компонента „вузькопрофесійні уміння”			
		Низ.	Сер.	Дост.	Вис.
Контрольна	158	72	58	21	7
Експериментальна	160	4	10	77	69
Всього	318	76	68	98	76
$\frac{(n_i - m_i)^2}{N \cdot M}$		0,1815	0,0936	0,1211	0,1475
$\frac{(n_i - m_i)^2}{N \cdot M \cdot (n_i + m_i)}$	0,006	0,002	0,001	0,001	0,002

$$\chi^2 = N \cdot M \cdot \sum_{i=1}^L \frac{(n_i - m_i)^2}{n_i + m_i} = 158 \cdot 160 \cdot 0,006 = 151,68$$

Таким чином $5,99 < 151,68$ тобто $\chi_{кр.}^2 < \chi^2$, що вказує на відхилення гіпотези H_0 та прийняття альтернативної до неї - H_1 : будь-яка відмінність рівня сформованості вузькопрофесійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, набутих у процесі практичної підготовки є не випадковою варіацією. Тобто запропонована методика суттєво підвищує рівень досліджуваної складової професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи в процесі вивчення спеціальних дисциплін.

Стосовно розвитку показників компоненту „вузькопрофесійні уміння” теж можна зробити висновок, що індивідуальні програми професійного саморозвитку, застосовані на самостійному етапі педагогічного експерименту, „професійні конференції”, спеціально розроблені творчі

завдання, розробка програм удосконалення технологічних та технічних умов виробництва за умови активного їх упровадження під час навчальної, технологічної та переддипломної практики стимулюють розвиток таких показників: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкету; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі тощо.

Динаміка професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи показана в таблиці 3.7. У ній наведено узагальнені дані за трьома компонентами контрольної та експериментальної груп до та після експерименту.

Таблиця 3.7

Динаміка професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи (%)

<i>Рівні</i>	<i>Контрольна група</i>		<i>Експериментальна група</i>	
	Початок експерименту	Кінець експерименту	Початок експерименту	Кінець експерименту
Низький	46,8	48,3	47,5	5
Середній	38	37,1	36,9	7
Достатній	11,4	10	11,2	54,8
Високий	3,8	3,7	4,4	33,2

Як видно з таблиці, якщо до експерименту контрольна та експериментальна групи були приблизно однакові. То після експерименту спостерігаються суттєві зміни у студентів експериментальної групи. Так, якщо до експерименту студентів із високим рівнем професійних умінь було 4,4 % (ЕГ), то після експерименту їх стало 33,2 %. З достатнім рівнем професійних умінь було 11,2 %, стало 54. 8 %. За середнім і низьким рівнем

спостерігається значне зниження числових показників. Якщо до експерименту респондентів із середнім рівнем професійних умінь було 36,9 %, то після застосування експериментальної методики їх кількість зменшилась до 7 %, аналогічно і з низьким рівнем: було 47,5 %, а після експерименту залишилось всього 5 % студентів, що свідчить про ефективність обґрунтованих організаційно-педагогічних умов формування професійних умінь та розробленої методики.

Динаміка результатів за експериментальними даними показана на діаграмах 3.5 та 3.6. На діаграмі 3.5 показано порівняння контрольної та експериментальної груп до експерименту.

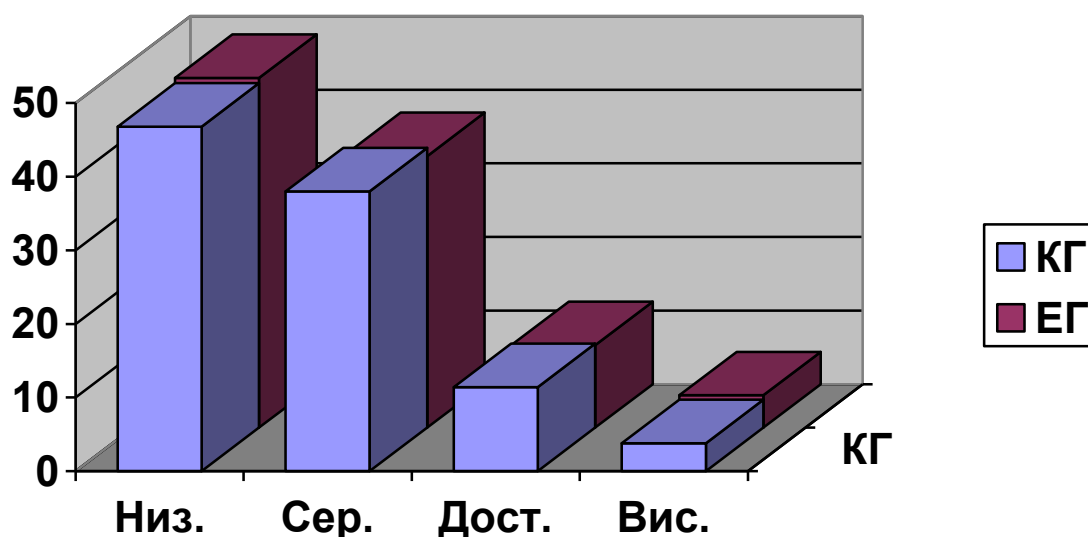


Рис. 3.5. Результати діагностики професійних умінь контрольної та експериментальної груп до експерименту.

Отже, як видно з результатів, поданих у таблиці 3.7 та з діаграми 3.5 і 3.6, у контрольній групі, яка працювала за традиційною системою, не спостерігається таких якісних і кількісних змін, як в експериментальній групі.

Таким чином, проаналізувавши рівні сформованості професійних умінь у майбутніх фахівців ресторанної справи, можна зробити висновок, що експериментальна робота сприяє якісним та кількісним змінам у розвитку досліджуваної діяльності. Відбулися позитивні зрушення в сформованості загальних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, загально-виробничих умінь та вузькопрофесійних.

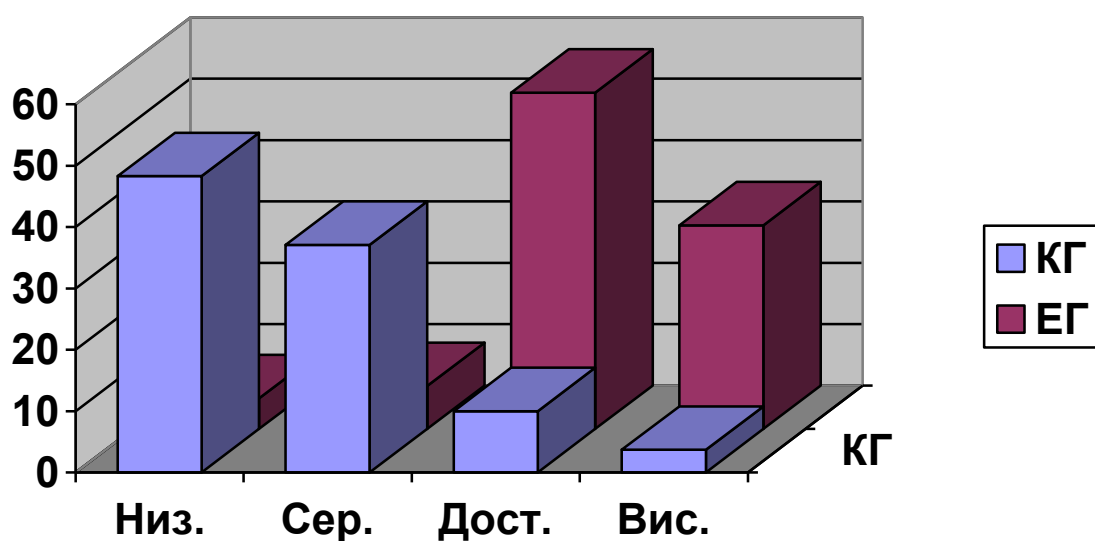


Рис. 3.6. Результати діагностики професійних умінь контрольної та експериментальної груп після експерименту.

Отже, якісна підготовка майбутніх фахівців ресторанної справи вимагає оновлення навчально-виховного процесу навчальних закладів, використання потенційних резервів особистості студентів для формування в них такого рівня професійних умінь, який відповідає європейським та світовим стандартам. Ефективність розробленої методики та виокремлених організаційно-педагогічних умов підтверджується отриманими результатами та порівнянням виконання діагностичних завдань студентами контрольних та експериментальних груп. Так, у майбутніх фахівців ресторанної справи

експериментальних груп відбулось зростання професійних умінь у результаті цілеспрямованої й раціонально побудованої системи роботи.

Висновки до третього розділу

У результаті дослідно-експериментальної роботи отримано дані, які підтверджують можливість педагогічного впливу на формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи у процесі фахової підготовки.

Доведено ефективність формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи за дотримання таких педагогічних умов: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання; моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі.

Методика формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи поєднує етапи: когнітивний, операційний та самостійний.

Метою когнітивного етапу формувального експерименту було формування у студентів професійних умінь організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства, розвиток професійної зацікавленості обраною професією. У результаті цього етапу студенти повинні були оволодіти загальнонавчальними вміннями та отримати уявлення про умови майбутньої професійної діяльності, отримати первинний досвід, практичні навички в реальних умовах праці.

Операційний етап формувального експерименту було спрямовано на формування в реальних умовах праці спеціальних професійних умінь, відповідних фахових якостей і здібностей. В результаті цього етапу студенти

повинні були навчитись здійснювати виробничі дії, пов'язані з організацією виробничого процесу підприємства за завданням керівників.

Серед завдань цього етапу були розвиток, переважно, таких умінь: уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв тощо. Ці завдання вирішувались методами: професійний тренінг, ділові ігри („Професійна нарада”, „Професійна гра”, „Професійний конкурс”, „Я – директор ресторану”, „Позаштатна ситуація в діяльності підприємств харчування”, „Міра”, „Парламент”, „Найти зміни”, „Відновити логіку”, „Детектив”) тощо.

Метою самостійного етапу формувального експерименту була самостійна професійна підготовка, набуття практичного досвіду під час роботи на різних видах підприємств. У результаті цього етапу студенти повинні були навчитись самостійно здійснювати виробничу діяльність, адекватно реагувати на виробничі ситуації, що виникають, уміти працювати в колективі з великою групою людей.

Серед завдань цього етапу були розвиток, переважно, таких умінь: володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; здатністю самостійно розробляти технології нових страв та умов їх подачі тощо. Для цього ми використовували методи складання індивідуальних програм професійного саморозвитку, творчі завдання тощо.

Якісний та кількісний аналіз даних, отриманих після експерименту, та їхнє зіставлення з початковими дозволили зробити висновок стосовно педагогічно обґрунтованості та позитивного впливу виокремлених педагогічних умов та методики на підвищення рівня професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. У сучасних умовах від фахівців ресторанної справи вимагається не тільки ґрунтовне засвоєння фахових знань, але й високий рівень професійних умінь, здатність до постійного професійного самовдосконалення. Результати аналізу практики підготовки фахівців ресторанної справи свідчать, що традиційна організація фахової підготовки не забезпечує необхідного рівня професійних умінь більшої частини студентів. Саме тому важливого значення набуває проблема обґрунтування організаційно-педагогічних умов ефективного формування їхніх професійних умінь та розробки відповідної методики. Аналіз професійної діяльності сучасного фахівця ресторанної справи показав, що його реальна професійна праця в умовах комплексного надання послуг не відповідає загальносвітовим тенденціям у сфері ресторанного бізнесу, що свідчить про необхідність вибору відповідних форм і методів практичного навчання, внесення відповідних коректив до навчальних програм підготовки фахівців ресторанної справи. Вивчення особливостей професійної діяльності у закладах ресторанного господарства, динамічність та стрімкі зміни в організації технологічних процесів галузі зумовлюють необхідність удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи, приведення рівня їхніх умінь у відповідність до сучасних вимог і потреб.

Узагальнення різних підходів дає підстави трактувати професійні уміння майбутніх фахівців ресторанної справи як *сформовані на основі засвоєних знань, навичок і практичного досвіду способи виконання складних комплексних дій, які спрямовані на задоволення потреб та уподобань споживачів ресторанних послуг.*

2. Урахування результатів аналізу різних підходів до структурування змісту професійних умінь, а також особливостей професійного становлення майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави виділити три

компоненти у структурі їх професійних умінь (загальні уміння, загальновиробничі та вузькопрофесійні), які відображають усвідомлення особливостей професії фахівця сфери обслуговування й власної відповідності її вимогам.

Відповідно до виділених компонентів професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи визначено показники: уміння дотримуватися зовнішнього вигляду; уміння адекватно реагувати на потреби та уподобання споживачів послуг; володіння основами бухгалтерського обліку та організації роботи складу; володіння санітарно-гігієнічними нормами та правилами; уміння дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежних правил; володіння хіміко-фізичними методами контролю складу сировини та продукції; уміння експлуатації виробничого обладнання; уміння коригувати температурні режими подачі страв та напоїв; уміння забезпечувати режими зберігання сировини та продукції; володіння загальними технологічними процесами приготування страв; володіння технологіями національних кухонь; уміння коригувати меню та умови подачі страв; володіння загальною технологією подачі страв; володіння правилами складання меню та карт напоїв; уміння обслуговувати та сервірувати святкові столи та банкети; здатність самостійно розробляти технології нових страв та умови їх подачі, на основі комплексного врахування яких визначено й схарактеризовано три рівні професійних умінь студентів (високий, середній і низький).

3. Узагальнення результатів аналізу наукової літератури з проблеми дослідження та сучасної практики професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи дає підстави визначити комплекс організаційно-педагогічних умов ефективного формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи: розвиток мотивації студентів до набуття професійних умінь; застосування системного підходу у навчанні з використанням принципів послідовності, прогностичності, міждисциплінарності; використання інтегративних форм навчання;

моделювання у навчальному процесі виробничих умов реально діючих підприємств галузі. У дослідженні визначена організаційно-педагогічна модель формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі структурні елементи: концептуальний блок (мета, завдання, педагогічні підходи та принципи навчання); процесуальний блок (організаційно-педагогічні умови, етапи, форми, методи та дисципліни); результативний блок (компоненти та рівні професійних умінь).

4. Розроблено, теоретично вмотивовано й експериментально перевірено методику формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи, яка включає такі етапи: когнітивний, операційний та самостійний. Методика реалізовувалась під час вивчення фахових дисциплін: „Технологія виробництва кулінарної продукції”, „Організація виробництва в закладах ресторанного господарства”, „Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції”, „Товарознавство харчових продуктів”, „Устаткування закладів ресторанного господарства” та ін.

5. Аналіз результатів формувального експерименту засвідчив, що реалізація обґрунтованих педагогічних умов та запропонованої методики суттєво стимулює розвиток усіх структурних компонентів професійних умінь майбутніх фахівців: загальних, загальновиробничих та вузькопрофесійних умінь. В експериментальній групі, на відміну від контрольної, кількість студентів із високим (з 4,4 % до 33,2 %) і достатнім (з 11,2 % до 54,8 %) рівнями професійних умінь, і водночас зменшилось число студентів із середнім (з 36,9 % до 7 %) та низьким рівнем професійних умінь (з 47,5 % до 5 %), що свідчить про ефективність обґрунтованих організаційно-педагогічних умов та розробленої поетапної методики формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.

Проведене дослідження, певна річ, не вичерпує всіх аспектів проблеми формування професійних умінь фахівців ресторанної справи. Перспективи подальших досліджень полягають у з'ясуванні можливостей ефективного

застосування нових інформаційних технологій у розвитку професійних умінь майбутніх фахівців, у вивченні педагогічних умов формування їхньої професійної спрямованості.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

І.І. Гайовий
Т.В. Більчук

**Робоча програма
дисципліни
„Основи роботи сомельє”
для студентів заочної форми навчання
зі спеціальності №5.091711 „Технологія харчування”**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПТО АПН України, доцент

І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

1. Вступ

Ресторанне господарство є частиною пріоритетної галузі економіки України. Сьогодні відчувається гостра потреба в кваліфікованих кадрах у сфері послуг. На перше місце виходить підготовка фахівців з їх знаннями, практичними навичками, вмінням якісно надавати послуги. Ресторанне господарство є складовою частиною готельних комплексів, ресторанних груп, окремих підприємств харчування, де попит на напої складає від 40% до 80 % від загального обігу підприємства.

З кожним роком розширюються асортимент, перелік алкогольних напоїв, значно поліпшується їх якість, підвищуються вимоги щодо їх рекомендації до страв, зберігання, подачі.

Основною метою курсу „Основи роботи сомельє” є підготовка студентів до роботи в закладах ресторанного господарства безпосередньо з винами та іншими алкогольними напоями. Студенти повинні набути знання: рекомендації вин до страв, температурних режимів подачі напоїв, основами виробництва вин, правилами зберігання, характеристик вин, виноробних країн та сортів винограду, професійного інвентарю та аксесуарів сомельє.

Робочою програмою передбачається проведення теоретичних та практичних занять, самостійна робота студентів, формою підсумкового контролю є залік.

**2. Тематичний план дисципліни
„Основи роботи сомельє”
(5 курс, 9 семестр)**

2.1 Розподіл навчальних годин

№ п/п	Назва теми	Всього	В тому числі		
			Лекційні	Практичні	Самостійна робота
1	2	3	4	5	6
1	Сомельє фахівець по винам.	4	2		2
2	Історія виноробства. Виноградники та сорти винограду.				
3	Посуд і обладнання для роботи з вином.	12	2	2	8
4	Класифікація вин. Виробництво вин.				
5	Дегустація вин. Декантація вин.	8		2	6
6	Виноробні країни світу.	10			10
7	Складання карти вин.	10		2	8
8	Вино в кулінарії.	10			10
Всього		54	4	6	44

3. Зміст програми

Лекція №1 (2 години)

Тема №1 „Сомельє фахівець по винам”

1. Сомельє - фахівець по винам та іншим алкогольним напоям, рекомендації їх до страв.
2. Характеристика професії.
3. Особливості роботи сомельє.
4. Зв'язки з іншими спеціальностями та спеціалізаціями.
5. Знання та вимоги, яким повинен відповідати сомельє.

Самостійна робота (1 година)

1. Робота сомельє у сучасних ресторанах у світі та в Україні.
(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Тема №2 „Історія виноробства”

1. Історія виникнення та розповсюдження виноградної лози та виноградників.
2. Початок виробництва вина.
3. Виноробні пояси світу.

Самостійна робота (1 година)

1. Вино в Древній Греції.
2. Розповсюдження виноробства в Єгипті.
(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Лекція №2 (2 години)

Тема №3 „Виноградники та сорти винограду”

1. Побудова виноградної лози, грона, ягоди.
2. Система вирощування лози.
3. Кліматичні умови культивуваці винограду.
4. Стадії зрілості винограду.
5. Збір врожаю.
6. Основні сорти червоного винограду.
7. Основні сорти білого винограду.

Самостійна робота (2 година)

1. Сорти винограду, що культивуються в Україні.
(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Тема №4 „Посуд і обладнання для роботи з вином”

1. Пляшки для вин, їх різновиди, форми.
2. Винна пробка, види їх особливості виготовлення.
3. Інвентар та аксесуари сомельє.
4. Технологія виготовлення та особливості використання бочок, їх різновиди, розмір.
5. Винна етикетка.

Практичне заняття №1

Робота з натуральними зразками інвентарю сомельє, винними пробками, пляшками, опрацювання навичок роботи з інвентарем сомельє.

Практичне заняття №2

Вивчення винних етикеток за натуральними зразкам, опрацювання навичок визначення характеристик вина з інформацією на етикетках.

Самостійна робота (4 година)

1. Технологія виготовлення та особливості використання бочок, їх різновиди, розмір.
(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Тема №5 „Класифікація вин”

1. Українська.
2. Французька.
3. За якістю сировини.

4. За кольором.
5. За міцністю та вмістом цукру.
6. За технологією виробництва.

Тема №6 „Виробництво вин”

1. Виробництво червоних вин.
2. Виробництво білих вин.
3. Виробництво ігристих і спеціальних вин.

Практичне заняття №3

Вивчення схем виробництва різних типів вин (червоних, білих, рожевих, солодких, ігристих, спеціальних).

Самостійна робота (2 година)

1. Виробництво «Мадери», «Портвейну», «Хересу».
2. Виробництво газованих вин.

(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Тема №7 „Дегустація вин. Декантація вин”

Самостійна робота (6 годин)

1. Форми й види дегустації.
2. Умови для дегустації.
3. Органи чуття, що беруть участь у дегустації.
4. Основні етапи проведення дегустації.
5. Умови проведення декантації.
6. Характеристика зовнішнього вигляду, аромату і букету та смаку вина.
7. Температура подачі вин.
8. Терміни і визначення дегустатора.

(Самостійно опрацювати та занотувати в робочому зошиті)

Тема №8 „Виноробні країни світу”.

Самостійна робота (10 годин)

1. Класифікація та основні виноробні регіони України.
2. Класифікація та основні виноробні регіони Франції.
3. Класифікація та основні виноробні регіони Нового світу.
4. Класифікація та основні виноробні регіони Старого світу.
5. Підготувати реферат за темою додаток №1.

Тема №9 „Складання карти вин”

Самостійна робота (8 годин)

1. Вимоги до карти вин.
2. Структура карти вин.
3. Особливості складання карти вин у Франції, Італії, Іспанії.

Тема №10 „Вино в кулінарії”

Самостійна робота (10 годин)

1. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв до страв.
2. Вдале поєднання вин зі стравами.
3. Підготувати реферат за темою додаток №1.

Теми рефератів

- 1. Вина Франції**
 - Класифікація.
 - Основні виноробні регіони.
- 2. Вина Бордо**
 - Суб-решіони.
 - Основні сорти винограду.
 - Кращі замкові вина Бордо.
- 3. Складання карти вин**
- 4. Вина Бургундії**
 - Основні сорти винограду.
 - Кращі замкові вина Бургунді
- 5. Вина Долина Рони, Долина Луари**
 - Характеристика вин регіону.
 - Кращі замкові вина.
 - Основні сорти винограду.
- 6. Вина регіонів Франції: Лангедок – Русильон, Прованс, Корсика**
- 7. Вина Іспанії**
 - Історія виноробства регіону.
 - Класифікація вин Іспанії.
 - Сорти винограду.
 - Спеціальні вина Іспанії.
- 8. Вина Італії**
 - Класифікація регіону.
 - Виноробні території.
 - Сорти винограду.
- 9. Вина Італії**
 - Ігристі вина.
- 10. Вина Німеччини**
 - Історія виноробства регіону.
 - Сорти винограду.
 - Виноградні території.
- 11. Вина пізнього врожаю Німеччини «Айсвайн»**
- 12. Вина Австрії**
 - Характеристика вин.
 - Найбільш відомі бренди.
- 13. Вина Угорщини**
 - Характеристика вин.
 - Найбільш відомі бренди.
- 14. Вина Греції**
 - Характеристика вин.
 - Найбільш відомі бренди.
- 15. Вина країн колишньої Югославії**
 - Характеристика вин.
 - Найбільш відомі бренди.

16. Вина Румунії

- Характеристика вин.
- Найбільш відомі бренди.

17. Вина Болгарії

- Характеристика вин.
- Найбільш відомі бренди.

18. Вина Молдови

- Характеристика вин.

19. Вина Грузії

- Класифікація регіону.
- Виноробні території.

20. Вина Грузії

- Найбільш відомі торгові марки вин Грузії, їх характеристика.

21. Вина України

- Характеристика вин.
- Особливості вирощування винограду в Україні.

22. Вина України

- Сорти винограду, що культивуються в Україні

23. Вина України

- Виноробні території України.

24. Вина України

- Найбільш відомі вина України.

25. Вина Криму

- Історія вирощування винограду в Криму.

26. Вина Криму

- Характеристика вин регіону.
- Сорти винограду, що культивуються.
- Найбільші вино – господарства та вин. Заводи.

27. Вина Чілі

- Характеристика вин нового світу.
- Основні сорти винограду.

28. Вина Аргентини

- Характеристика вин нового світу.
- Основні сорти винограду.

29. Вина ПАР

- Характеристика вин.

30. Вина Австралії

- Характеристика вин.

31. Вина Нової Зеландії

- Характеристика вин

32. Вина США

- Характеристика вин.

33. Вина Каліфорнії

- Основні сорти винограду.

34. Вина Ігристи

35. Спеціальні вина.

36. Вино в кулінарії.

37. Характеристика міцно-алкогольних напоїв.

Контрольні завдання

Варіант № 1

1. Особливості роботи сомельє.
2. Вина Грузії. Класифікація регіону. Виноробні території. Найбільш відомі торгові марки.

Варіант № 2

1. Знання та вимоги, яким повинен відповідати сомельє.
2. Винна пробка, види, їх особливості виготовлення.

Варіант № 3

1. Історія виникнення та розповсюдження виноградної лози та виноградарства.
2. Технологія виготовлення та особливості використання бочок, їх різновиди, розмір.

Варіант № 4

1. Побудова виноградної лози, грона, ягоди
2. Інвентар та аксесуари сомельє (чаша сомельє, термометр сомельє, ключ сомельє)

Варіант № 5

1. Стадії зрілості винограду.
2. Вина Криму. Характеристика регіону. Історія вирощування винограду в Криму. Сорти винограду, що культивуються. Найбільші вино – господарства та вин. заводи.

Варіант № 6

1. Класифікація вин. Французька.
2. Виробництво червоних вин.

Варіант № 7

1. Умови для дегустації.
2. Вина Франції. Класифікація. Основні виноробні регіони.

Варіант № 8

1. Температура подачі вин.
2. Виноробство білих вин.

Варіант № 9

1. Класифікація вин за міцністю та вмістом цукру.
2. Види дегустації (вертикальна, горизонтальна, порівняльна, сліпа, неформальна, офіційна).

Варіант № 10

1. Вина Долина Рони, Долина Луари. Характеристика вин регіону. Кращі замкові вина. Основні сорти винограду.
2. Класифікація вин за якістю сировини.

Варіант № 11

1. Вина Бордо: Суб-регіони (Апелясьони). Основні сорти винограду. Кращі замкові вина Бордо.
2. Виробництво ігристих і спеціальних вин.

Варіант № 12

1. Класифікація вин Українська.
2. Основні сорти білого винограду.

Варіант № 13

1. Виробництво солодких, рожевих вин.
2. Вина Бургундії. Основні сорти винограду. Кращі замкові вина Бургундії

Варіант № 14

1. Вина Італії. Класифікація регіону. Виноробні території. Сорти винограду. Ігристі вина.
2. Основні сорти червоного винограду.

Варіант № 15

1. Вина Іспанії. Історія виноробства регіону. Класифікація вин Іспанії. Сорти винограду. Спеціальні вина Іспанії.
2. Пляшки для вин, їх різновиди, форми.

Варіант № 16

1. Вина України: Характеристика вин. Особливості винограду в Україні. Сорти винограду, що культивуються в Україні. Виноградні території. Найбільш відомі вина України.
2. Винна етикетка.

Питання на залік

1. Визначте, де і коли з'явилися перші відомості про виготовлення вина. Дайте визначення „Виноградна лоза”.
2. Вина Франції, дайте класифікацію, назвіть основні виноробні регіони.
3. Укажіть основні виноробні регіони світу, дайте їм коротку характеристику.
4. Вина Бордо, назвіть субрегіони, дайте характеристику основним сортам винограду, назвіть кращі замкові вина.
5. Визначте будову виноградної лози. Визначте будову грона та ягоди. Визначте стадії дозрівання винограду.
6. Вина Бургундії, назвати сорти винограду, кращі замкові вина Бургундії, суб-регіони (Апелясьони).
7. Укажіть основні сорти червоного винограду, дайте їх характеристику.
8. Вина Ельзаса, Шампані, дайте характеристика вин регіону, кращі замкові вина Бургундії, основні сорти винограду.
9. Укажіть основні сорти білого винограду, дайте їх характеристику.
10. Вина Долина Рони, Долина Луари, дайте характеристику вин регіону, кращі замкові вина, основні сорти винограду.
11. Дайте характеристику сорту винограду „Каберне совіньйон”. Дайте характеристику сорту винограду «Каберне фран».

12. Вина регіонів Франції: Лангедок-Русильон, Прованс, Корсика, дайте характеристику цим виноробним регіонам.
13. Дайте характеристику сорту винограду „Мерло”. Дайте характеристику сорту винограду „Піно нуар”.
14. Вина Іспанії, історія виноробства регіону, класифікація вин Іспанії, сорти винограду, спеціальні вина Іспанії.
15. Дайте характеристику сорту винограду „Санджовезе”.
16. Вина Італії, класифікація вин регіону? Розкажіть про виноробні території, сорти винограду, ігристі вина „Асті”.
17. Дайте характеристику сорту винограду „Ріслінг”. Дайте характеристику сорту винограду „Совіньон”.
18. Вина Німеччини, історія виноробства регіону, сорти винограду, виноробні території, вина пізнього збору врожаю.
19. Дайте характеристику сорту винограду „Семільйон”.
20. Дайте характеристику сорту винограду „Гевюрцтрамінер”.
21. Вина Австрії, Угорщини, Греції, дайте характеристику вин? Розкажіть про найбільш відомі бренди.
22. Дайте визначення що таке бочка, її різновиди, технологія виготовлення, вплив деревини на якість вина.
23. Вина Югославії, Румунії, Болгарії дайте характеристику вин? Розкажіть про найбільш відомі бренди.
24. Дайте визначення „Штопор”, охарактеризуйте їх різновиди. Назвіть інші аксесуари для сервісу вина.
25. Вина Молдови, дайте характеристику вин.
26. Дайте назву основним видам пляшок та вкажіть їх ємкість.
27. Вина Грузії: класифікація вин регіону, виноробні території, назвіть найбільш відомі торгові марки.
28. Дайте визначення „Коркова пробка” охарактеризуйте їх різновиди та особливості виготовлення. Розкрийте поняття „Вінтаж”.
29. Вина України, дайте характеристику вин, особливості вирощування винограду в Україні, сорти винограду, що культивуються в Україні, виноробні території, найбільш відомі вина України.
30. Які основні показники можуть бути відображені на етикетках пляшок?
31. Вина Чилі, Аргентини, характеристика вин Нового світу, основні сорти винограду.
32. Загальна класифікація вин.
33. Вина ПАР, Австрії і Нової Зеландії, характеристика вин.
34. Французька класифікація вин.
35. Вина США, дайте характеристику вин? Вина Каліфорнії, основні сорти винограду.
36. Технологія виробництва червоних вин.
37. Ігристі, спеціальні вина, дайте характеристику цим типам вин.
38. Технологія виробництва білих вин і рожевих.
39. Складання карти вин.
40. Технологія виробництва солодких вин.

41. Вино в кулінарії, рекомендації вин до страв (до сиру, десертів, гострих страв, вегетаріанських страв, до домашньої та дикої птиці, дичини, м'яса, до риби та морепродуктів).
42. Технологія виробництва ігристих вин.
43. Правила дегустації та їх умови.

Список рекомендованої літератури:

1. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: справочное пособие: Краткий курс о вине и не только.-К.: КВИЦ, 2007.-328 с.
2. Валушко Г.Г. Технологія вина.-К.: ЦНЛ, 2003.-592 с.
3. Приве Й. Все о вине.-М.: БММ АО, 2001.-128 с.
4. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие.-М.: Маркетинг, 2001.-184 с.
5. Лубініна А.А. Товарознавство смакових товарів.-К.: Професіонал, 2004.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта.-Львів: Афіша, 2005.-336 с.- (Коктейлі).
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. Для ВУЗів / За ред. Проф.. Н.О. П'ятницької.-К.: Київ. НТЕУ, 2005р.-632 с.
8. Журнал «Виномания» Москва.
9. Журнал «Гастроном» Росія.
10. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
11. Журнал «Wine Spectator» 387 park Ave. South, New York, USA.
12. Журнал «Индустрия напитков».
13. Журнал „Ресторатор” Москва.
14. Журнал «Пиво и напитки».
15. Журнал «Ресторанная жизнь».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Журнал «Ресторанный и гостиничный бизнес».
18. Журнал «Сомелье».
19. Журнал «Drinks».

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТУРИЗМУ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА**

І.І. Гайовий
Р.О. Гайова

**Навчальна програма
дисципліни
«Кухні народів світу»
для студентів всіх форм навчання за спеціальністю
6.050400 «Готельне господарство»**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПТО АПН України, доцент
І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

1. ВСТУП. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розвиток туризму в Україні вимагає спеціальних знань під час прийому та обслуговування туристів із різних країн світу.

Відкритість душі і ввічливість зі сторони господарів країни починається з тонкої делікатності, яка дає змогу для гостя, що приїхав, не почувати себе на чужині, запропонувати йому страву, яка знайома з дитинства. Висока ввічливість до туриста і доброзичливість господарів повинна бути у всьому. Тому мета курсу – глибоке вивчення особливостей національних кухонь народів світу, кулінарна характеристика страв, характерний для тієї чи іншої кухні, і правила подачі цих страв.

Методика вивчення дисципліни ґрунтується на основі поєднання лекцій із проведенням лабораторних практичних занять.

Унаслідок вивчення предмету студенти повинні знати: національні особливості кухонь народів світу, а саме: національні звички, смаки в харчуванні, структуру та режим харчування, особливості використовуваних продуктів для приготування страв, способи теплової обробки, асортимент та кулінарну характеристику страв та кулінарних виробів; особливості приготування холодних закусок, перших і других страв, соусів, напоїв на кондитерських виробів.

Повинні вміти:

- Складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням смаків, режиму харчування, видів теплової обробки продуктів;
- підібрати асортименти страв для сніданків, обідів, вечерь народів різних національностей та дати їм кулінарну характеристику;
- уміти користуватись нормативно - технічною документацією, проводити розрахунки сировини, необхідної для приготування страв за меню для туристів різних національностей;
- складати технологічні картки й алгоритми приготування страв;

Поряд із вивченням теоретичного матеріалу велике значення відводиться проведенню практичних занять.

На практичних заняттях студенти отримують навички рішення виробничих задач та ситуацій, роботи з нормативно-технічною документацією. Практичні заняття проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу та вивчення особливостей смаків різних народів у харчування. При вивченні предмету особливу увагу необхідно приділити самостійній роботі студентів. Самостійно на заняттях можуть відпрацьовуватись такі питання, як: складання меню, алгоритмів приготування та відпуску страв, робота зі збірником рецептур страв та іншою нормативно-технічною документацією, складання технологічних карт. Поза-аудиторно студенти можуть готувати доклади, реферати, складати різні таблички для систематизації учбового матеріалу.

2. ЗМІСТ ТЕМ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Національні особливості, асортимент та кулінарна характеристика страв кухонь народів СНД – 2 години

1. Географічно-релігійні та соціально-економічні особливості країни, що формують їх національну кулінарію.
2. Національні звички, смаки в харчуванні.
3. Структура та режим харчування.
4. Характерні страви (національні), їх кулінарна характеристика.
5. Страви та напої, що рекомендуються туристам.

Рекомендована література 1,2.

Тема 2. Національні особливості, асортимент та кулінарна характеристика страв кухонь народів Середньої Азії та Прибалтійських країн – 2 години.

1. Національні звички, смаки в харчуванні.
2. Структура та режим харчування.
3. Характерні страви (національні), їх кулінарна характеристика.
4. Страви та напої, що рекомендуються туристам.

Рекомендована література: 2,4

Тема 3. Національні особливості, асортимент та кулінарна характеристика страв кухонь країн Європи – 4 години.

1. Національні звички, смаки в харчуванні.
2. Структура та режим харчування.
3. Характерні страви (національні), їх кулінарна характеристика.
4. Страви та напої, що рекомендуються туристам.

Рекомендована література: 1,2,3,4,5

Тема 4. Національні особливості, асортимент та кулінарна характеристика страв кухонь далекого зарубіжжя – 2 години

1. Національні звички, смаки в харчуванні.
2. Структура та режим харчування.
3. Характерні страви (національні), їх кулінарна характеристика.
4. Страви та напої, що рекомендуються туристам.

Рекомендована література: 2,3,4

Тема 5. Кухні Скандинавських країн та народів Латинської Америки – 2 години

1. Національні звички, смаки в харчуванні.
2. Структура та режим харчування.
3. Характерні страви (національні), їх кулінарна характеристика.
4. Страви та напої, що рекомендуються туристам.

Рекомендована література: 1,2,3,4,5

3. Питання до заліку

1. Характеристика російської національної кухні.
2. Приготування і правила відпуску супів російської національної кухні (щі, борщ московський, розсольник домашній, солянка рибна, окрошка м'ясна).
3. Приготування і відпуск 2-х страв російської національної кухні (нирки по-російськи, печінка по-строгановськи, макарони з м'ясом, яловичина запечена у цибулевому соусі, крученик, пельмені з м'ясом).
4. Приготування і використання виробів із муки російської національної кухні (оладці, млинці, розтягаї, кулеб'яки, курника).
5. Характеристика кухонь народів Середньої Азії (карма-шурна, плов по-узбецьки, шашлик по-узбецьки).
6. Особливості приготування страв казахської кухні (салат по-казахськи, сорпа бастурма по-казахськи, беляші, бешбармак по-казахськи).
7. Характеристика грузинської національної кухні.
8. Особливості приготування страв грузинської кухні (социві з птиці, харчо по-грузинськи, чихіртма, купати, курча табака, чахохбілі, хачапурі).
9. Особливості приготування страв азербайджанської кухні (суп піті, кюфта бозбаш, люля-кебаб, плов, голубці).
10. Характеристика вірменської національної кухні.
11. Особливості приготування страв вірменської кухні (толма, хаш, бастурма, шашлик по-карськи, плов, ариса).
12. Характеристика прибалтійських національних кухонь.
13. Особливості приготування страв литовської національної кухні (сир «Дайнава», борщ литовський, ведерай, напій тминний).
14. Особливості приготування страв латвійської національної кухні (салат «рассолс», суп хлібний, оселедець смажений з цибулевим соусом, курзамес – строганов).
15. Особливості приготування страв естонської національної кухні (ніжки свинячі в желе, суп хлібний, супи молочні, кисіль вівсяний, суп із пивом, мультікапсад).
16. Характеристика молдавської національної кухні.
17. Особливості приготування страв молдавської кухні (горба, мітітеї, паприка, тефтелі по-молдавськи, мамалига, жарке по-молдавськи).

18. Характеристика української національної кухні.
19. Особливості приготування страв української кухні (борщ, жарке, ковбаса домашня, вареники, узвар).
21. Характеристика англійської кухні. Рекомендації щодо меню для туристів з Англії.
22. Приготування страв англійської кухні (суп-пюре із вівсяних пластівців, яловичина по-англійськи, яйця, напої по-англійськи, біфштекс по-англійськи).
23. Характерні особливості арабської кухні. Рекомендації щодо меню для туристів з арабських та африканських країн.
24. Особливості приготування страв арабської кухні (ікра бурякова з цибулею, паштет з квасолі, суп квасоляний по-арабськи, суп гороховий з вермішелью по-арабськи, м'ясо по-арабськи, шніцель по-африканськи, крем банановий).
25. Характерні особливості індійської кухні. Рекомендації щодо меню для туристів з Індії.
26. Особливості приготування страв індійської кухні (соус каррі, суп каррі, овочеve каррі, пуди, халуа).
27. Особливості італійської кухні.
28. Страви та напої рекомендовані туристами з Італії.
29. Приготування страв італійської кухні (рис по-італійськи, консоме по-міланськи, відбивні по-міланськи, страви з макаронних виробів).
30. Особливості китайської кухні.
31. Страви і напої рекомендовані туристам із Китаю.
32. Особливості японської кухні.
33. Страви і напої рекомендовані туристам з Японії.
34. Характерні особливості кухні народів скандинавських країн. Особливості шведського столу.
35. Характерні особливості приготування страв французької національної кухні.
36. Характеристика кухні народів Латинської Америки. Рекомендації щодо складання меню для туристів із Латинської Америки.
37. Характерні особливості болгарської національної кухні.
38. Особливості приготування страв болгарської кухні (салат по-шопськи, чорба з квасолі, таратор, квасоля по-болгарськи, яхнія, банниця).
39. Рекомендації щодо складення меню для туристів із Болгарії.
40. Особливості приготування страв угорської національної кухні. Рекомендації щодо меню при обслуговування туристів з Угорщини.
41. Характеристика німецької кухні. Приготування страв німецької кухні (роль-мопс, бульон з яйцем по-німецьки, суп із пивом, судак Орлі, крокети відварені картопляні на свинячому салі, яблука в тісті по-німецьки)
42. Характерні особливості польської національної кухні.

43. Приготування страв польської національної кухні (торт бутербродний, оселедець у сметані, яйця заливні, борщок буряковий, судак по-польськи, фляки по-варшавськи, бігус).
44. Характерні особливості румунської національної кухні.
45. Рекомендації щодо складання меню для туристів із Румунії.
46. Характерні особливості чеської кухні.
47. Характерні особливості словацької кухні.
48. Приготування страв чеської кухні (помазаники, палантин із судака, суп франкфуртський, суп-гуляш, кнедлики, роменичі, чевабчичи).

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. – К.: Інформаційно-видавниче агентство «ІВА», 1996, - 117 с.
2. Про підприємництво: Закон України // Діло. – 1994. - № 22.-23.03.94.
3. Про захист прав споживачів: Закон України № 3682-ХІІ від 15.12.93.
4. Про туризм: Закон України // Урядовий кур'єр. – 1995. – 15.10.95.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Програма розвитку туризму в Україні до 2010 року».
6. Валошук О.А., Ничипоренко А.В. Особенности кухни народов мира. – К.: Реклама, 1990-120 с.
7. Каленьюик Рон: Необыкновенная кулинария. – Magnanimity House Publishers, 1994. – 480 с.
8. Каленьюик Рон: Любимые рецепты народов мира. - Magnanimity House Publishers, 1995. – 400 с.
9. Кочерга А.И., Галиева Э. Г., Кочерга А.А. Народная кухня. – К.: Урожай, Ю 1994.- 432 с.
10. Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. – К.: Высшая школа, 1981. – 478 с.
11. Питание и общество: Профессиональный кулинарный журнал. – 1996-1999.
12. Поддубная Л.П. Особенности национальной кухни и организация массового питания в Китайской народной республике. – К.: УкрНИИТИ Госплана УССР, 1991. – 44 с.
13. Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищевая промышленность, 1978.
14. Фельдман И.А. Кулинарная мудрость. – К.: Реклама, 1972.
15. Фельдман И.А. Атлас кулинарной мудрости. – К.: Реклама, 1990.
16. Фельдман И.А. Кухня народов СССР. – К.: Час, 1990.-320 с.
17. Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. – К.: Техніка, 1984. – 217 с.. іл..
18. Набережная М.В. «Кухни народов мира У-фактория» 2005. – 672 с.
19. Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции. Москва – 2005 «Дрофа-Плюс». – 288 с.

20. Le Cordon Bleu «Вино»// издательський дом «Ниола 21-век» 2003. – 192 с.
21. Жоголева Е.Е., Жоголев Д.А. Китайская кухня. – М.: Агропромиздат, 1991.-191 с.
22. Испанская кухня / Сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 504 с.
23. Итальянская кухня / Сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 379 с.
24. Клиновецька З. Страви та напої на Україні. – К.: Час, 1991. – 218 с.
25. Португальская кухня / Сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.
26. Поусст Э. Американский этикет. Кн. – К.: Тернополь, 1991.
27. Услуги ресторана. www.Restcom.ru
28. Этикет www.Lunch.ru

Додаток В

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНСТИТУТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ІННОВАЦІЙ І ПРАВА
КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА І ТУРИЗМУ**

І.І. Гайовий
Т.О.Кущ

**Робоча програма
дисципліни
„Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми
навчання
спеціальності 6.050401 “Туризм”**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПІТО АПН України, доцент

І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-
технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

ВСТУП

Однією з необхідних умов організації навчального процесу за кредитно-модульною системою є наявність робочої навчальної програми з кожної дисципліни, виконаної за модульно-рейтинговими засадами і доведеної до відома викладачів та студентів.

Рейтингова система оцінювання (PCO) є невід'ємною складовою робочої навчальної програми і передбачає визначення якості виконаної студентом усіх видів аудиторної та самостійної навчальної роботи та рівня набутих ним знань та вмінь шляхом оцінювання в балах результатів цієї роботи під час поточного, модульного та семестрового контролю, з наступним переведенням оцінки в балах у оцінки за традиційною національною шкалою та шкалою ECTS (European Credit Transfer System).

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни „Технологія ресторанної справи” у системі підготовки фахівців туристської галузі визначається сучасними вимогами до сфери ресторанних послуг як складової індустрії гостинності, де задоволення потреб споживачів є основним змістом діяльності.

Головною метою курсу є формування у студентів системи знань щодо теоретичних основ структури, змісту та функцій технологічного процесу ресторанних послуг а також навичок техніки виконання технологічних операцій і використання нормативів якості послуг.

1.2. Завданням вивчення курсу є:

Теоретична підготовка студентів із питань:

- структури і змісту технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічного значення;
- типології закладів ресторанного господарства і планувальної організації технологічних процесів;
- сутності технологічних принципів виробництва кулінарної продукції;

- формування ресурсів виробничих систем і оснащення технологічних процесів;
- основних засад технологічного забезпечення якості продукції і послуг;
- змісту і функцій операційних процесів і технології надання ресторанних послуг;
- автоматизації технологічних процесів;
- сучасних вимог до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.

1.3. Місце навчальної дисципліни в системі професійної підготовки фахівця

В основу системи підготовки майбутніх фахівців із туризму має бути покладена ціла система наук. Завдяки предмету „Технологія ресторанної справи” у студентів має сформуватися система знань щодо організаційних процесів у галузі ресторанного господарства з урахуванням сучасних вимог до фахівців ресторанного бізнесу. Даний предмет доповнюють матеріали інших дисциплін комплексної науки – туризмологія. Предмет має змістовний теоретичний матеріал та засоби для практичного навчання студентів, що сприятиме більш глибокому засвоєнню курсу.

Предмет „Технологія ресторанної справи” передбачає відвідування студентами професійних виставок, конкурсів, семінарів, роботу з сучасною професійною літературою, ознайомлення з матеріально-технічною базою та структурою підприємств ресторанного господарства (ресторани, бари, комплекси харчування). Протягом курсу передбачено ознайомлення студентів із новими тенденціями ресторанного бізнесу – спеціалізаціями сомельє, баристо, хостес, бармен та ін.

1.4. Інтегровані вимоги до знань і умінь із навчальної дисципліни

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- об’єкт і предмет вивчення, мету і завдання курсу «Технологія ресторанної справи»;

- дефініції основних понять і термінів, що застосовуються в курсі « Технологія ресторанної справи »;
- тенденції сучасного ресторанного ринку;
- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- побудову системи організації ресторанного господарства;
- меню, його види та правила складання.

уміти:

- давати характеристику підприємствам ресторанного господарства;
- визначати види послуг підприємств ресторанного господарства;
- характеризувати ресторанний посуд, прибори, інвентар;
- сервірувати стіл відповідно до теми обслуговувати;
- приймати замовлення на обслуговування.

1.5. Практична підготовка студентів

щодо формування практичних навичок:

1.5.1. У результаті засвоєння навчального матеріалу навчального модуля № 1 студент повинен:

знати:

- планувати меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства;
- володіти методикою структурування меню;
- складати схему технологічних процесів;
- мати мотивовану поведінку в аспекті професійної гостинності.
- знати професійні вимоги до персоналу ЗРГ.

Вміти:

- володіти навичками з добору і технологічному використанню предметів сервування;
- володіти технікою сервісного обслуговування;
- користуватися нормативно-технічною документацією;
- володіти навичками сервування столів та основ обслуговування.

Метою практичних занять є закріплення теоретичних знань і придбання необхідних умінь і навичок із відповідних розділів дисципліни.

Вони можуть містити в собі рішення задач і вправ, виконання розрахунково-графічних робіт, аналіз виробничих ситуацій, проведення ділових і рольових ігор, конференцій і екскурсій у заклади ресторанного господарства, надбання навичок рішення задач технологічного рівня.

1.6. Міждисциплінарні зв'язки навчальної дисципліни



Знання та вміння, отримані під час вивчення даної навчальної дисципліни, будуть використані при вивченні наступних дисциплін професійної та практичної підготовки фахівця.

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№ пор.	Назва теми	Обсяг навчальних занять (год.)				
		Усього	Лекції	Практ.	СРС	Індив.
Модуль № 1 «Заклади ресторанного господарства, основи діяльності»						
1.1.	Вступ. Соціально-економічні аспекти ресторанних послуг	4	2		2	

1.2.	Типологія закладів ресторанного господарства	12	2	2	6	
1.3.	Класифікація закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	
1.4.	Планувальна організація технологічних процесів ресторанних послуг	13	2	2	5	2
Усього за модулем №1		39	8	6	19	2
Модуль № 2 «Організація ресторанних послуг»						
2.1.	Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства	14	2	4	6	2
2.2.	Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства	12	2		6	2
2.3.	Технологія ресторанного обслуговування		2	4	4	
2.4.	Уніфіковані технології ресторанних послуг	16	2	4	6	
Усього за модулем №2		42	8	12	22	4
Усього за навчальною дисципліною		81	16	18	41	6

2.2. Проектування дидактичного процесу з видів навчальних занять

2.2.1. Лекційні заняття та їх тематика

№ пор.	Назва теми	Обсяг навчальних занять (год.)	
		Лекції	СРС
1	2	3	4
Модуль № 1 «Заклади ресторанного господарства, основи діяльності»			
1.1.	Вступ. Соціально-економічні аспекти ресторанних послуг	2	2
1.2.	Типологія закладів ресторанного господарства	2	6

1.3.	Класифікація закладів ресторанного господарства	2	6
1.4.	Планувальна організація технологічних процесів ресторанних послуг	2	5
Усього за модулем № 1		8	19
Модуль № 2 «Організація ресторанних послуг»			
2.1.	Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства	2	6
2.2.	Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства	2	6
2.3.	Технологія ресторанного обслуговування	2	4
2.4.	Уніфіковані технології ресторанних послуг	2	6
Усього за модулем № 2		8	22
Усього за навчальною дисципліною		16	41

2.2.2. Практичні заняття, їх тематика і обсяг

№ пор.	Назва теми	Обсяг навчальних занять (год.)	
		Лекції	СРС
1	2	3	4
Модуль № 1 « Заклади ресторанного господарства, основи діяльності »			
1.1.	Вивчення функціонально-технологічних вимог до торгівельних приміщень.	2	
1.2.	Вивчення предметів сервування ресторанного посуду та інвентарю	2	
Усього за модулем № 1		4	
Модуль № 2 « Організація ресторанних послуг»			
2.1.	Вивчення системи обслуговування споживачів.	2	
2.2.	Вивчення правил подачі страв.	2	
2.3.	Вивчення форм складання серветок та видів накриття скатертиною.	2	
2.4.	Правила приймання замовлень від гостей.	2	
2.5.	Вивчення правил складання технологічних та калькуляційних карт.	2	
2.6.	Вивчення правил складання меню.	2	

Усього за модулем № 2	12	
Усього за навчальною дисципліною	16	

2.2.3. Індивідуальні заняття

Для виконання індивідуальної роботи кожен студент отримує завдання у відповідності з тематикою дисциплін. Результати індивідуальної роботи оформляються окремими доповідями або звітами.

2.2.4. Самостійна робота студента і контрольні заходи

№ тижня	Зміст самостійної роботи студента	Обсяг СРС (годин)	Форма контролю	№ тижня проведення контролю
1	2	3	4	5
	Тенденції розвитку ресторанного господарства.	2	ПК	
	Формування споживчого попиту у ресторанному господарстві.	4	ПК	
	Типізація як засіб удосконалення технології ресторанних послуг.	4	ПК	
	Побудова раціональної структури підприємств ресторанного господарства.	2	ПК	
	Сучасні технології до готівельного циклу виробництва кулінарної продукції.	4	ПК	
	Підготовка до модульної контрольної роботи № 1	2	ПК	
	Меню – основний елемент технологічного процесу.	4	ПК	
	Професійна характеристика роботи офіціантом.	4	ПК	
	Правила техніки обслуговування гостей.	4	ПК	
	Системи розрахунків за послуги харчування.	6	ПК	
	Функціонально-технологічні цикли банкетів.	2	ПК	
	Виробнича програма підприємства, порядок розробки та документального оформлення.	2	ПК	
	Підготовка до модульної контрольної роботи № 2	1	ПК	
	Усього за навчальною дисципліною	41	x	x

3. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ З ДИСЦИПЛІНИ

3.1. Основна та додаткова література

Основна література

1. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для студентов, обуч. по специальности «Технология и организация общественного питания» - М.: Экономика, 1986-400 с.
2. Барановский В.А. Кулькова Л.В. Официант-бармен: Учеб пособие, 2-е изд., перераб. И доп. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.-352 с.
3. Барановский В.А. Официант-бармен: Учеб. пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 200.-320 с.
4. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х.Ридель. – Ростов н/Д: Феникс, 2002.-352 с.
5. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989.-230 с.
6. Бизнес-карта 200. Сервис: гостиницы, рестораны, казино, дискотеки, автосервис, охранные фирмы. Россия. Том 1. Справочное издание. – М.: Агентство деловой информации, 200.-594 с.
7. Билык Лучшие рецепты украинской кухни. – Донецк: ПКФ «БАО», 2001.-52 с.
8. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов-на-Дону «Феникс».
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособие / В.И. Богушева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с. – (Учебники и учебные пособия).
10. Бутейкис Н.А. Організація виробництва підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1990-128.
11. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. / Ростов н/Д: Феникс, 2003-352 с.
12. Все об украинской кухне / Сост. Д. Билык. – Донецк: ПКФ «БАО», 2000. – 352 с.
13. Гибсон Дж.Л. Поведение, структура, процессы. – М.: ИНФАРМ 2000-662 с.
14. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов. – (Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 384 с. – (Закон и общество).
15. Денисов Д.И. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания / Д.И. Денисов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2003. – 236 с. – (Энциклопедия ресторатора).
16. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. – К.: Вища шк., 1995. – 550 с.
17. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Навч. посібник. – Х: НВФ „Студцентр”, 1999. – 392 с.
18. Егер Еда, Оденвеелер Міхаель. Основи харчування: Навч. посіб / Пер. з нім. – К.: Вища шк., 1995. – 199 с.

- 19.Ефремова М.В. Основы технологии туристского бизнеса: Учебное пособие. – М.: Издательство «Ось-89», 1999. – 192 с.
- 20.Замечательные уроки кулинарного искусства / Сост. Похлебкин А. Донецк: ПКФ „БАО”, 2000-224 с.
- 21.Захарина А.И. И др. География сферы обслуживания. – М.: Просвещение, 1980. – 274 с.
- 22.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образ. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО, 2000. – 256 с.
- 23.Золотая энциклопедия кулинарии / Сост. О. Домодедова. – Донецк: ПКФ „БАО”, 2001 – 270 с.
- 24.И.Л. Зигель, Х.Р. Ленгер, Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. – 288 с.
- 25.Кабалкин А.Ю. Законодательство в сфере обслуживания. – М.: Знание, 1984. – 168 с.
- 26.Ковалев А.И. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 480 с.
- 27.Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. – М.: Мастерство, 2001. – 160 с.
- 28.Кристофер Эгертон – Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер. с англ. – М.: Росконсулт, 1999. – 272 с.
- 29.Надежин Н.А., Красильников В.А. Современный ресторан и культура обслуживания. – М. Экономика. 1980. – 128 с.
- 30.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: Учеб. пособие / Автор-составитель Т.П. Прунина. – Ростов – на – Дону: Фенікс, 2000. – 384 с.
- 31.„Особенности национального кейтеринга» «Ресторанная жизнь». 2002. № 6, С. 8-9.
- 32.Пасальский Б.К. Хімія харчових продуктів: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2000.-196 с.
- 33.Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
- 34.Популярные блюда мировой кухни / Сост. В.В. Сибонев. – Донецк: ПКФ «БАО», 2002. – 576 с.
- 35.Проблемы развития туристского и гостинично-ресторанного бизнеса в Российской Федерации и за рубежом. Вып. 2 (туризм). – М.: Высшая школа по туризму и гостиничному хозяйству, 1999. – 64 с.
- 36.Продвижении ресторанной услуги: цели и виды. „Ресторанная жизнь”. 2002. - № 6, С. 23.
- 37.Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. – Ростов – на – Дону, 1999. – 352 с.
- 38.Пятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства.

- 39.Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживание в общественном питании. Практикум: Учеб. пособ. – К.: Вища школа, 1999-271 с.
- 40.Ресторанный интерьер: идеи и дизайн / Под рео. А.С. Пьянкова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2003. – 168 с. (Энциклопедия ресторана).
- 41.Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наукова думка, 1991. – 342 с.
- 42.Смоляр В.И. Оздоровительное питание (с рецептами натуропатической кухни). – К.: Здоровье, 1999. – 184 с.
- 43.Смоляр В.И. Фізіологія та гігієна харчування: Підручник. – К.: Здоров'я, 2000. – 336 с.
- 44.Современная энциклопедия напитков / Сост. Т.П. Тарасова. – Донецк: ПКФ «БАО», 2002. – 384 с.
- 45.Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачова, Л.М. Алешина И др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
- 46.Стандартизация и управление качеством продукции. Учебник / Под ред. В.А. Шандра – М., Юнитида 1999-487 с.
- 47.Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. Часть 1. Триумф вашего заведения. – Херсон.: Олди-плюс, 2002 – 550 с.
- 48.Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник. Пер. с англ. – М.:ЮНИТИ. 1999-463 с.
- 49.Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Прак. пособие. – М.: Высшая школа, 1990. – 208 с.
- 50.Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. / За заг. ред. проф.. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К.: Вища школа, 2001, - 237 с.
- 51.Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО, ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.
- 52.Федцов В.Г. Профессиональная этика и культура бытового обслуживания. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 220 с.
- 53.Федцов В.Г. „Культура сервиса” – М. ПРИОР, 2001. – 208 с.
- 54.Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: Учеб пособие / Н.В. Чалова . – Ростов н/Д; Фенікс, 2002. – 352 с.
- 55.Червинская А.И. Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства: Практикум / А.И. Червинская. – Мн.: БГЭУ, 2003. – 103 с.
- 56.Элирова Т.С. Основы технологи приготовления смешанных напитков: Учебное пособие. – М.: Советский спорт, 1999. – 215 с.

Додаткова література

1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. К.: Інформаційно-видавниче агентство „ІВА”, 1996, - 117 с.
2. Про підприємство: Закон України // Діло. – 1994. - № 22 від 23.03.94.
3. Про захист прав споживачів: Закон України № 3682 – XII від 15.12.93.
4. Про туризм: Закон України // Урядовий кур'єр. – 1995. – 15.10.95.
5. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України № 771 / 91-ВР від 23 грудня 1997 р. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. – 1999. – С.341-348.
6. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України „ 4004 – XII від 24 лютого 1994. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 331-340.
7. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг. Закон України № 265/95-ВР від 6 липня 1995 року.// Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - № 11 – С. 376-390.
8. Про основні напрямки розвитку туризму України до 2010 року. Указ Президента України від 10 серпня 1999 року № 973/99. // Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно - правових актів / Під заг. ред. проф.. В.К. Федорченка; Київ. ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002. - С. 26-29.
9. Положення про порядок тимчасового припинення діяльності підприємств сфери торгівлі, громадського харчування і послуг, які систематично реалізують недоброякісні товари, порушують правила торгівлі та надання послуг, умови зберігання і транспортування товарів. Затверджено постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року № 25/95 – ВР. // Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999. – С. 276-278.
10. Положення про порядок припинення (заборони) господарюючими суб'єктами відвантаження, реалізації (продажу) і виробництва товарів, виконання робіт і надання послуг, що не відповідає вимогам нормативних документів. Затверджено Постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року, № 26/95-ВР.
11. Положення про порядок вилучення неякісних товарів, документів та інших предметів, що свідчать про порушення прав споживачів. Затверджено постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року, № 26/95-ВР.
12. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення. Затверджено постановою Кабінету міністрів України від 8 лютого 1995 р. № 108. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - / № 11- С. 93-102.

13. Положення про порядок накладення на господарюючі суб'єкти сфери торгівлі, громадського харчування і послуг, у тому числі на громадян-підприємців, стягнень за порушення законодавства про захист прав споживачів. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 14 квітня 1994 р. № 236.
14. Про Державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення. Декрет Кабінету Міністрів України від 11 липня 1999 року № 288/96-ВР. // Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999. – С. 283-290.
15. Про стандартизацію і сертифікацію. Декрет Кабінету міністрів України від 10 травня 1993 р. // Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999. – С. 265-272.
16. ГОСТ 28681.1-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2, 1999. – С. 369-380.
17. ГОСТ 28681.3-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999 – С. 381-386.
18. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999 – С. 397-399 с.
19. Національні стандарти України „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. ДСТУ 4281:2004. – Київ – Держспоживстандарт України. – 2004.
20. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07. 98. – К., 1998. – 22 с.
21. ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997 г.
22. Інструкція про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування”. Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України № 349 від 24.06.96 р. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - № 11 – С. 162-165 с.
23. Інструкція про порядок опломбування виробничих, складських, торговельних та інших приміщень, а також неправильних, несправних і таких, що не мають відповідного клейма, чи з порушеними термінами повірки вимірювальних приладів. Затверджено наказом Держспоживзахисту від 13 лютого 1996 року № 5. // Торговельна

- діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11-С. 434-437.
- 24.Класифікатор професій (із змінами та доповненнями) ДК. – 003-95. – К.: Соцінформ. 2001.-584 с.
- 25.Класифікація видів економічної діяльності ДК – 009-96. // Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л, Іванова. – Львів: НІЦ „Леонорм” 1999.- С. 188-190.
- 26.Класифікація організаційно-правових форм господарювання. Затверджено та видано в дію наказом Держстандарту України від 22 листопада 1994 року № 228. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики в Україні. – 2002. – „ 11 – С. 103-107.
- 27.Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86. // Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ „Леонорм” 1999. – 294-306.
- 28.Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91. // Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ „Леонорм” 1999. – С. 307-335.
- 29.Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила содержания территорий населенных мест. СанПиН 42-128-4690-88. // Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ „Леонорм” 1999. – С. 336-338.
- 30.Організація торговельної діяльності, бухгалтерський облік та оподаткування. Міністерство освіти і науки України. Київський державний центр науково-технічної і економічної інформації (Київ ЦНТЕІ). Київ 2000-86 с.
- 31.Положення про державну атестацію та переатестацію готелів, мотелів, кемпінгів, туристських баз і комплексів та підприємств громадського харчування України, що приймають туристів, громадського харчування України, що приймають та обслуговують туристів. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 430.
- 32.Положення про форму та зміст розрахункових документів. Затверджено наказом Державної податкової адміністрації України від 1 грудня 2000 року № 614.// Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - № 11 – С. 391-396.
- 33.Порядок видачі сертифікатів на право проведення торговельної діяльності. Затверджено наказом МЗЕЗ торгу від 16 серпня 1995 року

- № 11. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - № 11 – С. 210-211.
34. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Нормативні документи. Довідник/ За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ „Леонорм”, 1999 – 348 с.
35. Правила обов’язкової сертифікації послуг харчування. Затверджено наказом Держстандарту України від 27 січня 1999 р. № 37. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 15 квітня 1999 р. за № 235/3528. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. С. 243-264.
36. Правила обов’язкової сертифікації харчових продуктів. Затверджено наказом Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації” 2.06.1997 № 322. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11. – С. 423-433.
37. Правила продажу продовольчих товарів. Затверджено наказом Міністерства зовнішніх економічних зв’язків України від 28 грудня 1994 року № 237. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11 – С.231-256 с.
38. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 № 219. Зареєстровані в Министерстве Юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.
39. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування. Міністерство зовнішніх економічних зв’язків і торгівлі України. Наказ № 365 від 23.07.97 р. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 9 вересня 1997 р. за № 387/2191. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики. – 2002. - № 11 – С. 260-263.
40. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982 – 720 с.
41. Сборник технологических инструкций и технологических условий на кулинарные полуфабрикаты. – М.: Экономика, 1996-78 с.
42. Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. СНиП 2.08.02 – 89. // Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ. „Леонорм” 1999. С. 339-343.
43. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям служащих. – М.: ИНФРА-М, 1998-364.
44. Технологические карты на продукцию общественного питания. Ч II. – К.: Техника, 1990. – 476 с.
45. Технологические карты на продукции общественного питания. Ч.I. – К.: Техника, 1990. – 532 с.

46. Туризм в Україні: Збірник нормативно-правових актів у п'яти томах.
Т.5 – Ужгород.: ІВА, 2000. – 280 с.

3.2. Перелік наочних та інших навчально-методичних посібників, методичних матеріалів до ТЗН

№ пор.	Назва	Шифр тем за тематичним планом	Кількість
1.	Відеоматеріал до лекційного курсу	2.1.-2.4.	ВідеOVERсія
2.	Нормативна документація	1.1.-1.3.	Кожному студенту
3.	Предмети сервування та накриття столів (фарфоровий, скляний, металевий, інвентар, ресторанна білизна).	2.1.-2.4.	

4. РЕЙТИНГОВА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ НАБУТИХ СТУДЕНТОМ ЗНАНЬ ТА ВМІНЬ

4.1 Основні терміни, поняття, означення

4.1.1. Семестровий екзамен – це форма підсумкового контролю засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни за семестр. Складання екзамену здійснюється під час екзаменаційної сесії в комісії, яку очолює завідувач кафедри, відповідно до затвердженого в установленому порядку розкладу.

З метою забезпечення об'єктивності оцінок та прозорості контролю набутих студентами знань та вмінь семестровий контроль здійснюється в письмовій формі або з використанням комп'ютерних інформаційних технологій.

4.1.2. Семестровий диференційований залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з певної дисципліни на підставі результатів виконання ним усіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру: аудиторної роботи під час лекційних, практичних, семінарських занять тощо та самостійної роботи при виконанні індивідуальних завдань.

Семестровий диференційований залік не передбачає обов'язкову присутність студента і виставляється за умови, що студент виконав усі попередні види навчальної роботи, визначені робочою навчальною програмою дисципліни, та отримав позитивні (за національною шкалою) підсумкові модульні рейтингові оцінки за кожен із модулів. При цьому для уточнення окремих позицій можливе проведення зі студентом додаткової контрольної роботи, співбесіди, експрес-контролю тощо.

4.1.3. Кредитно-модульна система – це модель організації навчального процесу, яка ґрунтується на поєднанні двох складових: модульної технології навчання та кредитів (залікових одиниць) і охоплює зміст, форми та засоби навчального процесу, форми контролю якості знань та вмінь і навчальної діяльності студента в процесі аудиторної та самостійної роботи. Кредитно-модульна система має за мету поставити студента перед необхідністю регулярної навчальної роботи протягом усього семестру з розрахунком на майбутній професійний успіх.

4.1.4. Навчальний модуль – це логічно завершена, відносно самостійна, цілісна частина навчального курсу, сукупність теоретичних та практичних завдань відповідного змісту та структури з розробленою системою навчально-методичного та індивідуально-технологічного забезпечення, необхідним компонентом якого є відповідні форми рейтингового контролю.

4.1.5. Кредит (залікова одиниця) – це уніфікована одиниця виміру виконаної студентом аудиторної та самостійної навчальної роботи (навчального навантаження), що відповідає 36 годинам робочого часу.

4.1.6. Рейтинг (рейтингова оцінка) – це кількісна оцінка досягнень студента за багатобальною шкалою в процесі виконання ним заздалегідь визначеної сукупності навчальних завдань.

4.1.7. Рейтингова система оцінювання – це система визначення якості виконаної студентом усіх видів аудиторної та самостійної навчальної роботи та рівня набутих ним знань та вмінь шляхом оцінювання в балах результатів цієї роботи під час поточного, модульного (проміжного) та семестрового

(підсумкового) контролю, з наступним переведенням оцінки в балах у оцінки за традиційною національною шкалою та шкалою ECTS.

PCO передбачає використання поточної, контрольної, підсумкової, підсумкової семестрової модульних рейтингових оцінок, а також екзаменаційної та підсумкової семестрових рейтингових оцінок.

4.1.7.1. Поточна модульна рейтингова оцінка складається з балів, які студент отримує за певну навчальну діяльність протягом засвоєння даного модуля, виконання та захист індивідуальних завдань, виступи на семінарських та практичних заняттях тощо.

4.1.7.2. Контрольна модульна рейтингова оцінка визначається (в балах та за національною шкалою) за результатами виконання модульної контрольної роботи з даного модуля.

4.1.7.3. Підсумкова модульна рейтингова оцінка визначається (в балах та за національною шкалою) як сума поточної та контрольної модульних рейтингових оцінок із даного модуля.

4.1.7.4. Підсумкова семестрова модульна рейтингова оцінка визначається (в балах та за національною шкалою) як сума підсумкових модульних рейтингових оцінок, отриманих за засвоєння всіх модулів.

4.1.7.5. Екзаменаційна рейтингова оцінка визначається (в балах та за національною шкалою) за результатами виконання екзаменаційних завдань.

4.1.7.6. Залікова рейтингова оцінка визначається (у балах та за національною шкалою) за результатами виконання всіх видів навчальної роботи протягом семестру.

4.1.7.7. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка визначається як сума підсумкової семестрової модульної та екзаменаційної (залікової – у випадку диференційованого заліку) рейтингових оцінок (у балах, за національною шкалою та за шкалою ECTS).

Підсумкова рейтингова оцінка з дисципліни визначається як середньозважена оцінка з підсумкових семестрових рейтингових оцінок (у

даному випадку – за перший та другий семестри) у балах із наступним її переведенням у оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

4.2. Рейтингова система оцінювання набутих студентом знань та вмінь

4.2.1. Оцінювання окремих видів виконаної студентом навчальної роботи здійснюється в балах відповідно до табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Оцінювання окремих видів навчальної роботи студента

1 семестр				
Модуль № 1		Модуль № 2		Макс. кількість балів
Вид навчальної роботи	Макс. кількість балів	Вид навчальної роботи	Макс. кількість балів	
Присутність та робота на лекції	6 (сумарна)	Присутність та робота на лекції	6 (сумарна)	
Присутність та робота на 8 семінарських заняттях (участь в обговоренні питань, виконання експрес-завдань тощо)	16 (сумарна)	Присутність та робота на 8 семінарських заняттях (участь в обговоренні питань, виконання експрес- завдань тощо)	16 (сумарна)	
Ведення конспекту (робочого зошиту)	8 (сумарна)	Ведення конспекту (робочого зошиту)	8 (сумарна)	
Виконання індивідуальних завдань різної складності	6 (сумарна)	Виконання індивідуальних завдань різної складності	6 (сумарна)	
Виконання модульної контрольної роботи № 1	8	Виконання модульної контрольної роботи № 2	8	
Усього за модулем № 1	44	Усього за модулем № 2	44	
Семестровий диференційований залік				12
Усього за 1 семестр				100

2 семестр				
Модуль №3		Модуль №4		Макс. кількість балів
Вид навчальної роботи	Макс. кількість балів	Вид навчальної роботи	Макс. кількість балів	
Присутність та робота на лекції	6 (сумарна)	Присутність та робота на лекції	6 (сумарна)	
Виконання індивідуальних завдань, ведення конспекту тощо	10 (сумарна)	Виконання індивідуальних завдань, ведення конспекту тощо	10 (сумарна)	
Присутність та робота на семінарських заняттях (участь в обговоренні питань, виконання експрес-завдань тощо)	10 (сумарна)	Присутність та робота на семінарських заняттях (участь в обговоренні питань, виконання експрес-завдань тощо)	10 (сумарна)	
Виконання модульної контрольної роботи № 1	10	Виконання та доопрацювання (за необхідністю) домашньої творчої роботи	16	
Усього за модулем № 3	36	Виконання модульної контрольної роботи № 2	10	
		Усього за модулем № 4	52	
Семестровий екзамен				
Усього за 2 семестр				100

4.2.2. Виконаний вид навчальної роботи зараховується студенту, якщо він отримав за нього позитивну оцінку за національною шкалою відповідно до табл. 4.2.

**Відповідність рейтингових оцінок за окремі види навчальної роботи
у балах оцінкам за національною шкалою**

Оцінка в балах			Оцінка за національною шкалою
Виконання модульної контрольної роботи	Виконання модульної контрольної роботи	Виконання домашньої творчої роботи	
8	9-10	15-16	Відмінно
7-6	7,5- 8,5	12,5-14,5	Добре
5	6 - 7	9,5-12	Задовільно
менше 5	менше 6	менше 9,5	Незадовільно

4.2.3. Сума рейтингових оцінок, отриманих студентом за окремі види виконаної навчальної роботи, становить поточну модульну рейтингову оцінку, яка заноситься до відомості модульного контролю.

4.2.4. Якщо студент успішно (з позитивними за національною шкалою оцінками) виконав передбачені в даному модулі всі види навчальної роботи, то він допускається до модульного контролю з цього модуля.

4.2.5. Модульний контроль здійснюється в комісії, яку очолює завідувач кафедри, шляхом виконання студентом модульної контрольної роботи тривалістю до двох академічних годин.

4.2.6. Сума поточної та контрольної модульної рейтингових оцінок становить підсумкову модульну рейтингову оцінку, яка виражається в балах та за національною шкалою відповідно до табл. 4.3.

Таблиця 4.3

Відповідність підсумкових модульних рейтингових оцінок у балах оцінкам за національною шкалою

Модуль № 1	Модуль № 2	Модуль № 3	Модуль № 4	Оцінка за національною шкалою
40-44	40-44	33-36	47-52	Відмінно
33-39	33-39	27-32	39-46	Добре
27-32	27-32	22-26	31-38	Задовільно
менше 27	менше 27	менше 22	Менше 31	Незадовільно

4.2.7. Модуль зараховується студенту, якщо він під час модульного контролю отримав позитивну (за національною шкалою) контрольну модульну рейтингову оцінку (табл. 4.2) та позитивну підсумкову модульну рейтингову оцінку (табл. 4.3).

4.2.8. У випадку відсутності студента на модульному контролі з будь-яких причин (через не допуск, хворобу тощо), проти його прізвища у колонці “Контрольна модульна рейтингова оцінка” відомості модульного контролю робиться запис “Не з’явився”, а у колонці “Підсумкова модульна рейтингова оцінка” – “Не атестований”.

При цьому студент вважається таким, що не має академічної заборгованості, якщо він має допуск до модульного контролю і не з’явився на нього з поважних причин, підтверджених документально. У протилежних випадках студент вважається таким, що має академічну заборгованість.

Питання подальшого проходження студентом модульного контролю у цих випадках вирішується в установленому порядку.

4.2.9. У випадку отримання незадовільної контрольної модульної рейтингової оцінки студент повинен повторно пройти модульний контроль.

4.2.10. При повторному проходженні модульного контролю максимальна величина контрольної модульної рейтингової оцінки в балах, яку може отримати студент, дорівнює семи (оцінці “Добре” за національною шкалою), тобто зменшується на один бал у порівнянні з наведеною в табл. 4.2.

4.2.11. Перескладання позитивної підсумкової модульної рейтингової оцінки з метою її підвищення не дозволяється.

4.2.12. Сума підсумкових модульних рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову модульну рейтингову оцінку, яка переходується в оцінку за національною шкалою (табл. 4.4).

4.2.13. Якщо студент має позитивну (за національною шкалою) підсумкову семестрову модульну рейтингову оцінку, то він допускається до семестрового контролю з дисципліни, який здійснюється в формі семестрового екзамену.

4.2.14. Семестровий екзамен здійснюється в комісії, яку очолює завідувач кафедри, шляхом виконання студентом письмової екзаменаційної роботи тривалістю до трьох академічних годин.

4.2.15. Якщо студент під час семестрового екзамену отримав позитивну (за національною шкалою) екзаменаційну рейтингову оцінку (табл. 4.5), то навчальний курс із дисципліни у даному семестрі йому зараховується.

У протилежному випадку він повинен повторно скласти семестровий екзамен в установленому порядку.

Таблиця 4.4

Відповідність підсумкових семестрових модульних рейтингових оцінок у балах оцінкам за національною шкалою

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
79-88	Відмінно
66-78	Добре
53-65	Задовільно
менше 53	Незадовільно

Таблиця 4.5

Відповідність екзаменаційної рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
11-12	Відмінно
9-10	Добре
7-8	Задовільно
менше 7	Незадовільно

4.2.16. При повторному складанні семестрового екзамену максимальна величина екзаменаційної рейтингової оцінки в балах, яку може отримати студент, дорівнює 10 (оцінці “Добре” за національною шкалою), тобто зменшується на два бали у порівнянні з наведеною в табл. 4.5.

4.2.17. Сума підсумкової семестрової модульної та екзаменаційної рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову рейтингову оцінку, яка переходить в оцінку за національною шкалою та шкалою ECTS (табл. 4.6).

4.2.18. Студент має право не складати семестровий екзамен і отримати підсумкову семестрову рейтингову оцінку без екзамену, якщо він виконав протягом семестру всі види навчальної роботи без порушення встановлених

термінів і без перескладань і отримав позитивну (за національною шкалою) підсумкову семестрову модульну рейтингову оцінку.

У протилежних випадках він повинен обов'язково скласти семестровий екзамен.

Таблиця 4.6

Відповідність підсумкових семестрових рейтингових оцінок у балах оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82 – 89	Добре	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
75 – 81		C	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
67 – 74	Задовільно	D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60 – 66		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35 – 59	Незадовільно	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1 – 34		F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)

Додаток Д

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНСТИТУТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ІННОВАЦІЙ І ПРАВА
КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА І ТУРИЗМУ**

І.І. Гайовий

Т.О. Куш

**Навчальна програма
дисципліни
„Технологія ресторанної справи” для студентів денної форми
навчання
спеціальності 6.050401 “Туризм”**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПТО АПН України, доцент

І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

1. Вступ. Пояснювальна записка

Перехід країни на ринкові умови господарювання призвів до кардинальних змін у туристській структурі та в закладах ресторанного господарства: суттєво поширилася частка закладів із колективною і приватною формою власності, значно зросла мережа ресторанів, закладів ресторанного господарства в цілому. Усе це супроводжувалося певними змінами в організації процесу обслуговування споживачів, трансформації вимог до приготування та оформлення страв, посилення уваги до потреб споживачів, їх платоспроможності. У цей час створюються заклади ресторанного господарства, які можуть задовольнити потреби як споживачів із високим рівнем доходів, так і споживачів, які потребують соціального захисту. При цьому в усіх закладах ресторанного господарства важливо забезпечити рівень обслуговування, який створює споживачеві як безпеку при споживанні продуктів харчування, так і відповідності асортименту та властивостей реалізованої продукції та послуг рівню цін. Тому поряд із закладами ресторанного господарства з високими технологіями обслуговування створюються такі, в яких використовують традиційну технологію приготування та подання страв і традиційні форми обслуговування споживачів.

Комплексний розгляд усіх питань, пов'язаних з організацією процесу обслуговування різних контингентів споживачів, розкриває масштабність, завдань, їх складність і специфічність розв'язання.

Мета курсу

Мета навчальної дисципліни „Технологія ресторанної справи” у системі підготовки фахівців туристської галузі визначаються сучасними вимогами до сфери ресторанних послуг як складової індустрії гостинності, де задоволення потреб споживачів є основним змістом діяльності.

Головною метою курсу є формування у студентів системи знань щодо теоретичних основ структури, змісту та функцій технологічного процесу

ресторанних послуг, а також навичок техніки виконання технологічних операцій і використання нормативів якості послуг.

Основні завдання курсу:

Теоретична підготовка студентів із питань:

- структури і зміст технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічного значення;
- типології закладів ресторанного господарства і планувальної організації технологічних процесів;
- сутності технологічних принципів виробництва кулінарної продукції;
- формування ресурсів виробничих систем і оснащення технологічних процесів;
- основних засад технологічного забезпечення якості продукції і послуг;
- змісту і функцій операційних процесів і технології надання ресторанних послуг;
- автоматизації технологічних процесів;
- сучасних вимог до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.

У результаті вивчення курсу **студенти повинні знати:**

- об'єкт і предмет вивчення, мету і завдання курсу „Технологія ресторанної справи”;
- дефініції основних понять і термінів, що застосовуються в курсі „Технологія ресторанної справи”;
- тенденції сучасного ресторанного ринку;
- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- побудова системи організації ресторанного господарства;
- меню, його види та правила складання.

Студенти повинні вміти:

- давати характеристику підприємствам ресторанного господарства;
- визначати види послуг підприємств ресторанного господарства;
- характеризувати ресторанний посуд, прибори, інвентар;

- сервірувати стіл відповідно до теми обслуговування;
- приймати замовлення на обслуговування.

Метою практичних занять є закріплення теоретичних знань і придбання необхідних умінь і навичок із відповідних дисциплін. Вони можуть містити в собі рішення задач і вправ, виконання розрахунково-графічних робіт, аналіз виробничих ситуацій, проведення ділових і рольових ігор, конференцій і екскурсій у заклади ресторанного господарства, надбання навичок рішення задач технологічного рівня.

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Соціально-економічні аспекти ресторанних послуг

Складність завдань, що постали сьогодні перед галуззю, обумовлена значною ємністю ринку ресторанного господарства, наявністю значної кількості своєрідних контингентів споживачів із притаманними тільки їм специфічними вимогами до організації процесу обслуговування. Це ускладнює вирішення проблем як на стадії організації обслуговування, так і теоретичного осмислення суті процесу обслуговування, факторів впливу на його моделювання й управління.

На сучасному етапі відбулося розмежування у вивченні цих важливих питань. Складність питань свідчить про доцільність зосередження уваги на проблемах організаційно-технологічного спрямування, бо тільки при глибокому розумінні тенденції, які відбуваються в процесі проведення практичної підготовки, можна в подальшому перейти до дослідження факторів, що впливають на моделювання процесу підготовки фахівців, пошуку найбільш ефективних способів їх моделювання й управління, що становить основу практичного навчання.

Таким чином, на підставі вивчення процесів, що відбуваються зараз у закладах ресторанного господарства, їх глибина і динамічність, дозволила по-новому поглянути на пошук шляхів практичного втілення концептуального підходу до створення сучасних закладів ресторанного

господарства, творчого вирішення організаційно-технічних проблем, що стоять перед ними.

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу.

Тема 2. Типологія закладів ресторанного господарства

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації й організації споживання відповідно до типу і класу, тому вони поділяються на послуги харчування: ресторану, бару, кафе, закусочної, їдальні тощо.

Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів та послуг з організації споживання є двома складовими поняття організації обслуговування.

Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать:

- асортимент продукції;
- рівень обслуговування;
- номенклатура надаваних послуг;
- рівень матеріально-технічної бази.

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням. Крім вищеназваних основних типів закладів ресторанного господарства, використовуються такі поняття, як: „заклад швидкого обслуговування”, „майдан харчування”.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

За видами економічної діяльності.

За торговельною ознакою.

За виробничою ознакою.

За ознакою комплексу продукції і послуг.

За сезонністю.

За потужністю.

За характером контингенту.

Заклади можна поділити на групи залежно від методу обслуговування, що застосовується в них.

Тема 4. Планувальна організація процесів ресторанного обслуговування

Розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення мають велике значення у забезпеченні населення харчування за місцем проживання, роботи, навчання.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, що обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням площі міста, його адміністративного значення, ролі у системі розселення, планувальної структури, торгової мережі, що склалася, та інших особливостей.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах районів, що заплановані, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків, і громадських приміщеннях.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, що знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНІП або відомчих технічного проектування.

Тема 5. Планування меню і преїскурантів закладу ресторанного господарства

Успіх підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. Меню – це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам у підприємстві ресторанного господарства. До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про наявність страв та напоїв, а й спонукатиме споживача до більшого замовлення, тобто впливатиме на прийняття рішення про покупку, перетворюючись, таким чином, на елемент реклами.

Зміст меню визначає тип закладу ресторанного господарства, вид і кількість різновидів продуктів, які повинні використовуватися підприємством для приготування страв, що, в свою чергу, впливає на визначення виду і кількості обладнання, розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму, а також вибору форми обслуговування споживачів: наприклад, обслуговування готовими стравами з подачею в одно - або багато порційному посуді чи обслуговування з безпосереднім приготуванням страв у залі тощо.

Тема 6. Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства

Матеріально-технічна база для організацій обслуговування споживачів у будь-якому підприємстві ресторанного господарства включає до складу такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів; устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції.

Процес обслуговування споживачів підприємств ресторанного господарства вимагає широкого застосування різноманітних засобів та предметів праці, до яких належить торговий, технологічний, господарський інвентар, столовий посуд та набори, білизна, тканини, папір та паперові вироби, сировина, продовольчі товари та напої тощо. Номенклатура засобів та предметів праці надзвичайно різноманітна. Вона залежить від багатьох чинників, головним з яких є: тип закладу, місце його розташування, клас, спеціалізація, форми та методи обслуговування споживачів, асортимент страв, напоїв тощо.

Тема 7. Технологія ресторанного обслуговування

Залежно від функцій, які виконуються підприємствами ресторанного господарства, розрізняють види обслуговування:

1. Обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в підприємстві ресторанного господарства;
2. Обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля на транспорті;
3. Обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома.

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками, як: участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунку зі споживачами і відпускання готової продукції.

Тема 8. Уніфіковані технології ресторанних послуг

Вибір варіанта сервування столів на прийомах здійснюється керівником обслуговуючого персоналу відповідних установ з урахуванням вказівок певних керівників протокольної служби.

Сервування столів здійснюється відповідно до виду бенкету-прийому. Розстановка посуду з порцеляни, металу, скла і дотримання відстані між

предметами відповідає загальним вимогам сервування столів на офіційних бенкетах-прийомах із повним обслуговуванням офіціантами.

Сценарій обслуговування гостей у значній мірі залежить від часу проведення прийому, нагоди, з якої його влаштовано, кількості і складу запрошених гостей, виду прийому і способу розміщення гостей за бенкетними столами тощо.

Структура процесу обслуговування є незмінною і складається з декількох етапів: подавання аперитиву; обслуговування в бенкетному залі; обслуговування у вітальні (кавовій або чайній залі)

Література

1. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для студентов, обуч. по специальности «Технология и организация общественного питания» - М.: Экономика, 1986-400 с.
2. Барановский В.А. Кулькова Л.В. Официант-бармен: Учеб пособие, 2-е изд., перераб. И доп. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.-352 с.
3. Барановский В.А. Официант-бармен: Учеб. пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 200.-320 с.
4. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х.Ридель. – Ростов н/Д: Феникс, 2002.-352 с.
5. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989.-230 с.
6. Бизнес-карта 200. Сервис: гостиницы, рестораны, казино, дискотеки, автосервис, охранные фирмы. Россия. Том 1. Справочное издание. – М.: Агенство деловой информации, 200.-594 с.
7. Билык Лучшие рецепты украинской кухни. – Донецк: ПКФ «БАО», 2001.-52 с.
8. Богусева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов-на-Дону «Феникс».
9. Богусева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособие / В.И. Богусева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с. – (Учебники и учебные пособия).
10. Бутейкис Н.А. Організація виробництва підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1990-128.
11. Все об украинской кухне / Сост. Д. Билык. – Донецк: ПКФ «БАО», 2000. – 352 с.
12. Гибсон Дж.Л. Поведение, структура, процессы. – М.: ИНФАРМ 2000-662 с.
13. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов. – (Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 384 с. – (Закон и общество).

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

І.І. Гайовий

**Опорний конспект лекцій
дисципліни
„Основи роботи сомельє”
для студентів всіх форм навчання
зі спеціальності №5.091711 „Технологія харчування”**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПТО АПН України, доцент

І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

1.ВСТУП

Історія виникнення та розповсюдження виноградної лози та виноградників

Коли людина почала культивувати виноград і де саме було виготовлене перше вино, можна тільки здогадуватись. Перші свідчення про існування вина прийшли з Грузії. Там знайшли фрагменти глиняних глечиків, датованих приблизно 6 тис. до н. е. і прикрашених зображенням виноградної лози. Між Тигром і Євфратом, у східних регіонах Кавказу, на Нілі і пізніше в Палестині також знайшлися докази того, що людина вже у ранні періоди історії уміла виготовляти вино. Але цей напій не відрізнявся приємним смаком, інакше навіщо було підсолоджувати його медом або приправляти травами, як, наприклад, абсент? Очевидно, вино тоді цінувалось виключно дякуючи вмісту в ньому алкоголю.

Виникнення *Vitis vinifera*

Вочевидь, своєю появою вино зобов'язано випадку. В Передній Азії сік із ягід винограду зберігали в глечиках або бурдюках із козиної і верблюжої шкіри, де він під впливом високої температури швидко починав бродити. Чи зберігав сік після бродіння свою солодкість або ж окислявся й перетворювався в оцет, нам невідомо. Так чи інакше саме існування вина на цій території каже про те, що виноград там був із високим вмістом цукру, що дозволяло йому в результаті бродіння перетворитись у п'янкий і смачний напій. Саме тому ботаніки пізніше і дали виноградній лозі, що росла в Передній Азії і Європі, назву, *Vitis vinifera* – виноградна лоза, що дає плоди для виноробства.

Вино в Древній Греції

З 1600 р. до н.е. виноград постійно культивувався в середземноморському просторі. Центрами виноробства були Мікени і Спарта. Про це свідчать малюнки на вазах, у великій кількості в тих містах. Вино було культовим напоєм, його пили в дні перемог, на честь богів, під час свят. Способи приготування вина в Древній Греції були вже високо розвинуті, хоча бувало і так, що у вино в період бродіння добавлялась солоня морська вода, щоб пом'якшити його смак. Грецькі завойовники привезли вино і виноградну лозу в Сірію, Єгипет, Кадіс і Марсель (600 р. до н. е.), а пізніше - на Сицилію (500 р. до н. е.). І все ж греки в Діонісії, богові виноробства, бачили не тільки благодійника, що навчав землеробів мистецтву виготовлення вина, а і грозного бога, який одурманює людину і призводить його до безумства.

Розповсюдження винограду в Древньому Римі

Після заходу древньогрецької цивілізації культ вина розповсюдився по всій Римській імперії. Вино стало символом положення в суспільстві, валютою, ліками і церемоніальним напоєм, який, наприклад, використали в знак скріплення угоди. Біле фалернське було самим відомим вином античності. Виноград цей ріс на півночі Неаполя, на скелях чи тутових деревах. У ті часи вже експериментували з різними формами вирощування

лози і видами зберігання вина, робились також спроби вияву різноманітних сортів винограду. Вергілій пише, що сортів було так багато, як піщинок на березі моря.

Із Риму знання про виноробство досягнули Північної Франції, Мозеля, Рейну і деяких районів Іспанії. Іспанці і французи, однак, впевненні, що окремі племена і до римлян уміли робити вино.

Середні віки і Новий час

На початку нашої ери розповсюдження виноробства в Європі йшло гігантськими кроками, захоплюючи все нові і нові землі. В середні віки розвитком виноробства посилено займались монахи. Спочатку вміння обробляти виноград і робити вино досягло високого рівня серед життєрадісних бенедиктинців, пізніше його перейняли відокремлені від них аскетичні цистерціанці. З їх монастирів у Клюні і Сито почалось перетворення Бургундії в центр виноробства.

В епоху Відродження розвитку виноробства сприяли монахи і забезпечені громадяни, наприклад, із італійських сімейств Антинорі і Фрескобальді. Мистецтво виноробства в Європі досягло свого розквіту в XVI ст. Площа виноградників була в чотири рази більша, ніж тепер, а споживання вина в рік досягло 200 л на особу. Це був кінець золотого століття. Війни, епідемії, а також загальне похолодання в Європі призвели до того, що виноробство одступило в ті декілька регіони, які приблизно співпадають із сучасними центрами виноробства.

Мучниста роса і філоксера виноградна

Найважливішим переломом у більш пізній історії виноробства пов'язаний із появою мучнистої роси справжньої і філоксери виноградної. Мучниста роса вперше появилася в 1847 р. у Франції і знищила весь врожай винограду. Незабутнім опинився і 1854р., коли в Франції вдалося зібрати лише десяту частину звичайного врожаю. Ще більш руйнівною виявилась діяльність філоксери виноградної.

З 1863р. вона з Франції увійшла в інші європейські виноробні регіони і на декілька десятиріч знищила цілі виноградники. Коли в 1910 р. нарешті було знайдено протидію, незчисленна кількість сортів, в тому ж числі, напевне, і високоякісних, уже зникли назавжди. Сучасний асортимент винограду – лише слабка подібність і різноманітність сортів того часу. Шкідники з'явилися в Європі разом із виноградними лозами, які торговці привозили з Америки.

Виноградники та сорти винограду

Накопичувач цукру

Виноградна лоза є сильним накопичувачем цукру із всіх плодоносних рослин світу. Виноградний сік на 15-25% містить цукор, що сприяє бродінню. Через це виноград більше, ніж плоди інших рослин, придатний для виробництва вина.

Виноградна лоза – одна із самих витривалих рослин – відрізняється невимогливістю. Вона добре росте і на бідних ґрунтах, і в екстремальних температурних умовах. У прохолодних районах Північної Європи,

наприклад, у Шампані чи на берегах Мозеля і Рейну, виноградна лоза набула морозостійкості. Деревина лози витримує морози до -20°C . У жарких зонах оброблення, в Центральній Іспанії, виноград може переносити посуху протягом трьох місяців і більше.

Причини пристосування лози

У виноградної лози дуже сильна коренева система. Корінь не тільки міцно закріплюється в землі, але й є накопичувачем поживних речовин. У сухих регіонах, наприклад, в Іспанії, в Рібера дель Дуеро, щоб знайти вологу, коріння виноградної лози досягає до 6 метрів у глибину. З тієї ж причини виноградна лоза плодоносить там, де інші культурні рослини гинуть від надмірної вологи.

Листя і колір

Виноградна лоза – рослина з густим листям. За допомогою його вона отримує ту енергію, яка необхідна їй для росту. Цей процес називається фотосинтезом. Він проходить у всіх рослин. Хлорофіл перетворює вуглекислий газ із повітря в цукор. Щоб дістатись до світла, лоза чіпляється вусиками, тягнеться вгору. Пам'ятаймо, що багато виноградників, розміщених поблизу озер та річок, це не просто збіг. Поверхня води відображає світло і посилює його. Ідеальні умови фотосинтезу --- температура між $25-28^{\circ}\text{C}$ і освітленість 20000 люкс. У таких умовах утворення цукру є найбільшим. Зашкодити фотосинтезу може сильний «безводний стрес», коли рослина на довгий період залишається без вологи. При надмірній суші листя закриває пори. Це призводить до того, що рослина перестає дихати. А це веде до припинення утворення цукру. Легкий «безводний стрес» виноградна лоза переносить без проблем.

Вразливі сторони виноградної лози

Виноградна лоза, на жаль, схильна до захворювань і вразлива по відношенню до шкідників. Це відноситься до європейських благородних сортів *Vitis vinifera*. Справжня і хибна мучниста роса, чорні плями, кліщі і нематоди сильно заважає їм. Американські види *Vitis* від природи стійкіші. Схильність до захворювань значно збільшується при посиленому вдобренні рослин і в період великої врожайності.

Звідки береться смак

У ягодах 90% води. На останні 10% полягає задача перетворити сік ягід в благородний напій.

Грони з ягодами – це плоди виноградної лози. На черені, чи, як його ще називають, на гроні, восени „сидить” від 80 до 150 ягід, у залежності від розмірів грона. А розміри залежать від сорту. У Ріслінга чи Піно Нуар невеликі, компактні грони. Гроно винограду Піколіт, з якого виготовляють дороге десертне вино, часто вміщує 50 невеликих ягід, вільно і нерівномірно розташованих на самій вершині. Цей сорт схильний до рихлості грона: запліднюється лише невелика кількість квіточок. Білий Уні Блан, який використовують в якості основи для коньяку, навпаки, відрізняється значно більшим ростом і приносить біля 150 ягід у гроні.

Пресування вина без гребеня

Винороби збирають виноград гронами, але потрібні їм тільки ягоди. Червоний виноград, як тільки потрапляє до винороба, відразу ж вищипується. Тобто ягоди відокремлюють від гребенів. Самі гребені за невеликим виключенням у виробництві вина не використовуються. В їх вміст входять жорсткі і недозрілі таніни. Білий виноград зазвичай пресується разом із черешками, але отримане виноградне сушло бродить уже без них.

Біле вино з червоних ягід

Вид і якість вина залежать від якості ягід. М'якоть уміщує багатий цукром згущений сік (сушло). Сушло сіро-зеленого кольору, як у білого, так і у червоного винограду. Червоний колір з'являється лише у тому випадку, якщо сік бродить разом із шкіркою ягід. Саме в ній вміщуються пігменти червоного кольору (фарбуючі пігменти). Якщо сік червоного винограду бродить без шкірочки ягід, вино все одно виходить біле (виключення – спеціально виведений гібрид Тентур'є з червоною м'якоттю ягід). Так, наприклад, вчиняють при виробництві шампанського. Для його виробництва використовують два червоних сорти винограду (Піно Нуар, Піно Менсьє), а вино при цьому виходить біле.

Якість вина і шкірка ягід

Набагато важливішою за розмір є грона, розмір самих ягід. У винограду столових сортів великі, круглі ягоди, і вага може досягати 15г, великий вміст соку, через те цей виноград дуже смачний. Деякі сорти винограду використовуються в виробництві вина, також із доволі великими ягодами. Від розміру ягід залежить кількість виходу сусла при пресуванні. Особливо цінні сорти винограду, що плодоносять невеликими ягодами вагою від 1 до 2г. Вихід сусла у них дуже не значний, але вміст різноманітних речовин відповідно більш концентрований. У таких ягід, перш за все, товста шкірка. В ній вміщуються такі речовини, які впливають на якість вина.

Усе залежить від фенолу

У шкірці найбільший вміст фенолів. Вони включають у себе фарбуючі пігменти - тиніни і частину смакових речовин. Звідси і загальна назва – поліфеноли. Поліфенол – це молекули кисню і водню, що полімеризуються і постійно вступають у нові об'єднання. В соку ягід винограду вміщується нечисленна кількість фенольних з'єднань. Як правило, в червоних ягодах вміст фенолів більший, ніж у білих. Через це винороби, що виготовляють червоне вино, особливо зацікавлені в тому, щоб вирощувати виноград із великим вмістом фенолу, який надає вину колір, смак і дубильні речовини. Більше всього фенолу в кісточках, однак зацікавленість у фенолах значно менша. Найбільш тонкі феноли, необхідні для виготовлення червоного вина, вміщуються в шкірці ягід.

Антоціани

Сині фарбуючі пігменти називаються антоціанами. Вони майже виключно вміщуються в шкірці, найкраще всього розчиняються в спирті і набагато гірше в воді. Для того, щоб рожевому вину надати світло-червоний

відтінок, суслу з червоних сортів винограду перед бродінням, доки цукор ще не трансформувалася в алкоголь, достатньо декілька годин знаходитися в контакт з шкіркою. Шкірка ягід білого винограду не вміщує в себе антоціанів, проте в ній є речовини, що вміщують жовті пігменти. Білі вина, суслу яких перебувало в контакт з шкіркою декілька годин, мають тенденції лимонного або золотисто-жовтого відтінку.

Таніни

Таніни (дубильна речовина) – це фенольне з'єднання без запаху, що має гіркуватий смак. Він вміщується в шкірочці, а також зернятках і гребенях. У білих винах присутність танінів небажана і можлива тільки в незначних кількостях. У червоних, навпаки, танін – бажаний елемент, так як він надає вину комплектність і здібність до старіння. Він пов'язує кисень, що потрапляє в пляшку, таким чином запобігає порчі вина.

Смакові речовини

Існують летючі і нелетючі смакові речовини. До летючих, тобто пахучих, речовин відносять, наприклад, метоксипірацин, який відповідає за пряний запах Каберне Совіньон, нерол, дякуючи якому у рислінгу проявляється квітково-мускатний аромат, мегастигматрином, що надає тон табаку та шкірки Брунелло де Монтачино. Нелетючі речовини відповідають за смак вина. Деякі з цих смакових речовин, наприклад, зв'язуються з молекулами цукру і розвиваються тільки в процесі старіння вина.

Виноград для вина

Виноград – рослина багатолітня. Його життя, майже як у людини, проходить три етапи: молодість, зрілість (повна плодовитість), старість. Молодість продовжується до 10 років, а розпочинається з п'яти. Зрілість продовжується до 30 років, в залежності від здатності рослини плодоносити. А старість може продовжуватись до 100 і більше років.

Вирощування винограду розпочинається з посадки саджанців – однорічок, які отримують шляхом щеплення черешків до корнів філоксеровитриманих рослин. Або вегетативним способом – із насадження черешків винограду, коли немає небезпеки зараження філоксерою.

У стародавні часи технологія оброблювання виноградної лози передавалась із покоління в покоління, доки, на кінець, на початку ХІХ століття не були розроблені її наукові основи. Так з'явилась ампелографія (від грецької назви винограду – ampelos) – наука про обробку винограду. Це дуже важлива наука. Та й як без неї обійтись, якщо вона систематизує багатолітній досвід, що відповідає на найважливіші питання: де насаджувати той чи інший сорт винограду в залежності від кліматичних умов і структури землі; які найбільш ефективні методи отримання високого врожаю, як досягти того, щоб грони встигли налитись соком до початку холодної погоди в північних районах чи щоб вони не перезріли в районах із жарким кліматом; в якому напрямку посадити виноградні ряди – поперек чи впродовж схилу (від цього залежить кількість сонця, що отримують плоди)

Сьогодні знають майже 5000 сортів винограду, але тільки 500 із них, у принципі, придатні для виготовлення вина. І тільки від 100 до 150 сортів можуть бути використані для промислового виробництва вина.

У наш час біля 50 країн виготовляють вино. Біля 70% усіх виноробних районів знаходяться в Європі. Тоді коли в Азії – 17%, в Америці – 10%, Океанії – 1%, Африці – 4%. Приблизно такі ж цифри по виготовленню вина. Європа – 75%, Америка – 17%, Африка – 4%, Азія і Океанія – по 2%.

Матінка-природа, а також і винороби багато в чому визначають, яке вийде вино. Але перше джерело успіху або невдачі все ж виноград, який надає вину його індивідуальність.

У кожного сорту винограду своє „обличчя”. Плоди деяких сортів, наприклад Мускат, дарують вину квітковий аромат і смак, а Совіньон Блан – трав’яний. Інші, такі ж самі плоди винограду Треббьяно, надзвичайно сумні, і вино із них виходить нейтральним. У деяких сортів у плодах спочатку високий рівень кислоти, а у плодів із товстою шкіркою більше танінів, ніж у тонких.

У кожного сорту винограду свій „характер”. Одні швидко визрівають, і потім їм притаманне коротке і прохолодне літо, інші бажають клімату по гарячіше, так як здійснюють процес набору соку повільно.

У сусідніх виноградниках з одним і тим же сортом винограду ніколи не виростуть абсолютно однакові за смаком плоди. Щось, але буде не таким. Десь трохи більше сонця, десь вологи, сильні вітри, холодніші ночі і т. д.

Існують багато сортів винограду, з яких можна робити вино, але тільки біля 50 із них здатні забезпечити виробництво вин високої якості. Серед цієї півсотні є незаперечні авторитети, свого роду „королі”, гарантуючи появу царських вин в тих регіонах, де вони „правлять” у всій своїй красі. „Не в себе дома” ці сорти плодоносять відмінні сорти також, але ж вино виходить не настільки високої якості.

Ось приклади „королівських сортів винограду й їх „королівств”:

- *Шардоне і Піно Нуар* в Бургундії, Франція;
- *Каберне Совіньон* в Бордо, Франція;
- *Сіра* в районі Північної Рони, Франція;
- *Неббьоло* в П’ємонті, Італія;
- *Санжовезе* в Тоскані, Італія;
- *Рислінг в Мозельському і Рейнському районах* Німеччини.

Білий виноград

Перш за все, це *Шардоне(Chardonnay)*. Цей сорт вирощують майже скрізь, так як він легко адаптується до різних кліматичних умов і, окрім того, одна його назва на етикетці пляшки гарантує хороший попит - така його репутація.

Кліматичні умови впливають на плоди Шардоне. Через це в більш прохолодному кліматі він дозволяє виробляти те, що вважається найкращим білим легким вином – бургундське. А в більш жаркому кліматі – каліфорнійському й австралійському – із нього виготовляють ароматні, більш важке і не настільки сухе біле вино. До того ж вино з Шардоне славиться

тим, що в ньому відчувається улюблений знавцями специфічний смак, що залишається після витримки в дубових діжках. Найкраще вино з Шардоне обов'язково витримують у дорогих (більше 600 доларів за штуку) діжках із французького дубу. Навіть у дешевші вина на деякий час додають дубову стружку або ж дубову есенцію.

Виноград Шардоне використовують при виготовленні шампанського.

Рислінг (Riesling). Цей виноград став синонімом виноробних господарств Рейнської і Мозельської долин Німеччини, де відчуває себе пречудово, проростаючи в прохолодному кліматі, в якому інші сорти ледве витримують. Вирощують Рислінг також в Ельзасі (Франція) і деяких районах Австрії. Вина отримані з плодів Рислінгу, прямо протилежні своїм співбратам, вироблених із плодів Шардоне. В винах із плодів Рислінгу дубовий смак ніколи не присутній, вони легкого тіла, освіжаючі.

Зараз вина з Рислінгу не настільки популярні, як із плодів Шардоне, однак знатоки вина вважають вина Рислінгу найбільш яскравішими і живими порівняно з важкуватими винами Шардоне.

Вина з Рислінгу, як правило, сухі, в них високий вміст кислоти, понижений рівень алкоголю (але не нижче 12 %, інакше вино не можна зберігати більше двох років).

Австралійське вино з Рислінгу, а також каліфорнійське на смак значно відрізняється від „німецького стандарту”, в них відчувається аромат не персика, а лимону.

Виноград сорту *Гевюрцтраминер (Gewurztraminer)* бере свій початок від слова „гевюрц”, що означає „пряність”. Насправді за ароматом і смаком він більше нагадує мускатну розу і екзотичний фрукт лічі.

У повному перекладі назва цього винограду буде наступною: „Пряний виноград із Траміну”.

Найкращі вина з цього винограду виробляють в Ельзасі. Не на багато відстають від „французького еталону” вина північної Італії, Німеччини й Австрії.

У плодах Гевюрцтраминера високий відсоток цукру і мало кислоти. Через це вина з них виходять із порівняно високим вмістом алкоголю, напівсухими (off-dry), з пречудовими, насиченим букетом.

Виноград сорту *Совіньон Блан (Sauvignon Blanc)* любить прохолодний клімат. Однак його важче вирощувати, ніж Шардоне – також невеликий прихильник теплих регіонів. До того ж він не завжди стабільний за смаковими якостями.

Найліпші вина отримують із плодів, які тільки що достигли, а їхня ферментація проходить при невисокій температурі в ємкостях із нержавіючої сталі. При цьому вино практично не витримують. Так виробляють відоме вино з цього винограду – Сансере (долина Луари, Франція).

У плодах цього сорту мало кислоти, через це вина виходять жорсткуватими, але наповненим інтригуючим смаком і ароматом агрусу, лимону, спаржі, трав.

Вина з плодів Совіньон Блан легкого або напівлегкого тіла і, як правило, сухі.

У Бордо плоди Совіньон Блан часто змішують із плодами винограду Семійон у пропорції 50:50, що дозволяє виробляти одне з найкращих вин у світовій практиці.

Витримують вино, отримане від змішування цих двох сортів, у дубових діжках. У результаті зберігаються притаманні Совіньону аромати, пом'якшені впливом дубової діжки.

Виноград Совіньон Блан додають у якості суттєвого інгредієнту при виробництві солодких бордоських (Сотерн, Барсак), американських, австралійських і південноафриканських вин.

Виноград сорту *Семійон* (Semillon) росте в багатьох районах світу, але тільки у Франції і частково в Австралії із нього виробляють пречудові вина. Особливо хороші бордоські білі солодкі вина. Тонка шкірочка білих плодів цього винограду дуже чутлива до впливу благородної цвілі, що сприяє концентрації в плодах цукру і посилює відчуття медового смаку в виробленому з них вині.

Виноград Семійон часто використовується для змішування з іншими сортами винограду.

Піно Грі (Pinot Gris) – один із сортів винограду, в назві якого є слово Піно. Серед інших: *Піно Блан* (Pinot Blanc), *Піно Нуар* (Pinot Noir), *Піно Мен'є* (Pinot Meunier). Усі вони відрізняються один від одного за кольором плодів. Піно Нуар – червоно-чорні. Піно Мен'є – червоні. Піно Грі – синьо-сірі, хоча плоди не білого кольору, цей сорт використовується для виготовлення білого вина. (Колір плодів часто визначається кольором шкірки, а середині – світла м'якоть і сік).

Виноград Піно Грі розповсюджений у північно-східній частині Італії, культивується і в Німеччині. Там його називають *Руландер* (Rulander). У Франції виготовляють в Ельзасі, де з нього виробляють відмінне вино.

Вина, вироблені з винограду Піно Грі, мають більш глибокий колір, ніж інші білі вина. Вони також середнього або повного тіла з незначним вмістом кислоти і майже нейтральним ароматом. Вина, вироблені з цього винограду, можуть бути сухими, напівсолодкими і навіть солодкими. Французькі вина з Піно Грі можуть витримуватись у пляшках десять і більше років. А італійські *Піно Гриджо* (Pinot Grigio) – легкі, їх бажано пити доки вони молоді.

Із винограду Піно Блан виробляють жорсткі, сухі вина, так як у них високий рівень кислотності і мало цукру. Вони, як правило, з нейтральним ароматом та смаком.

Мускат (Muscat) – представляє сорт, що має „багату родину” – багато різновидів. Деякі мають чорні плоди, інші – білі, але всі члени цієї „сім'ї” дають соковиті, солодкі плоди з малим вмістом кислоти.

Із плодів цього винограду виготовляють цілий набір вин із багатим кольоровим букетом – від сухих (Ельзас) до солодких (Південна Франція, Північна Італія, Греція, Австралія), від світлих до темних.

Але більше за все цінують саме солодкі, які п'ють молодими.

Шенен Блан (Chenin Blanc) – цьому сорту винограду підходить клімат потепліше, але більше за все його влаштовує долина Луари у Франції. В Північній Африці його називають Стін, і він пасує для виготовлення сухих вин. Однак із нього можна виготовляти також ігристі і солодкі вина.

У найкращих винах, котрі можуть зберігатися доволі тривалий час (з роками вони стають тільки ліпшими), Шенен Блан проявляє себе у всій своїй красі, розкриваючи букет різноманітних ароматів: зелених яблук, лимону, дині, горіхів, абрикосів і меду.

Віоньє (Viognier) – не дуже відомий сорт. Спочатку оброблявся виключно в північній частині долини Рони у Франції. Тепер трохи розширив географію – прийшов на південь Франції і в Каліфорнії.

Із нього виробляють вино з квітковим ароматом і персиковим смаком. Але якість виробленого з нього вина відрізняється нестабільністю.

Уньї Блан (Ugni Blanc) – це сорт винограду відомий під італійською назвою *Требб'яно (Treebank)*, оскільки багато італійських вин виробляють саме з нього. Вино виходить із великим вмістом кислоти, легкого типу, з нейтральним ароматом, малим відсотком цукру. Його подають до будь-якої страви.

Виноград сорту *Мюллер-бурггау (Muller Turgid)* культивують у Німеччині, більше за інші сорти.

Оскільки його плоди швидко визрівають, то він дуже добре підходить для вирощування в регіонах із холодним кліматом – Англія, Північна Італія й Австрія, Нова Зеландія.

Серед інших сортів білого винограду можна згадати:

- *Аліготе (Aligote)*. Культивується в Бургундії, але вина з нього виходять маловиразливими;
- *Альваріньо (Alvarinbo)*. Йде на виготовлення відомого португальського вина Vinho Verde і вирощується, практично, тільки в Португалії;
- *Макабео (Maccabeo)*. В Іспанії його називають *Віура (Viura)* і виготовляють із його плодів найвідоміше вино Ріоха;
- *Паломіно (Palomino)*. Вирощують в Іспанії, Каліфорнії. Гідний для виготовлення Хереса.
- *Роль (Rolle)*. Популярний на півдні Іспанії і Франції – Корсиці, Сардинії, де з нього виготовляють легкі сухі вина;
- *Сильванер (Sylvaner)*. У Каліфорнії його називають *Монтерей (Monterey)*. Вина з нього виходять не дуже високоякісні, але користуються попитом у Німеччині і США;
- *Фурмінт (Furminat)* Це сорт винограду – візитна картка виноробів Угорщини. З нього виготовляють відомий угорський Токай;
- *Шасла (Chasselas)* Широко розповсюджений у Швейцарії, де він йде на виробництво вина *Фендант (Fendant)*.

Червоний виноград

Якщо серед білих сортів винограду домінує Шардоне, то у червоних безсумнівна популярність **Каберне Совіньон (Cabernet-Sauvignon)**.

Цей сорт має не тільки яскраво виражену індивідуальність, але й не вибагливий до погодних умов – головне для нього, щоб не було занадто холодно. Все ж вирощується майже скрізь – у Франції, Італії, Австрії, США, ЮАР, Чилі і Україні, Молдові.

Вина з винограду Каберне Совіньон вміщують, як правило, велику кількість танину, по тілу – середні або щільні, а за кольором – темно-червоні. Найкращі вина із винограду Каберне Совіньон відомі смаком і ароматом чорної смородини. Якщо присутній овочевий смак, це означає, що плоди, які використовуються для виготовлення вина, не зовсім визріли. Молоді вина з винограду Каберне Совіньон, зазвичай, достатньо терпкі, так як у них багато танину. Через це більш високо ціняться вина, витримані протягом декількох років (а видатні представники дорослішають протягом 15, а то і більше років), у яких смак при цьому пом'якшується, а аромат посилюється.

Ті вина, що простіші і дешевші, витримують два-три роки, та вони також - таки хорошої якості.

Оскільки виноград „Cabernet Sauvignon”, дуже танінний, для отримання м'яких вин його змішують з іншими сортами – частіше за все з Мерло (менш танінним). Відомі бордоські червоні вина отримують із суміші у різних сортів у пропорціях Каберне Совіньон із Мерло, Каберне Фран, а також із додатками в невеликих кількостях таких сортів, як Мальбек і Петі Вердо.

Виноград „Merlo” – це малотанінний сорт, через це вина з нього виходять не на стільки терпкими, але багатьом подобається. Окрім того, ці вина червоного глибокого кольору, повного тіла, з приємним сливовим, ментоловим ароматом і смаком.

Правда, деякі винороби вважають, що сам по собі Мерло не в змозі дати вину яскраво вираженої індивідуальності, і через це змішують його з Каберне Совіньон і Каберне Фран чи з двома разом.

Перш за все він любить не дуже теплий, але і не дуже холодний клімат. Через це найкраще себе відчуває в Бургундії. Однак в останні часи таємниці його вирощування відкрили і в Каліфорнії, Чилі і в Австралії. І все ж кількість виробленого із цього винограду вина порівняно не велика.

Ну а якщо урожай вдався, то виходять відмінні вина, насичені букетом ароматів, який тільки ще більше «квітне» з роками витримки. Серед цих ароматів – сливовий, вишневий, фініковий, апельсиновий, полуничний.

За кольором вино з Піно Нуар не темне, вміщує відносно високий відсоток алкоголю, середній рівень кислоти і танинів.

Із винограду Sira виробляють вина світового класу тільки у Франції – в долині Рони – вина Hermitage (Ермітаж) і Cote-Rotie (Кот-Роті) (причому виноградники розміщують терасами на площі всього біля 300 га і кількість вина, що виробляється невелика), а також в Австралії. Однак в останні часи значно покращилась якість вина, виробленого з цього винограду в Каліфорнії, Чилі, Аргентині, ПАР.

Вина з цього винограду виходять темно-червоного кольору, повні тіла, з танінами та ароматами, серед яких можна розрізнити і фруктові, і також екзотичні, як копчений, смолистий, перчений.

Із винограду сорту *Зінфандель (Zinfandel)* роблять, як високоякісні білі вина, так і червоні, тому що за кольором плоди червоні.

Дуже популярний сорт у Каліфорнії, де його почали вирощувати раніше за інших. Із нього виготовляють широкий набір вин – від солодкувато - рожевих до жорстких темно-червоних, з яскраво вираженим ягідним ароматом.

Є вина, котрі п'ють молодими, але виробляють і такі, що витримують у пляшках багато років.

Неббіоло (Nebbiolo) – сорт винограду, що росте головним чином у північно-західній Італії, де з нього в районі П'ємонта виробляють пречудове вино Бароло і Барбареско.

Назва цього сорту винограду бере свій початок від італійського слова неб'ян – туман. І не випадково. Плоди визрівають пізно, коли горами починає володіти осінній туман.

У плодах цього винограду вміщується багато танінів і кислоти, тому вино виходить доволі жорстким. Але наявність високого відсотку алкоголю трохи пом'якшує смак. В молоді роки вино зберігає доволі густий червоний колір, але по мірі взросління може отримати помаранчевий відтінок. Аромат – фруктовий, трав'яний.

Виноград сорту *Санжовезе (Sangiovese)* найкраще проявив себе в Італії – в Тосканському регіоні, де з нього виготовляють добре відоме вино Кьянті. Росте його популярність і в Каліфорнії.

Разом із тим у цього сорту багато різновидів, через це якість вина не завжди відповідає кращому стандарту – то Каянті може бути легкого тіла, то повного. У цілому це середньотанинні, часто сильно кислотні вина з ароматом квітів і смаком фруктів.

Просте вино з плодів Санжовезе – світло-червоного кольору.

Темпранільо (Tempranillo) – відомий іспанський сорт. Вина з нього виходять темно-бордового кольору, з легким вмістом кислоти, ароматні, фруктового смаку. Вони мають добрий потенціал до старіння в дерев'яних бочках.

Сорт винограду *Гаме (Gamay)* назавжди пов'язав свою долю з відомими винами Божоле, так як вина краще всього пити молодими. Вино Божоле Нову розливають у пляшки уже через декілька тижнів після збору врожаю. Однак із цього сорту винограду виготовляють і такі вина Божоле, що здібні до довгострокової витримки.

Колір вина виходить глибокий, червоний, у вині мало танінів.

Із інших сортів винограду можна згадати:

Гренаш (Grenache) – розповсюджений по всьому світі, але він іспанського походження, то найкращі вина з нього виходять саме в Іспанії.

Барбера (Barbera) – в основному розводиться в італійському П'ємонті, з нього виготовляють вина з малим вмістом танінів, але висококислотні.

Мальбек (Malbek) – використовуються в якості додавання при виготовленні червоних бордоських вин. У чистому вигляді з нього виготовляють вино в Аргентині і південно-західній Франції, але в малих кількостях.

Каберне Фран (Cabernrt Franc) – найбільш відоме у Франції (долина Луари, Бордо). Порівняно з Каберне Совіньон дозволяє виробляти більш м'які, легкі вина, їх п'ють охолодженими.

У колі ароматів

Найбільш захоплююче в вині – смачне різноманіття. Воно може поглинати в себе аромати персика і чорної смородини, пряної гвоздики чи сухофруктів. Однак далеко не все, що красиво звучить, приємне на смак. Часто в вині проявляються дуже своєрідні аромати, які і роблять із простого вина дещо пересічне.

Аромат вина включає в себе те, що людина може сприймати з допомогою нюху, і те, що можна відчувати на смак. Запах і смак – самі важливі компоненти в насолоді вином. Деякі палкі прихильники вина насолоджуються вже його кольором, і передчуття смаку для них набагато сильніше, ніж сам процес. Приємні відчуття можуть викликати температура вина, що пестить піднебіння незалежно від смаку, чи шипіння ігристого вина в бокалі. Будь-яке вино – це не тільки певний аромат, але й оптичний, тактичний і акустичний об'єкт упізнання.

Первинні аромати

Під первинними ароматами розуміються звичайні аромати винограду, тобто ті, що входять у вміст самих ягід. Вони домінують, зазвичай, у молодому вині. пізніше у ньому з'являються пряні ноти. Кожному сорту винограду притаманні власні первинні аромати. Вина з білого сорту Совіньон часто мають аромат агруса, а вина Піно Нуар пахнуть вишнею або сливою. Первинні аромати мають проявлятися по-різному, навіть у винах одного і того ж сорту, в залежності від ґрунту, де був вирощений виноград. Каберне Совіньон із Напа Веллі в Каліфорнії володіє більш вираженим фруктовим смаком, ніж Каберне з Бордо. Ґрунти Бордо скоріш за все лужні, а Напа – кислі.

Вторинні аромати

На ряду з ароматами, притаманними винограду, в вині є такі, що з'явилися у процесі бродіння. Ці бродильні, чи вторинні аромати збагачують вино, роблять його „винним” і приводять до того, що в нього з'являється інший набір ароматів, ніж у виноградному сокові. Носіями цих вторинних ароматів є спирт, кислоти, альдегіди і складні ефіри. Вони залежать від раси дріжджових грибів, які перетворюють цукор в алкоголь, а також від визрівання винограду: одним словом, від кількості і вмісту цукру в ягодах. Типовими вторинними ароматами являються ноти масла, грибів, шкіри, сиру і тваринна нота. Смакові відчуття, наприклад, мармеладу, вологого осіннього листя і специфічні запахи також входять в цю категорію. Велика частина вторинних ароматів є властивість легкості і зникає частково під час формування вина, частково пізніше, коли вино вже розлите в пляшки.

Третинні аромати

Літом після збору врожаю, коли тепло, аромат вина починає змінюватись, причому не важливо, знаходиться вино в бочці чи вже в пляшці. Первинні аромати відступають на задній план, формуються нові

композиції запахів. Пряні аромати, бальзамічні аромати й аромати деревини – перші ознаки зрілості вина. Спеціалісти кажуть у таких випадках, що у вина тепер не аромат, а букет. Під час формування чи вдосконалення вина в пляшках складання букету продовжується. Вино стає повніше, різноманітне, багатогранне.

Про що може розповісти пляшка

Якщо ви знаєте, на що звертати увагу, то зовнішній вигляд пляшки може багато розповісти про вино. Їх розміри, форма і колір дадуть основну інформацію про регіон чи про сорт винограду, а свідчення на етикетці допоможуть заповнити проблеми, що залишилися.

Розмір пляшки

У більшості країн стандартний розмір пляшки – 0,75 л (на етикетці зазвичай – 750 мл). Винні пляшки використовуються століттями, однак стандартизація їх розмірів стала вводитись у середині Європейського союзу (ЄС) тільки в 70-х роках ХХ ст.

Країни, що не входять до ЄС, поступово почали наслідувати це. Дуже багато виноробних регіонів випускають свої вина в пляшках власних традиційних розмірів, хоча деякі з них подібні стандартам.

Вино продається в пляшках як більшого, так і меншого об'єму, ніж звичні 0,75л. Червоне Бордо і шампанське розливаються в пляшки різного розміру.

Краще зберігається і визріває вино в пляшках великого об'єму, в той час як півпляшки хороші, коли хочеться випити всього бокал чи два. Підійдуть вони і для десертних вин, наприклад, таких багатих і солодких, як сотерн, невеликої пляшки якого вистачить на декілька осіб.

За виключенням десертних, більшість вин у півпляшках найкраще випивати протягом декількох місяців із дня покупки. Взагалі набагато зручніше купувати вино в стандартних пляшках чи в пляшках розміру „магнум” (1,5л). Пляшки великого розміру можуть стати в нагоді при святкуваннях, але вони не зручні і рідко бувають у магазинах. Пляшки розміру „магнум” ієробоїм (два „магнума”) інколи зустрічаються в продажу, але мало хто з виробників вина випускають їх регулярно.

Форма і колір пляшки

У класичних виноробних регіонах Європи дотримуються традиційних форм пляшок. За межами Старого Світу винороби користуються власними пляшками, багато з них виробляють такі, які найбільш популярні у споживачів. Наприклад, червоне бордо розливається з прямими „плечима”, через це вина інших країн, вироблені з сортів винограду, що вирощується в Бордо – Каберне Совіон, Мерло, Каберне Фран, -- зазвичай розливаються в пляшки такої ж форми.

Колір скла також допомагає визначити сорт вина. Наприклад, червоне бордо завжди розливає в пляшки з зеленого скла, солодке біле бордо – з прозорого, а рейнські вина – з коричневого.

Визначення сорту вина за формою пляшки

Бургундська використовується для червоних і білих вин Бургундії, а також у всьому світі для білих вин, виготовлених із сорту винограду, що вирощуються в Бургундії – піно нуар і шардоне.

Бордоська. Це класична форма пляшки використовується для вин, вироблених із сортів винограду, що вирощуються в районі Бордо. Традиційно ці вина призначені для довгострокової витримки в погребі, під час якої в пляшках з'являється осад. Прямі „плечі” допомагають затримувати осад у пляшці при розлитті вина в бокали. В пляшки такої форми розливаються і білі бордоські вина.

Німецька „Флейта”. Німецькі вина розливаються в високі пляшки, які називаються „флейтами”. Для вин, що виробляються в долині Рейна, вони видуваються з коричневого скла, а для вин, вироблених у долинах Морзель, Саарзвер – із зеленого. Деякі винороби рислінгу з інших країн також використовуються пляшки цієї форми.

Розе оригінальна форма пляшки для провансальського рожевого вина. Зараз використовується рідко. Інколи асоціюється з святом.

Порт. Коренаста пляшка із товстого скла, призначена для довгострокового зберігання вина в погребі. Прямі „плечі” і випукле горло не допускають попадання осаду при розливанні вина в бокали.

Шампанське. Така пляшка виробляється з товстого скла, щоб витримувати внутрішній тиск. Вдавлене дно також посилює стійкість пляшки. Спочатку пробки мали циліндричну форму, але після того, як їх під тиском у час виробництва шампанського заганяють у пляшку, вони приймають усім відому форму гриба. Мюзле (проволочний поводок) утримує пробку на місці.

Пробковий тон

Вино в якому відчувається запах чи смак пробки, однозначно вважається зіпсованим. оскільки пробковий смак і запах не можливо знищити і він залишається у вині і навіть посилюється. Вино більше не придатне до використання. Зазвичай, “пробкова хвороба” проявляється в букеті вина. Часто пробковий тон відображається і на смаку вина. За зовнішнім виглядом здорові пробки нічим не відрізняються від хворих.

Як повинен себе вести споживач, якщо у нього опинилось вино з пробковим тоном?

- У ресторані від такого вина можна відмовитись (звичайно, не потрібно спочатку випити півпляшки і тільки потім висловлювати - претензії).

Усе залежить від рівня

Із віком рівень рідини знижується у будь-якій пляшці. Причина зниження рівня випаровування рідини. При купівлі старих вин слід обов'язково перевіряти рівень рідини в пляшці. Через це в каталогах

серйозних аукціонних домів обов'язково вказується рівень рідини в пляшках, яким 20 років і більше. Експерти з вина розробили свою шкалу рівня рідини:

- **hf** нормальний рівень (high fill)
- **in** нижній кордон горла (into neck)
- **ts** верхній кордон перехідної частини від корпусу до горла (top shoulder)
- **hs** високий рівень перехідної частини (high shoulder)
- **ms** середній рівень перехідної частини (middle shoulder)
- **lms** нижній рівень перехідної частини (low middle shoulder)
- **lm** глибокий рівень перехідної частини (low shoulder)

Для вин, яким 20 років, нормальним рівнем рідини вважається рівень **hs**. При купівлі вин, здатних до старіння, високий рівень рідини представляє собою великий ризик. Критично, якщо рівень вина виявляється на середньому рівні. Постійно зростаючий "повітряний пузир" прискорює процес окислювання вина. На аукціонах для вин із таким рівнем рідини робляться знижки, якщо вік вина вже досяг 50 років. У такому випадку середній рівень - добрий знак. Якщо рівень вина досяг низького чи глибокого, є ймовірність того, що вино вже модернізується чи псується. Лише невелика кількість вин, багаті на кислоту, танініни чи спирт, придатні до вжитку з таким рівнем рідини в пляшці. В сухих підвалах усихання вина більша, ніж у вологих. Окрім того, сухість призводить до того, що пробка кришиться і вино випаровується ще швидше.

Розміри пляшок

Великі пляшки дуже популярні у колекціонерів і людей, що вкладають у вино кошти. По-перше, вони є прикрасою будь-якої винної колекції. По-друге, вино в великих пляшках визріває швидше.

Кисень, що проникає в пляшку, розподіляється в великій кількості рідини (наскільки великому - залежить від розмірів пляшки). Однак певні процеси визрівання виникають і без контакту з киснем, наприклад, утворення складних ефірів. На ці процеси розмір пляшки не впливає.

Винна етикетка

Якщо вміти розбиратись у написах на етикетці, то про вино можна дізнатись дуже багато ще до того, як його розіллють у бокали. Нехай вас не засмучує велика кількість інформації, що розміщена на них.

Лицева і зворотна сторона етикетка

По законам ЄС лицева етикетка повинна мати наступні данні:

- класифікація якості;
- регіон виготовлення;
- вміст алкоголю;
- рік урожаю (якщо є);
- назва та адреса виробника (чи заводу з розливу вина)
- розмір (об'єм) пляшки

Окрім того, тут повинна бути назва країни виробника, а на „столовому” вині повинен бути рік урожаю. Вимоги, що пред’являють до оформлення етикеток у країнах, що не входять до ЄС, можуть бути іншими.

Більшість виноробників вина вважають, що ці вимоги погіршують зовнішній вигляд пляшки, через це приводять усю необхідну інформацію на зворотній етикетці. Однак, коли пляшку виставляють на вітрину магазину, до покупців її розвертають зовні привабливою лицевою етикеткою.

На етикетці можна знайти і такі ж корисні свідчення, як коротка історія виноробства, які страви підходять до цього вина, коли і як його краще пити.

Вміст алкоголю

У численних європейських регіонах регламентуються норми мінімального вмісту алкоголю в вині, але в цілому кожен регіон, кожен сорт винограду дають вино з різними відсотками вмісту алкоголю. Можна сказати, що чим тепліший район, тим більше алкоголю в вині. В німецьких винах вміст алкоголю не великий – до 7,5 %, а, наприклад, у каліфорнійському цинфандель його вміст інколи доходить до 16 %. У більшості столових вин він коливається між 12 і 13 %.

Міцне вино має 20% і більше, хоча в високо алкогольному хересі вміст алкоголю складає 15 %. В останні роки в столових винах цей показник трохи збільшився через моду на повний смак. Високий вміст алкоголю сам по собі не є ознакою відмінної якості вина.

Попередження

На деяких етикетках, зокрема вин із США, обов’язково повинно бути попередження „Містить сульфіти”. Сірка додається в вино при виробництві в якості дезинфікуючого засобу і антиокислювача. В великих кількостях вона може подіяти на хворих астмою але не слід забувати, що, наприклад, у фруктових соках сіри набагато більше, ніж у вині.

Класифікація вин

Згідно з сучасною науковою класифікацією виноградні рослини поділяються на шість груп.

Перша – екологічно-географічна група, має три підгрупи:

- південна;
- чорноморська;
- західноєвропейська.

Друга класифікує рослини за їх призначенням:

- Столовий виноград, тобто для вживання в їжу;
- Виноград для вироблення вина;
- Виноград для вироблення коньяку, соків, концентратів.

Третя група розподіляє вирощувальний виноград за якістю:

- для високоякісних (колекційних) вин;
- для якісних (марочних) вин;
- для звичайних (ординарних) вин.

Четверта група розміщує виноград за ранжиrom тимчасового визрівання:

- дуже раннє визрівання;

- раннє визрівання;
- середнє визрівання;
- пізнє визрівання;
- дуже пізнє визрівання.

П'ята група розрізняє виноград за кольором виробництва з нього вина:

- для білого винограду;
- для червоного винограду.

Шоста класифікує виноград за регіонами з рекомендаціями, де й які сорти доцільно вирощувати.

Дуже важлива інформація, що знаходиться на винній етикетці, відноситься до класифікації вин (AOC, VDQS, vin de Pays).

Європейська класифікація

Більшість європейських країн користуються чотирьохзрядною класифікацією, основою на французькій системі контролюючих найменувань за походженням – **Appellation d'Origine Controlle (AOC)**. Ця система була введена в 30-х роках минулого століття, як захист від підробок. Вона гарантує оригінальність вина, виробленого на конкретній території, через це, купуючи вино, назване за місцем його походження, в основному, зареєстрованій назві апелюсона, -- споживач може знати напевно, який сорт вина він купує.

1. До вищої категорії відносять вина з контролюючого регіону (чи апелюсону). Використовування цього апелюсону регламентується законом і визначає:

- які сорти винограду можуть вирощуватись;
- який урожай може бути зібраним;
- як повинно вироблятися і витримуватись вино.

У Франції існує більше 400 вин, класифікованих за системою AOC. Інші країни – члени ЄС користуються іншими системами. Італія та Іспанія мають свою вищу категорію в системі, еквівалентній AOC. В Італії такі вина називають Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), а в Іспанії – Denominacion di Origen `Calificada (DOC). Деякі регіони Німеччини в даний період вводять систему Grosses Gewacchs (гран крю) і Erstes Gewachs (премье крю).

2. Наступна категорія в Французькій системі відома, як Vin Delimite de Qualite Superieure врожаєм і методами виробництва менш суворий, ніж для вищої категорії. Багато з цих регіонів отримують класифікацію AOC.

3. Третя категорія – місцеві вина. Вони називаються Vins de pays у Франції, Indicazione Geografiche Tipisi (IGT) у Італії, Vinode la Tierra у Іспанії. Контроль за якістю цих вин не на стільки суворий.

4. Найнижча категорія – „vine de table”. В Європі на цих винах не можна показувати назви сорту винограду чи конкретного регіону. Вони контролюються тільки основними законами про охорону здоров'я. Столові вина продаються в ресторанах і супермаркетах країни-виробника і рідко експортуються.

Регламентация основных країн виноробників вина

Франція

Французька регламентация є прикладом для багатьох країн – виробників вина. В 1935 році був створений Національний інститут найменувань вин і горілок за походженням (INAO). Законодавство встановлює 4 категорії якості вин:

1. АОС – Appellation d'Origine Controlee (найменування, контролююче походження). Це найперспективніші французькі вина. Вони складають 30 % від загального виробництва і знаходяться під контролем французького уряду. Щоб належати до цієї категорії вино повинно відповідати наступним суровим вимогам:

- виноград має бути вирощений і саме вино вироблене на певній обмеженій території;
- можуть використовувати тільки визначені сорти винограду;
- можуть використовуватись тільки визначені методи культивування винограду;
- вихід вина з гектара виноградника не може перевищувати встановлений максимум. Вважають, що чим нижчий врожай, тим вища якість. Урожай винограду стримується штучно тісною посадкою, підрізанням, невдобреним ґрунтом;
- міцність вина не може бути нижче встановленого мінімуму.

Вина, що відносяться до категорії АОС, виробляють в основному в таких регіонах: Boreaux (Бордо), Bourgogne (Бургундія), Peys de Loise (Пей де Луар), Alsace (Ельзас), Cotes du Rhone (Кот дю Рон), Provence (Прованс), Champagne (Шампань) та інших.

2. VDQS – Vins Delimites de Qualite Superieure (вина вищої якості, отримані на визначеній території)

У цю категорію входять хороші, але не видатні вина, котрі обов'язко повинні проходити дегустацію.

Відмінності цих вин АОС залежать від того, що на них немає обмежень на вихід вина з гектара винограднику.

3. VdP – Vins de Pays (місцеві вина).

Ці вина, також як і вина двох попередніх категорій, виготовляють на певній території, але для них регламентация не передбачає обмежень на вихід вина з гектару землі, а також по відношенню до них немає суворого контролю за культивуванням винограду і процесами виноробства. Вина цієї категорії вміщують як мінімум 9 % алкоголю і підлягають органолептичному контролю, що проводиться дегустаційною комісією.

4. VCC – Vins de consommation Conrate (вина для звичайного вжитку)

Це справжні столові (часто на етикетці пишуть Vin de Table), їх отримують, змішуючи різноманітні французькі вина. Але, на жаль, їх виробники часто

мають право додавати в них вина країн ЄС. Ці вина складають від 40 % до 60 % всього виробництва, зазвичай, це не дороге повсякденне вино, якість якого може бути різною. Його міцність повинна бути не менше 8,5 – 9 % і не більше 15 %. Регламентація інших країн перейняті більш менш вдало у Франції.

Що потрібно знати про вино

Сухі вина – вина, котрі готують шляхом стислого бродіння виноградного суслу без додавання цукру, після чого утворюється концентрація спирту до 9 – 12% об.

Напівсухі вина -- це штучне припинення бродіння, коли в суслі ще є цукор, для чого вино, що не бродило, швидко охолоджують і зберігають при температурі 0 – 3 С.

Напівсолодкі вина – готують за тією ж схемою, що й напівсухі. Різниця між ними тільки в кількості цукру 3 – 8 гр/100мл. Концентрація спирту 8 - 12 об.

Міцні вина – на відміну від столових, міцні вина готують із сортів винограду з більш високим вмістом цукру. (Мадера, Портвейн, Херес) Десертні вина готують шляхом зупинки бродіння суслу з добавкою спирту. Ці вина вміщують від 8 – 20 % (вина з цукром більше 22 % відносять до лікерів).

Ароматизовані вина (вермути) – головна відмінність ароматизованих вин – це використання при їх виготовленні інгредієнтів (настоїв трав, коріння, розчинів ефірних олій, запашних речовин і т.д.)

Загальні принципи подачі вин до столу:

Легкі – перед насиченими, молоді - перед старими, прості – перед складними, сухі – перед солодкими, столові – перед міцними, міцні – перед солодкими, білі – перед червоними.

Класифікація вин:

Тихі вина (за якістю – ординарні, марочні, колекційні), які поділяють на столові (сухі, напівсухі), міцні, десертні, ароматизовані.

Вина, які містять вуглекислий газ – ігристі. в т.ч. шампанські і шипучі.

ВИНОРОБСТВО ВИН

До того як винайшли прес при роздавлюванні плодів винограду, протягом століть використовували найпростіший, природній і в той же час ефективний механізм – ноги людини. Навіть, коли єгиптяни винайшли прес, а римляни його вдосконалили, вважалось, що смачніше, якщо плоди подавлять своїми босими ногами молоді дівчата. В дев'ятому столітті нової ери стали говорити, що це, мовляв, не гігієнічно. Проте технологія роздавлювання виноградних плодів босими ногами зберігалась ще досить довго.

Червоні вина не п'ють охолодженими переважно через таніну причину - в холодному вині смак танінів відчувається більш гостро. Напрошується аналогія з міцним холодним чаєм.

Червоні вина вважаються більш складними, ніж білі. По-перше, за технологією, по-друге, за різноманітністю смакових відчуттів. Тому різновидів червоного вина набагато більше, ніж білого.

Для виготовлення високоякісного червоного вина необхідний виноград високої якості – свіжий (щойно зібраний), здоровий (без надгнивших, запліснявілих плодів), який досяг повної зрілості.

Зібраний виноград давлять і отриману масу (сусло) розміщують в ємкості – (чани) для ферментації (бродиння).

Чани, в які розміщують сусло, зазвичай, роблять із неіржавіючої сталі, бетону або дерева. Далі в процес вступають дріжджі, мільйони найдрібніших клітинок яких знаходяться під шкірочкою плодів, під дією дріжджових мікроорганізмів перетворюють цукор, який міститься у виноградному соку, в процесі ферментації в алкоголь. У сокові також є кислоти, які багато в чому визначають смак вина і тривалість його життя.

Процес ферментації червоного вина відбувається за більшої температури, ніж білого (близько 18-35 °C). Якщо температура занадто висока, то дріжджі припиняють працювати, і смак вина псується.

Після першої стадії ферментації, яка триває протягом 15-20 днів, отримують три типи вина. Перший, так званий, самотік - це вино, яке витікає з чану природнім шляхом після того, як відкривається заглушка. Другий - вино, яке отримується при першому віджимі суслу, яке залишається після самотьоку (його називають „перший прес”). Третій - вино отримується під час наступних віджимань, воно, зазвичай, не дуже доброї якості, і його переробляють в оцет.

У першому типі вина більше алкоголю, в другому – танінів. У залежності від намірів отримати те чи інше вино за смаком і міцністю самотік і перший прес змішують у певних пропорціях і розміщують в ємкості на другу стадію ферментації, в процесі якої бактерії перетворюють яблучні кислоти (вони від початку присутні в плодах винограду) в молочні. Це надає вину більшу стабільність.

Є ще один спосіб отримання червоного вина. При цьому досить давньому методі плоди винограду не роздавлюються. Він називається **вуглекисла мацерація**, і його мета полягає в тому, щоб отримати вино з максимально витриманими фруктовими ароматами і мінімальною кількістю танінів. Отже, цілі плоди винограду розміщують у чан, наповнений вуглекислим газом. При температурі 20-25 °C починається слабка ферментація, яка триває 15 – 20 днів і дає досить незначну кількість алкоголю, але масу аромату і глибокий червоний колір. У той же час кількість танінів невелика.

Вино, виготовлене таким способом, довго не протримається. Але таке завдання і не ставиться. Його п'ють молодим, свіжим. Таким є відоме французьке Божоле, а також вина Русильон, Лангедок.

Отримане в результаті ферментації вино розміщують в ємкості або з неіржавіючої сталі, або в дерев'яні, головним чином дубові діжки. В першому випадку вино не призначене для довгострокового зберігання

(визрівання), і його через кілька тижнів профільтрують, відокремивши від осаду, і розливають у пляшки.

Є два способи виготовлення рожевого вина. Найпростіший – змішування білого вина і червоного. Однак в Європі, цей спосіб заборонений, за виключенням району Шампані у Франції, де він використовується для виготовлення Шампанського.

Другий спосіб є ніби перерваним, процесом виготовлення червоного вина. Після того, як плоди червоного винограду в ході ферментації дали сік потрібного кольору, його спускають, тобто відділяють від шкірки, а потім залишають бродити за температури 18-20⁰ С.

На відміну від червоного вина, біле виготовляється шляхом ферментації лише вичавленого соку, тобто без участі шкірки плодів. Ферментація відбувається за температури нижчої, ніж при виготовленні червоних вин, і триває від 4 до 6 тижнів у дерев'яних чанах або цистернах із неіржавіючої сталі, або навіть пластикових ємкостях. Для того, щоб прискорити випадання осаду в білому вині, використовують **метод холодної стабілізації**: охолодження вина до -5⁰ С.

Солодкі вина отримують різними способами. Досить під час ферментації додати алкоголь, який знищить дріжджі. Таким чином, цукор, який міститься у винограді, не буде повністю перероблятися.

Другий спосіб – використовувати переспілий виноград. Так зване „**льодяне вино**” – Eiswein (Айсвейн) отримують із плодів винограду, коли їх вже прихопив мороз, і тому вони концентрують у собі особливу солодкість і смак.

Ще один метод – робити солодке вино з **підв'яленого винограду**, фактично родзинок: рідина з плодів при цьому частково випаровується, а цукор залишається.

Дешеве солодке вино можна також отримати, додавши солодке неферментоване суслу до вже готового вина.

Перед тим, як розлити вино в пляшки, настає заключна стадія в складному і кропіткому процесі виноробства – змішування, купажування.

У кожній ємкості, діжці чи цистерні, з одного і того ж суслу народжується вино індивідуального смаку й аромату. Мета змішування полягає в тому, щоб відібрати кращі складові і з'єднати їх в оптимальній пропорції. Для винороба настає найбільш відповідальна процедура. Він повинен вибрати правильний момент для розливу вина в пляшки. Якщо це станеться занадто рано, то вино не розкриє повністю свій потенціал. Якщо занадто пізно – вино втратить свіжість. Деякі вина все своє життя знаходяться в підвалах, оскільки якщо їх розлити в пляшки, то їх потрібно випити в найкоротші строки. Інші, якщо знаходяться в пляшках, стають від цього тільки кращими.

У цілому, виготовлення вин – це серйозна наука і називається вона *енологія*.

БОЧКА РОБИТЬ ВИНО

Загальновізвано, що тільки після старіння червоних вин у дубових бочках, вони досягають піку форми. Багато спеціальних білих вин також потребують деякий час провести в цій „благородній тарі”. За час, проведений у бочці, вино вбирає в себе таніни, які є в деревині, а також ванілін і аромат. Причому, чим новіша бочка, тим сильніший її вплив на вино, тому винороби слідкують за тим, щоб цей вплив не став занадто сильним.

На даний час найбільш поширеними є дубові бочки малого об’єму – 225 літрів. Вони вважаються оптимальними. Такі бочки називаються „Баррікі”. Сировиною слугують дубові дерева з багатьох країн, проте кращим вважається французький дуб. На думку спеціалістів, американський дуб містить менше танінів, ніж французький, але ароматніший. Тому в бочках з американського дуба вино не рекомендується витримувати більше дев’яти місяців. У протилежному випадку дубові аромати можуть затьмарити виноградні.

Із середини XVII століття у Франції встановлено жорсткий контроль за виробкою лісу. В результаті, французькі дубові ліси підтримуються в чудовому стані. Ця система дозволяє, з одного боку, зберігати ліси, оскільки дуб перед тим, як досягає стадії утилізації, росте 150 – 200 років, а з іншого – забезпечує зростаючий попит на його деревину.

Найбільш відомі виробники вина, наприклад Шато Мутон-Родшильд, приділяють особливу увагу якості деревини, яка використовується для виготовлення діжок. Вона повинна бути без дефектів, із центру ствола. Але не тільки. Досконально вивчається, який вплив на вино вона може спричинити протягом довгого часу спілкування. З цією метою дубова стружка протягом кількох днів вимочується в воді. Після цього дегустатор пробує її на смак і визначає „характер” деревини, її таємність.

Вино, в залежності від його типу, витримується в дерев’яних бочках від 3 до 18 місяців. За цей час бочка може „випити” від трьох до п’яти процентів вина (в 225-літровій бочці це становить 11 літрів). Небагато кисню, який надходить через дубові стінки на місце „випитого” бочкою, сприяє дозріванню вина, прискорює його. Проте безпосереднє спілкування з киснем пагубне для вина, оскільки викликає в ньому ріст шкідливих бактерій, які перетворюють вино в оцет. Через це у бочки регулярно додають вино для того, щоб поповнити втрати. Важливі для виноробства відкриття зробив французький учений Луї Пастер після того, як в 1863 році за вказівкою Наполеона III почав вивчати проблему псування вина. Маловідомо, що батьки вченого, який відкрив вакцину проти сказу і розробив процес пастеризації, володіли значними за площею виноградними плантаціями, а батько Л.Пастера мав репутацію високопрофесійного винороба. До Л. Пастера вважалось, що перетворення цукру в алкоголь і вуглекислий газ відбувається спонтанно. Вчений довів, що цей процес відбувається в результаті дії на цукор дріжджових мікроорганізмів. У звичайних умовах дріжджові мікроорганізми будуть продовжувати працювати, доки цукор у винограді не перетвориться в алкоголь (спирт) або доки рівень алкоголю у

вині не досягне 15 % від загального об'єму. Бродіння можна зупинити і раніше, якщо додати в сік, який бродить в алкоголь (винний спирт), щоб штучно підняти його рівень до 15 %, або сірки, яка потисне дріжджові мікроорганізми, або пропустити вино через спеціальний фільтр.

Л. Пастер виявив мікроорганізми, які викликають захворювання вина, розробив техніку підігріву вина, яка убиває їх. Цей процес названо його іменем – пастеризація.

ДЕГУСТАЦІЯ ВИН

Відчути вино на язика – найвища насолода. Проте смак вина не має такого різноманіття, як аромат. Але вино в роті не лише „звертається” до органів чуття, а й втамовує спрагу.

Нелетючі носії смаку вина – це цукор, кислоти і феноли. Вони не мають запаху (або мають мінімальний), але у них є смак. За нього відповідає язик. Саме тут знаходяться більшість смакових рецепторів, на піднебінні і в горлі їх всього кілька.

Проте і піднебіння, і горло також беруть участь у процесі насолодження вином. Тактильні відчуття, певна температура, стягування слизової оболонки під дією танінів – за всі ці відчуття відповідає троїстий нерв, *trigeminus*. Завдяки тому, що вино в роті зігрівається, легкі аромати активізуються знову ретроназальним шляхом і ще раз стимулюють слизову оболонку носа.

Язик

Язик покритий горбочками, які, перед усім, слугують для розпізнавання тактильних відчуттів. Проте від 200 до 400 цих горбочків мають також і смакові рецептори. Ними людина може сприймати хімічні речовини. Смакові рецептори розміщуються нерівномірно. Вони зосереджені на кінці язика, з країв і біля основи язика. В центрі його смакових рецепторів майже нема, тобто ця частина язика нейтральна у відношенні до смаку. Кожен смаковий рецептор має незчисленну кількість чуттєвих клітин, які закінчуються у верхній частині маленькими, вкритими слиною волосинками, *porus*. Саме вони є збуджувачами відчуттів. Вони реагують на хімічні речовини і передають інформацію у мозок. Найкраще смак сприймають діти. У них більше смакових рецепторів. Починаючи з двадцятирічного віку, їх число скорочуються, і до шестидесяти років їх залишається лише половина з тих, що були в дитинстві.

Смакові рецептори

Тривалий час вважалося, що язик може сприймати величезну кількість смакових нюансів. Тепер відомо, що язик реагує лише на чотири основних відтінків смаку: **солодкий, солоний, кислий і гіркий**. Проте ми знаємо, що смак вина і складається саме з суміші цих чотирьох основних варіантів.

Солодкість міститься в алкоголі, особливо в гліколізі. **Кислота** міститься в вині у вигляді винної, молочної, оцтової, в окремих випадках яблучної кислоти.

Сіль – складова частина кислот (оскільки солоний смак „забивається” іншими компонентами смаку він практично не проявляється). **Гіркота** –

міститься у фенолу, а саме в танінах. Проте лише невелика кількість смакових рецепторів мають здатність розпізнавати всі чотири варіанти смаку. Більшість із них сприймають тільки один або два. Відповідно різні смакові рецептори розміщуються в різних зонах язика.

ПРОВЕДЕННЯ ДЕГУСТАЦІЇ

Професійна дегустація охоплена мало немістичним ореолом, але в дійсності цю процедуру освоїти досить просто. Три етапи оцінки вина – на вид, запах і смак – дозволяють оцінити його якості. Нижче ми детально розповімо про кожен із етапів.

Вино можна пити не задумуючись, а ось дегустувати його – зовсім інша справа. Більшість вин володіють відтінками аромату, смаку і текстури, які ви не можете оцінити в повній мірі, коли просто випиваєте бокал у компанії друзів або на офіційному прийомі. В барі або ресторані вас відволікають від повноцінного сприйняття вина тютюновий дим і запахи косметики. А інколи напій може бути поданим за невідповідної температури, що не дозволяє йому розкритись у всій своїй складності.

Тільки під час дегустації ви зможете не поспішати відчутти те, що п'єте. Якщо на декілька хвилин зосередитись на вині, щоб подивитись на нього, понюхати, а потім скуштувати, то можна відчутти всі його тонкощі і в повній мірі насолодитись його складним букетом. Ви віддасте належне як вину, так і собі, і заодно розширите свої знання про цей благородний напій.

Три етапи

Дегустація вин проводиться в певній мірі у дуже логічний послідовності, яка складається з трьох етапів.

Вид. Наповнити на одну третину бокал вином і вивчити його зовнішній вигляд. Оцінивши колір і текстуру вина, можна зробити деякі висновки про його походження, зрілість і його можливий смак.

Запах. Нюхаючи вино, Ви поступово починаєте розкривати рівень його аромату.

Смак. На цьому останньому етапі Ви куштуєте вино, катаєте його в роті і по язика, намагаючись оцінити його смак. Тут аромати, що Ви відчували на другому етапі, проявляються знов, уже під час смакового сприйняття.

Поради початковим дегустаторам

Якщо Ви хочете отримати від дегустації якомога більше, пам'ятайте наступне:

- ✓ Упевніться, що вино подане при відповідній температурі. Якщо вино дуже тепле, чи дуже холодне, ваше сприйняття його смаку може бути не вірним.
- ✓ Упевніться, що у Вас чистий бокал із простого прозорого скла, щоб Ви могли добре роздивитись вино.
- ✓ Перш, ніж нюхати, покрутить його в бокалі, щоб звільнити аромат.

- ✓ Не їжте нічого безпосередньо перед дегустацією вина, щоб у повній мірі оцінити його смак.
- ✓ Пийте вино не поспішаючи, маленькими ковтками, намагаючись подовш потримати його в роті. І зосередьте свою увагу на отриманих смакових відчуттях.
- ✓ Заведіть дегустаційний щоденник і заносьте в нього свої зауваження про вина, що покуштували.
- ✓ Тренуйте свій нюх, звертаючи увагу на запахи навколо себе.

Аналізуйте свої відчуття

Подумайте, яке вино Вам подобається більше всього і чому. Чи любите Ви біле вино, тому що воно свіжіше і сухе? Чи багате смаку меду? Чи любите Ви червоне вино за його більш м'який смак? Роздумуючи таким чином, Ви зможете розібратись у характеристиках різноманітних вин.

Із чого почати

Намагайтесь виділити характеристики напою, які допоможуть Вам впізнати чи описати. Можна купити вино, що рекомендує відомий спеціаліст, і порівняти свої враження та спеціаліста. Провірте, чи співпадають Ваші відчуття з описанням вина на його етикетці. Можливо, Ви не будете згодні з деякими елементами, оскільки у всіх різні смаки і потреби, але подібні порівняння - корисна практика в володінні мистецтвом дегустації.

Етап № 1:

Вид

Перший етап оцінки вина – уважне вивчення зовнішнього вигляду. За кольором і консистенцією напою про нього можна багато узнати, де він був виготовлений і з якого сорту винограду, скільки йому років і який може бути його смак. Це також перша можливість перевірити, чи є у вина недоліки.

Колір

Вина розрізняють за кольором – червоне, біле і рожеве. Але це дуже проста класифікація. Колір червоного вина може коливатись від майже чорного до темно-рожевого. Білі вина бувають практично прозорі та темно-жовтими. Колір рожевих вин протягується від самого блілого (лососевого) до темно-рожевого. Не слід забувати про міцні вина. Наприклад, Херес класифікується як біле вино, оскільки його виготовляють із білих сортів винограду, але його колір коливається від блілого до сорту фіно (fino) до майже чорного сорту олоросо (oloroso). Портвейн (теоретично-червоне вино) у молодому віці буває майже чорним чи темно-горіховим після витримки. Але, не дивлячись на таке різноманіття кольорів, можна зробити корисні висновки про вино, просто дивлячись на нього.

Особливо це притаманно марочному портвейну, через це його, зазвичай, переливають у графин, відклади чи осад роблять вино мутним і надають йому гіркий присмак, так що при переливанні напою в графин вони повинні залишитися в пляшці.

Бульбашки

Вид бульбашок в ігристому вині може дати уяву про його якість. Шампанське та інші ігристі вина, виготовлені «традиційним способом» (methode traditionnelle) відрізняються потоком маленьких бульбашок. В ігристому вині, виробленим іншими способами, таким, наприклад, як ферментація в баках, бульбашки будуть більш великими.

Деякі вина, в тому числі португальське вино верде, розливаються в пляшки з добавкою невеликої кількості вуглекислого газу під тиском. Коли ви п'єте такі напої, то відчуваєте слабе поколювання на язиці, а на стінках бокала залишається тонкий шар бульбашок.

Міцні вина

Херес фіно (sherry fino) – найміцніше з усіх вин, не дивлячись на те, що його декілька років витримують у дубових бочках. Своім золотисто-солом'яним кольором воно зобов'язане ферменту, так названому флор, який розвивається в дїжці на поверхності вина і зберігає його свіжим на смак і білим за кольором. Херес оloroso (oloroso) темніше, ніж херес фіно. Основна витримка проходить без ферменту, через це він має дуже темний янтарний колір.

Портвейн розрізняється за кольором у залежності від купажу і процесу витримки. Марочний портвейн, розлитий у пляшки молодим, буде мати дуже соковитий глибокий колір – майже чорний – із невеликим відтінком рожевого по краю. По мірі старіння в пляшці він повільно світліє. Світлий портвейн на відміну від марочного проводить багато років у дубових дїжках і через це майже втрачає свій колір до часу розливу в пляшки. У нього м'який горіховий відтінок.

Що шукати

Блідий колір білого вина служить ознакою його молодості і раннього розливу в пляшки без витримки в дерев'яних дїжках. Наприклад, колір вина соав (soav) майже прозорий по краям бокалу. Дуже бліде біле вино повинно мати свіжий, добре збалансований смак. Однак, якщо біле вино витримувати в дубових бочках, то воно темніє.

Світлий колір червоного вина може бути ознакою прохолодного клімату на місці росту винограду. Більш темний колір напою каже про його походження з теплого регіону. Деякі сорти винограду, з яких виходять вина різних відтінків, у залежності від клімату і способу виробництва напою.

Темні червоні вина вказують на теплий регіон, і повна протилежність білим винам – яскравість кольору - також ознака молодості вина.

Структура і тіло

Трохи покрутить вино в бокалі. Ви побачите вологі доріжки, що формуються на внутрішніх стінках, які потім збігають униз. Ці доріжки, часто називають «ніжками», іноді вважаються ознакою високої якості. Однак це показник високого вмісту алкоголю – «ніжки» виникають через те, що алкоголь і вода випаровуються з різною швидкістю. Вино з високим вмістом алкоголю буде відчуватись у роті дорожче та цупкіше.

На що звертати увагу

- ✓ Будь-яке вино повинно бути прозорим у бокалі. Якщо воно мутне, то, скоріше за все, напій зіпсувався. Але в наш час це рідко буває з винами.
- ✓ З часом біле вино стає темнішими і в решті-решт має коричневий відтінок. Якщо вони доходять до цієї стадії, то, зазвичай, втрачають свій свіжий смак, іншими словами, ці вина дуже старі, щоб їх пити.
- ✓ Якщо червоне вино зі зрілістю втрачає насиченість кольору і отримує бурий відтінок, то, певно, його кращий час пройшов.
- ✓ Вино дає в пляшці два види осаду, і хоча вони безпечні, але псують вид напою.
- ✓ Червоні вина довгі роки витримуються в пляшках, часто дають осад темного кольору, що містить таніни і пігменти.

Оцінка кольору

1. Тримайте бокал на білому фоні – підійдуть скатертина чи лист білого паперу.
2. Обережно покрутить вино в бокалі і дивіться «ніжки», коли вино стікає по стінкам. Зверніть особливу увагу на колір вина по краям і по центру.

Виявлення осаду

1. По крайній мірі за день до відкупорювання пляшки з витриманим вином поставте її вертикально. Осад (якщо він є) опуститься на дно.
2. Якщо ви виявили в пляшці осад, обережно перелийте вино, намагаючись, щоб він не потрапив у графин.

Етап № 2

Запах

На професійній мові запах вина – це „ніс” вина. І „ніс” вина говорить стільки ж, скільки і його смак. Навіть, якщо ви просто п’єте, а не дегустуєте напій так, як потрібно, необхідно приділити декілька хвилин „носу” вина. Упущення в „носі” означають втрати більшої частини смаку і витонченості.

Про що може розповісти „ніс”

Запах вина може розповісти дуже багато про сорт винограду, з якого воно вироблено, про спосіб його виготовлення і про те, як воно витримувалось. Дегустатори зі стажем можуть розповісти про вино майже все тільки за його „носом”.

Коли ви нюхаєте вино, то відчуваєте таку велику кількість ароматів, що класифікувати їх дуже важко. Порівняйте ці аромати з запахом фруктів і овочів, щоб зуміти описати напій.

Стан вина

Саме важливе, що можна побачити на цьому етапі, в якому стані знаходиться напій. Вино повинно пахнути вином і нічим іншим. Якщо воно пахне вологим картоном, тухлими яйцями, пригорілою гумою чи оцтом, то воно зіпсоване. Воно може бути окисленим, віддавати пробкою чи перетворитись в оцет – у будь-якому випадку пити його буде не тільки неприємно, а й небезпечно для здоров'я.

„Німі” або „закриті” вина

Деякі вина відрізняються майже повної відсутністю „носа”, і як сильно ви б не намагалися визначити вино, з'ясувати за запахом нічого не вдасться. Дегустатори описують такі напої, як: „закриті” або „німі”. Іноді причиною тому є молодість вин – деякі з них проходять через стадію „закритості” в процесі витримки. Іноді напій може бути дуже охолодженим, чи йому потрібно подихати, перш, ніж ви скуштуєте його знову.

Аромат і букет

Ці два терміни часто використовуються як синоніми. Але, насправді, вони означають різні речі. **Аромат** – запах молодого вина, окрім того, загальний термін при виявленні запаху напою. **Букет** – запах витриманого вина.

Букет охоплює фізичні і хімічні відмінності, що проходять по мірі старіння вина. Ці запахи описувати важче, ніж прості, свіжі, фруктові аромати напою. У білих вин із часом розвиваються запах і смак меду; червоні стають солодші й набувають глибину запахів і смаків. Навчившись розрізняти аромат і букет, ви зможете оцінювати вік і зрілість вина за його „носом”.

Як розрізняти й описувати аромати вин

Немає нічого простішого – потрібно тільки помічати запахи навколо себе. Напевно, ви вже вдихали аромати суниці, персиків і свіжо меленої кави просто заради задоволення. В наступний раз, коли будете різати зелений перець, зверніть увагу на його запах. Те ж саме – з квітами, листям, скошеною травою, медом, яблуками чи запахом старого шкіряного крісла. Відмітьте запах вугляного диму, свіжовипраної білизни, картону чи землі в лісі в дощовий день. Запам'ятайте їх – вони стануть у нагоді при описанні аромату вина.

Оцінка запаху крок за кроком

1. Наповніть великий бокал на одну третину. Якщо налити вина більше, то Ви ризикуєте розхлюпати його, коли будете покручувати.

2. Візьміть бокал за ніжку. Якщо Ви віддаєте перевагу прокручуванню вина, то, поставивши бокал на плоску поверхність, тримайте його за основу.
3. Обережно покрутіть вино, щоб звільнити аромат. Не розкручуйте сильно, щоб не пролити напій через край.
4. Нахиляйте бокал до себе й опускайте туди ніс. Він не повинен торкатись до вина. Глибоко вдихніть і, відсунувши бокал, оцініть аромат. Можна зробити – 3 або 4 неглибоких вдихи.

Смак

На цьому етапі ви перевіряєте результати попередніх етапів. Усе багатство або витонченість смаку, обіцяні кольором та ароматом вина, повинні бути присутні у вашому бокалі. Зробивши ковток, „покатайте” його в роті, а потім ковтніть чи виплюньте – тепер ви дізналися про вино все, що можливо.

Ротовий присмак

Наш досвід підказує, що ми «відчуваємо» у вині смак малини, дуба чи яблук. Однак єдиним інгредієнтом, який входить до вина, - виноград. Те, що ви відчуваєте, - насправді ароматичні з'єднання перебродженого винограду. Ці елементи випаровують у вас у роті, а мозок реєструє їх, як запах. В сутності, ви відчуваєте запах у роті.

Наш язик сприймає лише чотири основні смаки: солодкість – своєю передньою частиною, кислотність – краями, солоність – (смак, який звичайно не зустрічається у вині) – середньою частиною та гіркість - задньою частиною. Переміщуючи вино у роті, ми можемо відчути всі ці аспекти й оцінити смак напою. Коли ви під час дегустації робите ковток вина, воно спочатку торкається передньої частини язика, тому ви, в першу чергу, відчуваєте солодкість, потім – кислотність, а вже потім – гіркоту.

Дегустація крок за кроком

- Спочатку дегустують білі вина, а потім червоні; спочатку молоді, а потім витримані. Справа в тому, що власний живий і свіжий смак молодого вина може здатись в'ялим та кислим, якщо його пити після витриманого напою. Таким чином легке вино буде здаватись прісним після багатого, міцного.
 - Якщо ви дегустуєте декілька вин, випльовуйте їх після дегустації. Вживання алкоголю погіршує ваше сприйняття.
1. Зробіть невеликий ковток вина. Воно повинно покрити увесь язик, але вам не повинно здаватись, що рот повний. Потримайте вино в роті.
 2. Втягніть повітря через рот, щоб воно пройшло над язиком. Робить це для того, щоб звільнились летючі компоненти вина.
 3. Покатайте вино всією порожниною рота, звертаючи увагу на його смак, структуру і викликані їм відчуття.
 4. Дізнавшись про вино все, що можна, проковтніть його. Якщо ви дегустуєте велику кількість напоїв, виплюньте його в посуд.

Кислотність

Якщо у вина “свіжий” смак, це означає воно володіє високим рівнем кислотності. Якщо у вина “слабкий” чи “в’ялий” смак, значить рівень кислотності низький. Кислотність -- один з елементів, який зберігає вино під час витримки. Молоді вина, в особливості призначені для довгої витримки в плящі, можуть здаватися надзвичайно кислими; якщо їх спробувати в перший рік. Рівень кислотності з часом не знижується, хоча смак вина робиться м’якше і однорідніше. Чим вище рівень залишкового цукру, тим вище повинна бути кислотність, щоб вино вийшло збалансованим. Але дуже кисле вино - погане вино.

Гіркота

Смаку гіркоти у вині не повинно бути. Але гіркоту не потрібно плутати з відчуттям терпкості, яке з’являється у вині завдяки танінам. Якщо у вина не приємний гіркий смак, то це ознака зіпсованості, перетворення в оцет. Іноді у вині можна відчути гіркий присмак дуба. Це означає, що дубова діжка, в якій витримувалось вино, не була висушена потрібним чином.

Збалансованість (урівноваженість)

Вона має вирішальне значення. Загальне правило заключається в тому, що частина вина, яка надає йому так звані “основні” – таніни та кислотність, - повинна бути збалансована фруктовим смаком та солодкістю. Напій, в якому сладкість чи смак фруктів переважає, буде в’ялим та розпливчастим. А вино, в якому виділяються тільки таніни і кислотність, буде “різким” або “жорстким”.

Смакові відчуття

Яке вино на смак - кремове, шовкове і бархатисте чи в’яжуче і сухе? Які відчуття воно дає на язик? Прокостнувши чи виплюнувши вино, почекайте декілька хвилин, щоб перевірити, скільки тримається його смак.

Таніни

Один із непомітних компонентів червоного вина. Теоретично таніни – це група з’єднань, що дає шкірка, кісточка і корінчики виноградної лози. Таніни викликають в’яжучі відчуття, покриваючи увесь рот під час дегустації. Щоб дізнатись, які таніни на смак, зробіть декілька ковтків міцного холодного чаю.

Вміст танінів у вині є індикатором його витримки. Молоде червоне вино відрізняється більш агресивними танінами, ніж витримане, оскільки в результаті витримки таніни, що витримуються у вині, стають м’якшими, а сам напій на смак – приємніший і однорідний.

Дегустація деяких вин, багатих танінами, може здатися важкою задачею, оскільки ця речовина накопичується в роті, і в результаті оцінювати

кожне наступне вино стає все важче. Щоб очистити смакові рецептори, прополощіть рот водою або з'їжте сухий крекер.

“Тіло”

Цей термін відноситься до відчуттів вагомості й об'ємності вина в роті. Напій може здаватися важчим через спирт: чим його більше, тим повніше вино. В наші дні в моду увійшли повнотілі червоні вина, тому багато виноробів збільшують вміст алкоголю в своїй продукції.

Післясмак

Смак простого вина дуже швидко зникає в роті після того, як ви його проковтнете. А ось смак високоякісного напою залишається довше, часто він тримається цілу хвилину. Це відчуття називається “післясмак”. Якщо вино молоде або низької якості, його смак швидко зникне, але якщо воно якісне або витримане, то його смак залишається в роті на деякий час. На дегустаціях можна почути, як спеціалісти хвалять вино, кажучи про “хороший” або про “довгий” післясмак. І навпаки, “короткий” післясмак – негативна оцінка вина.

Посуд та обладнання для роботи з вином

Форма і вміст

Шампанське та ігристі вина

Ці вина п'ють із вузьких бокалів витягнутої чи тюльпаноподібної форми. В них вдосталь місця для піни, окрім того, і бульбашки добре видно – бо ж ми п'ємо вино й очима. Стінки бокалу мають бути тонкими, щоб губи, дуже чутливі до температури, сприймали свіжу прохолоду вина.

Легке біле вино

Цей бокал із невеликим діаметром і об'ємом ідеально підходить для легких і не дуже важких вин, котрі відразу ж відкривають свої первинні квіткові – фруктові аромати. Дякуючи невеликим розмірам, запахи вина концентруються ще більше, а язик, у першу чергу сприймає фруктову солодкість вина. З такого бокалу дуже добре пити Рислінг Кабінетт, Грюнер Вельтлінер, сансер, Соаве чи Піно Гриджіо.

Тельні білі вина

Дякуючи великому об'єму, цей бокал підходить для тільних білих вин, яким потрібно дихати, що володіють м'якою кислотністю. Ідеально для Шардоне, Совіньон Блан (витриманих в барриках), рислінгу (пізнього збору врожаю), швейцарського вина Шасла і т. д.

Бідні на таніни червоні вина

Дякуючи відносно великому діаметру такого бокалу, вино до рота потрапляє широкою струєю і дає можливість проявитись у фруктовому смаку і кислоті. Це означає, що задіяним є не тільки кінчик язика, а й інші смакові зони. З цього бокалу можна пити, наприклад, вина Блауфренкиш, барбера, Гаме, Пінотаж, бургундське.

Багаті на таніни червоні вина

Високий і звужений до верху бокал дозволяє букету точно досягнути носа. З іншої сторони, верхня частина бокалу не дуже вузька, через це вино відразу ж потрапляє на кінчик язика, і першим смаковим відчуттям є фруктовий солодкість, так вина з сильними танінами позбавляються своєї початкової гіркоти. Завдяки тонкому склу температура вина відразу ж відчувається губами – це також входить до процесу насолоди вином. Цей бокал підходить для молодих вин Бордо, Ріоха, Кьянти та ін.

Важкі червоні вина

Це великий, широкий бокал, і вино в ньому посилено контактує з вуглекислим газом. Алкоголь, він же і носій смаку, може розкриватись відразу. Цільність і комплексність смаку вина проявляються краще. Висока ніжка дозволяє запобігти впливу температури руки на температуру рідини (бокал із вином завжди слід тримати за ніжку). Такий бокал ідеально підходить для зрілих бургундських вин, Бароло, Брунелло ді Монтальчино, Сіра і т. д.

Десертні вина

Солодкі вина п'ють невеликими ковтками з невеликих чарок. Вино минає кінчик язика, відразу ж потрапляє на краї язика, дозволяючи, таким чином, гостріше відчути повноту смаку і посилити остаточну солодкість. У подібні бокали наливають сотерн, Грен Нобль і т. д.

Херес і портвейн

Портвейн, херес, мадера, марсала – дуже тільні вина, з вмістом спирту вище 18 об. %. При насолоді таким вином алкоголь ні в якому випадку не повинен стояти на першому місці. Невеликі, вузькі чарки не дозволяють спирту випарюватись, надаючи букету смажену ноту. З іншого боку, така чарка в верхній своїй частині настільки вузька, що опустити в неї ніс не можливо, і коли п'ють, то спирт майже не відчувається.

Пробки і штопор

Найкоротший шлях до вина

Штопор входить у набір необхідних предметів шанувальника вин. Існує велика кількість варіантів штопора: важкі в використанні, непрактичні, великі, з перекрученою спіраллю, невиразні. Простих і одночасно функціональних штопорів дуже не багато. Шанувальнику вин залишається тільки вибрати, який тип штопора йому більше за все подобається.

1. Щіпці для пробок

Це пробочник для ігристих і шампанських вин. За допомогою щипців пробка не витягується з пляшки, а безшумно викручується з горличка. Якщо з цим інструментом обходитись обережно, то вино не вилетіть з пляшки. Перш, ніж накладати щіпці на пробку в формі гриба, зрозуміло, потрібно зняти ковпачок із станіолі і проволочну вуздечку (мюзле).

2. "Друг офіціанта"

Під цією благодатною назвою пропонується найпрактичніша на сьогоднішній день конструкція штопора: ковпачок зрізається ножом, свердло

вкручується в пробку, упор встановлюється на краю горлечка пляшки, і пробка витягується. Але певні навички і сили в руках все - таки потрібні.

3. Ніж для зрізування ковпачка

Щоб не зрізувати ковпачок звичайним ножем, можна скористатися спеціальним інструментом. Його накладають на горлечко пляшки і повертають. Зовсім не важливо, з чого зроблений ковпачок – із свинцю, сталі чи пластмаси, ніж зрізає його акуратно і на такій висоті, яка не дозволяє вину доторкатися до країв зрізу коли ви наповнюєте бокали.

4. Т –видна модель

Це найбільш поширений у світі тип штопора: простий, надійний, дешевий, але не дуже зручний. Щоб із його допомогою витягнути пробку, потрібна фізична сила. І коли пробка з гучним „чпоком” витягується з пляшки, „лякається” навіть вино.

5. Штопор „Еліт”

Ця американська модель настільки ж шикарна, настільки й „розумна”: еластичний стержень із широкими витками, який відмінно справляється фактично з будь - якою пробкою, навіть із тією, яка сидить дуже міцно. Не потребуються і особливі фізичні зусилля. Головне – крутити ручку в одному і тому ж напрямку, і пробка сама вилізе з пляшки.

6. Штопор „Зигзаг”

Цей тип штопора зустрічається інколи в Англії й Америці. Він не дуже зручний. Короткий стержень вкручується в пробку, шляхом зажиму конструкції штопора пробку можна легко і без особливих зусиль витягнути з пляшки.

7. Пробочник – щипці

Вишукана форма пробочника найбільш поширена в Америці. Язички пробочника вводяться між горлечком пляшки і пробкою. Довжина язичків різна тому центр тяжіння при силовій дії під час витягування пробки розміщується в різних місцях пробки. Пробка м'яко охоплюється і, не пошкоджуючись, висковзує з горлечка. Якщо пляшки старі, з м'якими пробками, то такий тип штопора часто буває єдиною можливістю дістатись до вина.

8. Інструмент для видалення для пробок, що розкришилися („акушерка”)

Цей інструмент був придуманий для видалення з пляшки залишків пробок, які розкришилися або обломалися, щоб вони не потрапили до бокалу під час наповнення. Чотири дротяних вусики розкриваються і з'єднуються за допомогою рухомого кільця на ручці інструменту. Крихти, які плавають у вині, охоплюються цими вусиками і виймаються із пляшки. Це дуже дієвий, але трудомісткий спосіб видалення з вина пробок, що розкришилися.

9. Штопор щипці

Найелегантніший швидкий спосіб відкупорити пляшку – скористатися штопором – щипцями. Однією рукою ви охоплюєте горлечко пляшки щипцями, другою переводите ручку штопора з нижнього положення в верхнє, вкручуючи таким чином тонкий, гнучкий гвинтовий стержень. Потім

рукоятка просто відкидається, і пробка майже без зусиль виходить із пляшки. Щоб відкупорити пляшку за допомогою такого інструменту, непотрібні особливі навички, ні фізична сила. Проте це один із найдорожчих способів витягнути пробку.

Від спиртометра до щипців для портвейну

Арсенал аксесуарів для вина величезний. Він може складатися з найрізноманітніших предметів: від кишенькового спиртометра до спеціальних щипців для відкупорки марочного портвейну, насправді ж більшість цих предметів не більше, ніж іграшки. Еміль Пейно, професор Виноробного університету Бордо і автор книги про високе вміння цінувати вино, небагатьма словами описав те, як потрібно його пити: „Ви берете пляшку вина з полиці, доводите вино до потрібної температури, відкриваєте пляшку і відразу ж подаєте на стіл”. Особливого підходу потребують тільки старі пляшки.

Глиняна ємкість для охолодження вина

У цій циліндричній ємкості з глини охолоджене до цього вино може протягом певного часу зберігати свою температуру. Перед використанням глиняної ємкості її тримають у холодній воді, щоб вона просякла нею.

Деконтована „люлька”

Старе червоне вино часто подають у спеціальні корзини-люльки, в нахиленому положенні, щоб осад міг впасти на дно пляшки і не потрапляв до бокалу. Старомодний спосіб подавати вина, але свою задачу виконує.

Деконтована лійка

Ця деконтована лійка була придумана для того, щоб полегшити переливання старих вин у графин. У горлечко графина вставляють лійку і повільно переливають до неї вино з пляшки. Перевага: можна не хвилюватися про осад. Лійка оснащена ситечком, яке утримує дрібні частинки в невагомості.

Відерце для шампанського

Найкращий спосіб доведення білого чи ігристого вина до потрібної температури – поставити пляшку в відерце з кубиками льоду чи холодною водою. Вода вбирає в себе тепло пляшки з вином протягом короткого часу. Однак якщо пляшку ставити в відерце горлечком вверху, вино біля горлечка залишиться теплим.

Термометр для вина

Необхідний прилад для всіх шанувальників вина. За допомогою термометра на стіл можна подати вино оптимальної температури. Однак користуватись цим приладом за столом чи в ресторані вважається дурним тоном.

Графин для декантації молодих вин

Численні молоді червоні вина відразу ж після відкупорювання мають неприємний, редуکتивний букет. Такі вина слід декантувати, тобто

переливати. При переливанні вино „провітрюється” вже в горличці графина. Широка основа графина забезпечує вину великий контакт із повітрям.

Пробка для ігристих вин

Ця пробка герметично закриває закупорені пляшки з ігристим вином. Вино буде пінитись і на наступний день. У всякому випадку, це більш реальний засіб зберігання відкупорених ігристих вин, ніж срібна ложка в горличці пляшки чи просто відкрита пляшка.

Графин для декантації старих вин

Декоративний графин в формі качки, в якому подають старі вина. Осад при переливанні залишається у пляшці. Мала поверхність вина попереджує небезпеку отримання старим, змученим вином вуглекислого „шоку” і його швидким псуванням.

Пробки

До питання про закупорку

Коркова пробка – майже ідеальний закупорочний засіб. Вона щільно закриває пляшку, пропускає невелику кількість повітря, має нейтральний смак. Проте стовідсоткової гарантії закупорки вона дати не можна.

Ще римляни поряд зі смолою і варом використовували для закупорки ємкості з вином коркову пробку. Але широко застосовуватись пробка почала тільки в XVII ст., після винайдення пляшки.

Де росте пробкове дерево

Пробку роблять із кори пробкового дуба. Він, як правило, росте в теплих регіонах Середземномор'я. Найбільшим постачальником коркової пробки є Португалія. На південно-західній Іспанії також є великі плантації пробкового дуба. На Сардинії і Корсиці пробковим дубом зайняті великі території, там є власні підприємства по переробці пробки. Велика частина місцевих лісів пробкового дуба – не справжні, а насажденні. На півдні Франції і в Північній Африці пробковий дуб, навпаки, використовують значно менше. Як правило, відмерлу кору там зрізають лише тоді, коли дерево досягає віку 25-30 років.

Із чого складається кора

Кора складається з відмерлих клітинок рослинних тканин дерева. Вони переповнені азотом і водоповітрянопроникні. В квадратному сантиметрі кори знаходиться від 30 000 до 40 000 таких клітин. Вуглекислий обмін проходить не крізь коркову пробку, а через зазори між пробкою і стінками горлечка пляшки. Вуглекислий обмін чим менший, тим краща якість пробки. По-перше, суберин, речовина з якого складаються стінки клітинок, дуже еластичний і тісно прилягає до скла. По-друге, пробка вирізняється з кори поперек витягнутих черепицеподібних пор (темні, канали в пробці) – тоді пори, через які до вина могла б поступати більша кількість вуглекисла, перекриваються горлечком пляшки. В місцях черепицеподібних пор пробка найбільш вражена. Там пробка частіше за все і ламається. Найбільш якісними вважаються пробки, в яких черепицеподібних пор якомога менше.

Як обробляються коркові пробки

Після того, як кора пробкового дуба відділяється від стовбуру, не менш, як півроку, висушують під відкритим небом, потім виварюють і дезінфікують. Далі починається найважчий етап: сортування кори, придатної для виготовлення пробок. Усього половина матеріалу отримує «дозвіл» спеціаліста, частина, яка залишилась, іде на виготовлення пробкових панелей та на інші декоративні потреби. Потрібні пласти кори ріжуть у поперек волокон на довгі полоси такої ширини, якої повинна бути висота пробки. Полоси відбілюють (зараз для цього використовують перекис водню) і вирізають із них пробки. Щоб пробкою було легше закупорити пляшку, її покривають парафіном або силіконовим воском.

Звідки береться пробковий тон

Вино з пробковим смаком або з запахом вважається вином із вадою. Винна в цьому речовина, яка називається трихлоранізолом. Вона утворюється, коли хлоровмісні сполуки, яким відбілювались пробки, вступають у реакцію з фенолами, які містяться в натуральній корі дуба. Продуктом цієї реакції є невидимі для ока плісняві гриби, які покривають пробку (з тією пліснявою, яку часто можна побачити на зовнішній поверхні пробки, ці грибки не мають нічого спільного). Ззовні пробки, уражені трихлоранізолом, нічим не відрізняються від здорових пробок. З середини 80-х років пробки перестали відбілювати хлором, проте пробковий тон у вині не зник. Причина в тому, що хлор є всюди (він присутній у водопровідній воді, в засобах для обробки дерева і т.д.) і викликає ураження пробки навіть у мінімальній кількості. І невідбілення пробки можуть виявитись ураженими грибами *Aspergillus*, *Penicillium*. Вони є як в сховах виробників коркових пробок, так і в погребях виноробів. У таких випадках причиною пробкового тону є уже не трихлоранізол, а інші субстанції.

Силіконові пробки замість коркових

Із зростанням виробництва вина в світі виявився дефіцит коркової пробки, в усякому разі пробки гарної якості. Для закупорювання простих столових вин і місцевих вин, а також для якісних вин у літрових пляшках, не призначених для довгого зберігання, все частіше використовуються металеві пробки-ковпачки, що закручуються. Починає свій наступ і силіконова пробка. Вона за своїм принципом схожа на пробкову: складається з спінених полімерів повітрянонепроникними еластичними порами. В зжатому вигляді ця пробка не розтягується в горличці пляшки. У всякому разі це стосується якісних силіконових пробок. Сила зворотного імпульсу, так називається на професійній мові тиск, який тисне на зжату пробку в горличку пляшки, приблизно така ж, як і у коркових пробок. Вино не витікає з пляшки, але повітря обмін все - таки відбувається.

Школа для початківців

- ✓ Вино, як правило, відкупорюють за столом. Ковпачок із станіолі зрізається значно нижче верхнього краю вінчика пляшки, щоб вино

при наповненні бокалу, не дотикалось до зрізу. Так в бокал не потрапляють важкі метали.

- ✓ У пляшок, які зберігались у вологих погребках, часто під ковпачком буває пліснява. Наявність цієї плісняви ніяк не впливає ні на якість пробки, ні на якість вина.
- ✓ Пробку після того, як її витягнули з пляшки, потрібно понюхати. Хворі пробки можна відрізнити за інтенсивним пробковим запахом, у здорових пробок запах нейтральний чи винний.
- ✓ Якщо пробка зламалась, ще раз і ще раз обережно вкрутіть стержень штопора в залишок пробки. Якщо крихти пробки все ж таки потрапили в вино – нічого страшного. Вони потрапляють відразу ж, як ви почнете наливати. Цю першу порцію вина з крихтами виливають.
- ✓ Спочатку господар наливає трішки вина в свій бокал і куштує його, визначаючи, чи є у вині пробковий запах, хвора пробка чи ні. Після його він наливає гостям. Свій бокал він наповнює в останню чергу.
- ✓ Наливаючи вино зі звичайної пляшки, слідкуйте за тим щоб етикетка „дивилась” вгору. Складніше з пляшками в формі фляги. При наповненні бокалів їх потрібно держати плоскою стороною вверху, а не ребром вверху.
- ✓ Вино наливають у бокал дуже обережно. Не повинно бути ніяких бризків. Коли вина в бокалі достатньо, злегка поверніть пляшку, і „остання крапля” залишається на її горличці.
- ✓ Бокали та чарки для вина повинні бути чистими, без слідів від води та з нейтральним запахом. Тому їх потрібно мити тільки гарячою водою, без використання всіляких миючих засобів. Бокали потрібно витирати рушником, видаляючи сліди від води.
- ✓ Наповнення бокалів гостей є задачею господаря. Він повинен уважно стежити, щоб гості не сиділи з пустими бокалами.
- ✓ Бокали з вином слід тримати за ніжку та ні в якому разі не за чашу бокалу. Адже тепло руки змінює температуру вина. А це не бажано.
- ✓ Вино не п'ють, а дегустують. Тобто вино одним чи двома глотками вбирають до рота, потім язиком „відчувають” його, ковтають і насолоджуються після смаком. А для тих, кого томить спрага, на столі повинна стояти мінеральна вода.
- ✓ Коли після білого вина подають червоне, подають і інші бокали. Те саме стосується і десертних вин. Якщо подаються два схожих сорти білих і червоних вин, то можна користуватись тими ж самими бокалами.
- ✓ Старі вина, яких потрібно декантувати, слід доставити з погреба за два дні і залишати в вертикальному стані, щоб осад опустився на дно пляшки. Старі вина можна подавати на стіл у „люльці” і розливати, не достаючи з неї пляшку. Задача господаря – зробити, щоб осад не попав до бокалу гостей.

- ✓ Як правило, старі вина декантують безпосередньо перед подачею на стіл. Молоді вина, які підлягають декантації, щоб надати їм можливість „подихати”, потрібно переливати в графин за дві-чотири години до подачі на стіл. Якщо ви не хочете декантувати вино, то в цьому випадку його потрібно відкупорювати в крайньому разі за годину-дві до подачі на стіл, щоб вино встигло ковтнути повітря.

Методика підбору вин до страв та кулінарних виробів СПОЛУЧЕННЯ VIN І БЛЮД

Червоні вина – до червоно м'яса, а білі – до білого – такий підхід не відображає розмаїтості інгредієнтів і способів приготування страв. Щоб одержати від їжі і вина максимальне задоволення, спочатку оцініть усе багатство букетів як одного, так і іншого, і тільки потім шукайте збалансоване сполучення.

ПРАВИЛЬНЕ СПОЛУЧЕННЯ

Що стосується їжі, основна роль вина полягає в тому, щоб втамувати спрагу й очищати смакові рецептори, готуючи їх до нового сприйняття. Але це самий примітивний підхід до питання сполучення вина та їжі. Щоб цілком оцінити букет і бархатистість гарного вина і тонких страв, оберіть сполучення, що дозволить підкреслити найкраще в стравах та покаже всі нюанси вина.

Що вибирати спочатку?

Так що ж вибирати спочатку – вино або страву? Усе залежить від ситуації. Якщо ви в ресторані, найкраще спочатку переглянути меню і вирішити, що ви будете їсти, а потім звернутися до карти вин для вибору вина до замовлених страв. Якщо ви вечеряєте вдома або в ресторані, який відомий своїм винним погребом, краще рішення – вибір страви, що підходить до вина.

СМАК

Основний смак страви повинен відобразитись в основному смаку вина, але не обов'язково точно йому слідувати. Багатий смакових букет м'ясних страв добре поєднується зі складними червоними винами такими, як ароматне бургундське або охолоджене біле шардоне. Подаючи вино з ароматом цитрусових, додайте в страву невелику кількість цитрусового соку, наприклад лимонного, щоб підкреслити винний букет.

Якщо ви вибираєте вино до страв, то повинні думати про спосіб їхнього приготування. Маринована курка, засмажена на грилі, з пікантним соусом вимагає більш м'якого і ароматного вина, ніж традиційно приготована, для якої підійде вино з більш сильним характером.

БАГАТЕ І ЧЕРВОНЕ

До гарного червоного вина з високим змістом танінів, повнотілим смаком і приємним букетом, подавайте соковиті м'ясні блюда з насиченим яскравим смаком – смажену качку або біфштекс. Багатство і соковитість м'яса підкреслять текстуру і букет вина.

КИСЛОТНІСТЬ

Блюда з гострим смаком такі, як: качка з апельсинами або салати з оцтовим заправленням, сполучаються з винами схожої кислотності. Низько-кислотні вина просто загубляться з такими стравами і будуть здаватися тьмяними і не смачними. У той же час для контрасту можна подавати кислі вина з м'якими, вершковими стравами і навпаки. Спагеті з соковитим томатним соусом зажадають менш кислого вина, чим спагеті з вершковим соусом.

ТЕКСТУРА

Гідність страв тільки підсилюється вином із відповідної або, навпаки, контрастної текстури. Шовкове м'яке вино типу сотерн (sautern) або інші десертні вина, як крем – карамель. А ароматне гевюрцтрамінет (gewurstraminer) із низькою кислотністю породжує цікавий контраст. Риба з щільною м'якоттю, наприклад, акула або тунець, найкраще сполучиться не з білим, а з легким червоним вином. Насичений смак такої риби просто затьмарить букет більшості білих вин.

ГАРНЕ СПОЛУЧЕННЯ

Молоді вина з тонким смаком варто подавати з легкими стравами, що дозволяють повніше розкрити букет і текстуру вина. Молодий підбадьорливий рислінг або шардоне будуть дуже добре поєднуватись із традиційно приготовленим омаром або куркою – гриль. Повні вина варто подавати з яскравими і пікантними стравами. Молоде червоне ронське вино буде гарно поєднуватись із соковитим рагу з оленини, а ось витончене бордо зблідло б на фоні цієї сильної і багатой страви. Не всі люблять повні вина, тому не потрібно сліпо дотримуватись наших рекомендацій, і подавайте вина, що подобаються вам.

ВИНО В КУЛІНАРІЇ

Вино часто використовується в приготуванні їжі для додавання їй смаку та аромату. При цьому букет червоного вина поглинається інгредієнтами страв, а спирт випаровується, додаючи їжі м'який винний запах. Якщо ви подаєте винний соус або готуєте страви в горщиках з додаванням вина, наприклад, півень у вині, використовуйте більш дешеве вино або з того сорту, що потім будете подавати до столу. Тоді аромат їжі ідеально сполучиться з винним букетом.

Для більш гармонійного поєднання страви з будь-яким особливим вином безпосередньо перед подачею на стіл налейте небагато цього вина в соуси або бульйон. Невелика кількість сансерського вина з вершковою олією, додана в каструлю після готування риби, дасть простий, але ефектний соус, яким можна полити блюдо. Кріплені вина, наприклад портвейн, дають відмінний смак, якщо ними збризкати блюдо за кілька хвилин до готовності. Щоб додати їжі аромат, знадобиться лише невелика кількість вина.

Для одержання легкого флеру, а також для прикрашання страв вино можна упарити.

ВИНО ДЛЯ ФУРШЕТУ

Закуси для фуршету збуджують апетит, тому і подані з ними вина повинні їм у цьому допомагати. До канапе підійдуть свіжі легкі вина, а до більш вагомих закусок, наприклад, фуа гра, краще взяти кріплені вина.

КАНАПЕ – АСОРТІ

Для канапе дость одного сорту вина, наприклад, повного білого, шампанське або сухе ігристе освіжить смакові рецептори після солонуватих канапе і додасть вечері святковий настрій.

Рислінг. Подавайте дуже холодним. Особливо гарний із рибними канапе.

М'ЯСНІ ПАШТЕТИ ТА ФУА ГРА

Соковита фуа гра або паштет із курячої печінки на тостах – прекрасне сполучення. Вина сорту сотерн – класичний супровід для фуа гра. Подавайте їх у келихах “тюльпан”, що дозволяють насолодитися ароматом напою.

Сотерн. Багате солодке вино, здатне не загубитися на фоні шикарної фуа гра. У цього вина також досить кислотності, щоб очистити смакові рецептори.

ГОРІШКИ ТА СОЛОНІ ЗАКУСКИ

На фоні солоних закусок може згубитись будь - яке вино. Вибирайте смажені або підсолоні горішки та солоні кренделики і подавайте їх із гарним кріпленням вином.

Херес фино. Цей сухий херес із горіховим смаком яскраво підходить до горішків. **Херес оlorосо.** Більш багате, ніж фино. Краще подавати його до волоських горіхів. **Мадера серсиаль** - суха та кисла, вона підкреслить смак пікантних канапе.

СИР

Вибирайте вино, що підійде до консистенції і смаку сиру. До гострих сирів краще подавати сансерське вино або вина, виготовлені з винограду совіньон.

Шампанське або ігристе вино: канапе з вершковим сиром гармонують із шампанським або ігристим вином. **Сент-Ємільон:** гарне витримане червоне вино підкреслить сильний смак камамбера або твердих сирів.

ІКРА

Подавайте до тостів або млинців. Ідеально підходить для весільних свят. Щоб віддати належне такій закусці, вам потрібно особливе вино.

Шампанське або ігристе вино. Чудово сполучається з ікрою. **Марочне шампанське гарної якості** – кращий вибір. Коктейль Шампань. Солодкість та гіркуватість цього класичного напою відмінно контрастують із смаком ікри.

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

До лангуста, креветок або рибного паштету підбирайте легкі сухі вина, що доповнюють їх смак. Не слід подавати закуски з лимоном, кислота якого зіпсує смак вина.

Пино гриджо - свіже, сухе, але достатньо легке, щоб не перебити витончений аромат риби. **Рислінг. Молодий рислінг** ідеально підходить до канапе з морепродуктами, наприклад, креветками.

ЗАКУСКИ ДЛЯ ФУРШЕТУ

Подавайте канапе-асорті з освіжаючим білим вином або шампанським, що очищає смакові рецептори.

ВИНО ДО РИБИ ТА РАКОПОДІБНИМ

Звичайно, до риби подають біле вино. Але напій, який не псує різноманіття видів риби і способів її приготування, не так-то просто підібрати. Не слід забувати і про різні приправи, що додаються до рибних блюд.

ЖИРНА РИБА

До неї відносяться тунець, сардини і макрель. Вони відрізняються щільною м'якоттю, яскравим смаком, і дуже гарні підсмажені над розпеченим вугіллям. Подавайте досить міцне вино, що зможе доповнити насичений смак цієї риби.

Божоле виляж - вино з фруктовим ароматом і достатньою кислотністю. **Мюскаде** - особливо добре сполучиться з макреллю.

КОПЧЕНА РИБА

Ступінь копчення варіюється від ніжного лосося до сильно копченої мокрелі. Мало знайдеться вин, здатних не загубитися на тлі сильно копченої риби.

Шампанське - немає нічого кращого до копченого лосося. Херес фіно і манзалинья. Це чудові партнери для соковитої копченої риби.

Мозельське - легкість і свіжість високоякісного мозельського вина відмінно гармонує з копченою макреллю, посипаною перцем.

МОЛЮСКИ

Устриці відрізняються витонченим смаком і своєрідною консистенцією, до якої дуже складно підібрати вино.

Шардоне - вибирайте сорт без дубових ароматів, щоб не перебити тонкий смак страви.

Пино гри - це пікантне вино прекрасно підійде до устриць із вершковою олією.

РАКОПОДІБНІ

Ракоподібних чимало, і дуже багато чого залежить від способу їхнього приготування.

Гевюрцтраминер - лангуст-гриль з оливковою олією вимагає гострого фруктового вина.

Червоне риоха - креветки у вершковому соусі тільки виграють від багатства цього вина. **Рислінг** - подають освіжаюче біле вино до крабів.

ПРІСНОВОДНА РИБА

Свіжу прісноводну рибу таку, як форель або лосось, можна запікати, смажити на грилі або варити. До неї варто подавати ароматні білі вина.

Шаблі. Це свіже, живе вино буде відмінно відтіняти аромати виготовлених форелі або лосося. **Рислінг.** Вибирайте легкі сорти, які

підкреслять аромат риби. **Гевюрцтраминер**. Його пікантний смак прекрасно підходить до форелі.

МОРСЬКА РИБА

Тріску, морського окуня й іншу морську рибу найкраще подавати відвареною або засмаженою у фритюрі, а лимонний сік підкреслить її смак.

Шардоне. Витримане в дубових бочках шардоне прекрасно сполучиться зі смаком риби та лимону. **Біле бургундське**. До тріски або морського окуня, смаженим у фритюрі, краще подавати вино, витримане в дубових бочках, але досить кисле, щоб відчутти смакові рецептори.

МАКРЕЛЬ- ГРИЛЬ З ТУШКОВАНИМИ ОВОЧАМИ

До такої риби найкраще підійдуть вина типу мюскаде або божоле вильяж.

ВИНО ДО М'ЯСА

Будь – яке м'ясо відрізняється власним неповторним смаком, але спосіб приготування сильно впливає на його прояв за обіднім столом. Підбираючи вино до м'яса, варто врахувати це. Так, до біфштекса подають червоні вина, а до м'яса-гриль – танинні.

ЯЛОВИЧИНА

Незалежно від того, подаєте ви простий ромштекс або м'ясо, запечене в горщиках, знадобиться багате, міцне червоне вино, здатне підкреслити соковитий смак яловичини.

Бордо. Багате, червоне і дуже ароматне, це вино є класичним супроводом соковитого біфштекса. Бургундське. М'ясо в горщиках набагато м'якше, тому до нього потрібно легкотіле та м'яке червоне вино.

СВИНИНА

Спосіб приготування свинини буде впливати на вибір вина.

Кьянті. До свинини, засмаженої на вертелі, варто підбирати вино, здатне доповнити аромати смаженої скоринки. **Ріоха**. Смажена свинина вимагає повнолітнього вина такого, як ріоха. **Вальполичелла**. Якщо ви подаєте свинину з солодким яблучним соусом, то це італійське вино буде чудовим доповненням.

БАРАНИНА

Смажена молода баранина соковита, м'яка і дуже ароматна. Відповідно до цього вибирайте вино. І не перевантажте з м'ятним соусом – більшість вин загубиться на його тлі.

Гренаш. Купажне вино з сортом сіра ідеально підійде до смаженого баранчика. **Бордо**. Бордоське помероль найкраще підходить для страви з баранини. Воно відрізняється глибоким багатим смаком і малою кислотністю.

ТЕЛЯТИНА

Про якість телятини можна судити за кольором м'яса. Чим воно світліше, тим ніжніше його смак і тим більше до нього треба подавати легке вино.

Вувре. Високоякісні сухі і напівсухі білі вина йдуть до світлої телятини. **Бордо.** Багате червоне вино підкреслить самі характерні відтінки смаків темної телятини. **Соав.** Це легке і сухе біле вино найкраще підійде до телятини, поданої з вершковим соусом із білого вина.

КОВБАСИ

Вибирайте вина в залежності від сорту м'яса і типу ковбасного фаршу. До ковбас, сильно приправлених спеціями, підібрати напій досить складно.

Шираз. Це дуже повнотіле вино з соковитим смаком добре підійде до більшості видів ковбас.

Кот-дю-рон. Могутнє червоне вино – кращий варіант для гарної ароматної ковбаси.

ХОЛОДНІ М'ЯСНІ ЗАКУСКИ

Салями й інші м'ясні пресерви часто мають дуже сильний аромат, тому до них будуть потрібні багаті червоні вина. Жирова складова цих блюд сильніше виявляється в холодному виді, тому тут потрібні кислі вина.

Ронські Ароматні і повнотілі вина з цього регіону прекрасно підходять для холодних м'ясних закусок. **Пино нуар.** Найкраще з такими стравами будуть поєднуватися вина цього сорту, зроблені в Новому Світі.

БІФШТЕКС – ГРИЛЬ З ТЮФТЕЛЯМИ

подавайте ароматні м'ясні страви з міцними червоними винами такими, як бургундське.

ВИНО ДО ДИЧИНИ

Витримання дичини протягом декількох днів додає м'ясу яскравий і характерний смак. Якщо ви подаєте дичину на звану вечерю, вам буде потрібно високоякісне повнотіле червоне вино, що доповнить смак страви і підкреслить особливість події.

ГОЛУБ

Вам буде потрібно досить могутнє і витримане вино, здатне суперничати з багатством ароматів і високою калорійністю смаженого голуба.

Кот-де-Нюї. Повнотіле зріле бургундське з могутнім смаком. **Тосканське санджовезе.** Це вино достатнє міцне, щоб суперничати з характерним смаком голуб'ячини, і добре підходить до овочів, поданим, як гарнір.

ФАЗАН

Чи приготовлене ваша страва з дикого фазана або вирощеного на фермі, найкраще подавати до нього високоякісне зріле червоне бордо.

Помероль. Багатство смаків цього бордоського вина підкреслить текстуру м'яса. **Сент-Емільон.** Це високоякісне витримане вино зможе посправжньому віддати належне вашій страві. Додавши небагато напою до сковорідки під час готування, ви отримаєте прекрасний соус.

КУРІПКА

М'ясо цього птаха буде чудовим, якщо його засмажити на грилі. До нього краще подавайте легке червоне вино.

Молоде бургундське. Вибирайте досить м'яке і свіже вино, щоб воно не перебило витончений аромат м'яса куріпки. **Піно нуар.** Сорту, виготовлені в Новому Світі, гарний варіант. **Ріоха.** Смак витриманого гіожа прекрасно поєднується з м'ясом куріпки.

КРОЛИК

Для приготування рагу м'ясо кролика маринують у багатому червоному вині, тому до нього буде потрібно вино з яскравими ароматами.

Бордо. Найкраще молоде червоне бордо. **Кот-дю-Франтоне.** Це одне з найароматніших червоних вин добре поєднується зі смаженим кроликом. Шенен. Не дуже повнотіле червоне вино з відмінним фруктовим смаком і збалансованою кислотністю підійде до ароматних соусів.

КРОЛИК У ГОРЩИКУ З ОВОЧАМИ

подавайте його з винами типу шенен або червоне бордо.

ЗАЄЦЬ

Смак і аромат м'яса в зайця більш насичений, чим у кролика, колір – темніше. Відповідно до нього треба подавати повнотіле вино.

Нюї-Сен-Жорж. Це вино з яскравим смаком зможе протистояти сильному аромату дичини. Рибера-дель-Дуеро. Шикарне гладке іспанське червоне вино. Барбареско. Дуже могутнє, з повноцінним смаком і ароматом.

ОЛЕНИНА

Філе оленини подавайте несильно прожареним із соусом із соку, що утворюється під час смаження. Вирізьку перед готуванням замаринуйте в вині, щоб м'ясо стало ніжніше.

Сира. Це багате і досить живе вино не втратиться на тлі характерного смаку оленини. Кьянті. Трьох - або чотирьохрічне к'янті добре підійде до ніжного філе.

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ

Вважають, що до білого м'яса слід додавати біле вино, але це не зовсім так.

Будь-яка домашня птиця відрізняється своїм власним смаком, а вино повинно якнайяскравіше підкреслити спосіб приготування та інгредієнти страви.

КУРКА

Смак смаженої курки відрізняється від курки – гриль, запеченої чи вареної. На смак цієї страви в значній мірі подіє соус і навіть використані інгредієнти начинки чи приправи.

Крім того, різні частини птиці мають бездоганно різні смаки – м'ясо ніжок темніше і запашніше м'яса грудки. Підбираючи вино до м'яса з курки, це потрібно взяти до уваги.

Шаблі (Chablis). Це свіже і живе вино підходить до незмінно популярної смаженої курки.

Рислінг (Riesling). Відварне філе з грудки підходить до легкотілих білих вин.

Сансер (Sanserre). Курині ніжки як основна страва потребують сильних, молодих вин.

Шираз (Shiraz). Підходить молоде червоне для курки – гриль.

Гевьюрцтрамінер (Gewurztraminer). Це вино здатне змагатися з ароматом та смаком пряного тайського каррі

ГУСАК

Жирний та соковитий гусак подається з фруктовими соусами. Він підходить до паштету з печінки. Вибирайте багаті і кислі червоні вина з фруктовими ароматами, які не зникнуть на фоні смакового достатку страв із гуся.

Шираз (Shiraz). Австралійське вино з Долини Клер має прекрасний фруктовий смак і достатню кислотність.

Кагор (Cahors). Вина цього сорту відомі своїм приємним кольором і повним тілом.

КАЧКА

Це ще одна багата і соковита на смак птиця, яка відрізняється своєрідним ароматом. Якщо до неї додати соус, який було зроблено з фруктів чи ягід, таких, як вишня чи апельсин, то ви одержите прекрасну страву зі складними запахами, якій підійде свіже і витримане вино.

Червоне ронське. Підбирайте витримані сорти з фруктовим характером.

Червоне бургунське. До качки з грибним соусом підійде менш фруктове на смак вино.

ЦЕСАРКА

Її ніжне м'ясо, зазвичай, смажиться зі шматочками бекону, викладеними зверху, чи задалегідь маринується, щоб воно не висохло в процесі приготування.

Піно нуар (Pinot noir). Якісне червоне вино ідеально підходить до цієї птиці з багатим ароматом.

Біле бургунське. Витримане вино цього сорту краще за все зрівняється зі стравою з цесарки.

Червоне ронське. Молоде червоне ронське надасть страві ніжний смак.

ІНДИЧКА

Смак цієї птиці яскравіший, чим курки, і тому страви з неї потребують повнотілих вин, здатних підкреслити їх аромат. Подають на Різдво з яким-небудь особливим вином.

Цинфандель (Zinfandel). До смаженої індички під журавлиним соусом дуже підійде повнотіле вино з фруктовими пахощами.

Шираз (Shiraz). Це вино має достатню вагомість і яскравість пахощів, щоб упоратися зі смаженою індичкою поданою з різними гарнірами.

Вегетаріанські страви

У вегетаріанській дієті стільки можливостей, що немає необхідності відмовлятися від міцних червоних вин тільки тому, що ви виключили м'ясо зі свого раціону. Пропонуємо напої, які добре підходять до деяких вегетаріанських страв.

СПАГЕТТИ

Спагетті саме по собі нейтральне на смак, а вибір сорту вина, який потрібно додавати до цієї страви, диктується соусом..

Шардоне (Shardonnay). До страв із спагетті і овочів підбирайте сорт, не витриманий у дубових діжках.

Швейцарське шасла (Swiss chasselas). До вершкового соусу вам знадобиться сухе вино з середнім тілом.

Кьянти (Chianti). Із запеченими стравами зі спагетті такими, як лазанья, подавайте міцне червоне вино.

РИС

До овочевого ризотто підійде вино, яке, з однієї сторони, доповнить його вершкову консистенцію і пахощі інгредієнтів, а з іншої - не затьмарить його своїм смаком.

Піно гриджо (Pinot grigio). Легке, свіже і достатньо тонке для простого ризотто.

Піно блан (Pinot blanc). Це свіже вино з ніжним ароматом і ледь помітною яблучною кислинкою буде приємно контрастувати зі стравами з рису.

СИРИ

Деякі сири не вживаються з винами, але для страв, приготовлених на основі сиру, підбирайте вина, які здатні підкреслити запах їжі, не затьмарив його своїм букетом.

Семільйон – шардоне (Semillion – chardonnay). Цей австралійський сорт вина прекрасно підійде до більшості запечених страв.

Совіньйон блан (Sauvignon blanc). З яскравим запашним фондю спробуйте сорта, виготовлені в Новому Світі.

ЯЙЦЯ

Випічка на основі яєць потребує вина, яке підходить до її вершкової консистенції і до начинки.

Шардоне (Shardonnay). До страв з яєць із сиром підбирайте сорт вина, які не витримували в дубових діжках.

Піно гри (Pinot gris). Якщо у страві знаходиться цибуля, то краще вибрати сухий сорт.

Совіньйон блан (Sauvignon blanc). Це вино з фруктовим ароматом не загубиться на фоні вершкової текстури страв з яєць.

ОВОЧІ

До страв на основі смажених овочів, таких, як баклажани, кабачки, помідори та перець, підбирають вино з легкою кислинкою.

Мерло (Merlot). Завдяки своїй повнотілості і невеликій кислотності італійське мерло не згубить свій смак із різними овочами.

Рожеве вино (Rose). Мякість італійського рожевого вина Лагрейн – Кретцер (Lagrein – Kretzer) ідеально підходить до запечених овочів. Добре підійде і французьке рожеве вино.

ГОРІХИ І КВАСОЛЯ

До салату на основі горіхів подають легке, запашне вино, яке надає яскравий смак страві та освіжає смакові рецептори. До смажених горіхів чи страв із квасолі – міцне червоне вино.

Італійське москато (Italian moscato). Це вино, яке відрізняється невеликою кислотністю, відтінками горіха й яблуневим тоном у смаку, ідеально гармонує з салатом.

Чилійське мерло (Chilean merlot). До смажених горіхів відмінно підходить червоне повнотіле вино.

Гострі страви

На фоні дуже гострих страв смак вина може згубитися. Перед подачею вина запропонуйте освіжаючий салат чи йогурт, щоб „заспокоїти” смакові рецептори. До гострих страв підійдуть свіжі енергетичні білі вина, але є й виключення.

ПЕКУЧЕ КАРРІ

Подаючи до дуже гострого індійського каррі високоякісне вино, ви не оцінюйте його букет. Вино є частиною індійської культури, і більшість вибирає йогурт або пиво. Якщо ви п'єте вино, нехай воно буде свіжим та легким, і подавайте його охолодженим.

Гевьюрцтрамінер (Gewurztraminer). Це, напевно, єдине вино, яке підійде до дуже гострого каррі.

КАРРІ СЕРЕДНЬОЇ ПЕКУЧОСТІ

Подаючи до каррі йогурт чи додаючи менше спецій під час його приготування, ви спрощуєте задачу вибору вина.

Цинфандель (Zinfandel). Трішки перчений смак білого вина цинфандель підходить до більшості середньогострих страв.

Шардоне (Shardonnay). Сорт із Нового Світу добре гармонує з вершковими каррі, такими як карма.

ТАЙСЬКІ СТРАВИ

До тайських страв підбирайте пряні білі вина, які залишають свій присмак при охолодженні.

Шаблі (Chablis). У нього достатньо кислотності й інтенсивності, щоб збігатись із прянощами цих страв.

Шардоне (Shardonnay). До страв на основі горіхів таким, як соте, краще всього додавати сорта з Нового Світу.

Мозельське (Mosel). Остаточий цукор цього вина додасть гостроти страві.

КИТАЙСЬКІ СТРАВИ

Пікантні китайські страви відрізняються своїм тонким смаком, тому до них підходять вина з вишуканим букетом.

Гевьюрцтрамінер (Gewurztraminer). Хороше вино до китайських страв, особливо солодке та кисле.

Рислінг (Riesling). Завдяки своєму тонкому фруктовому аромату, кислотності та солоду, це вино прекрасно підходить до китайських страв.

ЯПОНСЬКІ СТРАВИ

Хоч більшість японських страв в основному легкі і витончені, іноді в них зустрічаються різкі оцетні відтінки. До них треба підбирати достатньо

сильне вино, щоб побороти різкість, але й достатньо легке, щоб співпадати його витонченності.

Саке (Sake). Це традиційне рисове вино обирає більшість японців.

Божоле (Beaujolais). Одне з небагатьох червоних вин, яке добре гармонує з японськими стравами.

МЕКСИКАНСЬКІ СТРАВИ

Ця кухня відрізняється різноманітним відтінком смаків і консистенцій, але до гострих також важко підібрати вино, а до начо легше.

Санґрія (Sangria). Це вино з фруктовим ароматом підходить до всіх мексиканських страв.

Совіньйон блан (Sauvignon blanc). Його фруктовий смак зрівняє гостроту страви. Подають охолодженим, щоб освіжить смакові рецептори.

Гренаш (Grenache). Краще за все підійде червоне вино, але з легких сортів.

Десерти

Десерти характеризують високий вміст цукру, тому до них підійдуть напівсолодкі і солодкі вина. Подаючи салат із свіжих фруктів чи шоколадний торт, обирайте вино, яке, з одного боку, підкреслює пахощі солодких страв, а з іншого – не загубиться на їх фоні.

ШОКОЛАД

Шоколадні десерти важко поєднати з вином через надмірної солодкості і багатої консистенції. Вам знадобиться напій, здатний впоратись і з тим і з іншим.

Мускати (Muscates). Мускати з Австралії дуже добре підходять для страв на основі шоколаду.

Маурі (Maury). Це французьке вино – приголомшливе супроводження для більшості шоколадних десертів.

ФРУКТИ

Те, як ви подаєте фрукти: свіжими в салаті, запеченими в торті або тушкованими, говорить про вибір вина. Вам потрібно поміркувати про консистенцію, температуру і рівень кислотності напою.

Мускат-де-Боне-де-Веніс (Muscat-de-Beaumes-de-Venise). Подаємо до вершків або ожини.

Рислінг (Riesling). У більшості солодких рислінгів добре підходять до фруктового тарту.

Сотерн (Sautern). Воно прекрасно гармонує з гострим смаком ревеня й яблук.

КРЕМИ

До соковитих вершкових десертів потрібно додавати кислі вина з фруктовим смаком..

Семільйон-совіньйон (Semillion-sauvignon). Солодкі купажи з Нового Світу мають смак і концентрацію, які підходять для багатих, вершкових десертів, таких, як творожний пудинг.

Херес (Sherry). До десертів із заварного крему підбираємо солодкий херес.

МОРОЗИВО

Морозиво і сорбе - класичні освіжувачі смакових рецепторів у кінці обіду. Вина до них слід подавати також дуже холодними.

Москато де Асті (Moscato d Asti). До фруктових сорбе підбирайте солодкі ігристі вина.

Мускат (Muscat). До ванільного морозива краще за все підійде консистенція вина Мюска-де-Бом-де-Веніз (Muscat de Beaumes-de-Venise).

ГАРЯЧІ ДЕСЕРТИ

До свіжевипечених десертів додавайте заварний крем чи морозиво, а в якості напоїв - багаті десертні чи міцні вина.

Мадера мальвазія (Malmsey madeira). Добре підкреслить багатство смаків гарячого торта з патокою.

Шенен блан (Chenin blanc). До гарячого яблучного пирога підбирайте солодке вино.

Сотерн (Sautern) Підкреслює смак ревеня й яблук у запечених фруктових десертах.

ТОРТИ І ПЕЧИВО

До легкого бисквітного чи соковитого фруктового торта підбирайте вина, які здатні підкреслити їх смак і заспокоїти спрагу.

Шампанське (Champagne). До весільного торта потрібно вибирати особливе ігристе вино.

Кот-дю-Лейон (Coteaux du Layon). Це вино здатне підкреслити горіховий смак і багату консистенцію мигдальних марципанових тортів.

Мускат (Muscat). Соковитий фруктовий торт потребує вина з великою солодістю і силою.

Сири

Вино традиційно подають із сиром, але справа в тому, що вони погані партнери, оскільки гострий смак і м'яка консистенція сиру здібні поглинути букет багатьох вин. Найкращі сири ідеально підходять до високоякісних дорогих вин.

ВЕРШКОВИЙ І МЯКИЙ СИР

Дуже складно підібрати вино до сирів брі, камамбер і вершковим так, як вони відрізняються в'язкою консистенцією. Перечити їм можуть тільки ігристі вина, які здібні очищати смакові рецептори.

Шампанське (Champagne). Шипуче шампанське - хороший компонент для пікантного м'якого сиру. Бульбашки вина і вершкова консистенція сиру надають прекрасні смакові відчуття.

Шардоне (Chardonnay). Це витримане вино підкреслює вершкову консистенцію сиру.

КОЗЯЧИЙ СИР

Щоб пом'якшити яскравий, характерний смак козячого сиру, подавайте його з листками салату, яблуками та укропом. До нього добре підійде соковите вино з низькою кислотністю.

Гренаш (Grenache). Це приємне червоне вино з фруктовим смаком буде ідеальним супутником козячого сиру.

Сансерське (Sanserre). Класична пара для козячого сиру - це бадьоре вино, яке доповнює його соковитий вершковий смак.

БЛАКИТНИЙ СИР

Гострі блакитні сири мають дуже виражений смак. Обирайте до них багаті десертні або міцні вина.

Сотерн (Sauternes). Подавайте зі шматками стиглих персиків у кінці обіду.

Портвейн (Port). Маркований (vintage) чи золотистий (tawny) портвейн здатний пом'якшити гостроту запажного блакитного сиру.

Ермітаж (Hermitage). Міцне червоне вино, здатне протистояти пікантним сирам.

НАПІВТВЕРДИЙ СИР

До напівтвердих сирів типу чеддер подають витримані вина, що має підкреслити, як букет напою, так і смак сиру. До них добре підходить витримане семільйон (semillon) та сухий херес олороссо (sherry oloroso).

Семільйон (Semillon). Цьому вину притаманні пахощі вершкового масла і підсушеного хліба.

Портвейн (Port). Вино являється класичним для сирів, і особливо добре підходить до сирів з яскравими запахами.

ТВЕРДИЙ СИР

Пармезан, пекоріно і сапсаго-тверді сири з сильним ароматом. Вони краще за все гармонують із міцними червоними винами.

Італійське червоне вино. Візьміть приклад із виробників найкращих твердих сирів у світі, які подають до них міцні вина бароло (barolo) і к'янти (chianti).

КОПЧЕНИЙ СИР

Смак копченого сиру настільки своєрідний, що дуже важко знайти вино, здатне не згубити свій букет на його тлі.

Сотерн (Souternes). До цих сирів потрібне солодке десертне вино.

Гавьюрцтрамінер (Gewurztraminer). Вибирайте достатньо повнотіле вино, здатне посперечатись із сирами такого типу.

Шираз (Shiraz). Спробуйте австралійське вино цього сорту. Воно солодше і багатше, чим ронське.

Словник термінів

Ампелографія – наука про сорти винограду.

Апеласьон - назва або офіційне географічне місце виробництва вина. Частина системи класифікації вин.

Аериувати (аерація) - піддати вино дії повітря, щоб дати аромату і смаку напою розвинути до оптимального рівня.

Аромат – запах, який іде з вина.

Ароматичні складові - компоненти смаку і запах вина, що відчують, як букет.

Асамбляж – змішування різних партій вина одного походження (чи змішування вин одного походження, але різних сортів)

Асамбляж вин різних сортів - використовуються в виробництві шампанського перед бродінням у пляшках.

Алкоголь (alcohol) – один із найважливіших елементів вина, його добувають у результаті ферментації сусла під дією дріжджів під час переробки цукру виноградного

соку в алкоголь, вуглекислий газ і тепло. Вміст алкоголю в вині може варіювати приблизно від 8% до 15%.

Аліготе (aligote) – білий виноград із Бургундії, з якого у Франції виробляють бургундське аліготе: приємне, легке, вгамовуюче спрагу вино, яке вживають молодим. Воно також слугує для приготування відомого аперитиву „кір” (біле вино та чорносмородиновий лікер). Цей виноград також вирощують в Болгарії, Румунії, Молдові, Україні та Каліфорнії.

Ауслезе (auslese) – німецьке чи австрійське вино, вироблене з винограду пізнього врожаю з великою концентрацією цукру. В останні роки все частіше зустрічаються сухі вина ауслезе.

Апеласьони (прем'є кро) і (гран кро). В більшості сіл існують невеликі ділянки, які мають особливі характеристики і незабутню якість вин. Ці ділянки мають право на статус прем'є кро; їх назву додають до комунального апеласьону, наприклад, ”Жевре-Шамбертен Кло Сен-Жак”. Статус гран кро надається тільки унікальним територіям: наприклад, Монтраше, гран кро комун де Шасань і Пуліньї – Монтраше. Сорту винограду, які використовують для виробництва вин, - Піно Нуар (для червоних) і Шардоне (для білих).

Айсвайн (eiswein) – льодяне вино. Вино, яке виробляють у Німеччині й Австрії з винограду пізнього врожаю, зібраного після заморозків.

Баррік (barrique) – дерев'яна діжка, яка слугує для витримання вина, об'єм якої варіюється в залежності від регіону. В області Бордо об'єм такої діжки дорівнює 228 літрів (24 ящика по 12 бут.); в районі міста Нанта вона містить 225 л.; в Анжу і Турині-232л. Барік - невелика бочка 220 л., раніше використовувалася для визрівання вин у Бордо. Зараз використовується у всьому світі.

Благородна солодкість – у вині, виготовленому з винограду, який був уражений благородною цвіллю, зародзинюваного чи замороженого.

Бочкові клепки – дошки, з яких збираються остови бочки.

Букет - поняття вживаються для опису запаху витриманого вина. Не слід плутати з терміном “аромат”, яке використовується для опису запаху молодого вина. Букет – термін, який характеризує запах вина.

Барбареско (barbaresco). Це вино, яке добувають із сорту Неббіоло, одне з самих найкращих італійських вин. Воно має значну кислотність, яскраво виражену присутність таніну і п'янкий аромат, нагадуючий запах фіалки, за позитивною якістю його можна оцінити лише після восьми-десяти років витримки. Основні виробники: Серетто, Піо Чезаре, Фрателлі Сільюті, Гайя, Бруно Джакоза, Джузеппе Маскарелло і Фільо, Альфредо Прунотто.

Барбера (barbera) – червоний виноград із П'ємонта, який вирощується і в Каліфорнії. Розрізняють барбера д'альба і барбера д'асті.

Бардоліно (bardolino) – Італія, Венеція. Виготовляється з суміші автохтонних сортів (зокрема Корвіна, Рондінелла, Молінара), це слабо зафарбоване вино має хорошу кислотність і запах вишні. Основний виробник: Масі (Masi).

Баролло (barolo)- Італія, П'ємонт. Виготовляється з сортів Небілло, баролло-одне з найкращих італійських вин. До його реалізації проходить по меншій мірі три роки витримки, два з яких у дерев'яних діжках, і якість його може покращуватися під впливом двадцяти років. Вміст таніну надає аромат дивовижних відтінків, нагадуючи фіалку, шоколад, сливу, тютюн, трюфель. Основні виробники: Алтаре, Черетто, Контерно, Джакоза, Маскарелло і Фільо, Скавіно, Віетті, Верціо.

Божоле (beaujolais) – Франція, Бургундія. Просторий апеласьон, південний у Бургундії, який виготовляє в основному червоні і рожеві легкі вина з сорту Гаме, а також білі вина з ароматом фруктів із Шардоне. Божоле суперйор відрізняється від простого божоле, лише тим, що містить на півградуса більше спирту. Божоле Вілаж, також із ледь більшим вмістом спирту, насичений, виготовлений на кращих землях: воно може

зберігатися на декілька років довше. Північ регіону нараховує десять найменувань, виробляючих десятьма комунами: Бруїї, Шена, Ширубль, Кіт де Бруїї, Флері, Жюльєна, Мулена-Вен, Моргон, Реньє, Сент-Амур. Основні виробники: Шермет, Д'юбьоф, Ферро, Фессі, Пиво (див. карту на ст. 18).

Бodega (bodega) – іспанський еквівалент винного погребу, складу чи господарства.

Бордо (bordeaux) – Франція, Бордо. Бордоські апеласьони використовуються для всіх червоних, білих і рожевих вин, які виготовляються в Жиронді. Розрізняють три категорії апеласьонів. **Загальні апеласьони:** бордо, бордо сухе, бордо суперйор, або креман де бордо. Основні виробники: Бонне дю Брю, Кастера, Куртеяк, Гран Вілаж, Ля Мот дю Барі, Лестрій Кап-Мартен, Паско, Пенен, Рейнон, Рокфор, Сеген, Тійолі, Тур де Мірамбо. **Регіональні апеласьони**, які відповідають географічному регіону винограду: Медок, Верхній Медок, Грав, Ант-де-Мер. **Комунальні апеласьони:** Марго, Пойяк, Сент-Естеф, Сен-Жюльєн, Сотерн і т.ін. Виноградники двох останніх апеласьонів з'єднані в групи, які в стані надавати якісну ієрархію вин Бордо. На нижньому ступені ієрархії знаходяться куші винограду; над ними стоять виноградники категорії крю буржуа, і на кінець, на вершині стоять Крю класе Медока, потім Грав, Сент Емільйон і Сотерн. Ввійшло у звичку уявляти бордоські вина виноградниками лівого та правого берегів Гарони. Червоні вина правого берегу очолює каберне совіньон, за яким слідує каберне фран, мерло і пті вердо. Червоні вина лівого берегу очолює мерло. Для білих вин кращим сортом винограду є білий Совіньон і Семільйон, за якими слідує Мюскадель і Уньї Блан.

Бургундія (bourgogne) – Франція, Бургундія. Бургундія – рекордсмен за кількістю апеласьонів. **Регіональні апеласьони** АОС включають усі вина, які походять із виноградних територій Бургундії, які об'єднані під спільною назвою „Бургундське”. Це червоне і рожеве з Піно Нуар і біле із Шардоне або Піно Блан. Розрізняють також регіональні субапеласьони, характеристики яких пов'язані із методом виробництва – креман де бургон і бургунські ігристі (червоні); з регіоном виробництва – Бургонь Кот Шалонез, Бургонь від Кот де Бон, Бургонь від Кот де Ньюї, Бургонь Кот д'Оксер, і з комуною- виробником – Бургонь, Франсі, Бургонь Сен Брі, Бургонь Шитрі Бургонь Куланж.

Бургонь аліготе – біле сухе вино з винограду Аліготе, Бургонь (гранд) ординер – вина по всій Бургундії, але з сортів Гаме (для червоних та рожевих) і Аліготе (для білих). Бургонь пастугрен – червоне вино на базі Гаме, яке містить по меншій мірі третину Піно Нуар.

Бруїї (brouilly) – Франція, Божоле. Розповсюджений різновид вин Божоле. З фруктовим смаком, легке, добре букетне, це вино використовують у перші роки його випуску. Основні виробники: Ля Шез, Дюбьоф, Фессі, Гаже, Тівен, Де Тур.

Брут (brut) – цей термін вказує на незначний вміст у вині цукру. Він також символізує сухий стиль ігристих вин, у тому числі шампанського.

Вертикальна дегустація - тема дегустації вин. Порівняння одного й того ж вина різних років збору врожаїв.

Вина з блакитними фішками - найдефіцитніші вина, які рекомендуються для вкладення капіталу.

Вина з предикатом – одне, яке вживається в Германії, Австрії, знак для якісних вин. Між собою відрізняються за щільністю сула. Як правило, додавати в них цукор заборонено. В Австрії в цю категорію входять усі вина з винограду з благородною цвіллю.

Вино Да Тавола (vino da tavola) – італійське столове вино.

Винифікація – повний процес виробництва вина.

Винна карта – меню асортименту вин у ресторані та кафе.

Винна кислота – звичайна фруктові кислота, вміст якої в вині чим більше, тим краще дозрів виноград.

Винний камінь – калієва сіль винно-кам'яної кислоти. Випадає в формі невеликих кристалів. На смак вина ніяк не впливає. Винний камінь – осад, утворений у вині солями винної кислоти.

Винний льох (погріб) - спеціальне приміщення, умови в якому – температура, вологість і освітлення – споконвічно сприятливі для збереження вина. Немає необхідності будь-що робити для регулювання або підтримки цих умов. Винний льох – потрібне підземне сховище для вина. Також називають шафу для збереження напоїв із регулюванням температури. Її можна встановити вдома, щоб зберігати вино в оптимальних умовах.

Виноградне сусло – сік винограду. З одного кілограму винограду мають 0,7 л. сусла.

Віддає пробкою - зіпсоване вино з запахом мокрого картону. Причина – цвіла пробка. Не плутати зі шматочками пробки, що попадають у вино, якщо вона зламається при відкритті пляшки. Це не впливає на смак і якість вина. Віддає пробкою – запах плісняви, гнилої пробки.

“Вулик” - розділений на осередки стелаж для збереження вина. Виготовляється з цементу чи схожого міцного матеріалу

Горизонтальна дегустація - тема дегустації вин. Порівняння різних вин одного року.

Гран крю (Grand cru) - французький термін, який позначає “великі врожаї”. У таких регіонах, як Бургундія та Ельзас, він відноситься до декількох добірних контрольованих найменувань, або виноградників, які виробляють високоякісне вино. У бордоському районі Сент-Емільон використовується для позначення найкращих шато (chateau).

Гевьюрцтрамінер (gewurztraminer) – сорт винограду (різновид сорту Трамінер), особливо ароматного і хмільного. „Гевьюрц” в перекладі з німецької означає „пряність”. Гевьюрцтрамінер зустрічається частіше за все в Ельзасі і Германії, але також і на півночі Італії, в Тіролі, в східній Європі, Каліфорнії і Новій Зеландії.

Гренаш (grenache) – червоний сорт винограду, характерний для країн із жарким кліматом, який властивий Франції, Іспанії, Австралії, Каліфорнії і Південній Африці.

Дольчетто (dolchetto) – червоний сорт винограду, який використовують в італійському П'ємонті, з нього виходять строгі, структурні, дуже ароматні вина, які слід використовувати, як можна швидше.

Дегоржаж – видалення осаду, утвореного в пляшці в процесі приготування шампанського.

Дегустація – від лат. (gustus)смак – оцінка всіх якостей вина, які сприймаються органами відчуттів людини.

Декантація (decant- фр.) – процес переливання червоного виноного вина з пляшки в скляний посуд (графин) з метою насичення вина киснем, а також відділення вина від осаду. Декантування, декантація – переливання вина з пляшки в графин.

Декантер – посуд (кувшин, графин), який використовується для переливання червоного вина з пляшки.

Декантувати - переливати вино в графин, щоб видалити осад.

Декларування року врожаю. У таких районах, як Шампань, де не щороку виготовляються вина поточного врожаю, декларування проводиться у виняткові роки.

Домен – виноробне помістя в Франції.

Дубільні речовини або таніни – які містяться в вині. В червоному вині їх більше, в білому – менше.

Елегантність – вишуканість, гармонійність і повна відсутність агресивних проявів вина.

Енологія – наука про виробництво вина.

Енотека – винотека, колекція вин.

Ельзас (Alsace) – Франція, АОС. Ельзаські виноградники простягається вздовж нижнього і верхнього Рейну. Тут виготовляють оригінальні, ароматні білі вина оксеруа, гевьюрцтрамінер, кленер, мускат, рислінг, піно блан, сільванер, такий піно грі (едельцвікер – це асамбляж із деяких сортів). Із Піно Нуар виготовляють червоні і рожеві вина. Ігристе ельзаське – прекрасне біле вино. Кращі теруари класифікуються в Ельзасі, як гран Крю. Основні виробники: Беккер, Байер, Хюгель, Крейденвайс, Остертаг, Роллі Госман, Шлюмбергер, Тримбах, Вайнбах, Цинд-Хумбрехт. **Контролююче найменування за походженням** (appellation d'origine controlée) – приміняється до французьких вин, які за походять із строго визначених регіонів, у рамках законодавства, систематизованого Державним комітетом по марочним винам (INAO). Вина з поміткою АОС повинні відповідати чітким правилам в області розмежованих зон підприємств, підбір сортів винограду, мінімального вмісту спирту, максимального виробництва, розміру виноградника, методів розмноження і виноробства.

Комунальні апеласьони подають вина, які називаються, як і комуни, де вони виробляються: наприклад, жевре-шамбертен. Але деякі апеласьони відображають назви деяких комун, де виробляється вино: наприклад, шаблі чи пуйї-фьюсе. Сорту винограду, які використовуються для їх виробництва, – Піно Нуар (для червоних) і шардоне (для білих).

Збереження. Збереження пляшок у льосі (погребі) для витримування. Тільки деякі вина підходять для витримування і будуть дозрівати, і поліпшуватися з віком.

Збовтування – ремюаж, складна технологічна операція в виробництві шампанських вин, яка проводиться з метою поступового переміщення з дріжджевого осаду в горло пляшки. Виготовляється вручну.

Зрілість. Коли вино розвилось і стало ідеально збалансованим. Вино дозріває з різною швидкістю, в залежності від умов збереження. “Дозріле вино” – оцінка суб’єктивна.

“Гєробоїм” – розмір пляшки. Бордоська в 6 разів більше звичайної пляшки, шампанська – у 4 рази.

Кас – вино, в якому створився осад.

Кедр – запах дерева від вина, витриманого в нових бочках із французького дуба.

Кисле – термін вказує на живість, свіжість та збалансованість вина.

Кислотність. Компонент смаку вина, який створюється присутністю винної кислоти у винограді. Вина можуть мати різний ступінь кислотності.

Кларет. Англійський термін, який означає червоні. Переважно бордоські вина.

Класифікація. Система класифікації вин, відповідно до їх якості. У різних виноробних країнах існують різні системи класифікацій

Клер – спеціальне відерце, яке використовується для охолодження вина перед його споживанням.

Консигнація. Спосіб продажу вина. Ви призначаєте ціну на своє вино, але одержуєте гроші за нього тільки після того, як брокер здійснить угоду.

Креман – грайливі вина, виготовлені не в Шампанії (наприклад в Ельзасі, на Луарі, в Бургундії), з невеликим вмістом вуглекислоти від 2-3 атм. Креман (Cremant) – французьке вино, вироблене по шампанському методу, але з меншим вмістом вуглекислоти.

Креміль – мінеральний смак деяких сухих, міцних білих вин.

Крю – найкращі виноградники.

Кулер – американська назва легкого вина.

Купаж (courage – фр.) – вино, яке отримане в результаті купажування. Купаж. Суміш вин різних років збору врожаю, або виготовлених із різних сортів винограду, на різних виноробнях і в різних регіонах.

Купажування – змішування різних вин. Купажування – змішування різних партій виноматеріалів чи сортів винограду, а також вин із різних регіонів.

Кюве – 1. Високоякісне сушло першого пресування в виробництві шампанських вин; Кюв (Cuve) – резервуар, призначений для ферментації сушла, а також для приготування і зберігання вина. Кюве (Cuvee) – відбір особливих вин, які можуть стати основою асамбляжу. В Шампанії так називають вино з сушла першої викрутки.

Каберне фран (cabernet franc) – бордоський сорт винограду. Із нього виробляють дуже ароматні вина, позбавлені кислотності і таніну каберне совіньйону. Цей сорт також добре прижився в північно-східній Італії і Каліфорнії.

Каберне совіньйон (Cabernet-sauvignon) – зразковий сорт бордоського винограду, який успішно використовується у всьому світі для виробництва червоних вин. Вина з нього темні, багаті таніном, з ароматом смородини в молодості і кедру в зрілості.

Кава (cava) – в перекладі з іспанського- „погріб”. Іспанське вино, виготовлене за шампанським методом. Грецький термін, який означає „столові вина вищої якості”.

К’янти Chianti) –Італія, Тоскана. Цей апеласйон охоплює сім зон центру Тоскани. Основні виробники: Фрескобальди, Руфіно.

Кло (Clos) – виноградник, оточений стіною. Ця назва застосована в основному для Бургундії.

Конча і Торо (Concha y Toro) – Чілі. Це господарство експортує вина за невисокими цінами під маркою „Казійеро дель Діабло”, а також каберне совіньйон, мерло і шардоне під маркою „Маркес де Каса Конча”.

Крю Артізан (Cru Artisan) – категорія бордоських вин, якість яких уступає якості бургунських крју.

Квітка (Flor) – плівка, утворена хересною расою дріжджів на поверхні вина (процес хересування).

Крюг (krug) – Франція, Шампань. Дана фірма, символ багатства, виготовляє великі, багаті вина, які витримують у невеликих дерев’яних діжках, які згодом повинні ще провести довгі роки в пляшках перш, ніж повністю розкритися. Фірма виготовляє тільки популярні вина: гранд кюве. Вінтаж, розе, ла колексьйон і ле кло дю месніль (100% Шардоне).

Ласе – свіже вино з фруктовим смаком.

Легке – яке легко п’ється.

Лікерні вина – із вмістом спирту не менше 15 об. %

“Магнум” - розмір пляшки. У два рази більший звичайної пляшки шампанського розміру “магнум” часто підносять у подарунок.

Мадерне – смакові якості, постраждали в результаті контакту з киснем.

Мадерний тон – буває у окислюваних старих винах, нагадує запах мадери.

Мацерація – винифікація за участю шкірки плодів винограду, мається на увазі бродіння і сушла, і мезги.

Мезга – м’якоть, яка залишилась після розчавлення плодів винограду. Мезга – спресована маса роздробленого винограду (шкірочка, м’якоть, кісточка та гребні). Використовується в якості топлива, органічного добрива чи в виробництві виноградної горілки.

Метод пляшкової шампанізації – метод вторинного бродіння в пляшці за принципом бродіння шампанських вин.

Міцне – вино з багатим букетом та високим вмістом спирту. Міцне вино – вино, яке до завершення процесу ферментації доданий алкоголь для збереження в вині цукру.

Мюзле – дротова уздечка, яка утримує пробку в пляшці шампанського чи ігристого вина.

Мадера (madere) – Португалія, DOC. Острів Мадейра лежить в Атлантичному океані, в 600 км. на захід до Касабланки. Стійкий своєрідний аромат вина, яке тут виробляється, пояснюється нагріванням молодого вина до його мутації на фруктовому спирті. Мадейра продається під одним із чотирьох названих благородних сортів

винограду, із яких вона виготовляється, всі вони білі. Кожен із цих сортів забезпечує специфічні якості вина, з обов'язковою вказівкою року врожаю і віку самого молодого вина в асамбляжі (від 2 до 20 років). Основні виробники: Бланді, Бразерс, Косар Гордон, Енріке і Енріке.

Мерло (merlot) – червоний сорт винограду, вельми розповсюджений в Сент-Емільйоне. Помероле і інших областях півдня Франції. Напівсолодкий і нежирний, яскравий і запашний. Він також дуже ціниться в Швейцарії, Італії та Східній Європі і США.

Мілезим (millesime) – вдалий рік збору винограду, з якого вироблене вино.

Моет і Шандон (moet et chandon) – Франція, Шампань. Найвідоміша марка шампанського в світі. Вона представляє шампанське рівної, непорушної якості, міцного і хмільного, від класичного „Брют Імперіал” до міфологічного „О Периньон”, вино екстра – класу, витончене і міцне.

Молдавія (moldavie) – у Молдові нараховується більше європейських сортів винограду, чим в якій-то не було іншій республіці минулого СРСР, частково Шардоне, Каберне Совіньон, Совіньон, Аліготе і гамма сортів Піно. Із місцевих сортів можна назвати Сапераві і Ркацителі. Кращі землі займають виноградники, розміщені близько Дністра.

Мурведр (mourvedre) – червоний сорт винограду, характерний для областей Бандоль, півдня Франції, основа кращих вин півднього Кот дю Рон. Часто змішують із сортами Сиру, Гренаш і Сенсо. Із нього роблять глибокі, бахратисті, букетні і насичені червоні вина. Цей сорт також вирощують в Австралії і Каліфорнії.

Мускат (muscat) – сімейство винограду, яке містить по меншій мірі 200 видів, в основному білих. У більшості виноградарських країн Мускат використовується для приготування десертних вин. Найпопулярніший із них – мускат д'асті, мускат де бом-де-веніз, дю кап корс, де де фронтін'ян, де люнель, де рівсальт. Мускат д'ельзас – сухе вино. Мускат також вирощується в Греції, Австрії, Східній Європі і Каліфорнії.

Мутація (mutage) – операція, яка заключається в припиненні спиртової ферментації шляхом додавання нейтрального спирту: головний етап у виробництві порто міцних вин.

Найменування контрольоване за походженням. (Appellation d'Origine Controlee АОС). Французька система класифікації вин (АОС) для реєстрації якісних вин щодо регіонів. Встановлює, зокрема, дозволені сорти винограду, які можуть вирощуватися в регіоні.

Напівсухе вино – прийняте в ЄС, значення вин з осточною солодкістю 18 гр на л. Відношення шампанських вин (екстрасек) до 20 г.

Негоціант - французьке слово, яке означає виноторговця. Негоціант купує виноград або вино, а потім робить вино з цього винограду чи витримує його перед розливом у пляшки. Негоціант (negociant) – французька фірма, яка закупає готові вина у виробників – або ж виноград для асамбляжу, приготування і витримки вина - з наступним продажем у Франції чи за кордоном.

Ніс вина – загальний запах, аромат вина.

“Новий Світ” - виноробні країни такі, як: США, Австралія, Південна Африка і Чілі.

Ножка – сліди, які залишає вино на стінках бокалу. Чим багатше вино і чим вищий вміст спирту в ньому, тим яскравіші ці сліди.

Напівсухі вина (demi-sec) – вина між сухими і напівсолодкими.

Нове вино (nouveau vin) – вино останнього врожаю.

Небіоло (nebiolo) – сорт винограду, з якого отримують неперевершені червоні вина (бароло, барбареско, гаттінара і вальтеліна) в італійському П'ємонті. Вина запашні і глибокі, можуть довго зберігатися.

Окислювання. Недолік вина, результатом якого є надмірний контакт із киснем. Вино, зіпсоване таким чином, називають окисленим.

Відстой - осад, що складається з мертвих дріжджових клітин, черешків виноградних грон, м'якоті та кісточок. Він опускається на дно резервуара або бочки після ферментації. Великі частки відстою відфільтровуються, однак, у деяких білих винах дрібні частки залишаються до розливу в пляшки, щоб додати вину особливий смак.

Переброджене вино – сухе вино без остаточного цукру.

Післясмак – подовжене відчуття смаку й аромату після ковтка вина. Післясмак - стійкість аромату і смаку в роті після того, як ви проковтнули вино. Може бути гарним показником якості.

Плаття – зовнішній вид і колір вина.

Порівняльна дегустація - тема дегустації вин. Порівняння різних зразків одного сорту вина.

Походження - історія вина з огляду умов збереження і прав володіння. Купуючи вино як вкладення капіталу, варто довідатись про його походження, щоб бути впевненим у істинності напою і правильності умов його збереження.

Прем'є крю (Premier cru) - французький вираз, який означає “перший врожай”. У Бордо він відноситься до найвищого розряду у визначених класифікаційних системах, які оцінюють кращі шато. У Бургундії це узаконене найменування для відібраних виноградарників, які на одну ступінь нижчі гран крю за якістю.

Піно Нуар (pin noir) – королівський сорт винограду Бургундії. Із нього виготовляють багаті, хороші витримані вина. Його з успіхом вирощують в Шампанії, в долині Луари, в Юрі і потроху у світі: в Італії, Східній Європі, Орегоні, Австралії, Новій Зеландії, Південній Африці.

Прем'є Крю (premier cru) – категорія деяких вин вищої якості, яка відноситься, перш за все, до продукції виноградарників Бургундії і Бордо.

Ремюаж – метод, при якому пляшки з “достигаючим” Шампанським тримають у вертикальному положенні і повертають для того, щоб осад, який утворився дріжджами, збирався в горлі пляшок.

Свіжість - смакове відчуття, яке часто має відношення до молодого вина. Іноді винороби витримують вина в сталевих резервуарах, а не в дубових бочках, щоб зберегти свіжість.

Сепаж – вино, при приготуванні якого використовують лише один сорт винограду. Сепаж (se'page) – в перекладі з французького: „виноград, сорт винограду”. Різновид винограду роду *Vitis vinifera*.

“Сліпа” дегустація” - визначення тільки за зовнішнім виглядом, запахом і смаком таких його характеристик, як: сорт винограду, регіон виробництва і рік врожаю.

Сльози – синонім ніжки вина.

Смак - загальне відчуття від вина в роті.

Смак вершкового масла – частіше всього у вина з Шардоне, насиченого і витриманого в дерев'яних бочках.

Смак смородини – у вин із каберне Совіньон.

Сомельє – експерт з вина, завідуєчий винами в ресторані. Сомельє (sommelier) – службовець ресторану, який відає спиртними напоями. Він повинен уміти підказати, яке вино вибирати до замовлених блюд.

Сортове - вино, яке назване за єдиним або основним сортом винограду, з якого воно вироблено.

Спирт – вміст його в об. % складає основну характеристику вина.

Стабілізація - вино стабілізується перед розливом у пляшки і після завершення ферментації для того, щоб запобігти його подальшу ферментацію або порчу.

Столове вино (Vin de table, VDT) - загальний термін, який використовується для того, щоб розрізнити вино і кріплене вино. Однак у європейській системі контрольованих найменувань він використовується для усіх вин невисокої якості.

Сенсо (Cinsault) – сорт винограду з областей Рони, Прованса, Лангедок – Русійона, росте також в Лівані, Північній та Південній Африці (де завдяки зрещуванню з Піно Нуар отримуємо Пінотаж).

Солодкі (doux) – значення французьких вин, вміст цукру в яких переважає 45 грамів на літр

Сусло (mout) – виноградний сік, отриманий шляхом вижимки.

Сотерн (sauternes) – Франція, Бордо. Апеласьон розміщений на лівому березі Гаррони, на північ від Лангону. Тут виробляють лікерне вино, густе, запашне із винограду, покритого благородною пліснявою. Основні виробники: Клімен, Гіро, Ляфорі-Пейраге, Р'есек, Сюдюіро, Ікем.

Совіньон Блан (sauvignon blanc) – сорт винограду для виробництва молодих, білих, сухих вин, зі смаком фруктів у районі Луари і Бордо, де вони використовуються для приготування сухих грав і сотернів.

Сухе (sek) – так називають усі несолодкі вина, за винятком сухого шампанського, яке трішки солодкувате.

Сект (sekt) – Германія. Німецьке ігристе вино, яке виробляють у великих кількостях і яке має декілька категорій: від брют і екстра брют до напівсухого і солодкого. Сект може вироблятися із імпортуємих вин, але краще виробляється з німецького винограду (дойчер сект), Рислінга і Вайсбургундери.

Семільйон (semillon) – зразковий сорт винограду з Бордо, який використовують для виробництва білих грав і лікерних вин у Сотерне, Дордоні і О-Гарон. Часто використовується в сполученні з Мюскадель і Совіньйоном. Семільйон часто піддається благородному пліснявинню. Його розводять також в Австралії, Чілі, Аргентині і Південній Африці.

Сільванер (sylvaner) – білий сорт винограду, поширений в Ельзасі, Германії, Австрії і Швейцарії.

Сіра (syrah) – сорт винограду області Кот дю Рон, з якого виготовляють елегантні червоні вина, частково кот роті і ермітаж. Його розводять у Провансі і Лангедок-Русійоні. В Австралії в сполученні з Каберне Совіньйон із нього виготовляють м'які, легкі вина.

Столове вино (vin de table) – вино широкого використання, до якого не пред'являють особливих вимог у відношенні походження чи підбору сортів.

Таблиці років врожаю. - таблиці, які пропонують оцінку конкретних вин за декілька років. Вони можуть виявитися корисним при покупці вина, але цілком покладатися на них не слід.

Таніни – в'язкі речовини, дубільної кислоти, яка міситься в червоному вині і надає йому терпкий смак. Таніни. В'язка речовина, що залишає в роті терпкий смак, через те, що в процесі виробництва вина використовувалися шкірочка, кісточка і черешки винограду. В основному присутні в червоних винах.

Терруар – особливий присмак вина, який залежить від властивостей ґрунту і клімату виноградника. Терруар – термін, який характеризує конкретні умови – ґрунтові, кліматичні, в яких вирощується виноград.

Тіло (в тілі) – відчуття в порожнині рота ваги і консистенції вина. Тіло. Термін, який використовується для опису відчуттів вагомості й обсягу вина в роті.

Темпранільйо (tempranillo) – сорт винограду, який використовується в Іспанії для виробництва червоних вин (ріоха, рібера дель дуеро, наварра і пенедес). Він передає вину багаті, тонкі аромати. В Іспанії він зустрічається і під другою назвою (Ул де Лебре, Сенсібель). В Португалії його називають Арагонес, Тінта Роріц.

Ферментація – процес бродіння розчавлених плодів винограду.

Філлоксера. - виноградна хвороба, яка знищує лозу.

Фінал.- відчуття, яке залишається в роті після дегустації вина. Фінал може бути довгим або коротким залежно від якості й віку вина. Дуже довгий фінал може бути ознакою того, що вино буде добре витримуватися.

Фаторія (fattoria) – італійське виноробне господарство.

Фіно (fino) – херес, найбільш блідо-солом'яного кольору, зріє під дріжджовою плівкою.

Шапталізація – підсолоджування суслу за наміром підвищити в вині вміст спирту.

Шато (chateau). Назва багатьох виноробств у Франції. Термін часто використовується для найкращих вин виноробства. Шато (Chateau) - в перекладі з французької „замок”. Індивідуальне виноробне господарство (при цьому не обов'язково, щоб там було щось схоже на замок).

“Шляхетні” сорти. Сорти винограду, які вирощуються протягом багатьох років для виробництва кращих вин Європи й успішно культивовані в Новому Світі. Наприклад: ріслінг, мерло, піноуар, сира, каберне совіньон, совіньон Блан і шардоне.

Шампанське (Champagne) – Франція, Шампань. Саме відоме в світі ігристе вино, яке виробляють із сортів Піно Нуар, Шардоне і Піно Мон'є. Воно в основному виробляється в трьох департаментах: Марн, Об і Есн. Шампанське розподіляється на безмежну кількість стилів: на основі тільки одного сорту винограду або сумішів компонентів, із одного виногранника або декількох, одного врожаю чи із резервних вин, біле чи рожеве, креман чи нормальне. Основні фірми – Бількар – Сальмон, Болінжер, Дьотц, Госе, Жаксон, Крюг, Лоран – Пер'є, Моет-і-Шандон, Пер'є-Жуе, Поль Роже, Луї Рьодере, Р'юінар, Тетенже, Вдова Кліко. (Див. карту на ст. 18).

Шасла (Chasselas) – білий сорт винограду областей Луари, Ельзаса і Савойї, а також Швейцарії і Германії.

Шенен блан (Chenin blanc) – улюблений білий сорт винограду округи Луари з підвищеною кислотністю, з якого в Анжу і Турині виробляють сухі, напівсухі, напівсолодкі і солодкі вина. В південній Африці, Каліфорнії і Новій Зеландії з нього виробляють вино для купажирування, а також сухе і напівсухе.

Шампанський метод (methode champenoise) – спосіб приготування ігристих вин, оригінальність якого міститься в ферментації, яка здійснюється прямо в пляшках. Цей метод і використовують для приготування шампанського. До таких вин після їх розливу до пляшок, додають тиражний лікер, що провокує другу ферментацію в пляшках. У результаті чого підвищується міцність, і утворюється вуглекислота.

Шираз (shiraz) – назва сорту Сіра в Австралії і Південній Африці.

Чілі (Chili) – Чілі займає друге місце в Південній Америці з виробництва вин. Це одне з рідких місць на землі, де розміщені виноградники, які не були зчеплені після напасти філоксери. Недорогі вина, які виробляються зі звичайних сортів винограду таких, як Паіс, призначені для внутрішнього ринку. Хороші вина з французьких сортів ідуть на експорт. Центральна область – долини Майпо і Мауле – основний виноробний регіон країни. З 80-х р.р. до вин Чілі звернена світова увага. В 1995 р. країна завела нову систему апеласйонів, яка включає п'ять виноробних регіонів, які розділяються на субрегіони з розмежованими зонами. Основні виробники: Калітера, Конча і Торо, Еразуриць Панкехью, Кузінью Макул, Санта Ріта, Мігель Торес, Ундурага, Лос Васкос.

Чинзано (Cinzano) – Італія, П'ємонт. Ця велика фірма з виробництва вермуту випускає також „Асті DOCG Чинзано Брют” і „Мароне Чинзано Па Дозе”, а також ігристі піно шардоне і „Прінчипе ді П'емонте Брют”.

Blanc de Blancs – фр. гристе вино, вироблене з білих сортів винограду.

Blanc de Noirs – фр. гристе вино лише з червоних сортів винограду.

Bodega – (ісп.) винний льох, також може означати виноробне господарство і виробник вина.

Cantina – ита. Винний льох чи виноробня.

Cave – фр. льох чи виноробня.

Chambre. Французьке слово, яке означає “кімнатна температура”. Вживається для опису ідеальної температури подачі вина, але може вводити в оману, тому що кімнатна температура буває різною.

G’spritzer –в Австрії вино розбавлене мінеральною водою. Особливо часто розбавляють Трюнер Вельтлінер.

Methode traditionnelle. Традиційний метод виробництва ігристого вина, особливо, шампанського, схвалений ЄС. Ігристі вина, вироблені таким способом, відрізняються потоком дрібних бульбашок.

Mise en bouteille au chateau/. Термін на етикетці, який означає, що вино було розлито в пляшки на винограднику або в шато, де воно було зроблено.

Reserva/Riserva/. Термін, який використовується в Італії. Іспанії і Португалії для першосортних вин.

Superiore/superieur. Відповідно, італійське і французьке позначення, що додається до узаконеного найменування. Цей термін може означати кращий район або просто мати на увазі, що вино містить більш високий рівень спирту.

Vendynge tardive – фр. Вино з урожаю пізнього збору. Застосовується по відношенню до півсухих чи благородно-солодких вин.

Vin de table – столове вино.

Vintage Port – англ., витриманий портвейн.

Список рекомендованої літератури:

1. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: справочное пособие: Краткий курс о вине и не только.-К.: КВИЦ, 2007.-328 с.
2. Валушко Г.Г. Технологія вина.-К.: ЦНЛ, 2003.-592 с.
3. Приве Й. Все о вине.-М.: БММ АО, 2001.-128 с.
4. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие.-М.: Маркетинг, 2001.-184 с.
5. Лубініна А.А. Товарознавство смакових товарів.-К.: Професіонал, 2004.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта.-Львів: Афіша, 2005.-336 с.- (Коктейлі).
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. Для ВУЗів / За ред. Проф.. Н.О. П’ятницької.-К.: Київ. НТЕУ, 2005р.-632 с.
8. Журнал «Виномания» Москва.
9. Журнал «Гастроном» Росія.
10. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
11. Журнал «Wine Spectator» 387 park Ave. South, New York, USA.
12. Журнал «Индустрия напитков».
13. Журнал «Ресторанная жизнь».
14. Журнал «Ресторатор».
15. Журнал «Ресторанный и гостиничный бизнес».
16. Журнал «Сомелье».
17. Журнал «Drinks».

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ АПН УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

І.І. Гайовий

**Опорний конспект лекції
дисципліни
„Барна справа”
на тему: „Фахівець з пива”
для студентів всіх форм навчання
зі спеціальності №5.091711 „Технологія харчування”**

Рецензенти:

І.С. Голяд - кан. пед. наук. ПІТО АПН України, доцент

І.М. Мініч - заст. зав. кафедри теорії та практики туризму і готельного господарства, доцент КУТЕП, канд. соц. наук

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти АПН України
Протокол № 4 від 30 квітня 2009 р.*

Київ
„КУТЕП”
2009

1. Вступ

Пиво було традиційним напоєм у кельтів, які жили тоді на території Галії. Посидоній в 1 ст. до н.е. згадує про приготування ними пива з пшениці і меду.

Назва „пиво” – спільне для всіх слов’янських мов (що свідчить про його давнину) і походить від слова „пити”.

Легке пиво називали „напівпивом”. Більш пізніше словом є „брага”, яке означало домашнє пиво кожний раз різної якості з додаванням різноманітних ароматизаторів, серед яких довгий час не було хмелю. Розрізняли брагу просту, брагу малинову, брагу вівсяну, пшеничну, сусяну, густу, солодку, медову – всі вони вважалися різними напоями. Не виключено, що саме на території Східної Європи вперше стали вживати хміль при пивоварінні, початково – дикий.

Усупереч поширеній думці, хміль не підсилює п’янки якості пива, а надає йому приємний легкий смак і аромат, а також сприяє зберіганню пива, так як процес пастеризації з’явився тільки в 60 – х роках 19 ст.

Пиво варили початково з проса широко поширеного у східних слов’ян і інших народів. Італійський мандрівник 15 ст. І. Барборо писав про Московську державу : „Там нема винограду, але одні виготовляють вино з меду, інші варять брагу з проса. І в те, і в інше кладуть квіти хмелю, які створюють бродіння; виходить напій п’янкий, як вино”. У тюркських народів такий напій називався „буза”.

Пиво, так само, як і мед різної міцності, було обов’язковим напоєм на княжих банкетах і в дні селянських свят, у часи, коли „фряжські” напої (західноєвропейські виноградні вина) були дорогими, а „хлібного вина”, тобто горілки, ще не знали.

Хороший господар повинен був тримати пиво в запасі для пригощання гостей. У „Домострої”, який відображає реалії російського побуту 15-16 ст., була дана порада: „А коли одна живе людина і не дуже багата та заощадлива, держить для гостя пивце в запасі, в березні, зваривши переварки ячмінної та підситивши її: і просте пивце також є. Медку ж приготувати до свята і в майбутньому зберігати в льоді, засікти в ньому медок і березневе пивце”.

При батькові Петра I, царя Олексія Михайловича, пиво варилося в кремлівському Ситному дворі, який завідував різними напоями. Він одержав свою назву від „сити” – води насиченої медом. Двір займав більше 30 льохів і лідників, де, крім квасів, медів і морсів, зберігалось різне пиво - „малинове”, „березневе”, „підроблене” або „приправлене” (тобто з медом), „приказне”, тобто зварене за особливим наказом. Так, як Росія на початку 17 ст. була відрізана від берегів Балтики, імпордне пиво надходило через Архангельськ на англійських, ганзейських, голландських кораблях, але в невеликій кількості.

2. Історія пивоваріння

У 1715 році наказом Петра I у Петербург були виписані солодовники та пивовари. До цього року відносяться заснування теперішнього пивзаводу у Львові.

У списку ремісничих цехів Львова у 1425 році вже був пивоварний цех. У такі професійні групи об'єднувались представники найбільш розвинутих і розповсюджених спеціальностей. В історичному музеї міста зберігається знак цеху пивоварів, медоварів та солодовників. На жовто – коричневому фоні кольору пива – біла кружка і нижче два бокала. Над гербовим щитом зображення кріпосної башти. Кожний ремісничий цех у середньовічному Львові зобов'язаний був захищати визначену частину міської стіни і башту, яка нарікалася ім'ям цеху. До наших днів зберігся перший ярус цієї башти.

При вступі у цех кожний солодовник повинен був внести у цехове майно новий мушкет, пивовар – нову шаблю, а медовар – сокиру й порохівницю. В уставі цеха вказувалося кількість і якість сировини для виготовлення пива, довготривалість робочого дня й неділі. Повноправним членом цеха був майстер, який міг прийняти 1-2 підмайстернів та стільки ж учнів. Навчання продовжувалося 3-4 роки, після чого майбутній пивовар подорожував, щоб вивчити процес вироблення пива й у інших містах і краях. Якщо він повертався в місто, то виробляв „штуку”, за якою оцінювалося майстерство майстерність пивовара.

Кожний цех мав власне приміщення - „Господу”, де проводилися збори та урочистості. При зборі ради всі зобов'язані були з'явитися до того, як догорить свічка, яка стояла в світлиці. Потім урочисто відкривали цехову скриню, де зберігалися права, печатка та гроші; пивовари займали міста на лавах.

Суорова регламентація життя членів ремісничого цеху в умовах економіки міста 14-16 ст. була в цілому виправдана, так як ставила всіх майстрів у приблизно рівні умови: не давала можливості одним ремісникам збагачуватися за рахунок інших і допомагала спільно захищати свої інтереси від магістрату та шляхти.

У червні 1527 року у пивоварні коло монастиря францисканців почалась пожежа, яка охопила кілька вулиць, ринковий майдан, і перекинувся далі. Після цієї пожежі магістрат заборонив будувати у центрі міста дерев'яні будинки.

До 1635 року було заборонено у радіусі однієї милі коло міста ставити корчми і ввозити пиво, що підтримувало попит на продукцію цеху пивоварів. Із відміною цього закону шляхта відкрила пивоварні в свої юрисдикції. У монастирях теж почали варити пиво.

Цехова система вичерпала себе. У 1671 році до цеху належало 15 пивоварень, 6 медоварень, та 3 солодовні. Не було глосарію і в середині цеху. Католики не допускали русинів (українців західноукраїнських земель) у цехи. Більшість міських ремісників - русинів знаходили роботу в приміських юрисдикціях.

У 1715 році на землі, проданій монастирським єзуїтам сімей Белзецьких, була побудована пивоварня, яка стала попередницею сучасного львівського пивзаводу. Цю дату й прийнято рахувати роком його заснування.

Львівський пивовар Кляйн побудував за містом пивоварню, а поряд, в долині, він відкрив літній ресторан, де продавав пиво. Це місце дуже подобалось львівській шляхті та багатіям. Днем тут грав оркестр, а увечері влаштовували феєрверки. І зараз це місце називають Погулянкою.

У середині 19 століття львівський аптекар розробив новий метод визначення об'єму спирту у пиві. У 1892 році у Львові працювали 5 великих пивзаводів. І хоч це тільки 3% всіх пивзаводів Галіції, вони виробляли близько 16% продукції.

20 лютого 1896 року господарі пивзаводів зібрались у Перемишлі і заснували „Галісійський союз пивоварів”, головною резиденцією став Львів. Членами союзу могли стати власники, співвласники і директора пивзаводів, які знаходилися в Галіції, а також представники акціонерних пивоварень. Максимальний внесок 40 крон сплачував власник підприємства кожен рік, де виробляли до 800 тис. відер пива, а мінімальний внесок у 10 крон сплачувати з вироблення менш 150 тис. відер пива.

У 1710 році був заснований пивзавод у Медяниці, тепер Львівська область, проіснувавши до 1975 року; Івано – Франківський завод веде історію з 1767 року. До українського пивоваріння належить всесвітньо відома монастирська обитель Києво – Печерська лавра. Заснування лаврського заводу відносяться до 1773 року. Всіма справами заводу керувала колегіальна установа монастиря – духовний собор лаври. Всі служби на заводі здійснювалися виключно монахами. Так, технічний нагляд очолював монах Кукша. Торгових цілей монах не переслідував, виготовляючи пиво тільки для своїх цілей. Цим і пояснюється невелика кількість пива, яка добігало до 2500 відер на рік.

У середині 18 ст. у Харківській губернії пивоваріння було розвинутою галуззю, пиво варили тут, як і всюди на Русі багато століть потому. Збережені документи дозволяють прослідкувати за розвитком пивоваріння на Харківщині.

У 1756 році у Харкові працювало 4 невеликих пивоварні. У 1784 році їх стало 6, стільки ж пивоварень було і в Харківській губернії. Через різні причини у місці до 1792 року залишалась одна пивоварня. Через п'ять років це становище змінюють купці Андрій Смирнов, брати Семен і Федір Мухіни, міщанин Іван Смирнов, відкривши у Харкові пивзаводи.

На початку нового століття, у 1804 року, з'являється пивзавод купця Прокофія Іскри, звідти пішла Іскринська вулиця, заводи купця 1-ї гільдії Миколи Зикова, заводи Решитько, Ковриги.

У 1830 році починають працювати заводи іноземних підданих Іогана Франца Іго і ротмистра фон Мензенкампа, дворянина Івана Ратомського – Кмита, комерційного радника Катерини Кузиної.

У 1861 році у Харкові працювало 5 пивоварних заводів і 14 – у губернії, більшою частиною з невеликим виготовленням.

На кінець 70-х років у Харкові було 6 пивоварних заводів: „Малоросія” Е.І. Деркача, який відкрився пізніше, завод на станції Куряж; І.В. Грищенко, який відкрився у 1887 році, завод „Україна” на хуторі Українка, спадкоємців П.А. Ольховського; завод „Баварія” М.А. Кнапп і К⁰; А.Д. Чепелкіна; „Південна Баварія” В.О. Серба.

Не дивлячись на загальну тенденцію збільшення виробництва у всіх галузях промисловості, скорочується кількість пивзаводів у Росії; у Харкові відкриваються нові заводи. На кінець 80-х років у пивній галузі міста додаються заводи А.В. Симонніса, В.А. Фокіна, І.Е. Ігнатищева, заснований у 1886 році, і який отримав у 1901 році назву „Росія”. Завод Івана Єгоровича Ігнатищева був відомий високими якістьми виготовлення пива та удостоєний великої кількості високих нагород на багатьох міжнародних виставках.

В останні роки 19 ст. в Харківській губернії працював 21 завод, найбільшими з яких були „Нова Баварія” і „Українка”. У 1897 році всі пивоварні заводи виготовили приблизно 400 тис. відер пива.

.Пивоварний процес

Сировина

Існують чотири основні типи сировини, які беруть участь у створенні смакових і ароматичних якостей готового пива : солод, хміль, вода і дріжджі.

Ячмінь

Із технологічної точки зору кращими є ячмені, легко проростаючи і втрачаючи при цьому найменшу кількість поживних речовин. Колір зерна повинен бути світло – жовтий або сірувато – жовтий.

У зерна повинен бути свіжий запах, воно повинно бути великим і мати приблизно однаковий розмір, оболонка зерна не повинна бути товстою і грубою. Таке зерно буде рівномірно замочити і проростати. Велике зерно, зазвичай, вміщує більше крохмалю і має велику екстрактивність. Важливим технологічним показником є також вміст білку. Він для пивоварного ячменю повинен бути 9-15 %. В ячменів, потрібних до солодовирощування, повинно бути певне співвідношення між екстрактивністю і вмістом білку. Свіжезібраний ячмінь не можна використовувати для приготування солоду, в середньому зерно повинно відлежатися і дозріти протягом двох місяців.

Хміль

Хміль є одним з основних видів специфічної сировини для виготовлення пива. Тому від якості хмелю залежить якість пива.

Різнманітні по своїй природі і хімічній структурі речовини, що входять до складу окремих частин хмелю, надають пиву характерний специфічний смак і аромат, беруть участь у повітлінні і створенні піни і володіють антибіотичними властивостями, підвищують стійкість пива при його зберіганні.

Хміль – багатолітня рослина з покрученими стеблами, жіночі суцвіття цих рослин називають шишками. Вирощують тільки жіночі хмелеві рослини, суцвіття яких (шишки) повинні залишатися незаплідненими. Для цього чоловічі хмелеві рослини старанно видаляють із плантації. Шишка хмелю

складається з 40-80 густозібраних квіток, розміщених на стержні. Суцвіття хмелю зібрані з гроно. Кількість шишок у них може налічувати до 40-80 і більше. Головні складові, дякуючи яким хміль використовують у пивоварінні, гіркі і полі фенольні речовини, а також ефірні масла.

Вирощування хмелю і післязбиральний догляд за ним потребує великих витрат, тому хміль – найдорожча сировина при виготовленні пива.

Уперше хмільний напій стали виготовляти в Сибіру і південно – східній частині Росії. Потім спеціально для цих цілей стали вирощувати хміль, і зараз він росте в 32 країнах світу.

Вода

Солі, наявні в воді, впливають на смак, запах, колір, органолептичні властивості пива.

Для приготування світлих сортів пива використовують в основному м'яку воду. Для темного пива жорсткість води може бути вищою. В твердій воді хміль дає більшу гіркоту, колір суслу виходить більш темним. До цього ж вода, яку використовуємо для пивоваріння, повинна мати слабнокислу або нейтральну реакцію. Солоната вода для пивоваріння не придатна.

Дріжджі

Дріжджі – одноклітинні мікроорганізми, гриби, рослинного походження, які являються збудниками бродіння, їх використовують для приготування хліба, вина, пива, квасу, віскі шляхом бродіння.

Для пивоваріння використовують пивні дріжджі. З давніх часів розрізняли два основні способи приготування пива – верховий (підйомний) та низовий (осадовий).

При верховому бродінні використовуються дріжджі верхового бродіння. Процес проходить при високій температурі, і дріжджові клітки піднімаються на поверхню.

Низове бродіння – більш повільне бродіння сусла, що відбувається з додаванням низових дріжджів, які осідають щільною кулею на дно. Спочатку використовувалося при виготовленні пива, призначеного для довготривалого зберігання.

Приготування солоду

Приготування солоду полягає у замочуванні, пророщуванні, а потім у сушці свіжепророщеного солоду.

Метою солодовирощування є синтез і активація неактивних ферментів, під впливом яких у процесі затирання досягається розчинення резервних речовин зерна.

Ячмінь, що надходить, проходить сортування (за якістю і розміром зерна) і замочується у воді (у процесі замочування вологість зерна підвищується з 12% до 44%).

Щоб отримати пиво, яке задовольняє усі потреби, свіжепророщений солод потрібно висушувати у спеціальних сушках із дотриманням певного температурного режиму.

При сушці солоду передбачається зниження вологості і надання солоду специфічного смаку, кольору та аромату. Паростки, що надають пиву

неприємний смак, при сушці стають крихкими і легко видаляються (багаті на протеїн паростки використовуються в якості корму для тварин). Частина високомолекулярних білків при сушці згортається, що в подальшому полегшує процес освітлення сусла і пива. Сушка проходить у спеціальних апаратах – солодосушилках - протягом 36 годин. Після сушки зерно відлежується 3 тижні.

Приготування пивного сусла

Процес приготування сусла поділяється на подрібнення солоду, затирання подрібненого солоду з водою, фільтрація затору, кип'ятіння сусла з хмелем. Після подрібнення зерно надходить на затирання (змішування з водою). Для затирання солоду використовується заторно – суслотварочний казан.

Затирання включає змішування подрібненого солоду і несолоної зернової сировини з водою, нагрівання і витримку отриманої суміші при певному температурному режимі. Суміш подрібнених зернопродуктів із водою називають затором, масу зерна продуктів, що завантажуються в заторний апарат, – засип'ю, кількість води, що використовується на приготування затору, – наливом.

Ціль затирання полягає в екстрагуванні розчинних речовин солоду і несолоджене зерно і перетворенні великої частини нерозчинених речовин у розчинні. Речовини, що перетворилися в розчин, називають екстрактом.

У пивоварінні використовують два способи затирання: настійний та відвар очний. Обидва способи затирання використовують на комбінаті при приготуванні різноманітних видів пива. Цукрований затор, що являє собою суспензію, можна розділити на дві фази: рідку(пивне сусло) і тверду (пивна дробина).

Пивне сусло – це водяний розчин екстрактивних речовин, що отримують при затиранні .

Фільтрація - процес розділення цих двох фаз. Фільтрація затору відбувається у спеціальному фільтраційному чані. Пивне сусло збирається у суслотварочному казані, де воно кип'ятиться із хмелем. При цьому відбувається екстрагування і перетворення гірких та ароматичних речовин з хмелю (охмеління сусла), осідання (коагуляція) високомолекулярних білків, стерилізація сусла, випаровування частини води.

Після кип'ятіння сусло вміщує велику кількість різноманітних сумішів, таких, як: залишки хмелю, білок, який перед бродінням потрібно вилучити.

Освітлення, охолодження сусла

Освітлення пивного сусла відбувається в спеціальному апараті – вірпуле. При цьому осідають грубі і мілкі частинки хмелевої дробини. Струмінь потоку пивного сусла направлений тангенціально тому всередині апарату проходить обертання сусла. Під дією гідродинамічних сил зважені частинки збираються у центрі дна, де утворюється осадовий конус.

Після того, як тверді частинки осядуть, сусло стає світлим і знімається з осаду, спочатку зверху вірнула, а потім із нижніх рівнів по мірі збільшення прозорості. Процес обробки сусла займає 40 хв., потім пиво протягом

години охолоджується до температури 8-10 С на пластинчатих тепло - об'ємниках.

Аерація, бродіння

Охоложене пиво насичується стерильним повітрям до вмісту кислороду 6-8 мл на літр (це необхідно для нормальної життєдіяльності дріжджів), після чого дріжджі здаються у потік суслу..

Молоде пиво охолоджують до 0-2 С. Цей процес необхідний для створення оптимальних умов для бродіння (дозрівання) молодого пива.

Для добродіння пиво утримують у горизонтальних циліндричних герметичних ємкостях під надмірним тиском 7-90 діб в залежності від сорту пива. При добродінні воно набуває своїх товарних якостей – повноту смаку, піноутварення, стійкість. Період добродіння ще називають періодом дозрівання пива.

Освітлення (фільтрація), карбонізація, розлив пива

Фільтрація (відокремлення зважених частинок і дріжджових клітин) проходить у два етапи. Перший етап – кізельгурові фільтрації - проходить за допомогою фільтрувального потоку, що називається кізельгур. Другий етап – стерильна фільтрація – проходить через стерилізуючі фільтри – картон, який забезпечує стерильність пива.

Карбонізація – це додаткове насичення пива вуглекислим газом. Гарантує стабільний вміст вуглекислого газу в готовому пиві. Перед розливом пиво накопичується у спеціальних буферних ємкостях. Пиво розливається в пляшки і в кеги.

Увесь процес варіння пива займає від 15 до 100 днів.

Температура .

Температура є визначним елементом для смаку пива. Чим пиво щільніше і міцніше, тим вище повинна бути температура , при якій воно подається (від +6 - +7 С до 14 С) .

Виключенням є британське пиво Ale, яке, не будучи дуже міцним, ідеально розкриває свої смакові якості при температурі вище + 10 С, але тільки за умови, що це розливне пиво.

Якщо пиво тепле, то його смак по суті жахливий. Ніколи не слід додавати туди лід. Позбавляючи пиво газів, лід позбавить його і смаку.

Піна.

За виключенням британського Ale і ще деяких сортів (видів), які мають лише невелику кількість розчиненого вуглекислого газу, пиво подається з піною, яка називається „шапочною”, товщиною не менш 2 см.

Це не тільки красиво виглядає, але і служить для того, щоб пиво як можна довше зберігало свої смакові якості в бокалі. Піна уберігає його від шкідливої дії кисню.

Саме тому рекомендується подавати пляшкове пиво у досить великих бокалах, які дозволяють вилити з пляшки одразу весь вміст.

Існує одне виключення – це пиво з осадом, яке потрібно виливати в бокал дуже обережно, не рухаючи різко пляшку, щоб осад не змішався з пивом.

4. Поради бармену

Уміння прально наливати розливне пиво – один із головних критеріїв, за якими клієнт робить висновок про професіоналізм і майстерність бармена і про рівень бару.

Бочки з пивом та їх зберігання

- Бочки з пивом повинні зберігати в прохолодному і чистому місці при постійній температурі, поводитися з ним потрібно з підвищеною обережністю.
- Спочатку потрібно використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що строк зберігання пива обмежений.
- Поставте бочки з пивом у приміщення бару на 24 години до того, як почати їх використовувати, оскільки вони повинні відповідати температурі бару, щоб пиво стабілізувалося.
- Відкривати бочки потрібно в останній момент і використовувати їх не більше 72 годин, для цього необхідно точно розрахувати щоденні витрати пива в барі чи ресторані, враховуючи той факт, що 50 л пива еквівалентні 200 порціям по 25 сантиметрів .

Вуглекислий газ .

- Бутель із газом у цілях безпеки потрібно помістити до стіни в місці, куди не проникає сонячне проміння, так як максимально допустима для неї температура - +32С;
- Ніколи не потрібно закривати бутель на ніч , інакше пиво може втратити свою насиченість вуглекислим газом;
- Будьте пильними з викидами вуглекислого газу, так як вони токсичні ;
- У будь - якому випадку, якщо у Вас з'являються проблеми, звертайтеся за порадою до Ваших постачальників пива.

Як мити келихи

Жирні плями, слід від губної помади і рідини для миття посуду сильно впливають на якість пивної піни: вона швидко спадає, що звичайно ж, не привабливо для клієнтів, тому що келихи для пива потрібно мити окремо від інших, використовуючи два баки: один - для миття, інший – для ополіскування . Їх ні в якому разі не потрібно витирати. При машинній мийці пивні келихи також слід мити окремо від іншого посуду і не витирати.

Як правильно налити порцію розливного пива.

Основні правила наступні:

- вибрати келих тієї ж марки, що і пиво;
- добре сполоснути її, це необхідне для того, щоб освіжити келих і поліпшити якість пива;
- ретельно струсити крапельки з келиха;
- наповнити келих за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати келих під кутом 45 градусів до кінця крану, щоб струмінь падав на стінку келиха, і, коли вона наповниться наполовину, направити струмінь прямо в келих, приводячи її поступово в вертикальне положення для одержання необхідної кількості піни;

- коли келих наповниться, закрити кран один рухом;
- змити піну з нижньої частини келиха, якщо вона впала на неї, і потім промокнути келих за допомогою рушника;
- покласти на стійку перед клієнтом картонну підставку, потрібної марки, і на неї поставити пиво

Зберігання пива

Як було сказано вище, пиво повинно зберігатися в прохолодному темному місці, далеко від високих температур. Однак занадто низька температура (нижче + 5С), йому заборонена.

На відміну від вина, положення пляшки при зберіганні не має значення. Виключенням є пиво з осадом або пиво, закрите дерев'яним корком, - вони повинні зберігатися у вертикальному положенні.

Як правило, чим молодше пиво, тим краще воно п'ється. Відповідно, робити запаси немає сенсу.

Як відрізнити якісне пиво

Ви можете це зробити – „на смак і колір...”. На вигляд пиво оцінюється спеціалістами за двома основними характеристиками: колір і піна.

Піна:

Піна – візитна картка пива. За нею можна визначити, який напій за якістю. Якщо піна рідка, з великою кількістю бульбашок, руда, не приваблива на вигляд, то це пиво – не першосортне. Піна у хорошого пива – компактна і монолітна, без бульбашок і зовсім біла.

Налийте пиво у великий келих або склянку. Відмінне пиво повинно мати висоту піни не менш 4 см і зберігати її не менш 4 хв. Якщо піна нижча або зникає безслідно за менший проміжок часу, значить, воно не зовсім відмінне. Спробуйте злегка дмухнути на піну. Якщо піна зникне, значить пиво погане, якщо вона „залишається” - добре. І ще одна порада. Покладіть монетку зверху на шар піни. Вона не тоне – ще один показник доброї якості. Крім цього, піна повинна „прилипати” до стінок. Якщо після того, як Ви випили пиво, на стінках келиха залишилися слід піни, все в порядку – Ви пили пиво. Якщо ж сліду немає, то потрібно задуматися : а чи, дійсно, це справжнє пиво.

Колір:

Пиво ділиться на темне і світле. Але практично будь – яка марка має свій відтінок. Європейська пивоварна конвенція (ЄВС) використовує для оцінки кольору пива особливі стандарти – дев'ять скляних дисків різних відтінків. Наші спеціалісти розводять у воді йод до тих пір, поки не одержать відтінок, близький до кольору пива і потім по удільній вазі йоду визначають колір.

У понятті „колір” важливий не тільки характерний відтінок, але й прозорість, наявність або відсутність кольорової гама. Найсуворіші вимоги висувають до світлого пива. Його кольорова гама повинна бути чистою, прозорою, золотистою. Воно не повинно мати червоного, коричневого або зеленого відтінку. І ще - воно повинно блищати.

А от темне пиво може не блищати, бути коричневим і навіть не прозорим. І при всьому цьому залишатися пивом. Але визначити за кольором – чи добре воно – не зможе жоден професіонал.

Запах:

Найбільш значне при оцінюванні пива має не зір, а нюх. Коли ми смакуємо пиво „на смак”, то сприймаємо його не язиком, а в основному носом, коли вдихаємо і видихаємо аромат дегустованого напою. Пояснюється це просто: нюх людини більш розвинутий і чутливіший, ніж смак. Якщо Ви хочете оцінити якість пива за запахом, то повинні визначити, наскільки гармонійне поєднання всіх запахів, які Ви вдихаєте і видихаєте, понюхав пиво і спробувавши його на смак.

При характеристиці запахів використовують наступні поняття: хмелевий, чистий, свіжий, слабкий хмелевий, дріжджовий, квітковий, зіпсованого пива (кислий, тухлий).

До речі, органом нюху являється не саме ніс – він лише канал для доступу повітря до слизової оболонки. Вона дуже мала, тому при диханні ловиться лише не велика кількість запахів. Якщо Ви хочете відчутти аромат, потрібно декілька разів послідовно вдихнути через ніс, роблячи видихи ротом.

Але ми вдихаємо запах тоді, коли п’ємо пиво: рух напою у порожнині рота також направляє аромати на нюхову оболонку. Ця ж оболонка сприймає і ті запахи, які ввібрала слизова оболонка рота, і як ми відчуваємо, коли проковтнули пиво. Найбільше сприйняття запаху, до речі, виявляється в той момент, коли ми закінчуємо ковток. Спробуйте ось так: „понюхати” пиво – приємні відчуття означають, що пиво, яке Ви п’єте, хороше, а якщо запахи Вам сподобалися, то це Ваше пиво.

Смак:

Існує всього чотири елементарних відчуттів смаку: солодке, гірке, кисле, солоне.

Більшість марок пива містить у різних поєднаннях усі чотири смаки. І термін „смачне пиво” складається з комплексного відчуття всіх чотирьох, при чому відчуття не миттєвого, а розтягнутого в часі. Поступовий перехід від солодкого до кислого, солоного і гіркого повинен дати приємні відчуття, як і загальний смак, коли працюють усі чотири групи смакових сосочків. Найменший дисонанс – і чарівність смаку зникає.

Куштуючи пиво „на смак”, ми користуємося язиком, щоками, піднебінням, губами. Але тільки язик дає нам уявлення про смак – губи, щоки, піднебіння можуть дати нам тільки відчутні і теплові уявлення про напій. А це не мало: температура, консистенція, в’язкість, терпкість та маслянистість – все це відчувається ротовою порожниною, язик у цьому не бере участі.

У світлого пива повинна переважати тонка хмелева гіркота – екстрактивні речовини повинні бути майже не помітними. Після вживання світле пиво повинне залишати на язиці швидкозникаючий смак хмелевої гіркоти. Присмаку хороше світле пиво практично не має. Якісне світле пиво

характеризується такими смаковими термінами, як: „чистий”, „повний”, „гармонійний”, „виражений”.

Темне пиво, навпаки, повинне бути солодкуватим і не залишати хмелевої гіркоти - його смак повний, у результаті чого пиво здається більш „густим”. Після вживання темне пиво повинне залишати тільки смак солоду, без гірких присмаків. Смак хорошого темного пива характеризується, як „слабо - виражений”, „пустий”, „солодовий”, „солодкуватий”.

Важливою характеристикою пива є не тільки смак, але і присмак, який залишається в роті деякий час після того, як напій проковтнули. До речі, довге відчуття гіркоти в присмаку свідчить про низьку якість пива, оскільки він викликається низькою якістю використаних для приготування пива продуктів або порушенням технології.

Як вірно прочитати етикетку

Етикетка пивної пляшки вміщує інформацію про походження пива та його якостях. Ці данні можуть розпізнаватись у залежності від країни, так як міжнародні законодавчі норми тут ще не вироблені. Так, наприклад, у Бельгії вказівка місця вироблення на етикетці зовсім не обов'язкова. А в інших країнах таких, як: Німеччина чи Франція, з точки зору закону, наявність цієї інформації просто необхідна, хоча інколи місце виготовлення вказується лише за допомогою поштового індексу.

Міцність виражається звично, у відсотках від об'єму (% vol), по тому ж принципу, що і для інших спиртних напоїв. Проте зустрічаються й інші системи вимірювання: в Північній Америці використовується така міра, як процент алкоголю від ваги. Це створює менший показник міцності в порівнянні з відсотком від об'єму. Так, наприклад, пиво, вміщуючи 4 % алкоголю від ваги, прирівнюється за міцністю до пива з 5% алкоголю від об'єму.

У Великобританії ще часто зустрічається показник в'язкості, який починається з 1000. Від 1030 для дуже легкого, з 1100 для Stout чи barley wine. В'язкість виражається інколи в градусах. Плата за шкалою від 7 до 30.

Звичайне європейське пиво pils має показник міцності від 4,6 до 5,6 %, від об'єму від 3,7 до 4,3% від ваги, з в'язкістю від 1044 до 1050, чи від 11 до 12 % Плато.

На етикетці обов'язково вказується термін зберігання продукту.

Правила подачі пива і його поєднання зі стравами				
Пиво	Країна виготовлення	Вид бродіння	Температура сервіровки	Поєднання зі стравами
Ale	Великобританія, Бельгія	При високих температурах	10 C	В якості аперитиву до червоного м'яса
Alt	Німеччина	При високих температурах	8-10C	До сиру та ковбасам

Abbaye	Бельгія	При високих температурах	10-12 С	До м'яса під соусом і до сирів
Stout	Ірландія, Великобританія	При високих температурах	12-14 С	Після обіду, а також до устриць
Porter	Великобританія	При високих температурах	12-14 С	Після обіду, до морських продуктів: мідій, крабів, устриць та ін.
Blanche	Бельгія, Німеччина	При високих температурах	8 С	Як аперитив, один з інгредієнтів у складі соусу до білої риби
Pils	Чехія, Німеччина, Бельгія, Франція	При низьких температурах	8 С	Як аперитив, до легких соусів і шербету
Bock	Німеччина	При низьких температурах	10 С	До копченого м'яса
Gueuze	Бельгія	Натуральне бродіння	10-12 С	В якості аперитиву, до жареного м'яса і шербету
Lambik	Бельгія	Натуральне бродіння	10-12 С	В якості аперитиву і до сирів

5. Словник термінів

Акциз - податок на предмети споживання, які вилучаються державою не безпосередньо зі споживача, а з виробника або продавця продуктів і виробів, вводячи суму акцизу до вартості виробництва.

Бирдекель - підставки з пористого картону під пивні кухлі і склянки для вбирання розливного пива.

Брага – у минулі роки домашнє пиво, кожен раз різної якості, з додаванням різних ароматизаторів.

Бродіння поверхневе – швидке бродіння суслу, яке відбувається за порівняно високої температури з додаванням верхових дріжджів, які до кінця процесу піднімаються на поверхню.

Бродіння низове – повільне бродіння суслу, яке відбувається з додаванням низових дріжджів, осідаючих на дно.

Варя – старовинний мірний чан для варіння пива, розрахований на 110-112 відер.

Дріжджі – мікроорганізми, які використовуються для приготування хліба, вина, пива, квасу, віскі і т.д., шляхом бродіння. Для пивоваріння використовуються пивні дріжджі.

Затирання - одна з найдавніших операцій при варінні пива. Процес переходу в розчинений стан екстраактивних речовин із розмеленого солоду або солодженої сировини при використанні води певної температури. Існують настійні і відварочні засоби затирання. Використання того чи іншого способу затирання залежить від якості солоду і найменування пива. Затирання проходить у затираючих апаратах.

Затирання – суміш дроблених зернопродуктів, призначених для затирання з водою.

Зелене пиво – це ще не готове пиво, напівфабрикат.

Лагерне пиво - всі сорти пива для тривалого зберігання, приготовлених методом низового бродіння.

Лагерні танки – ємності для виброджування і зберігання пива на пивоварних заводах.

Канун – називалось пиво, яке готувалось до великих свят таких, як: Михайлів день (6 вересня), день Миколи Чудотворця (Микола зимовий, 19 грудня), в честь святкування якого збереглася поговорка „Красна Миколчина пивом і пирогами”. Канун варили також у храмове свято в день того святого, якому була присвячена церква. Таке свято називалося „братчина”, так як організувалися всією громадою, спільними зусиллями, на спільні гроші.

Кеги - великі металеві ємності для пива.

Кольєретка – етикетка, прикрашала верхню частину пляшки, крім основної етикетки на пляшці.

Корчага – старовинний великий глиняний посуд із широкою горловиною і звуженим днищем.

Откуп - надання державою приватним особам стягнення на свою користь державних прибутків за плату в казну певної суми. Особливо був розвинутий 18-19 століттях питний откуп.

Пастеризація – одноразове нагрівання рідини або харчових продуктів, зазвичай, до 60-70 С протягом 15-30 хвилин. Була відкрита в середині 19 століття французьким мікробіологом Луї Пастером (1822-1895)

Напівпиво – старовинна назва слабого пива, яке одержували розведенням вмісту чана (варі) наполовину з водою.

Портер – темне, майже чорне, з солодовим присмаком пиво, з високим вмістом екстракту (в класичному варіанті – приготоване методом верхнього бродіння, тобто швидкого бродіння суслу при порівняно високій температурі)

Солод – пророщені зерна ячменю або інших злаків, висушені й очищені від паростків.

Солодові паростки – відходи пивоварного виробництва (паростки ячменю), які використовуються, як їжа для тварин.

Солодовня - приміщення для промислового виготовлення солоду. В ній проводиться замочування, пророщування і сушка солоду.

Сусло – солодка рідина, утворена при перемішуванні дробленого солоду з гарячою і профільтрованою через дно цієї посудини або через другу посудину.

Сито – медовий напій – вода насичена медом.

Темне пиво – пиво, приготовлене зі спеціальних видів солоду (одержаних у результаті високотемпературної сушки солоду)

Хміль звичайний - багаторічна рослина з покрученими, ребристими стеблами і шишками, розташованими в пазухах листків. Висушені шишки використовуються в пивоварінні, вміщують 8-10% гірких дубильних ароматичних речовин.

Ель - світле пиво з фруктовим смаком верхового бродіння.

6. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива

Abbaye (абеі)

Бельгійське пиво (бродіння при високих температурах), досить міцне і густе, часто піддавалося повторному бродінню під час розливу в пляшки. Може бути світлим, янтарним або темним.

Ale (ель)

Англійське пиво (бродіння при високих температурах), середньої міцності, світлого або інтенсивного янтарного кольору. Воно може бути різних видів: pale ale з великим вмістом хмелю, mild – міцне пиво з невеликим додаванням хмелю, hitter, barley wine.

Alt (алт)

Німецька назва сортів пива, одержаних шляхом бродіння за умови високих температур. Alt означає „старий”, по відношенню до більш сучасних сортів pils, які виробляються шляхом бродіння при низьких температурах. Пивоварні заводи Дюссельдорфу спеціалізуються на пиві подібного сорту.

Barley Wine (барлей вайн)

Цей термін означає „ячмінне вино”. У Великобританії так називають найбільш густі і міцні сорти ale.

Bitter (біттер)

Це найбільш розповсюджений вид ale в Великобританії, який відрізняється досить гірким смаком, колір буває від янтарного до рожевого. Найбільша кількість цього пива вживається в англійських пивних пабах.

Blanche (бланш)

Бельгійське пиво на пшеничній основі, часто зі спеціями. Його не фільтрують, тому воно має осад і характеризується кислим смаком.

Bock(бок)

У Німеччині так називають міцне пиво. Термін „Double bock” присвоюється пиву ще більш міцному. Назви окремих марок цього виду закінчується суфіксом „ator”.

Gueuze (гез)

Бельгійське пиво, одержане шляхом змішування молодих і старих сортів пива lambic, воно розливається в пляшки, які схожі на пляшки для шампанського. Дуже добре старіє.

Kriek(крик)

Сорт пива lambic, в якому пивовари протягом декількох місяців вимочують черешню. Його успіх, створив нові види цього пива із малиною, чорною смородиною і навіть з бананом.

Lager (лагер)

Німецьке слово Lager означає „берегти”, „зберігати” в прохолодному місці це пиво, приготовлене шляхом бродіння за умови низьких температур. Сьогодні такий термін значить будь – яке пиво, одержане шляхом подібного процесу бродіння. Звичай lager – світлий напій, хоч існує декілька темних різновидностей цього пива в Німеччині.

Lambik (ламбік)

Бельгійське пиво на основі пшениці, ячменю і старого хмелю, одержане шляхом натурального бродіння. Це „фірмове” пиво міста Брюсселя.

Pils (пілс)

Це назва виникла від імені чеського міста Пльзель, де було виготовлене перше в історії світле пиво, одержане шляхом бродіння за умови низьких температур. Будучи дуже схожим з пивом lager, назва Pils означає сьогодні будь – яке світле пиво, виготовлене шляхом бродіння при низьких температурах. Термін pilsener або pilsner в Німеччині – це показник якості, і вживається для пива з великим вмістом хмелю.

Porter (портер)

Британське пиво, особливо розповсюджене в Лондоні, одержується за умови високих температур бродіння. Дуже темне з великим вмістом хмелю.

Premium (преміум)

Цей термін використаний для пива, говорить про високоякісне lager, але більш золотисте і насичене, ніж інші його види.

Rauchbier (раушбір)

Німецьке світле пиво, одержане за умови низьких температур бродіння, містить смак диму, який утворюється під час висушування солоду на вогні соснових дров.

Stout (стаут)

Чорне пиво, одержане шляхом бродіння за умови високих температур із добре піджареного солоду. Ірландське пиво відрізняє сухість і в'язкість, тоді як англійське має більш м'який смак.

Trappist (траппист)

Різновид пива ale, виготовлене монахами – трапістами. Існує п'ять видів цього напою в Бельгії і один у Голландії.

7. Коктейлі з пива

„Байкальські хвилі”

1/3 Байкал, 2/3 світлого пива. Змішати у високій склянці, заплющити очі і насолоджуватись шумом хвиль і свіжістю лісів.

„Балтиморський зоопарк”

Світлий ром – 20 гр, горілка – 20 гр, джин – 20 гр, сироп гренадин та спрайт - додати трохи – 5 гр, сік із половини лимона, склянка пива (бажано світлого). Ром, горілку і джин змішати з льодом у склянці для змішування. Відфільтрувати в старомодну склянку і додати спрайт і гренадин, віджати сік лимона.

„Бейбіманія”

На рахунок „раз” - в дуже високу склянку занурюємо кубики льоду. На рахунок „два” - виливаємо туди 150 гр Мартіні „Б’янко”, 20 гр пива (сорт за вашим вибором), 20 гр вермуту Мартіні „Біттер”, 10гр горілки і 15 гр натурального лимонного соку. На рахунок „три” елегантно все перемішуємо. П’ємо довго.

„Бобич”

Беремо банку пива 0,5л, виливаємо вміст у велику посудину. Туди ж банку 0,33 л квасу, 0,33 л Кока – коли (але краще підходить Пепсі), 0,33 Джин – тоніка (тільки не лимонного). Об’єм можна збільшити, але в такій же порції. Наливати в певній послідовності: 1. Кока – кола, 2. Джин, 3. Квас., 4. Пиво.

„Бумеранг”

У посудину будь – якого калібру змішуємо 30 гр горілки, 10 гр м’ятного сиропу і 30 гр світлого пива. Так сказати літній варіант. Лід, трубочки П’ється свіжо і приємно.

„Диявольський напій”

До суміші з 2 пляшок пива і 3 чарок коньяку всипати щіпку солі і щіпку меленого перцю. Одразу ж розлити в склянки, гарнір – шматочок лимону, посипати молотою кавою.

„Зорро”

Змішати 100 мл світлого пива і 180 мл апельсинового соку. Подавати з соломкою.

„Капельки”

Світле пиво – 100 гр, сухий вермут (Martini Extra Dry) – 40 гр, солодкий вермут (Martini Bianco) – 40 гр, джин – 40 гр, журавлинна горілка (Finlandia Cranberry) – 1 крапля, лікер кюрасо блю – 1 крапля. В пивну склянку спершу налити вермута, джин і віскі, потім долити пивом і додати по краплі горілку і лікер.

„Червоне око – 1 ”

½ склянки пива (світлого), ¼ склянки горілки (будь – якої), томатний сік. Наповнити склянку пивом і горілкою, залити з верхом томатним соком. Посолити за смаком.

„Червоне око - 2”

¾ світлого пива, ¼ томатного соку, ячний жовток. Змішати все у високій склянці і обережно опустити туди жовток. Тепер, коли все це, дійсно, виглядає, як червоне око, можна пити.

„Ламай все навколо”

У 100 грамову чарку радісно наливаємо 70 гр льодяної горілки, додаємо до неї пару крапель соєвого соусу, чайну ложку гострого томатного соусу або соусу „Чілі” і доливаємо пивом. Тією ж чайною ложкою все це перемішуємо. Зверху розміщуємо сирий непошкоджений ячний жовток і прикрашаємо його маленьким листочком базиліка. П’ємо одразу, не закусуючи. Прислухаємося до відчуття.

„Lady’s beer”

На 2 порції: пиво світле легке 0,5л, спрайт – 0,5л. Змішати пиво і спрайт у великій склянці в порції 1/1, додати лід і випити повільно. Можна лід не додавати і випити швидко, потім так само швидко зробити другу порцію (продовжувати можна до повного угамування спраги)

„Лимонна свіжість”

1/3 лимонної фанти, 2/3 світлого пива. Змішати інгредієнти у високій склянці і пити. Виходить прохолодний, освіжаючий напій із легким ароматом лимону.

„Молочне пиво”

Змішати в міксері 20 гр темного пива, пів чашки молока, 2 чайні ложки цукру, 1 яйце.

„Моя історія”

Горілка – 25 мл, пиво – 250 мл, сік одного лимону, цукрова пудра. Всі компоненти змішати і подавати в замороженій склянці. Для любителів солодоців: посипати коктейль цукровою пудрою, буде не так кисло.

„Незрозумілий напій”

Цей напій - не самогон. Але якщо взяти 3 л пива, додати 1 кг цукру і 100 гр дріжджів, дати перебродити приблизно тиждень, потім процідить - вийде дещо з непоганим градусами і смаком.

„Вівця Доллі”

Склад: горілка – 20 гр, лікер „саусерн комфорт ” – 20 гр, джин – 20гр, сироп Гренадин – 10 гр, світле пиво – 400 гр, спрайт чи 7 up, апельсиновий сік. Цей пунш готується на вечірках у великій кількості. Якщо у Вас не Southern Comfort , його в принципі можна замінити сумішшю з 10 гр віскі і 10 гр персикового лікеру (не крем – лікер !!!) Сік і 7 up додається за смаком. Краще подавати з льодом.

„Пивне морозиво”

Для його приготування потрібно півлітра улюбленого пива, 65 гр цукру, чайна ложка крохмалю, 2 яєчних жовтки, 2 чайні ложки меленої кави. Змішати частину разом із цукром, довести до кипіння і з'єднати з крохмалем, розведеним у великій кількості пива. Яєчні жовтки розтерти добіла. Поступово підмішати перекип'ячений із залишками пива і пропущеної через сито каву, додати загусле пиво, перемішати масу і поставити в морозильник. Хвилин через 15 готове!

„Пиво пінне”

Добре перемішати 3 яйця і 1 склянку вина, додати 2 столові ложки цукру і 3 склянки пива. Поставити суміш на слабкий вогонь (краще на водяну баню). Збивати суміш до отримання товстого шару піни, після чого розлити в бокали.

„Пиво з горілкою”

20 гр горілки змішати з соком половини лимона. Долити бокал холодним пивом.

„Пиво з йогуртом”

У міксері змішують 1 л пива, 0,5 л йогурту і додають цукор за смаком.

„Пиво і молоко”

У міксері перемішати яйце, дві чайні ложки цукрової пудри, півчашки молока і 20 мл темного пива.

„По - бразильськи”

Пінта білого пива, якщо немає білого, може підійти світле пиво, чверть лимона разом із шкуркою (просто махніть дав рази ножом і лимон розпадеться на чотири частини), чорний молотий перець. Холодне пиво налейте у високу склянку з широким „раструбом”, в який уже покладено чверть лимона і додано трішки перцю, так щоб одержати багато піни.

„Принцеса”

Потрібно: світле пиво, грону білого винограду, зняти з грона на блюдце і великим ножом просто посікти їх на половинки, імбир на кінчику ножа. Виноград покладіть у великий бокал для пива, додати імбир, акуратно долийте холодного пива. Подавати з соломкою.

„Пунш пивний – 1 ”

Склянка молока і 2 яйця збити в каструлі, розміщеній на водяній бані, поставленій на вогонь. До початку загустіння додати 3 ст. ложки цукру і 1 пляшку світлого пива. Суміш трохи підігріти, додати сік із половини лимона і тертий мускатний горіх.

„Пунш пивний – 2 ”

Пиво – 100 гр, коньяк – 50 гр, вода – 100 гр, цукор – 1 чайна ложка, шматочок лимона. У воді розчинити цукор, покласти шматочок лимона і нагріти до кипіння. В другій посуді розігріти пиво протягом 30 секунд і влити гарячу воду з цукром. Перемішати, процідити, додати коньяк і розлити в чашки.

„Райський острів”

Горілка – 15 мл, лікер „Малібу” – 10 мл, пиво світле – 50 мл, джин – 50 мл, ананасовий сік – 400 мл. Змішати в шейкері охолоджені компоненти. Ананасовий сік спалює жири, тому цей коктейль особливо сподобається дамам.

„Північний полюс”

Джин – 15 гр, Мараскін (вишневий лікер) – 15 гр, пиво світле – 15 гр, білок яйця – 1 шт., збиті вершки. Перемішати в шейкері всі інгредієнти (крім

вершків) з льодом і перелити в склянку для коктейлів. Зверху прикрасити вбитими вершками.

„Стусан копитом”

Пиво – 0,5л, цукор 1 склянка, спирт за смаком. Закип'ятити порцію пива (обережно так як при закипанні воно витікає гірше молока), гарячому пиву додати захолонуту, вилити спирту і подавати до столу охолодженим. Спирт додається за смаком, виходячи з потрібного результату: 20% - лікер, 40% - горілка, 60% - стусан копитом.

„Шипучка”

500 гр пива, 1 л Кока – коли, 750 гр червоного вина (краще солодкого), лимон. Усе це вилити в 3-х літрову банку, перемішати, розлити по склянках. Потім у склянку покласти по шматочку лимона і потовкти його для утворення соку. Рекомендовано:

- пити цей коктейль втрьох;
- з фруктами (наприклад бананом, апельсином і т.д.)

„Шпок”

Горілка – 20 мл, пиво – 100 мл. У склянку наливається на палець льодяної горілки, далі до половини склянки доливається льодяне свіже пиво. Прикривши склянку долонею, швидко труснути вгору – вниз. Отриману суміш негайно випити.

„Ячне пиво”

В емальовану каструлю вилити літр пива, туди ж додати 100-150 гр. цукру, щіпку солі, кусочок кори кориці. Трохи підігріти до повного розчинення цукру. В іншій каструлі збити 4 яйця, додати 0,25 л рому і, не перестаючи бовтати, влити в цю каструлю вміст першої каструлі. Добре охолодити і збити перш, ніж розливати в бокали і чашки.

„Я люблю неприємності”

1 частина світлого пива, 5 частин молока. Змішати компоненти у високій склянці. Напій повинен відповідати своїй назві.

„Бомба Самсонова”

Пиво -0,5л, лікер „Малібу” – 50 мл.

У пивний келих повільно занурюється стопка з лікером кокосовим ”Малібу”. Отриману рідину випивають не поспішаючи, з насолодою.

8. Список рекомендованої літератури:

1. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: справочное пособие: Краткий курс о вине и не только.- К.: КВИЦ, 2007.-328 с.
2. Лубініна А.А. Товарознавство смакових товарів.-К.: Професіонал, 2004.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта.-Львів: Афіша, 2005.-336 с.- (Коктейлі).
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. Для ВУЗів / За ред. Проф.. Н.О. П'ятницької.- К.: Київ. НТЕУ, 2005р.-632 с.
5. Журнал «Виномания» Москва.
6. Журнал «Гастроном» Росія.
7. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
8. Журнал «Индустрия напитков».
9. Журнал „Ресторатор” Москва.
- 10.Журнал «Пиво и напитки».
- 11.Журнал «Ресторанная жизнь».
- 12.Журнал «Ресторатор Росія».
- 13.Журнал «Ресторанный и гостиничный бизнес».
- 14.Журнал «Drinks».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Автомонов П. П. Технологія педагогічного успіху : навч. посіб. / П. П. Автомонов, 2002. – 180 с.
2. Андрощук А. Рейтингова технологія навчання у вищих та середніх закладах освіти / А. Андрощук, О. Задорожна. – Луганськ, 1997. – 47 с.
3. Апілат О. В. Підвищення якості послуг в туризмі : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.07.05 «Економіка торгівлі та послуг» / О. В. Апілат. – Х., 2001. – 21 с.
4. Атанов Г. Обґрунтування та сутність діяльнісного підходу до навчання // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2002. – № 3. – С.85-94.
5. Астахова В.И. Методологические материалы к разработке концепции развития частных вузов Украины в предстоящем десятилетии / В.И. Астахова; Народная украинская академия, 2000.-16 с.
6. Атутов П. Р. Политехнический принцип в обучении школьников / П. Р. Атутов. – М. : Педагогика, 1976. – 184 с.
7. Атутов П. Р. Политехническое образование школьников / П. Р. Атутов. – М. : Педагогика, 1986. – 192 с.
8. Атутов П. Р. Методологические проблемы развития педагогической науки / П. Р. Атутов, М. Н. Скаткин, Я. С. Турбовский. – М. : Педагогика, 1985. – 240 с.
9. Афанасьев І. Діловий етикет. – К.: Альтпрес, 2003.
10. Бадмаев Б. Ц. Методика преподавания психологии / Б. Ц. Бадмаев. – М., 1999. – 304 с.
11. Барановська Л. В. Навчання студентів професійного спілкування : монографія / Л. В. Барановська. – Біла Церква : БДАУ, 2002. – 256 с.

12. Барановський В.А. Справочник официанта-бармена. – Ростов на/Д.: Феникс, 2003. – 222 с.
13. Барахтян М.М. Формування у студентів професійних артистичних умінь як компонента педагогічної майстерності: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.01 „Загальна педагогіка та історія педагогіки” / М.М. Барахтян – К., 1993. – 20 с.
14. Батышев С. Я. Подготовка рабочих кадров / С. Я. Батышев. – М. : Педагогика, 1984. – 247 с.
15. Батышев С. Я. Производственная педагогика / С. Я. Батышев. – М. : Машиностроение, 1984. – 672 с.
16. Беляева А. П. Дидактические принципы профессиональной подготовки в профтехучилищах / А. П. Беляева. – М. : Высшая шк., 1991. – 193 с.
17. Беляева А. П. Интеграционные процессы в содержательном компоненте профессионального обучения / А. П. Беляева // Научные основы процесса профессионального обучения в средних профтехучилищах. – Л., 1989. – С. 57–69.
18. Беспалько В. П. Основы теории педагогических систем / В. П. Беспалько. – Воронеж : Изд-во Воронеж. ун-та, 1977. – 204 с.
19. Беспалько В. П. Педагогика и профессиональные технологии обучения / В. П. Беспалько. – М. : ИРПО МО РФ, 1995. – 304 с.
20. Беспалько В. П. Педагогическая технология / В. П. Беспалько, Л. В. Беспалько // Новые методы и средства обучения. – М. : Знание, 1989. – Вып. 12(6). – С. 3–53.
21. Беспалько В. П. Системно-методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов / В. П. Беспалько, Ю. Г. Татур. – М. : Высшая шк., 1989. – 141 с.
22. Беспалько В. П. Слагаемые педагогической технологии / В. П. Беспалько. – М. : 1989. – 191 с.

23. Бим-Бад Б. М. Опережающее образование: теория и практика / Б. М. Бим-Бад // Сов. педагогика. – 1988. – № 6. – С. 51–55.
24. Блозва І.Й. Формування у студентів коледжу професійних умінь і навичок в процесі вивчення предмету «Сільськогосподарські машини» : автореф. дис. на злотуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія і методика навчання» / І.Й. Блозва. – К., 2001. – 22 с.
25. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов на/Д: Феникс, 2002. – 416 с.
26. Болюбаш Я. Я. Організація навчального процесу у вищих закладах освіти / Я. Я. Болюбаш. – К., 1997. – 64 с.
27. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес. – М.: Книжный мир, 2001. – 165 с.
28. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. Е.Б. Цыганова. – М.: Аспект-Пресс, 1995. – 381 с.
29. Вазина К. Я. Саморазвитие личности и модульное обучение / К. Я. Вазина. – Н. Новгород, 1991. – 122 с.
30. Васильев В. В. Методическое пособие по практике и стажировке студентов РМАТ / В. В. Васильев. – К., 1997. – 80 с.
31. Васильев В. В. Система адаптації робітників до професійної діяльності / В. В. Васильев. – Дніпропетровськ : Вид-во Дніпропетр. ун-ту, 1999. – 300 с.
32. Васильев В. В. Соціально-професійна захищеність молодих робітників металургійної галузі України / В. В. Васильев // Проблеми соціального захисту молоді в умовах зміни соціально-економічних відносин : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., (Київ, 25–28 листоп. 1992 р.). – С. 108–110.
33. Вербицкий А. А. Активное обучение в высшей школе: комплексный подход / А. А. Вербицкий. – М. : Высшая шк., 1991.

– 207 с.

34. Вікіпедія: вільна енциклопедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу :
<http://uk.wikipedia.org/wik>
35. Вітвицька С. С. Основи педагогіки вищої школи : метод. посіб. для студ. магістр. / С. С. Вітвицька. – К., 2003. – 316 с.
36. Вища освіта в Україні. Нормативно-правове регулювання / за ред. А. П. Зайця, В. С. Журавського. – К., 2003. – 950 с.
37. Гайовий І.І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.
38. Гайовий І.І. Організація навчально-виробничої практики у підготовці фахівців ресторанної справи як педагогічна проблема/ І.І.Гайовий// Зб. наук. пр.// Міжнародна науково-практична конференція. Туристична освіта в Україні: Проблеми і перспективи/ Випуск 1, - К- 2007. – С. 154-157.
39. Гайовий І.І. Методи практичної підготовки фахівців ресторанної справи у процесі вивчення спеціальних дисциплін / І.І.Гайовий // Науковий часопис// Соціологія, соціальна робота, соціальна педагогіка, управління.: К.- 2009. Серія 11. – Вип.8., - С. 28-33.
40. Гайовий І.І. Практичні засади формування початкового професійного досвіду майбутнього фахівця ресторанної справи у процесі його підготовки / І.І.Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. – Вип. 21. – С. 209-214.

41. Гайовий І.І. Ефективність практичної підготовки фахівця ресторанної справи / І.І.Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. – Вип. 22. – С. 143-149.
42. Гайовий І.І. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства /підручник для Вузів під редакцією Н.О.Пятницької [та ін.]. – К.: Київ. Нац. торг.-економ. ун-т., 2005.- С. 325-353.
43. Гайовий І.І., Куш Т.О. Робоча програма дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм” - Київ: КУТЕП, 2009. – 27 с.
44. Гайовий І.І. Більчук Т.В. Робоча програма дисципліни: „Основи роботи сомельє” для студентів заочної форми навчання зі спеціальності №5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с.
45. Гайовий І.І., Куш Т.О. Навчальна програма дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050401 „Туризм” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с.
46. Гайовий І.І., Гайова Р.О. Навчальна програма дисципліни „Кухня народів світу” для студентів денної форми навчання спеціальності 6.050400 „Готельне господарство” - Київ: КУТЕП, 2009. – 15 с.
47. Гайовий І.І. Опорний конспект лекції дисципліни „Барна справа” на тему: „Фахівець з пива” для студентів всіх форм навчання зі спеціальності №5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 28 с.
48. Гайовий І.І. Опорний конспект лекцій дисципліни „Основи роботи сомельє” для студентів всіх форм навчання зі спеціальності

- №5.091711 „Технологія харчування” - Київ: КУТЕП, 2009. – 71 с.
49. Гальперин П. Я. Введение в психологию / П. Я. Гальперин. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 1976. – 158 с.
50. Гальперин П. Я. Психология мышления и учение о поэтапном формировании умственных действий / П. Я. Гальперин // Исследование мышления в советской психологии. – М. : Наука, 1966. – С. 236–274.
51. Герасимова І.Г. Гуманізація професійної підготовки майбутніх менеджерів виробничої сфери: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / І. Г. Герасимова. – Вінниця, 2002. – 19 с.
52. Грішнова О. А. Людський капітал: формування в системі освіти і професійної підготовки / О. А. Грішнова. – К., 2001. – 254 с.
53. Годфруа Ж. Что такое психология : в 2 т. / Ж. Годфруа ; [пер. с фр. франц.]. – М. : Мир, 1992. Т. 2. – 1992. – 365 с.
54. Гузеев В.В. Образовательная технология: от приема до философии/Гузеев В.В.-М.:Сентябрь, 1996.-112с.
55. Гуревич Р.С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах: [монографія]/ за ред. С.У.Гончаренко.-К.: Вища школа, 1998.-229 с.
56. Державні стандарти професійної освіти: теорія і методика : монографія / за ред. Н. Г. Ничкало. – Хмельницький : ТУП, 2002. – 334 с.
57. Дівінська Н.О. Формування у студентів філологічних факультетів професійних умінь проведення навчально-педагогічних ігор: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Дівінська Наталя Олександрівна. – К., 2006. – 200 с.
58. Дополнительное образование специалистов : аннотированный указ. автореф. дис. на соискание учен. степени канд., доктора наук. – М., 2001. – Вып. 1 : Спорт и туризм. – 200 с.

59. Дополнительное образование специалистов : аннотированный указ. автореф. дис. на соискание учен. степени канд., доктора наук. – М., 2001. – Вып. 3 : Краеведение и туризм. – 140 с.
60. Думченко Н. И. Содержание подготовки квалифицированных рабочих кадров / Н. И. Думченко. – М. : Высшая шк., 1983. – 112 с.
61. Дюбу М., Дюбу Ж.-П. Словарь ресторанной лексики. Немецкий, французский, английский, русский с указателями. – М.: РУССО, 2003. – 528 с.
62. Ермилова Д. В. Характеристика зарубежных школ индустриального туризма и гостеприимства : учеб. пособ. / Д. В. Ермилова. – М., 2000. – 124 с.
63. Жиделев М. А. Современные методы обучения. / М. А. Жиделев – М. : Высшая шк., 1985. – 75 с.
64. Закон України „Про туризм” // Офіційний вісник України. – 2003. – № 50. – С. 34–56.
65. Збірник нормативних документів з питань організації заочного навчання у вищих навчальних закладах України / за ред. М. Ф. Дмитриченка. – К., 2002. – 244 с.
66. Збірник законодавчих та нормативних актів про освіту / упоряд. К. Е. Жолковський, С. І. Лисенко. – К., 1994. – 312 с.
67. Зеер Э. Ф. Личностно-ориентированное профессиональное образование / Э. Ф. Зеер, Г. М. Романцев // Педагогика. – 2002. – № 3. – С. 16–21.
68. Зорин И. В. Менеджмент персонала. Планирование карьеры в туризме / И. В. Зорин. – М. : РМАТ, 1997. – 236 с.
69. Зубко В. Рейтингова система оцінки навчальної роботи студентів / В. Зубко. – К., 1996. – 28 с.
70. Зязюн І. А. Освітня парадигма - тип культурно-історичного мислення і творчої дії суб'єктів освіти / І. А. Зязюн // Педагогіка і психологія професійної освіти: результати досліджень і

- перспективи : зб. наук. пр. / за ред. : І. А. Зязюна, Н. Г. Ничкало. – К., 2003. – С. 15–30.
71. Зязюн І. А. Педагогічна майстерність / І. А. Зязюн – К. : Вища шк., 1997. – 349 с.
72. Іванченко Є.А. Формування професійної мобільності майбутніх економістів у процесі навчання у вищих навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Іванченко Євгенія Анатоліївна. – Одеса, 2005. – 223 с.
73. Иванов Ю. М. Системный подход к подготовке инженера широкого профиля / Ю. М. Иванов. – М. : Наука, 1978. – 165 с.
74. Ивлева Л. Н. Оперативный журнал деятельности факультетов и филиалов туристского профиля / Л. Н. Ивлева. – М., 2000. – 88 с.
75. Ілліна О.В. Формування професійних умінь майбутніх учителів у процесі моделювання організаторської педагогічної діяльності: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 „Теорія і методика професійної освіти” / О.В. Ілліна. – Житомир, 2004. – 20 с.
76. Ильина Е. Н. Учебные программы по специальности «Менеджмент организации»: Дисциплины специализации «Менеджмент туризма» : учеб.-метод. пособ. / Е. Н. Ильина. – М., 2002. – 78 с.
77. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2002. – № 7. – 114 с.
78. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2002. – № 8 – 102 с.
79. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2002. – № 9. – 78 с.
80. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2003. – № 10. – 84 с.
81. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2003. – № 11. – 60 с.
82. Інформаційний вісник. Вища освіта. – 2004. – № 12. – 98 с.
83. Кабушкин Н. И. Менеджмент туризма / Н. И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 1999. – 644 с.
84. Кайдалова Л.Г. Педагогічні технології формування професійних

- умінь і навичок студентів вищого фармацевтичного закладу: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Кайдолова Лідія Григорівна. – Х., 2003. – 300 с.
85. Кальней В. А. Подготовка молодежи к труду в системе непрерывного образования / В. А. Кальней, В. М. Кузнецов, Ю. М. Роговский. – М., 1994. – 157 с.
86. Карнеги Д. Как приобретать друзей и оказывать влияние на людей / Пер. с англ. Ф. П. Красавина. – К.: Наук. Думка, 1990. – 224 с.
87. Квартальнов В. А. Педагогика и туризм : учебник / В. А. Квартальнов. – К., 2000. – 360 с.
88. Климов Е. А. Основы психологии : учеб. для вузов / Е. А. Климов. – М. : Культура и спорт, ЮНИТИ, 1997. – 295 с.
89. Ковальчук Г.О. Формування професійних педагогічних умінь у студентів – майбутніх викладачів економіки: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 „Теорія і методика професійної освіти” / Г.О. Ковальчук. – К., 1999. – 18 с.
90. Ковешніков В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч. посібник. – К.: КТЕІ, 1991.
91. Кострач В.В. Формування професійних умінь майбутніх офіцерів – психологів у процесі вивчення психолого-педагогічних дисциплін: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Кострач Віталій В'ячеславович. – Хмельницький, 2008. – 280 с.
92. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз ; пер. с англ. ; [под ред. Р. Б. Ноздревой]. – М. : ЮНИТИ, 1998. – 787 с.
93. Корсак К. В. Світова вища освіта. Порівняння і визнання закордонних кваліфікацій і дипломів : монографія / К. В. Корсак. – К., 1997. – 208 с.
94. Кочнев А. О. Технологии организации личностно ориентированного обучения в вузе / А. О. Кочнев // Современные

- технологии обучения: международный опыт и российские традиции : материалы XI междунар. конф. – СПб., 2005. – С. 146–151.
95. Краевский В. В. Общие основы педагогики : учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений / В. В. Краевский. – М. :Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.
96. Кремень В. Освіта і наука України: шляхи модернізації. Факти, роздуми, перспективи / Василь Кремень. – К., 2003. – 216 с.
97. Кузьмина Н. В. Профессионализм личности преподавателя и мастера производственного обучения / Н. В. Кузьмина. – М. : Высшая шк., 1990. – 119 с.
98. Кулюткин Ю. Н. Моделирование педагогических ситуаций / Ю. Н. Кулюткин, Г. С. Сухобская. – М. : Педагогика, 1981. –207 с.
99. Кухарев Н. В. На пути к профессиональному совершенству : кн. для учит. / Н. В. Кухарев. – М. : Просвещение, 1990. – 159 с.
100. Лазарева Т.А. Формування професійних умінь із загальної хімічної технології у майбутніх інженерів засобами задачного навчання: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Лазарева Тетяна Анатоліївна. – Х., 2006. – 377 с.
101. Лозовецька В. Т. Методика вивчення технологій галузевого виробництва : навч. посіб. / В. Т. Лозовецька. – К. : Ліра-К., 2006. – С. 67–75.
102. Лозовецька В. Т. Методологічні засади професійної підготовки викладача в сучасних соціально-економічних умовах / В. Т. Лозовецька. – К., 2006. – С. 76–84.
103. Лозовецька В. Т. Педагогічна і психологічна наука в Україні / В. Т. Лозовецька // Неперервна професійна освіта: теорія і практика : зб.наук. пр. – К. : Думка, 2007. – Т. 5. – С. 76–84.
104. Лозовецька В. Т. Практичні аспекти професійного становлення

- сучасного фахівця виробництва / В. Т. Лозовецька // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Акад. пед. наук України. – К.-Вінниця., 2005. – С. 369 – 374.
105. Лозовецька В. Т. Проблеми професійної компетентності викладача в сучасних соціально-економічних умовах / В. Т. Лозовецька // Дидактика професійної школи : зб. наук. пр. / Акад. пед. наук України. – К.-Хмельницький, 2005. – С. 52 – 56.
106. Лозовецька В. Т. Теоретичні і практичні засади застосування компетентнісно-діяльнісного підходу у підготовці фахівця туризму / В. Т. Лозовецька. // Туристична освіта в Україні: проблеми і перспективи : зб. наук. пр. – К. : Тонар, 2007. – Вип. 1– С. 28–35.
107. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) / О. О. Любіцева. – К. : «Альтерпрес», 2002. – 320 с.
108. Магура Н.Л. Формування екологічних знань учнів професійно-технічних закладів освіти у процесі вивчення біології: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Н.Л. Магура. – К., 2002. – 20 с
109. Марвин Б. Маркетинг ресторана: как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Изд-во Жигульского, 2002. – 216 с.
110. Маркович О.В. Формування професійних умінь майбутніх медичних сестер хірургічного профілю засобами алгоритмізації: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04” Теорія і методика професійної освіти”/О.В.Маркович. – К., 2009. -20 с.
111. Мельніков А.В. Педагогічні основи оцінювання професійної кваліфікації викладацького складу кафедр фізичної підготовки і

- спорту вищих військових навчальних закладів: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Мельніков Андрій Вікторович. – Хмельницький, 2006. – 191 с.
112. Методика навчання і наукових досліджень у вищій школі : навч. посіб. / за ред. С. У. Гончаренка, П. М. Олійника. – К., 2003. – 324 с.
 113. Михайлишин Г.Й. Формування професійних умінь майбутніх учителів у системі виховної роботи вищих навчальних закладів фізичного виховання: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 „Теорія і методика професійної освіти” / Г.Й. Михайлишин – К., 2006. – 20 с.
 114. Мойсеюк Н.Є. Готовність до професійної діяльності: суть і шляхи формування // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми: Зб. наук. пр. / Випуск 12. – Київ; Вінниця: ДОВ „Вінниця”, 2006. – С. 364-368.
 115. Мороз, Л. І. Розвиток комунікативних умінь у працівників міліції / Л.І. Мороз. - С.61-68
 116. Мороз, Л. І. Встановлення психологічного контакту працівниками внутрішніх справ при спілкуванні з різними категоріями громадян / Л.І. Мороз, С.І. Яковенко. - С.16-29
 117. Методичні матеріали щодо акредитації нових напрямків (спеціальностей) підготовки фахівців у вищих закладах освіти. – К., 1998. – 52 с.
 118. Науково-методичні комісії з вищої освіти (соціально-економічний і гуманітарний напрями)/ Науково-методичний центр вищої освіти, 2003.-197 с.
 119. Невмержицький О. Педагогічні технології - зваби і загрози / О. Невмержицький // Вища освіта України. – 2006. – № 1. – С. 97–101.

120. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
121. Н. Мойсеюк Педагогіка: навчальний посібник - [5-е вид., доповнене і перероблене] – К, 2009. – 656 с.
122. Ничкало Н. Г. Концептуальні засади неперервної професійної освіти / Н. Г. Ничкало // Вісн. НТУУ «КПІ»: Філософія. Психологія. Педагогіка. – 2001. – Вип. 3. – С. 104–111.
123. Ничкало Н. Г. Професійно-технічній освіті - державну політику та науково-педагогічне забезпечення / Н. Г. Ничкало // Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – К., 1995. – Вип. 15. – С. 9–18.
124. Ничкало Н.Г. Дослідження проблем педагогіки і психології і туризму як складової теорії і методики професійної освіти //Туризм на порозі ХХІ століття: освіт, культура, екологія: Матеріали Між нар. наук.– практ . конф. – К.: КІТЕП, 1999. – С.257-260.
125. Новейший словарь иностранных слов и выражений. – М. : ООО Издательство АСТ ; Мн. : Харвест, 2002. – 419 с.
126. Новиков А. От школы знаний к технологической школе. Методология учебной деятельности / А. Новиков – М. : Эгвес, 2005. – 97 с.
127. Новиков Д. А. Статистические методы в педагогических исследованиях : (типовые случаи) / Д. А. Новиков – М. : Пресс, 2004. – 67 с.
128. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2000. – Вип. 27. – 256 с.
129. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2000. – Вип. 28. – 204 с.
130. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2001. – Вип. 29. – 224 с.

131. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2001. – Вип. 30. – 254 с.
132. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2001. – Вип. 31. – 228 с.
133. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2002. – Вип. 32. – 228 с.
134. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2002. – Вип. 33. – 302 с.
135. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2003. – Вип. 35. – 325 с.
136. Нові технології навчання : наук.-метод. зб. – 2004. – Вип. 36. – 321 с.
137. Новий тлумачний словник української мови : в 3 т. / уклад. : В. Яременко, О. Сліпушко. – [2-е вид.]. – К. : Аконіт, 2006.
Т. 1. – 2006. – 926 с.
138. Новий тлумачний словник української мови : в 3 т. / уклад. : В. Яременко, О. Сліпушко. – [2-е вид.]. – К. : Аконіт, 2006.
Т. 2. – 2006. – 926 с.
139. Носач І.В. Формування професійних умінь і навичок майбутніх економістів у процесі вивчення інтегративних фахових дисциплін: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Носач Ірина Володимирівна. – К., 2008. – 305 с.
140. Оконь В. Введение в общую дидактику пер. с польск. Л. Г. Кашкуревича, Н.Г. Горина М.,1990. – 222 с.
141. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. – Ростов на/Д.: Феникс, 2001. – 384 с.
142. Організація роботи бармена: Навч. посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: ХДАТОХ, 2002. – 214 с.
143. Організація заочної форми навчання у закладах освіти I та II рівнів

- акредитації. – К., 2000. – 118 с.
144. Організація навчально-виховного процесу: З досвіду роботи вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації / ред. Н. В. Король, С. Ф. Світельська ; відповід. за вип. В. І. Дзюба, К., 2004. – Вип. 1. – 365 с.
 145. Основи науково-методичного забезпечення дисциплін навчального плану : метод. посіб. – К., 1997. – 88 с.
 146. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана, сто идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. – М.: Изд-во Жигульского, 1999. – 152 с.
 147. Пальчук М. І. Інформаційно-консультаційний бібліотечний центр в училищі: Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму: Естафета інноваційних проектів / М. І. Пальчук // Професійно-технічна освіта. – 2007 – Спецвип., № 3 – С. 6 – 8.
 148. Пальчук М. И. Инновационные технологии обучения в профессиональном образовании сферы туризма / М. И. Пальчук // Инновационные технологии в образовании : материалы III междунар. науч.-практ. конф. : прилож. к науч.-практ. дискуссионно-аналит. сб. «Вопросы развития Крыма». – Симферополь, 2006. – С. 121.
 149. Пальчук М. И. Психолого-педагогические аспекты профессионального образования в сфере туризма / М. И. Пальчук // Гуманіт. вісн. держ. вищого навч. закл. „Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди” : наук.-теор. зб. Спец. вип. Педагогіка. – Тернопіль : Астон, 2006. – С. 406–415.
 150. Пальчевський С.С. Педагогіка: Навч.посібник. – К.: Каравела, 2007. – 576 с.
 151. Пасинок В.Г. Теоретичні основи формування професійних

мовленнєвих умінь у майбутніх учителів нефілологічних спеціальностей: автореф. Дис. На здобуття наук. ступеня доктора пед. наук: спец. 13.00.04 „Теорія і методика професійної освіти” / В.Г. Пасинок – К., 2002. – 40 с.

152. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Дашков и К., 2003. – 304 с.
153. Педагогіка. Навчальний посібник /В.М. Галузяк, м.І.Сметанський, В.І. Шахов. – 3-є вид., випр. і доп. – Вінниця: ДП „Державна картографічна фабрика”, 2006. – 400 с.
154. Педагогіка туризму : навч. Посіб. / за ред. рган. Федорченка В. К. – К. : Видав. Дім «Слово», 2004. – 296 с.
155. Педагогічні технології у неперервній освіті : монографія / С. О. Сисоєва, А. М. Алексюк, П. М. Воловик, О. І. Кульчицька, Л. Є. Сігаєва, Л. В. Цехмістер [та ін.] ; за ред. С. О. Сисоєвої. – К. : ВІПОЛ, 2001. – 502 с.
156. Педагогічна майстерність: Підручник / [І.А. Зязюн, Л.В. Крамущенко, І.Ф. Кривонос та ін.] ; за ред. І.А. Зязюна. – [2-ге вид., допов. І переробл.]. – К.: Вища осв., 2004. – 422 с.
157. Поважна Л. І. Організаційно-методичне забезпечення контролю якості навчання у вищому закладі освіти : навч.-метод. Посіб. / Л. І. Поважна, Г. С. Цехмістрові. – К., 2001. – 94 с.
158. Полторак С.Т. Педагогічні умови формування умінь командира підрозділу у майбутніх офіцерів МВС України : автореф. дис. на здобуття канд. пед наук : спец. 13.00.04 „Теорія і методика професійної освіти” / С.Т.Полторак. – Хмельницький, 2003. – 18 с.
159. Попков В. А. Дидактика высшей школы : учеб. пособ. / В. А. Попков, А. В. Коржуев. – М., 2001. – 136 с.
160. Попков В. А. Методология педагогического исследования и дидактика высшей школы : кн.. для начинающего препод. вуза, магистранта пед. ун-та / В. А. Попков, А. В. Коржуев. – М., 2000. –

184 с.

161. Принципы модульного обучения : методика, разработки для преподав. / сост. О. Проворова ; Красноярск. гос. ун-т. – Красноярск, 2006. – 32 с.
162. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2000. – Вип. 22. – 224 с.
163. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2001. – Вип. 24. – 222 с.
164. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2001. – Вип. 25. – 224 с.
165. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2001. – Вип. 26. – 224 с.
166. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2002. – Вип. 27. – 314 с.
167. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2002. – Вип. 28. – 192 с.
168. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2002. – Вип. 29. – 164 с.
169. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2003. – Вип. 34. – 298 с.
170. Проблеми освіти : наук.-метод. зб. – К., 2004. – Вип. 35. – 245 с.
171. Професійна освіта: Словник : навч. посіб. / уклад. С. У. Гончаренко [та ін.] ; за ред. Н. Г. Ничкало. – К. : Вища шк., 2000. – 380 с.
172. Профессиональная педагогика / под ред. С. Я. Батышева. – М. : Ассоциация: Проф. образов., 1999. – 904 с.
173. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: КНТСУ, 2001. – 654 с.
174. Радкевич В. О. Концептуальні підходи до розвитку професійної освіти в Україні / В. О. Радкевич // Управління якістю професійної освіти : зб. наук. пр. – Донецьк : ТОВ «Лебідь». – 2001. – С. 129–132.
175. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих – С. И. Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО «Изд-во «Центрополиграф».
176. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер,

- Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.Н. Голубева. – М.: РосКонсульт, 2002. – 468 с.
177. Роджерс К. Взгляд на психотерапию, становление человека / К. Роджерс. – М. : Изд. группа «Прогрес», «Универс», 1994. – 480 с.
178. Романишина Л., Островська Н. Мотивація підготовки майбутніх фахівців і особистісно-орієнтований підхід у процесі вивчення дисциплін гуманітарного циклу / Людмила Романишина, Надія Островська // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Серія: Педагогіка. – № 3. – С. 59–61.
179. Романовська Д. Гуманістичне мислення особистості у професійній підготовці майбутнього практичного психолога / Діана Романовська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2003. – №5 – С. 121–127.
180. Сериков Г. Н. Качество подготовки специалистов в вузах и оптимизация в обучении : учеб. пособ. / Г. Н. Сериков. – Челябинск : ЧПИ, 1982. – 241 с.
181. Сериков Г. Н. Образование: аспекты системного отражения / Г. Н. Сериков. – Курган : Изд-во «Зауралье», 1997. – 464 с.
182. Сисоєва С. О. Освіта і особистість у швидкозмінному світі / С. О. Сисоєва // Педагогіка і психологія професійної освіти: результати досліджень і перспективи : зб. наук. пр. / за ред. І. А. Зязюна та Н. Г. Ничкало. – К., 2003. – С. 39–50.
183. Ситуаційна методика навчання: теорія і практика / упоряд. О. Сидоренко, В. Чуба. – К., 2001. – 256 с.
184. Ситуаційна методика навчання: український досвід : зб. ст. / упоряд. О. Сидоренко, В. Чуба. – К., 2001. – 192 с.
185. Ситуационный анализ, или Анатомия Кейс-метода / под ред. проф. Сурмина Ю. П. – К. : Центр инноваций и развития, 2002. – 286 с.
186. Стрельников В.Ю. Проективання професійноорієнтованої

дидактичної системи підготовки бакалаврів економіки: [Монографія]/ Стрельніков В.Ю.-Полтава: РВЦ ПУСКУ,2006.-408 с.

187. Стрельніков В.Ю. Теоретичні засади проектування професійно орієнтованої дидактичної системи підготовки бакалаврів економіки: дис. ... доктора пед. наук: 13.00.04 / Стрельніков Віктор Юрійович. – К., 2007. – 416 с.
188. Скакун В. А. Организация и методика профессионального обучения : учеб. пособ. / А. А. Скакун. – М. : Форум: ИНФРА – М, 2007 – 336 с.
189. Смирнов С. Д. Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности : учеб. пособ. / С. Д. Смирнов, 2001. – 304 с.
190. Социальные основы и технологии педагогики в культурном, спортивном и туристском образовании населения. Историческое и культурное наследие городов России как фактор развития туризма : тез. докл. и выст. на междунар. науч. конф. – М., 2001. – Т. 1. – 272 с.
191. Социальные основы и технологии педагогики в культурном, спортивном и туристском образовании населения. Историческое и культурное наследие городов России как фактор развития туризма : тез. докл. и выст. на междунар. науч. конф. – М., 2001. – Т. 2. – 200 с.
192. Ставская Н. Р. Интеграция науки и ее роль в развитии научно-технической революции / Н. Р. Ставская. – Волгоград : Нижневолж. книж. изд-во, 1972. – 168 с.
193. Сучасні стандарти професійно-технічної освіти : зб. мат. конф. / за ред. Радкевич В. О. – К. : Наук. світ, 2008. – 350 с.
194. Тимчук І.М. Студент і викладач: гуманізація взаємовідносин // Вісник Черкаського національного університету (Серія:

- Педагогічні науки): Фах. зб. наук. праць. – Випуск 89. – Черкаси – 2006. – С.91-95.
195. Тинний В., Колечко В. Ідеї гуманізму в сучасній педагогіці / Вадим Тинний, Валентина Колечко // Вища школа, науково-практичне видання. – 2002. – №2–3. – С. 70–75.
196. Труханович Л.В., Рюмина А.К. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе. – М.: Финпресс, 2003. – 192 с.
197. Ткаченко В.М., Романець З.О. До проблеми змістового наповнення психолого-педагогічних дисциплін у контексті гуманізації суспільства / В.М. Ткаченко, З.О. Романець // Вісник НТУУ «КПІ». Філософія. Психологія. Педагогіка. – К., 2001. – Вип. 3. – 163 с.
198. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: Учебник: Пер. с англ. – М.: ЮНИТИ, 1999. – 436 с.
199. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: Учебник: Пер. с англ. – М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2006. – 880 с.
200. Услуги ресторана. [www/ Restcom. ru](http://www/Restcom.ru).
201. Ушинский К. Д. Педагогические сочинения : в 6 т. / К. Д. Ушинский. – М. : Педагогика, 1988.
202. Федорова О. Ф. Некоторые вопросы активизации учащихся в процессе теоретического и производственного обучения. - М.: Высшая школа, 1970. - 302 с.
203. Федорченко В. К., Мініч І.М. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг : навч. посіб. – К., 199. – 76 с.
204. Федорченко В. К. Концепція підготовки працівників туристичної галузі / В. К. Федорченко // Освіта України. – 2004. – 20 квіт. (№ 30). – С. 2–3.
205. Федорченко В. К. Туристська освіта: проблеми становлення / В. К. Федорченко // Педагогіка і психологія формування творчої особистості: проблеми і пошуки : зб. наук. пр. / Ін-т педагогіки і

- психології професійної освіти АПН України, Запоріж. обл. ін-т післядиплом. пед. освіти. – К.-Запоріжжя, 2002. – С.- 115 - 122
206. Федорченко В. К. Туристський словник-довідник : навч. посіб. / В. К. Федорченко, І. М. Мініч. – К. : Дніпро, 2000. – 155 с.
207. Фініков Т. В. Сучасна вища освіта: світові тенденції і Україна / Т. В. Фініков. – К., 2002. – 176 с.
208. Фоменко Н. А. Методологія формування стандартів туристської освіти в Україні / Н. А. Фоменко // Пед. Науки. – 2006. – С. 37–41.
209. Фоменко Н. А. Професіоналізм викладача вищої школи в реалізації галузевих стандартів / Н. А. Фоменко // Наук. зап. : щорічник / редкол. Пазенок В. С. (голова) [та ін.]. – К. : МАУП, 2006. – С. 113–123.
210. Шелтен А. Введение в профессиональную педагогику / А. Шелтен. – Екатеринбург, 1996. – 228 с.
211. Шишов С.Е., Кальней В.А., Мониторинг качества образования в школе. – М., 1999. – с. 85.
212. Щербина С.В. Науково-дослідна робота майбутніх диспетчерів міжнародних авіаліній як засіб формування професійних умінь: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.02 „Теорія та методика навчання” / С.В. Щербина – Х., 2001. – 19 с.
213. Юрченко Ю.А. Формування військово-професійних умінь у студентів вищих медичних навчальних закладів: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Юрченко Юрій Анатолійович. – Хмельницький, 2008. – 300 с.
214. Великий тлумачний словник сучасної української мови. – Режим доступу :
<http://slovnyk.net/>
215. www.tourism.gov.ua

216. Highlights of Comprehensive Educational Reforms // Bulletin of the UNESCO Pricipal Pederal Office for Asia and the Pacific. 1988, №29, p. 36.
217. Kaczmarek I., Stasiak A. Product turystyczny albo jak organizowac poznawanie swiata.— Lodz: VL, 2002.
218. Krebs L.K. The Effectiveness of the Internet as a Marketing Tool in Tourism. – Ontario: University of Waterloo, 2005. – 172 p.
219. Walentina Łozowiecka. Konceptualne postawy kształcenia zawodowego wobec rynku pracy. // Edukacja zawodowa w aspekcie przemian społeczno-gospodarczych wyzwania – szanse – zagrożenia. – Bydgoszcz, 2007.- S. 108 - 117
220. Walentina Łozowiecka. Uwarunkowanie efektywności pracy zawodowej we współczesnych społeczno-ekonomicznych warunkach: Materiały konferencyjne. – Wyższa szkoła bezpieczeństwa w Poznaniu. – Poznań, 2006.- S. 311- 320
221. WTO. Compendium Tourism Statistics. 2003. Edition.