**Тема Асортимент і характеристика зм’якшуюче – згладжувальних компонентів.**

**Мета:** Вивчити асортимент змякшуюче-згладжувальних компонентів.

**План практичного заняття 23-24**

1. Аналіз ароматичної групи ЗЗК.
2. Вивчення технології та особливостей виготовлення та використання в мікології ароматичних та міцних кріплених вин.
3. Вивчення сокової, емульгаторної і лікерної груп ЗЗК, технології та особливостей виготовлення і використання в міксології.

**Хід роботи**

Необхідно охарактеризувати ароматичну групу ЗЗК, вказати технологію та особливості виготовлення, використання в міксології ароматичних вин, міцних кріплених вин. Дати характеристику соковій групі і емульгаторній вказуючи технологію та особливості виготовлення.

**Рекомендовані джерела:**

***Нормативно-правові документи***

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.

***Базова література***

2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с.

***Допоміжна література***

4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.

5. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

**Завдання для студентів**

**Завдання 1**. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології ароматичних вин:

* Вермут
* Букет Молдавії

**Завдання 2**. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Портвейн;
* Мадера

**Завдання 3**. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Херес;
* Кагор

**Завдання 4**. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Марсала
* Мускат

**Завдання 5**. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології :

* Бальзам
* Біттерс

**Завдання 6**. Охарактеризуйте **сокову** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

**Завдання 7**. Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

* Молоко
* Яйця

**Завдання 8**. Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

* Вершки
* Морозиво

**Завдання 9**. Охарактеризуйте **лікерну**  групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

**Запитання для самоконтролю**

1. Дайте характеристику мускатним винам.
2. Як отримують шипучі та газовані вина?
3. Як класифікують плодово-ягідні вина?
4. Які напої відносять до слабоалкогольних?