

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

**Олег КИРИЧЕНКО**

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БАРНА СПРАВА**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма

**Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.**

Статус навчальної дисципліни

**обов'язкова**

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

**українська**

**Дніпро – 2024**

Барна справа // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВВПЗ  
«Дніпровський гуманітарний університет», 2024 р. 24 с.

**РОЗРОБНИК(-И):** Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. 22.08. 2024 р., протокол №12.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

### **Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Готельно-ресторанна справа»:**

- ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК5. Здатність працювати в команді.
- ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК14. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.
- СК1. Розуміння предметної області специфіки професійної діяльності.
- СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК15. Здатність забезпечити розвиток закладів готельного, ресторанного та курортного господарства із створенням інклюзивного середовища для безбар'єрного простору.
- СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### **Результати навчання (РН)**

PH 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

PH 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

### **Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Барна справа»:**

Для опанування дисципліни необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

## **Результати вивчення навчальної дисципліни «Барна справа»**

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:*

1. Класифікацію і характеристику різних типів барів;
2. Умеблювання барів, види барних стійок;
3. Асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
4. Види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
5. Організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
6. Асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
7. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; - класифікацію коктейлів;
8. Особливості приготування коктейлів;
9. Посадові обов'язки сомельє;
10. Технологію подавання вин;
11. Правила споживання вин.

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні вміти:*

1. Визначати тип і клас бару;
2. Підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
3. Підготувати бар до роботи;
4. Експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
5. Готувати напої та подавати їх споживачам;
6. Обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;
7. Організовувати робоче місце сомельє;
8. Складати винну карту;
9. Підбирати страви до різних сортів вин;
10. Обслуговувати гостей винами.

**Обсяг навчальної дисципліни:** Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

## **Програма навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль I. Особливості організації барів, обслуговування відвідувачів. Приготування основних видів напоїв**

#### **ТЕМА 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару**

Класифікація та характеристика різних типів барів. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. Характеристика різних типів барів.

Склад і характеристика приміщень барів різних типів. Організація постачання. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. Характеристика приміщень для споживачів. Приблизний розподіл місць у залах від класу барів. Характеристика складської, транзитної, централізованої, децентралізованої форм доставок товару.

Організація праці обслуговуючого персоналу. Психологічні та санітарні вимоги до бармена. Кваліфікаційні вимоги до бармена. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.

#### **ТЕМА 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

Умеблювання барів. Характеристика меблів відповідно до класу бару. Характеристика столів різних форм та розмірів, що використовуються у барах. Вимоги до барної стійки. Форми барної стійки. Сектори, з яких складається робоче місце бармена.

Асортимент, призначення барного посуду. Класифікація скляного посуду. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок. Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

#### **ТЕМА 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару. Способи виставлення вино-горілчаних виробів. Значення меню у закладах

ресторанного господарства. Порядок запису страв та напоїв у меню. Особливості оформлення меню. Характеристика спеціальних карт меню.

Кarti напоїв барів. Структура карти вино-горілчаних напоїв. Структура спеціальних карт напоїв: карта спеціальних видів пива, карта коктейлів, карта чаю, спеціальна карта кави. Структура карти вин. Структура преїскуранту. Принципи складання преїскуранту.

Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи. Асортимент продукції різних типів барів. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.

#### **ТЕМА 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. Основні правила обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.

Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Правила роботи із тацею. Черговість подачі страв при виконанні замовлення. Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді. Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок. Підбір посуду, приборів для подавання соусів. Технологія подавання десертів. Характеристика збирання посуду дво- чи три тарілковим способом.

Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами. Порядок подавання напоїв. Технологія подавання напоїв. Підбір посуду для подавання міцних алкогольних напоїв, вин, слабоалкогольних напоїв, безалкогольних напоїв та температура їх подачі. Рекомендації щодо підбору страв та закусок до алкогольних напоїв.

#### **ТЕМА 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв**

Класифікація змішаних напоїв. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об'єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об'ємом подавання, за температурою подавання.

Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Основні правила приготування та оформлення напоїв. Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері. Послідовність приготування

змішаних напоїв у міксері. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв. Технологія нервування змішаних напоїв.

Гарнірування напоїв та їх подавання. Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Значення гарнірування коктейлю. Способи подавання гарніру до коктейлю. Технологія гарнірування лимонною шкіркою. Технологія приготування цукрового сиропу. Нарізання часточками апельсина, лимона, лайма для гарнірування коктейлю. Виготовлення смужок зі шкірочки цитрусових.

Модифікатори коктейлів. Емульгатори, що застосовуються у міксології. Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів. Характеристика рідких і твердих модифікаторів. Характеристика продуктів, що входять у емульгаторну групу. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.

## **ТЕМА 6. Приготування основних видів напоїв**

Особливості приготування коктейлів. Характеристика групи коктейлів аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.

Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів. Характеристика коктейлів. Технологія приготування та подавання різних видів коктейлів: джулепи, коблери, фліпи, фізи, айс-крім, фраппе, ге-ног, крющони, коктейлі молочні, вершкові, молочно-яєчні, десертні, фруктово-ягідні.

Особливості приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв. Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків. Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками. Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих. Характеристика холодний алкогольних напоїв. Характеристика холодний безалкогольних напоїв.

Характеристика змішаних напоїв. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв:



айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, коблер, крющон, ойстер, пафф, сангрія, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

Тонізуючі і прохолоджуючі напої. Характеристика довгим змішаним напоям. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: хайбол, бак, ріккі, колінз, фізи, фіксі, дейзі, кулери, сангери, тоді, молочні пунші, пуфф, слінг, джулеппи, ег-ног, коблер, санді.

Групові змішані напої. Характеристика і класифікація групових змішаних напоїв. Характеристика груповому змішаному напою – пуншу. Правила приготування пуншу. Різновиди гарячих пуншів. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногг, крющони.

## **Змістовий модуль II. Виноградні вина. Організація роботи сомельє.**

### **ТЕМА 7. Основи організації роботи сомельє. Винна карта**

Професійна підготовка сомельє. Обов'язки сомельє. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Education Trust». Характеристика рівнів навчання: базовий рівень, середній, професіональний, продвинутий (досвідчений), п'ятий рівень – індивідуальний проект. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє.

Оснащення робочого місця сомельє. Призначення і розміщення приставного столу сомельє. Поняття декантації вина. Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Винна карта. Особливості оформлення карти вин. Структура винної карти. Перелік інформації, що подається у винній карті. Характеристика інформації, яка вказана на кольєретці та етикетці пляшки. Правила запису напоїв у винній карті відповідно до виробника напою, до терміну витримки напою.

Організація роботи по формуванню винного асортименту. Вплив концепції бару, класу, цінової політики, контингенту споживачів при формуванні винного асортименту. Особливості впливу економічного фактору при формуванні винного асортименту. Визначення цінової категорії, об'єму закупівлі винного асортименту. Порядок оновлення винного асортименту у закладах ресторанного господарства.

## **ТЕМА 8. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація**

Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина. Характеристика вина як алкогольний напій. Характеристика бродіння вина. Призначення універсальних та спеціальних сортів винограду. Особливості первинного та вторинного виробництва вина. Стадії становлення вина. Характеристика стадій формування вина, дозрівання і старіння вина.

Міжнародна класифікація вина. Поняття класифікація вин. Класифікація вин на натуральні вина і вермути, на сортові і купажні, на перенасичені вуглекислотою і тихі. Класифікація вин по вмісту цукру. Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікація десертних, напівдесертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин. Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин. Характеристика вин відносно місту в них кислоти.

Класифікація вин на вітчизняному ринку. Класифікація вин за призначенням, по міцності і вмісту цукру, за кольором. Поділ вин на групи по термінам витримки. Поділ вин на групи залежно від технології приготування.

Первинне виробництво вин. Характеристика первинного виробництва вин. Асортимент і характеристика білих столових вин. Червоні вина як основа виноробної продукції. Столові напівсухі напівсолодкі вина.

Вторинне виробництво вин. Характеристика вторинного виробництва вин. Характеристика спеціальних вин. Характеристика вин типу портвейн, мадера, марсала, херес та малага. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.

## **ТЕМА 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин**

Техніка обслуговування гостей винами. Приймання замовлення та порядок підготовки вина до подавання. Технологічний процес подавання вина: представлення вина, відкривання пляшки вина, дегустація вина, декантування вина, наповнення чарок, повторне замовлення.

Сутність проведення декантації. Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.

Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами. Поняття еногастрономії. Характеристика принципів для забезпечення відповідності вин певним стравам: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий». Перелік найпоширеніших ворогів вина.

Правила споживання вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання молодих і легких червоних вин, червоних насичених вин, важких старих червоних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання міцних (кріплених) вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання солодких десертних вин, лікерних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання шампанських вин.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Барна справа» передбачено:

для денної форми навчання – залік ( 6 сем);

для заочної форми навчання – залік ( 5 сем).

### **Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання**

**Політика курсу:** обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Барна справа» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;
5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

– за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;

– за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);

– за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

*Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:* здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

**Підсумковий контроль зі змістового модулю 1** проводиться після вивчення теми № 6 у вигляді контрольної роботи (теми 1-6).

**Підсумковий контроль по змістовому модулю 2** проводиться після вивчення теми № 9 у вигляді контрольної роботи (теми 7-9).

**Схема формування оцінки.**

### **Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
83-89	<b>B</b>	добре	
75-82	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	

60-67	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін

<b>ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ</b>			
<b>Поточний контроль (ПК)</b>		<b>Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)</b>	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
$\leq 40$	$\leq 20$		
$\leq 60$		$\leq 40$	
Підсумкова оцінка у випадку заліку ( $\Pi$ ) = $\text{ПК} + 3 \leq 100$			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену ( $\Pi$ ) = $\text{ПК} + \text{Е} \leq 100$			
<b>ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ</b>			
<b>Поточний контроль (ПК)</b>		<b>Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)</b>	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
$\leq 20$	$\leq 40$		
$\leq 60$		$\leq 40$	
Підсумкова оцінка у випадку заліку ( $\Pi$ ) = $\text{ПК} + 3 \leq 100$			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену ( $\Pi$ ) = $\text{ПК} + \text{Е} \leq 100$			

### Форми та організація оцінювання (6 семестр):

#### Денна форма

##### Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожену відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожену задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми))	10

Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60
---	----

**Форми та організація оцінювання (5 семестр):**  
**Заочна форма**

**Поточне оцінювання**

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожен задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

**Підсумковий контроль(для денної та заочної форми навчання)**

<i>Підсумковий контроль( 5 семестр - залік)</i>	
<b>Бали</b>	<b>Критерій</b>
<b>№1. Теоретичне питання 1</b>	
9-10	Повне розкриття теоретичного питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів і нормативних документів та обґрунтованого викладу питання, що супроводжується доречними прикладами.
7-8	Питання висвітлено повно, логічно, обґрунтовано, студент виявив уміння аналізувати факти, події, але у відповідях допущені неточності.
5-6	Студент у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, допускає незначні помилки.
1-4	Студент дає неповні відповіді, допускає помилки.
0	Нульову оцінку одержує студент, якщо він дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату чи взагалі нічого не відповів
<b>№3. Тестові завдання</b>	
0-20	Тестові завдання (10 тестових завдань, за кожен правильну відповідь-1 бал)
<b>№4 Практичне завдання</b>	
9-10	Студент правильно розв'язав практичне завдання (задачу), визначив методику розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату і формул, аргументував висновки.
7 – 8	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв'язанні.

5 – 6	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені помилки у розв'язанні не дають можливості зробити правильні висновки.
1 – 4	Студент частково розв'язав практичне завдання (задачу), але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату та методики розв'язання задачі.
0	Студент неправильно розв'язав практичне завдання (задачу), показав незадовільне знання понятійного апарату, або взагалі нічого не відповів.

**Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання):**

<i>Поточний контроль</i>	
<b>Бали</b>	<b>Критерій</b>
0,5 бали	за кожен правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язанні ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожен правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни
Самостійна (індивідуальна) – 2-4 бали	Інд.-самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <input type="checkbox"/> самостійність виконання; <input type="checkbox"/> логічність та послідовність викладення матеріалу; <input type="checkbox"/> повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання); <input type="checkbox"/> обґрунтованість висновків; <input type="checkbox"/> використання статистичної інформації та довідкової літератури; <input type="checkbox"/> відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання; <input type="checkbox"/> можлива наявність конкретних пропозицій; <input type="checkbox"/> якість оформлення.

**Орієнтовні критерії оцінювання аудиторної роботи на семінарських, лабораторних та практичних заняттях**

<b>БАЛИ</b>	<b>ПОЯСНЕННЯ</b>
<b>5</b>	Теоретичні питання, винесені на розгляд, <b>засвоєні у повному обсязі; на високому рівні сформовані</b> необхідні практичні навички та вміння; <b>всі</b> навчальні завдання, передбачені планом заняття, <b>виконані</b> в повному обсязі. Під час заняття продемонстрована стабільна активність та ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань ґрунтується <b>на глибокому знанні</b> предметної області та теми заняття.

<b>4</b>	Теоретичні питання, винесені на розгляд, <b>засвоєні у повному обсязі; в основному сформовані</b> необхідні практичні навички та вміння; <b>всі</b> передбачені планом заняття навчальні завдання <b>виконані</b> в повному обсязі з <b>неістотними помилками</b> . Під час заняття продемонстрована ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань <b>переважно ґрунтується на знанні</b> предметної області та теми заняття.
<b>3</b>	Теоретичні питання, винесені на розгляд, <b>у цілому засвоєні</b> ; практичні навички та вміння мають <b>поверхневий характер</b> , потребують подальшого напрацювання та закріплення; навчальні завдання, передбачені планом заняття, <b>виконані, деякі</b> видизавдань виконані з <b>помилками</b> .
<b>2</b>	Теоретичні питання, винесені на розгляд, <b>засвоєні частково, прогалини</b> у знаннях <b>не носять істотного характеру</b> ; практичні навички та вміння <b>сформовані недостатньо</b> ; <b>більшість</b> навчальних завдань <b>виконано, деякі</b> з виконаних завдань <b>містять істотні помилки</b> , які потребують подальшого усунення.
<b>1</b>	Здобувач <b>не готовий до заняття, не знає</b> більшої частини програмного матеріалу, <b>зтруднощами виконує</b> завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, <b>допускає змістовні помилки, не володіє</b> відповідними вміннями і навичками, необхідними для розв'язання професійних завдань.
<b>0</b>	<b>Відсутність на занятті</b>

### **Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:**

*при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.*

*Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.*

### **Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)**

*Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)*



Додаток 1.1.  
до Робочої програми з н  
авчальної дисципліни

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор  
ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

\_\_\_\_\_ 2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### БАРНА СПРАВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній  
ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

241 «Готельно –  
ресторанна справа

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

денна

Обсяг

3 кредитів ЄКТС, 90

годин

Кафедра (-и)

Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Курс

4

Групи

ГР-2

			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття/ Лаб. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>6 семестр</b>							
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	8	4	2		2	4
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	10	4		2	2	6
3	Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів	8	4	2		2	4
4	Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі	10	4		2	2	6
5	Тема 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв	10	6	2	2	2	4
6	Тема 6. Приготування основних видів напоїв	12	6		2	4	6

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
8	Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	10	6	2	2	2	4
7	Тема 8. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація	10	4	2		2	6
9	Тема 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин	12	6		2	4	6
	<b>Разом за семестр</b>	90	44	10	12	22	46
	<b>Разом за навчальний рік</b>	90	44	10	12	22	46
	<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Залік</b>					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10.

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Тесленко

до Робочої програми з навчальної дисципліни

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### БАРНА СПРАВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

**241 «Готельно – ресторанна справа»**

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

**заочна**

Обсяг

**3**

кредитів ЄКТС,

**90**

годин

Кафедра (-и)

**Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу**

Курс

**4**

Групи

**ГР-2**

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна та індивідуальна робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>5 семестр</b>							
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	8					8
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	10					10
3	Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів	10	2	2			8
4	Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі	8					8
5	Тема 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв	10					10
6	Тема 6. Приготування основних видів напоїв	12	4	2	2		8
7	Тема 8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	8					8
Σ		Σ	Аудиторна робота				Σ

	Назва теми (згідно з РПНД)		Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття		
1	2	3	4	5	6	7	8	
8	Тема 7. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація	10					10	
9	Тема 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин	14	4	2	2		10	
	<b><i>Разом за семестр</i></b>	90	10	6	4	0	80	
	<b><i>Разом за навчальний рік</i></b>	90	10	6	4	0	80	
	<b><i>Форма підсумкового контролю</i></b>	<b><i>залік</i></b>						

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
14.06.2024 р., протокол №10.

**Завідувач кафедри**



(підпис)

**Т.В. Тесленко**

Додаток 2

до Робочої програми з навчальної  
дисципліни

# ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## БАРНА СПРАВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

**241 Готельно-**

**ресторанна справа**

(шифр і назва)

на 2024/2025 навчальний рік

### Основні нормативні акти:

1. Про захист прав споживачів: Закони України від 12.05.91.-№1023-XII. URL: [https://zakononline.com.ua/documents/show/155558\\_600006](https://zakononline.com.ua/documents/show/155558_600006)
2. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закони України від 236.12.97 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80.#Text>
3. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 02.11.04 №2137-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/4004-12#Text>
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 20.09.02.- №219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація: URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
6. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі змінами № 1 та № 2

### Основна:

1. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: навч. посіб. Київ, 2020. 396 с.
2. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво баристи: навч. посіб. Київ, 2023. 168 с.
3. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х. Барна справа : навч. посіб. Львів, 2016. 288 с.
4. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с.

### Додаткова:

1. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посіб. Чернішів, 2021. 217 с.
2. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Словник-Довідник: навч. посіб. Дніпро, 2020. 182 с.
3. Паска М. З. Організація барної справи: конспект лекцій. Львів, 2019. 41 с.

4. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє: конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.

#### Інтернет-ресурси:

1. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. URL: <http://dspace.nbu.gov.ua/>
2. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>
3. Правила дегустації вина. URL: [http://ni.biz.ua/8/8\\_17/8\\_177192\\_pravila-degustatsii.html](http://ni.biz.ua/8/8_17/8_177192_pravila-degustatsii.html)
4. Барна Академія InShaker у Україні. URL: <https://ua.inshaker.com/>

зглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
14.06.2024 р., протокол №10.

Ро

**Завідувач кафедри**



(підпис)

**Т.В. Тесленко**

Додаток 3

до Положення про організацію освітнього процесу у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) ЗАНЯТЬ  
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БАРНА СПРАВА**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма

**Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.**

Форма навчання

**денна**

(денна/заочна)

у 2024/2025 навчальному році

Плани семінарських (практичних)  
занять обговорені та схвалені на  
засіданні кафедри  
протокол від 14.06.2024 р. № 10



**Завідувач кафедри**

**Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

**Дніпро – 2024**

Барна справа // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 31 с.

**РОЗРОБНИК(-И):** Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.



# ТЕМА 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару

## Практичне заняття № 1 – 2 год

### План

1. Класифікація та характеристика різних типів барів.
2. Форми обслуговування барів. Функції барів.
3. Характеристика різних типів барів.
4. Організація постачання.
5. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.

### **Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду та досвіду роботи кращих закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

### **1. Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями)**

1. Дайте визначення поняття «бар»:
  - a. Заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля;
  - b. Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку;
  - c. Заклад ресторанного господарства, в якому безалкогольні та змішані напої продають через стійку видачі замовлення.
  - d. Заклад ресторанного господарства із обмеженим асортиментом готових напоїв та страв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де замовлення споживають, як правило, стоячи чи продають на виніс.
2. На які класи поділяють бари за номенклатурою наданих послуг та рівнем обслуговування?:
  - a. Люкс та вищий;
  - b. Вищий та перший;
  - c. Вищий, перший та другий;
  - d. Люкс, вищий та перший.

3. Які є форми обслуговування в барі?:
  - a. Бармен за барною стійкою та офіціанти;
  - b. Офіціанти та сомельє;
  - c. Офіціанти, бармен за барною стійкою, змішане;
  - d. Офіціанти та адміністратор.
4. Який відсоток фірмових страв та напоїв повинні мати бари, що належать до класу Люкс?
  - a. 50%;
  - b. 80%;
  - c. 25%;
  - d. 90.
5. Який інтер'єр повинні мати бари, що належать до класу вищій?
  - a. Інтер'єр, який виготовляють із матеріалів масового виробництва; барну стійку та меблі підбирають на основі зразків серійного виробництва, посуд стильний, недорогий.
  - b. Оригінальний інтер'єр, високий рівень комфорту, вибір послуг, розмаїтий асортимент напоїв і фірмових коктейлів, стильний посуд, живий оркестр, концертну програму.
  - c. Вишуканий інтер'єр, високий рівень комфорту, широкий вибір послуг, асортимент фірмових страв та напоїв, дорогий посуд, стильний фірмовий одяг для обслуговуючого персоналу, живий оркестр, розважальну концертну програму або "вар'єте".
  - d. Інтер'єр, який виготовляють тематично з матеріалів масового виробництва; бар пропонує певні послуги, виготовляє асортимент різних напоїв та страв нескладного приготування. Забезпечує аудіо-музичне обслуговування.
6. Для чого призначена виробнича група приміщень?:
  - a. для тимчасового зберігання продуктів та сировини в морозильних камерах і сухих приміщеннях з відповідними режимами зберігання.
  - b. для забезпечення задовільних умов праці та відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу).
  - c. для переробки сировини та відпуску готової продукції
  - d. для реалізації готової продукції та організації її споживання.
7. У якому напрямку та ряду оформлюють вітрину високосортними напоями та горілчаними виробами сувенірного призначення:
  - a. зліва направо у верхньому ряду;
  - b. справа на ліво у верхньому ряду;
  - c. справа на ліво у нижньому ряду;
  - d. злів напрово у середньому ряду.
8. Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача:
  - a. Коктейль - бар;
  - b. Снек – бар;
  - c. Молочний бар;

d. Фітобар.

9. Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл.:

- a. Молочний бар;
- b. Фітобар;
- c. Винний бар;
- d. Коктейль бар

10. У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо)?:

- a. У молочному;
- b. У десертному;
- c. У винному;
- d. У вітамінному.

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 1:**

#### **1. Питання для самоконтролю**

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Що покладено в основу класифікації барів?
4. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
5. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
6. Який асортимент продукції характерний для барів?
7. Який асортимент основних послуг пропонують бари?
8. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари?
9. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів?
10. Що таке паб?

#### **2. Індивідуальні завдання до Теми:**

Завдання №1 Написання реферату на одну з тем:

1. Молочний бар.
2. Аперитив-бар.
3. Десертний бар.
4. Коктейль-бар
5. Гриль-бар.
6. Снек-бар.
7. Пивний бар.
8. Салатний бар.
9. Фіто-бар.
10. Діско-бар.
11. Експрес-бар.
12. Пул-бар.
13. Кав'ярня

## **Рекомендована література**

1. Слащева А. В., А. В. Клименко. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с
2. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства/ [ Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., Литивиненко Т.Є. та ін.]. Київ, 2011. 584 с.

## **ТЕМА 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

### ***Семінарське заняття № 1 – 2 год.***

#### **План**

1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
2. Характеристика меблів відповідно до класу бару.
3. Асортимент, призначення барного посуду.
4. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

#### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*механічне устаткування, теплове устаткування, холодильне устаткування, блендер, кавомолка, міксер, соковижималка, постмікс, льодогенератор, кавоварка, барна стійка, шот-стопку, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, колінз, тоді, флюте, сауер, гоблет, шейкер, стрейнер, ріммер, гейзер*

### ***Практичне заняття №2 - 2 год***

#### **План**

1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
2. Характеристика меблів відповідно до класу бару.
3. Асортимент, призначення барного посуду.
4. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

#### ***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

*- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;*

*- формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду та досвіду роботи кращих підприємств індустрії туризму для покращення діяльності в сучасних ринкових умовах.*

**Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями):**

1. Який вид устаткування повинен бути присутнім у барі?
  - a) Механічне;
  - b) Теплове;
  - c) Холодильне;
  - d) Усі варіанти.
2. Яке теплове устаткування використовується за барною стійкою?
  - a) Електросплита;
  - b) Міксер;
  - c) Пекарська шафа;
  - d) Кавомашина.
3. Яке холодильне устаткування використовується за барною стійкою?
  - a) Постмікс;
  - b) Айсбакет;
  - c) Вафельниця електрична;
  - d) Гранітор.
4. Яке механічне устаткування використовується за барною стійкою?
  - a) Апарат для приготування гарячого шоколаду;
  - b) Блендер
  - c) Тостер;
  - d) Гриль.
5. Яке призначення тостера?
  - a) Для приготування бутербродів;
  - b) Для підсмажування шматків хліба для порційних страв;
  - c) Для приготування коктейлів;
  - d) Для зберігання м'якого морозива.
6. Яке призначення блендера?
  - a) Для приготування фруктів та льоду з іншими складовими;
  - b) Для приготування фліпів;
  - c) Для подрібнювання льоду;
  - d) Для подрібнення прянощів.
7. Який шейкер складається з двох частин: скляного та металевого стаканів?
  - a) Стандартний Бостонський;
  - b) Європейський;
  - c) Американський;
  - d) Французький.
8. Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?
  - a) Для відділення напоїв від льоду;
  - b) Для безпереривного наливання напоїв тонким струменем;
  - c) Для приготування спіралі з цедри фруктів;
  - d) Для створення окантовки на келиху.
9. Яке призначення льодогенератора?
  - a) Для охолодження фруктів, ягід;

- b) Для приготування газованої води;
- c) Для зберігання пива в пляшках та соків у пакетах;
- d) Для виготовлення льоду.

10. Яке призначення нижньої частини барної стійки?

- a) Прилавок на який подаються напої;
- b) Прилавок, на який подаються кулінарні закуски та страви;
- c) Безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.
- d) Місце розташування білдинг-лотка.

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 2:**

1. Поняття «механічне устаткування» та його різновид.
2. Для чого призначене теплове устаткування, що використовується за барною стійкою та його різновид?
3. Для чого призначене холодильне устаткування, що використовується за барною стійкою та його різновид?
4. Які вимоги висуваються до барної стійки?
5. Що відноситься до барного інструменту?

### **Рекомендована література**

1. Слащева А. В., А. В. Клименко. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с
2. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.

## **Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

*Практичне заняття №3 – 2 год.*

### **План**

1. Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару.
2. Структура спеціальних карт напоїв: карта спеціальних видів пива, карта коктейлів, карта чаю, спеціальна карта кави.
3. Принципи складання преїскуранту.
4. Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч.
5. Асортимент продукції різних типів барів.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння визначати вид меню, бару та раціонального розміщення посуду інвентарю, продукції за барною стійкою;

- формування навичок складання прейскуранту, меню за загальними рекомендаціями кращих закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

**Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями)**

1. Укажіть кваліфікацію бармена, що веде документацію щодо руху товарів у барі?
  - а. Бармен 4-го розряду
  - б. Бармен 3-го розряду.
  - в. Бармен 5-го розряду.
  - г. Усі відповіді правильні.
2. Хто є головною відповідальною особою у барі?
  - а. Менеджер (керівник) бару.
  - б. Бухгалтер.
  - в. Бармен 5-го розряду.
  - г. Метрдотель-сомельє.
3. Як часто бармени, офіціанти проходять медичний огляд?
  - а. Один раз на рік.
  - б. Один раз на шість місяців.
  - в. Один раз на три місяці.
  - г. Один раз у два роки.
4. Укажіть сприятливу температуру для роботи приміщення бару.
  - а. 10-12 °С.
  - б. 16-18 °С.
  - в. 12 -14 °С.
  - г. 20-22 °С.
5. Який посуд необхідно вилучати з обігу у барі?
  - а. Порцеляновий темного кольору.
  - б. Щербатий та тріснутий.
  - в. Металевий.
  - г. Різнокольоровий.
6. Від чого залежить чисельність працівників бару?
  - а. Від кількості місць, тривалості роботи бару і навантаження на одного працівника.
  - б. Від загальної площі бару, виду барної стійки, наявності танцювальної площадки.
  - в. Від місцезнаходження бару, стану під'їзних шляхів.
  - г. Від частоти інвентаризації бару, виду бару, відповідальності кожного працівника на його ділянці роботи.
7. Укажіть кваліфікацію бармена, що складає карту бару.

- а. Бармен 4-го розряду.
  - б. Бармен 2-го розряду.
  - в. Бармен 5-го розряду.
  - г. Усі відповіді правильні.
8. Укажіть кваліфікацію бармена, що веде облік тазвітність.
- а. Бармен 4-го розряду.
  - б. Бармен 6-го розряду.
  - в. Бармен 5-го розряду.
  - г. Усі відповіді правильні.
9. Який нормативний документ регламентує кваліфікаційні вимоги до професії бармена?
- а. Тарифно-кваліфікаційний довідник робіт і професій працівників ресторанного господарства.
  - б. Класифікатор характеристик професій робітників Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України.
  - в. Класифікатор посадових обов'язків Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України.
  - г. Усі відповіді правильні.
10. Які розряди присвоюють барменам залежно від рівня професійної підготовки?
- а. Третій та четвертий.
  - б. Перший та другий.
  - в. Другий та третій.
  - г. Четвертий та п'ятий.
11. Як часто встановлюється санітарний день для бару?
- а. Два рази на місяць.
  - б. Три рази на місяць.
  - в. Один раз на місяць.
  - г. Один раз у два місяці
12. Яке обладнання встановлюється в торговельному залі бару для збереження відповідної температури подавання напоїв?
- а. Підсобні столи.
  - б. Стелажі.
  - в. Серванти.
  - г. Серванти-холодильники
13. На якому ярусі спеціального візка потрібно розміщувати посуд зі скла для доставки у залу предметів сервування?
- а. На нижньому.
  - б. На верхньому.
  - в. На середньому.
  - г. Усі відповіді правильні



14. Де у торговельному залі бару бармен та офіціанти розміщують запас посуду та приладдя?
- а. У серванті, тумбах.
  - б. На виробничому столі у торговельній залі.
  - в. У мийній столового посуду.
  - г. У білизняній у спеціальній шафі.
15. Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?
- а. Карта напоїв.
  - б. Меню.
  - в. Барна карта.
  - г. Коктейльна карта.
16. Згідно з яким документом здійснюються перевірки дотримання правильного ціноутворення у барі?
- а. Згідно з прибутковою накладною.
  - б. Згідно з рахунком-фактурою.
  - в. Згідно з меню.
  - г. Згідно з видатковою накладною.
17. Які страви повинні переважати в меню бару влітку?
- а. Із овочів та фруктів.
  - б. Із риби та рибопродуктів.
  - в. Із м'яса та м'ясопродуктів.
  - г. Із свіжого сиру та яєць
18. Які страви повинні переважати в меню бару взимку?
- а. Із овочів та фруктів.
  - б. Із м'яса та риби.
  - в. Із ягід та цитрусових.
  - г. Із крупів, макаронних виробів
19. Укажіть правильний варіант запису в меню холодних страв та закусок.
- а. Ікра осетрових риб. Ікра лососевих риб. Риба малосолёна. Риба відварена. Риба заливна. Риба під маринадом. Страви з нерибних продуктів моря. Салати та вінегрети. М'ясна гастрономія. М'ясо відварене та смажене. Домашня птиця та дичина. Кисломолочні продукти.
  - б. Риба малосолёна. Риба відварена. Ікра лососевих риб. Ікра осетрових риб. Риба заливна. Страви з нерибних продуктів моря. Риба під маринадом. М'ясна гастрономія. М'ясо відварене та смажене. Салати та вінегрети. Домашня птиця та дичина. Кисломолочні продукти.
  - в. Салати та вінегрети. Риба малосолёна. Риба відварена. Риба заливна. Ікра осетрових риб. Ікра лососевих риб. Риба під маринадом. Страви з нерибних продуктів моря. М'ясна гастрономія. М'ясо відварене та смажене. Домашня птиця та дичина. Кисломолочні продукти.

г. Кисломолочні продукти. Домашня птиця та дичина. Салати та вінегрети. М'ясо відварене та смажене. М'ясна гастрономія. Риба під маринадом. Страви з нерибних продуктів моря. Риба заливна. Ікра осетрових риб. Ікра лососевих риб. Риба малосолёна. Риба відварена.

20. Укажіть правильний варіант запису у меню бару гарячих закусок.

а. Із птиці та дичини. Із субпродуктів. Рибні, з нерибних продуктів моря. М'ясні. Із овочів та грибів. Із яєць та борошна.

б. Рибні, з нерибних продуктів моря. Із птиці та дичини. Із субпродуктів. М'ясні. З овочів та грибів. З яєць та борошна.

в. Рибні, з нерибних продуктів моря. М'ясні. Із субпродуктів. Із птиці та дичини. Із овочів та грибів. Із яєць та борошна.

г. Із овочів та грибів. Із яєць та борошна. Рибні, з нерибних продуктів моря. М'ясні. Із субпродуктів. Із птиці та дичини

### **Практичне завдання до Теми 3:**

1. Розробити прейскурант для молочного бару.
2. Розробити прейскурант для коктейль-бару.
3. Розробити прейскурант для фіто-бару.
4. Розробити прейскурант для аперитив-бару.

### **Рекомендована література**

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.

## **Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

*Семінарське заняття № 2 – 2 год.*

### **План**

1. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.
2. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
3. Порядок подавання напоїв. Технологія подавання напоїв.

*Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: приймання, виконання, флейрінг, спідміксинг, розрахунок, черговість подавання, дво- чи три тарілковим спосіб, прохолоджувальні напої.*

*Лабораторне заняття №1 – 2 год.*

## План:

1. Повторити асортимент посуду
2. Опрацювати тематичну ситуацію.
3. Виконати завдання.

**Мета:** закріпити теоретичні знання з асортименту і призначення посуду, інвентарю бару.

Наочні посібники: бар, посуд, інвентар і обладнання бару.

Основні положення.

Ви - бармен. Ваш робочий день починається за стійкою бару. Ви повинні знати, що бармен на роботу приходить за 2 години до відкриття і готує своє робоче місце. Створює собі максимум комфорту для роботи. За стійкою бармен повинен виглядати бездоганно:

- гарна зачіска;
- чисті і доглянуті руки, особливу увагу звернути на нігті, можна зробити манікюр;
- уніформа – бездоганно чисте, випрасувана сорочка, відпрасовані брюки, ретельно начищені туфлі, підбори не збиті;
- парфуми, якими користується бармен, повинен бути не яскраво вираженим, різким, а навпаки, м'яким і ніжним;
- бармен не повинен палити на робочому місці.

Робочий день бармена умовно можна розділити на дві частини. Перша частина – час, який бармен витрачає на підготовку посуду, інвентарю, вітрини, отримання продуктів із складу. Підготовчий період займає 1/3 робочого дня. Особливу увагу ви, як бармен, повинні приділити оформленню вітрини бару і барній стійці. На вітрині розвісити цінники на всю продукцію.

Напої на полицях розмістити в такому порядку:

- Пиво, газована вода, газовані вина, вина, соки.
- Інгредієнти для змішаних напоїв.
- Кава, чай.
- На далекі полиці вітрини ставлять напої, які використовують рідко.

Підготувати стійку бару.

Висока стійка складається з двох частин:

1. Верхній вузькою (30-40 см) – на ній подають напої; перед роботою її натирають м'якою тканиною до блиску;
2. Широкої нижній частині робочого столу бармена, на ньому він готує і розміщує напої. Тут повинно бути хороше освітлення.

Для чіткої організації роботи необхідно правильно розмістити інвентар і обладнання:

- з правого боку: касовий апарат, потім кавоварка, ваги. На верхній полиці зліва – барвисто оформлене меню.

- на нижній полиці – блендер, міксер, мікрохвильова піч, перед блендером напої розставляють для роботи:
- перший ряд – коньяк, горілка, ром. Потім лікери, вина спеціальні, сухі;
- перед пляшками – графини із сиропами і соками, соломинки в пакеті і в склянці перед касою;
- на передній панелі перед барменом або праворуч розставляються і розвішується інвентар: щипці для льоду, тістечок, ключі для відкривання пляшок, підставка з набором ножів і обробна дошка; за обробною дошкою ставлять судочки з прикрасами, набір мірних склянок, шпажки для канапе і креманки з цукром; в ящиках під столом зберігають рушники для посуду і серветки для рук;
- з лівої сторони мають необхідну посуд: стакани для коктейлів і соків, підноси з тарілками, чайні ложки в склянці, шейкер, та ін. мірний посуд;
- на верхній полиці повинно бути меню, карта вин;
- над стійкою висить сушарка для чарок;
- за спиною бармена знаходиться вітрина – холодильник, де охолоджуються напої і зберігаються холодні закуски, бутерброди.

Бармен – основний фахівець бару повинен готувати смачні напої, знати тонкощі обслуговування.

Обов'язки бармена:

- мати здатність розбиратися в людях, вміти готувати, знати основи правил етикету, мати гарні манери;
- виховувати в собі витримку, свідоме подолання негативних емоцій;
- працювати спокійно, виважено, акуратно і артистично;
- знати і дотримуватися професійної етики;
- вміти приділяти максимум уваги відвідувачам;
- швидко, чітко обслуговувати, вести правильний розрахунок з відвідувачами.

Головне в роботі бармена – уміти володіти собою, своїми рухами, незалежно від того, чи сидить він, іде чи працює.

При обслуговуванні відвідувачів необхідно дотримуватися санітарні вимоги:

- працювати акуратно;
- мати чисті серветки для натирання посуду, пляшок; ручники і рушники для рук, щітки для прибирання столів;
- приготування напоїв повинно виглядати апетитно, так як вони готуються у присутності відвідувачів;
- посуд повинна бути чистою, натертої лляним рушником;
- стакани слід брати тільки за нижня основа, чарки – за ніжки, посуд з ручками – за ручки;
- брати і перекладати продукти спеціальними щипцями або лопаткою, подавати на тарілках;
- для прикрас і льоду використовувати щипці, пінцети.

Послідовність виконання роботи:

1. Самостійно підготуватися до роботи.
2. Додати своїй зовнішності привабливий вигляд.
3. Підготувати барну стійку до роботи:
  - перевірити правильність розстановки напоїв на вітрині;
  - ознайомитися з розташуванням обладнання і правилами його експлуатації.
4. Ознайомитися з інвентарем і самостійно розподілити його на робочому місці бармена.
5. Розсортувати скляний посуд і розвісити по видах в сушарці, підготувати посуд для роботи і розташувати з лівого боку в потрібному порядку.
6. Розташувати пляшки з напоями на стійці.
7. Перевірити по пунктах готовність бару до роботи.
8. Вивчити посуд та інвентар бару, заповнити таблицю «Інвентар, посуд бару».

Таблиця 1

### Оформлення роботи

Щодо практичного заняття оформлюється звіт. В зошит записують:

1. Дата проведення.
2. Мета заняття.
3. Порядок проведення роботи.
4. Асортимент, місткість та призначення барного посуду та інвентарю.
5. Література по темі заняття.

Пояснення по вивченню посуду та інвентарю бару

1. Рейнвейная чарка: з неї п'ють біле столове вино, ємність – 100 см<sup>3</sup>.
2. Лафитная чарка (за назвою однієї з відомих марок сухого червоного французького вина «Шато Лафит»): призначена для червоного столового вина, ємність близько 125 см<sup>3</sup>.
3. Лікерна чарка з кольорового скла: з неї п'ють тільки лікери, ємність – 25-30 см<sup>3</sup>.
4. Келих для шампанського: призначений для шампанських та ігристих вин, ємність – 125-150 см<sup>3</sup>.
5. Горілчана чарка: з неї прийнято пити горілку та гіркі настоянки, ємність – 50 см<sup>3</sup>.
6. Чарка для коктейлю (за формою нагадує правильний конус): використовується для коктейлів, наприклад, «Манхеттен», ємність – 100 см<sup>3</sup>.
7. Шпажки: використовуються для прикраси – нанизування оливок, вишеньок та ін.
8. Мірний стакан (гейзер): при приготуванні коктейлів необхідно точно слідувати рецептурою; зазвичай робиться з нержавіючої сталі, має з одного боку мітку 20 мл, з іншого – 40 мл, рідше – 50 мл

9. Шприц – пляшка містить рідини, які використовуються тільки у невеликих кількостях (краплях); має литу пробку.

10. Блендер: призначений для збивання фруктів, вершків, приготування коктейлів, у яких є погано змішуються один з одним компоненти; можна використовувати електроміксер.

11. Барний стакан (для попереднього змішування) необхідний для всіх напоїв, які не струшують, а змішують; ємність – приблизно 1 л, що достатньо для приготування 3-4 порцій.

12. Відерце для льоду застосовується для зберігання колотого льоду, має різну місткість, виготовляється з різних матеріалів, найбільш зручно з подвійними стінками з пластику з термокрышкою.

13. Шейкер - основний пристрій для змішування коктейлів; буває різних типів і з різних матеріалів.

14. Барне ситечко (стрейнер): для видалення з напоєм шматочків льоду, фруктів або насіння при процеживанні в келих для гостей;

15. Барний ніж: використовується для нарізки цитрусових.

16. Паличка для перемішування (свизлстик): буває різного кольору і форми, дуже приємно прикрашає коктейлі та ін.

#### **Питання для самоконтролю.**

1. Вкажіть місткість та призначення наступного скляного посуду: сніфтер, флюте, шот, шуттер, hurricane, котейльний келих, колада, штоф, шампанка, маргарита, винник для білого вина, винник для червоного вина, бренді-балон, париж, хайболл, коллінз, тумблер, рокс, олдфешенд та ін.

2. Перерахуйте інвентар бару і вкажіть його призначення.

3. Які вимоги пред'являються до організації робочого місця бармена?

4. Які вимоги пред'являються до бармена?

#### **Рекомендована література до Теми 4:**

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.

*Практичне заняття №4 – 2 год.*

#### **План**

1. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.
2. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
3. Порядок подавання напоїв. Технологія подавання напоїв.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння визначати вид та призначення барного посуду та раціонального розміщення інвентарю, продукції за барною стійкою;
- формування навичок аналізу організації обслуговування відвідувачів у барі та у закладах ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

**Практичне завдання до Теми 4:**

1. Скласти таблицю з найменуванням, технічними характеристиками (об'єм) та призначенням барного посуду.
2. Скласти таблицю з найменуванням, характеристиками(опис) та призначенням барного інвентарю.
3. Скласти таблицю з найменуванням, характеристиками(опис) та призначенням барного інструменту.

**Рекомендована література**

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.
3. Барна Академія InShaker у Україні. URL: <https://ua.inshaker.com/>

## **Тема 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв**

*Семінарське заняття № 3 – 2 год.*

**План:**

1. Класифікація змішаних напоїв.
2. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування
3. Гарнірування напоїв та їх подавання.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**

*коктейлі, довгі змішані напої, (ДЗН), групові змішані напої (ГЗН), Shot Drinks, Long Drinks, Party Drinks, аперитиви, джестиви, білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леср», база, зм'якшуючий компонент, смако-ароматичний компонент, наповнювач, гарнір, гарнірування*

**Тестові завдання**

1. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли усі компоненти змішують у шейкері разом із льодом до 10 с.

а. Білд.

б. Бленд.

в. Шейк.

г. Мадл.

2. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом велектроблендері.

а. Білд.

б. Бленд. в. Шейк.

г. Мадл.

3. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли частину компоненту розтирають перед вливанням інших ложкою або товкачиком.

а. Білд.

б. Бленд.

в. Шейк.

г. Мадл.

4. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли компоненти розмішують шарами, без льоду (шарування).

а. Білд.

б. Мадл.

в. Бленд.

г. Леєр.

5. При виготовленні яких напоїв застосовується спосіб білд?

а. Гарячих змішаних напоїв.

б. Аперитивів

в. Групових змішаних напоїв.

г. Прохолоджувальних.

6. При виготовленні яких напоїв застосовують спосіб мадл?

а. При приготуванні шаруватих коктейлів.

б. При приготуванні напоїв, коли один або кілька складників необхідно розтерти або розтовкти з цукром

в. При виготовленні напоїв, коли технологія вимагає охолодження складників у процесі їх змішування.

г. При виготовленні напоїв, коли необхідне інтенсивне короткочасне змішування для вершкових коктейлів.

7. Укажіть значення флемінга.

а. Нагрівання келиха зі спиртним напоєм.

б. Струшування шейкера 3 - 5 с

в. Охолодження келиха зі спиртним напоєм.

г. Збивання суміші напою міксером.

8. Дайте визначення поняття "гарнір".

а. Складові інгредієнти шаруватих коктейлів.

б. Легка закуска до змішаних напоїв.



- в. Складові інгредієнти групових змішаних напоїв.
- г. Гаряча закуска до змішаних напоїв.
- 9. Які плоди нарізують клинами в якості гарніру до змішаного напою?
  - а. Банани, лимони.
  - б. Лайм, ківі.
  - в. Ананаси.
  - г. Апельсини, персики.
- 10. Укажіть емульгатори.
  - а. Лікєро-горілкані вироби.
  - б. Молоко і молочні продукти, вершки, морозиво, яйця.
  - в. Ігристі вина.
  - г. Лід-фіз, лід-франня, лід-коблер.
- 11. Яке молоко використовують для приготування змішаних напоїв?
  - а. Свіже незбиране.
  - б. Згущене.
  - в. Пастеризоване, стерилізоване, пряжене.
  - г. Свіже охолоджене.
- 12. Які модифікатори використовують при приготуванні коктейлів?
  - а. Мед.
  - б. Ефірні масла, есенції, прянощі, приправи.
  - в. Міцні ароматичні лікєри.
  - г. Горілка, коньяк.
- 13. Як необхідно зберігати модифікатори?
  - а. В окремому посуді, герметично закритими при температурі +2 °С, +15 °С.
  - б. В упаковці з вільним доступом повітря, при температурі 0 °С, +5 °С.
  - в. У герметичній упаковці при температурі -2 °С, -4 °С.
  - г. У герметичній упаковці при температурі -5 °С, -7 °С.
- 14. Які основи з вмістом цукру до 2 % належать до міцноалкогольних?
  - а. Горілка, джин, віскі, ром, коньяк, плодово-ягідні бренді.
  - б. Горілка, наливка, джин, віскі, ром, коньяк, плодово-ягідні бренді.
  - в. Горілка, джин, віскі, лікєр, ром, коньяк, плодово-ягідні бренді.
  - г. Горілка, джин, віскі, ром, коньяк.
- 15. Які основи з вмістом цукру вище 10 % належать до міцноалкогольних?
  - а. Солодкі настоянки, наливки, міцні плодово-ягідні лікєри.
  - б. Солодкі настоянки, наливки, десертні вина, лікєри.
  - в. Солодкі та напівсолодкі наливки, міцні плодово-ягідні лікєри.
  - г. Солодкі та напівсолодкі настоянки, наливки, міцні плодово-ягідні лікєри.

### **Рекомендована література**

- 1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. Архипов В. В. Организация работы сомелье : учебное пособие / В. В. Архипов. 2-е издание. – Киев : Центр учебной литературы, 2016. – 304 с.
3. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомелье : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.

### *Лабораторне заняття №2 – 2 год.*

#### **План:**

1. Класифікація змішаних напоїв.
2. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування
3. Гарнірування напоїв та їх подавання.

**Мета:** придбання практичних навичок з приготування гарнірів і топінгів, оформлення коктейлів.

**Наочні посібники:** обробна дошка, ніж, ніж-пила, карбовочний ніж, ніж для фігурної нарізки фруктів і овочів, щипці, лоток для нарізаних фруктів, піднос, відерце для льоду, посуд подачі, палички для коктейлів.

**Продукти:** апельсин, лимон, свіжий або консервований огірок, свіжа або консервована вишня, цукор, цукрова пудра, лід.

Послідовність виконання роботи:

1. Відпрацюйте завдання №№:1,2,3,4,5,6,7,8.
2. Зробіть замальовки в зошит.
3. Підберіть посуд для кожного виду гарніру.

Пояснення до виконання практичного заняття

Завдання 1. Охолодження посуду подачі.

Посуд подачі попередньо охолоджують у холодильній шафі або кладуть у келих або склянку кубик льоду і обертають його вздовж стінок.

Завдання 2. Приготування цукрової скоринки, цукрової інею (глазурування).

Цукрова скоринка служить прикрасою. Обідок келиха зволожують часточкою лимона, келих перекидають в дрібний цукор або цукрову пудру. Утворена цукрова скоринка має ширину 0,7-1,0 см.

Залежно від смакових якостей коктейлю скоринку можна робити з солі. При використанні цукрової пудри виходить цукровий іній.

Завдання 3. Приготування шпажки.

Фруктова шпажка служить прикрасою, закускою до напоїв, ароматизатором напою. На дерев'яні і пластмасові шпажки одноразового користування довжиною 8-10см нанизують з допомогою щипчиків фігурно нарізані плоди і ягоди. Шпажку з фруктами опускають у приготовлений напій, (кінець її залишається вільним для захоплення) чи кладуть на келих.

Завдання 4. Приготування лимонної або апельсинової підвіски.

Лимонна або апельсинова підвіска – це скибочка лимона або апельсина, який надрізають від середини до шкірці і надрізом надягають на край келиха або склянки.

Завдання 5. Приготування лимонної (апельсинової) цедри, зрізаної спіраллю.

Невеликим гострим ножом з цедру лимона зрізують стрічкою (товщиною до 0,5 см). Зрізану верхню частину цедри підвішують за край келиха, спіраль опускають всередину.

Завдання 6. Приготування цитрусового завитка.

Відріжте тоненький кружечок лимона, апельсина або лайма, зробіть на ньому маленький надріз і розгорніть його боку в протилежних напрямках. Подавайте завиток, насадивши його на край келиха, або в самому напої. Цитрусові різного кольору можна сплести разом і скріпити шпажкою. Завитки виглядають ефектно на шпажках, якщо їх нанизати між вишнями або маленькими шматочками інших фруктів.

Завдання 7. Приготування гарніру «Колесо воза».

За допомогою зестера зріжте шкірку з плоду смужками від серцевини вниз на рівному відстані так, щоб вийшла ребриста поверхня. Смужки можна використовувати для інших гарнірів. Поріжте плід, зробіть завитки або закріпіть шматочки на краю келиха.

Завдання 8. Топінги.

Протерті топінги гарні на поверхні напоїв, що містять вершки, молоко або яєчний білок. Натріть мускатний горіх прямо на поверхню напою.

### Оформлення роботи

Щодо практичного заняття оформлюється звіт. В зошит записують:

6. Дата проведення.
7. Мета заняття.
8. Порядок проведення роботи.
9. Технологічна схема приготування гарнірів і топінгів.
10. Література по темі заняття.

### Питання для самоконтролю

1. Як можна охолодити посуд подачі?
2. Для якої групи коктейлів можна використовувати лимонну спіраль, «кінську шию» і т. д.?
3. Яке призначення гарнірів?
4. Призначення топінгів. Що можна використовувати в якості начинки?

### Рекомендована література до Теми 5:

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.

## **Тема 6. Приготування основних видів напоїв**

*Семінарське заняття № 4 – 2 год.*

### **План**

1. Характеристика коктейлів.
2. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.
3. Тонізуючі і прохолоджуючі напої.
4. Групові змішані напої.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
*аперитив, діджестив, моктейль, джулепи, коблери, фліпи, фізи, айс-крім, фраппе, крющони., боул, бустер, глінтвейн, грог, дейзі, жсженка, коблер, ойстер, пафф, сангрія, слінг, тоді, хайбол, ег-ног, смеш, фікс*

*Практичне заняття №5 – 2 год.*

### **План**

1. Характеристика коктейлів.
2. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.
3. Тонізуючі і прохолоджуючі напої.
4. Групові змішані напої.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння визначати вид та призначення коктейлів та раціонального розміщення інвентарю, продукції за барною стійкою;
- формування навичок аналізу організації обслуговування відвідувачів у барі та у закладах ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

### **Теоретичні завдання до Теми 6:**

1. Поняття аперитив та їх характеристика.
2. Поняття дижестив та їх характеристика.
3. На які групи діляться дижестиви?
4. Які види емульгаторних коктейлів?
5. На які групи ділять оригінальні коктейлі або "короткі напої"?
6. Який основний інгредієнт джулепів?
7. З чого готують фізи?
8. Який основний компонент фліпів?

9. Чим відрізняється фраппе від айс-крімів?
10. Яка особливість корюшонів?

### **Практичне завдання до Теми 6:**

1. Навести приклад рецептуру змішаного напою.
2. Навести приклад рецептуру групового змішаного коктейлю.
3. Навести приклад рецептуру аперитиву.
4. Навести приклад рецептуру дигестиву.
5. Навести приклад рецептуру шаруватого коктейлю.

### **Рекомендована література до Теми 6:**

1. Слащева А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : опорний конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с.
3. Барна Академія InShaker в Україні. URL: <https://ua.inshaker.com/>
4. Міжнародна асоціація барменів. URL: <https://iba-world.com/>

*Практична робота №6 – 2 год.*

### **План**

1. Характеристика коктейлів.
2. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.
3. Тонізуючі і прохолоджуючі напої.
4. Групові змішані напої.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- вміння визначати вид та призначення коктейлів та раціонального розміщення інвентарю, продукції за барною стійкою;
- формування навичок аналізу організації обслуговування відвідувачів у барі та у закладах ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

### **Основні положення**

Приготування шаруватих коктейлів засноване на чергуванні інгредієнтів залежно від питомої ваги і кольору. Чим більше цукру в напої, тим він важче. Необхідний правильний підбір компонентів. Вони беруться приблизно в рівних співвідношеннях.

Щоб напої не перемішувалися, їх наливають по лезу ножа або користуються барною ложкою.

Сиропи важче інших компонентів, їх наливають в першу чергу, у другу – екстракти, жовток, пюреобразні соки. І вже в кінці – легкі напої: соки, вершки, фруктові і мінеральні води.

Подають шаруваті коктейлі в конусоподібної коктейльної чарці без прикрас і соломинки.

Краси відрізняються від шаруватих тим, що збиваються в міксері або шейкері. Подають у келихах, прикрашених «інеєм».

Для оформлення келиха готують шкірку лимона, зрізуючи її по спіралі. Верхній кінець вішають на край келиха, а на дно поміщають 2 вишні. Готують на одну порцію, подають з соломинкою.

## **Практичні завдання до Теми 6:**

### **Завдання №1**

Підготувати технологічні карти на виготовлення коктейлів. Приклади технологічного процесу в додатках

Рецептури коктейлів:

### ***Шаруваті коктейлі:***

#### **«Акварель»**

сироп лимонний – 30 г, гранатовий екстракт – 20 р, сметана – 70 г

1. Налити сироп по лезу ножа.
2. Влити екстракт.
3. Збити сметану з цукровою пудрою.
4. Покласти зверху напою.
5. Подати.

#### **«Вінець»**

сироп брусничний – 30г, яблучний сироп – 30 г, сік лимонний – 30 г, мінеральна вода - 40г.

#### **«Весняний»**

Яблучний Сироп – 30г, гранатовий екстракт – 20г, сік мандариновий – 30г, напій «Тархун» – 40г.

#### **«Ніжний»**

Сироп малиновий – 30г, жовток – 1шт., сік лимонний – 30г.

#### **«Ігристий»**

Сироп апельсиновий – 30г, журавлинний сироп – 30г, сік лимонний – 30 г, мінеральна вода – 40г.

### ***Краси:***

#### **«Айсберг»**

Сік березовий – 50 г, сік яблучний – 20г, сироп лимонний – 30г.

#### **«Полій»**

Сік яблучний – 50 г, цукровий сироп – 30 г, сметана збита – 20г.

#### **«Прометей»**

Сік апельсиновий – 50 р, сік лимонний – 10 г, сік мандариновий – 80 р.

#### **«Естафета»**

Гранатовий екстракт – 10г, сироп лимонний – 10 г, сік мандариновий - 60г.

Додаток 1

Приготування шаруватого коктейлю «Весняний»:

- взяти конусоподібну чарку ємністю 150-180 мл;
- натерти її лляним рушником і охолодити;
- відміряти мірним стаканом компоненти згідно з питомою вагою (розкладки);
- ретельно вимити ніж з широким лезом;
- опустити лезо ножа в чарку так, щоб кінець не торкався дна під кутом;
- правою рукою обережно вилити сироп яблучний на лезо ножа;
- ніж підняти і торкнутися кінчиком кордону сиропу;
- вилити на лезо гранатовий екстракт;
- підняти ножа і торкнутися верхньої межі екстракту;
- влити сік;
- повторити рухи з ножем;
- в останню чергу влити напій «Гархун»;
- дати постояти коктейлю 2-5 хв;
- подати на піріжковій тарілці, покритої серветкою, без соломинки, акуратно, щоб були видні всі шари.

*Вимоги до якості.*

Коктейль повинен бути охолодженим, з різко вираженими границями шарів. Необхідно підбирати інгредієнти, контрастні за кольором, тоді коктейль буде барвистим. Такі яскраві напої люблять діти.

Додаток 2

Приготування красту «Айсберг»:

- Для крастов підготувати шейкер (заповнити льодом) і натерти келихи;
- Насипати в блюдце цукор;
- Взяти келих в ліву руку за ніжку, опустити ємність вниз;
- Натерти край ємності шматочком апельсина (ободок шириною 0,5 см);
- Опустити в ємність цукор;
- Перевернути чарку і поставити на барну стійку;
- Вирізати з лимона карбовочним ножем прикраса «спіраль»;
- Повісити її одним кінцем на край келиха, а іншим зачепить за ніжку;
- покласти на дно келиха 2 вишні без кісточок;
- налити в мірний стакан потрібні компоненти згідно з рецептурою;
- видалити із шейкера лід і талу воду;
- наповнити шейкер підготовленими інгредієнтами;
- закривши кришкою, струшувати шейкер горизонтальними рухами 15-20 секунд;
- збитий напій вилити у оформлений келих;
- опустити в соломинку коктейль за допомогою пінцета;
- подати коктейль охолодженим.

### *Вимоги до якості.*

Коктейль готується безпосередньо перед подачею. Соки повинні бути свіжими. Відкриті пакети з соками повинні зберігатися в холодильнику. Коктейль являє собою однорідну масу, інгредієнти не повинні шаруватися

### Оформлення роботи:

Щодо практичного заняття оформлюється звіт. В зошит записують:

- 1.Дата проведення.
- 2.Тема заняття.
- 3.Мета заняття.
- 4.Порядок проведення роботи.
- 5.Технологічна схема приготування змішаних напоїв.
- 6.Література по темі заняття.

### **Питання для самоконтролю:**

1. Охарактеризуйте шаруваті коктейлі.
2. Від чого залежить тяжкість напою?
3. В якому порядку наливають інгредієнти?
4. Яку застосовують посуд для подачі шаруватих коктейлів?
5. Назвіть відмітні особливості крастов.
6. Як відбувається змішування інгредієнтів крастов?
7. Які прикраси використовують для даних коктейлів?

### **Рекомендована література**

1. Слащева А. В., А. В. Клименко. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с
2. Архіпов В. В. Організація роботи сомельє, 2-е видання. Київ, 2016. 304 с.
3. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.

## **Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Винна карта**

*Семінарське заняття № 5 – 2 год*

### **План**

1. Сомельє та його обов'язки. Оснащення робочого місця сомельє.
2. Винна карта. Особливості оформлення карти вин. Структура винної карти.
3. Організація роботи по формуванню винного асортименту.



**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
*приставний стіл, декантер, декантування, дозатор, декантус, стопер, карта вин, апелласьон, структура, класичне розташування, якісна категорія, марка вина, ємність, сорт*

**Практичне заняття №7 – 2 год.**

**План:**

1. Сомельє та його обов'язки. Оснащення робочого місця сомельє.
2. Винна карта. Особливості оформлення карти вин. Структура винної карти.
3. Організація роботи по формуванню винного асортименту.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння визначати вид та призначення винної карти та раціонального розміщення сировини, продукції в закладах ресторанного господарства;
- формування навичок аналізу організації обслуговування відвідувачів у барі та у закладах ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

**Практичне завдання до Теми 7:**

1.Скласти вину карту.

При складанні карти вин враховують такі правила:

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках;
- вітчизняні вина повинні розташовуватися перед закордонними;
- білі вина вказують перед рожевими;
- рожеві вина поміщають перед червоними;
- марочні і колекційні вина повинні розташовуватися перед молодими і дешевими;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

У розділі вин слід зазначити:

- назву вина;
- назву виноградаря (апеласьйона), продукція якого має право на вищу якісну категорію;
- марку вина, тобто назву господарства, де було виготовлене вино, або компанію, де його розливали у пляшки;
- ємність пляшки або величину порції (для вин, які подають на розлив). Краще виразити її в літрах. Іноді обирають інші одиниці виміру, при цьому слід зазначити: 1 мілілітр (ml) дорівнює 0,001 л, 1 сантілітр (cl) - 0,01 л;

- ціну - в ресторані можна мати декілька екземплярів винної карти, зокрема "для дам", де ціни не позначені.

Також слід вказати, якщо відповідний напис є на етикетці або кольєретці пляшки:

- конкретний виноградник у межах апеласьйона ("крю"), де було виготовлене вино;

- рік врожаю (саме слова "vintage", "millesime", тобто "рік врожаю"), або "N. V.", тобто "вино, не зазначене роком";

- сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;

- характерні особливості вина, що визначаються його технологією і/або витримуванням, наприклад: Sur lie (витримане на осаді), Blanc de Blancs (біле із білого сорту), Vin primeur (молоде вино (для Франції)), Vino verde (молоде вино (для Португалії)), Gran reserva (4 роки витримки (для Іспанії)), Beerenauslese (категорія якості вина (для Німеччини)), Aszu Eszencia (найсолодший "Токай" (Угорщина));

- категорію вина за вмістом цукру: brut - дуже сухе, Sec - напівсухе, demi-sec - напівсолодке, Doux - солодке і т.д.

Непогано було б зазначити у винній карті і вміст спирту вина (у відсотках об'єму), бо це корисна інформація для гостей.

Крім того, може бути проведена офіційна класифікаційна категорія вина (premier cru, cru classe і так далі), але тільки якщо вона йому надана (це стосується в першу чергу Бордо). Слід мати на увазі, що ця категорія (як і повна назва вина) не завжди присутня на етикетці, тоді необхідно звернутися до відповідних довідників.

#### **Питання для самоконтролю**

1. Назвіть форми і види дегустації?
2. Як відбирають пробу вина?
3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?
4. Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.
5. Поясніть різницю між букетом та ароматом.
6. Основні вимоги до приміщення, де проводиться дегустація.

#### **Рекомендована література**

1. Слащева А. В., А. В. Клименко. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с
2. Архіпов В. В. Організація роботи сомельє, 2-е видання. Київ, 2016.304 с.
3. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.

### **Тема 8. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація**

### План

1. Вино. Класифікація вин.
2. Класифікація вин по вмісту цукру.
3. Класифікація вин за кольором.
4. Класифікація вин за вмістом спирту

**Мета:** вивчити вміст етилового спирту та цукру у виноградних винах. закріпити теоретичні знання з асортименту вин.

Завдання для самостійної роботи:

1. Заповнити таблицю:

Група і тип вина	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукру, г/100 см <sup>3</sup>
<b>Столові:</b>	9-14	0,3-8
Сухі (білі, рожеві, червоні)		Не більше
Напівсухі (білі, рожеві, червоні)		
Напівсолодкі (білі, рожеві, червоні)		
<b>Спеціального типу столові:</b>		-
Кахетинське (біле і червоне)		Не більше
Ечмадзинське (біле)		Не більше
Херес столовий		
<b>Кріплені:</b>	17-20	0,2-12
Міцні (білі, рожеві, червоні)		
<b>Спеціального типу міцні:</b>	-	-
Портвейн (білі, рожеві, червоні)		
Мадера		
Марсала		
Херес міцний		
<b>Десертні:</b>	14-17	5-20
напівсолодкі (білі, рожеві, червоні)		
Солодкі (білі, рожеві, червоні)		
<b>Спеціального типу солодкі:</b>	12-17	16-35
Кагор		
Мускат (білий, рожевий)		
Токай		
Лікерні ((білі, рожеві, червоні)		
<b>Спеціального типу лікерні:</b>	12-17	21-30
Мускат (білий, рожевий)		
Токай		
Малага		
<b>Ароматизовані:</b>	16-18	6-16

Міцні (білі, рожеві, червоні)		
Десертні (білі, рожеві, червоні)		
<b>Шипучі:</b>	9-13	3-5
Ігристі		
<b>Шампанські:</b>	10,5-12,5	0,3-8,3
Брют		Не більше
Сухе		
Напівсухе		
Напівсолодке		
Солодке		
Спеціального типу		

### Оформлення роботи

В зошит записують:

1. Дата проведення.
2. Тема заняття.
3. Мета заняття.
4. Завдання
5. Література по темі заняття

### Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація роботи сомельє, 2-е видання. Київ, 2016. 304 с.
2. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с.

## Тема 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин

*Семінарське заняття № 6 – 2 год*

### План

1. Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.
2. Рекомендації щодо споживання вин.
3. Сутність проведення декантації

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**

*сомельє, деканіація, апелласьон, декантер, «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий», осад.*

*Практичне заняття №9 – 4 год*

## План

1. Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.
2. Рекомендації щодо споживання вин.
3. Сутність проведення декантації

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння визначати вид та призначення сировини та раціонального поєднання вин зі стравами в закладах ресторанного господарства;
- формування навичок аналізу організації обслуговування відвідувачів у барі та у закладах ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

### Теоретичне завдання до Теми №9:

1. Що таке виноградні вина та їх призначення?
2. За якими показниками класифікують вина?
3. Характеристика стадії формування вина.
4. Чим характерні стадії дозрівання і старіння вина?
5. Яка витримка вина вважається найкращою для його вживання?
6. Чим характерні процеси освітлення і стабілізації вина?
7. Діяльність Міжнародної організації винограду і вина (МОВВ).
8. На які класи ділять вина відповідно до міжнародної класифікації?
9. Приймання замовлення та порядок підготовки вина до подавання.
10. Техніка декантування.
11. Поняття «Еногастрономія»
12. Які є принципи поєднання страв з винами?
13. Що належать до найпоширеніших ворогів вина?
14. Які загальні правила подачі вин за температурою?
15. Які послідовні стадії виділяють у процесі подавання вина?
16. Назвіть вид келиху та відповідно вид напою до якого він призначений(вино, херес, коньяк, шампанське та ігристі вина).

### Практичне завдання №1 до Теми 9:

Заповнити таблицю. Вказати при якій температурі подається вино та з якими стравами можливе поєднання.

№ п/п	Вино	Температура подачі	Рекомендовані страви
1	Мерло	...	....
2	Бастордо		
3	Піно нуар		
4	Сапераві		
5	Розе Інкерман		
6	Кагор		
7	Шардоне		

8	Шаблі		
9	Рислінг		
10	Алозанська долина		
11	Цинандалі		
12	Совіньйон		

### Практичне завдання №2 до Теми 9:

Розрахувати міцність коктейлю «**Boulevardier**».

Для розрахунку міцності користуються спеціальною методикою.

Суть її полягає в наступному:

- 1) визначають вміст спирту в кожному компоненті, для чого вміст алкоголю множать на норму закладки;
- 2) розраховують загальний вміст спирту, враховуючи всі складові;
- 3) проводять розрахунок міцності з урахуванням норми виходу коктейля.

Якщо коктейлі готують з льодом, то до загального виходу додають кількість льоду.

Для прикладу: при приготуванні коктейлю використовують наступні напої: віскі 90 г (міцність 40%), вермут 30 г (міцність 16%).

Розрахувати міцність приготованого коктейлю.

*Рішення*

1. Розраховують вміст спирту у віскі:  $90 \times 40 = 36$  г
  2. Розраховують вміст спирту у вермуті:  $30 \times 16 = 4,8$  г
  3. Визначають загальний вміст спирту в обох напоях:  $36 + 4,8 = 40,8$  г
  4. Розраховують вихід напою:  $90 + 30 = 120$
  5. Розраховують міцність отриманого коктейлю: 120 г містять 40,8 г спирту
- $100 \text{ г } x\% \text{ спирту}$   
 $x = (40,8 \times 100) / 120 = 34 (\%)$ .

*Відповідь:* міцність отриманого коктейлю 34%.

### Інгредієнти для розрахунку коктейлю «**Boulevardier**»:

45 мл бурбонського віскі (міцність 40%)

30 мл гіркового кампарі (міцність 25%)

30 мл солодкого червоного вермуту (міцність 17%)

### Рекомендована література:

1. Слащева А. В., А. В. Клименко. Барна справа та організація роботи сомельє : конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 48 с
2. Архіпов В. В. Організація роботи сомельє, 2-е видання, Київ, 2016. 304 с.
3. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій, Київ. 2014. 335 с

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Характеристика та особливості роботи коктейль-барів
2. Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена
3. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Принципи їх функціонування.
4. Сомельє, його кваліфікаційна характеристика, основні методи і форми роботи сомельє.
5. Особливості розміщення і діяльності барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.
6. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу.
7. Класифікація барів за різними ознаками.
8. Характеристика посуду та інвентарю в роботі сомельє
9. Характеристика та особливості роботи барів різних типів, класів та їх відмінності.
10. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Правила еногастрономічних поєднань.
11. Характеристика та особливості роботи коктейль-холів.
12. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.
13. Характеристика та особливості роботи гриль-барів.
14. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.
15. Характеристика та особливості роботи кенди-барів.
16. Правила розташування меблів та устаткування у торговому залі бару.
17. Характеристика та особливості роботи снєк-барів.
18. Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів.
19. Характеристика та особливості роботи барів при фітнес-центрах.
20. Характеристика способів продажу напоїв та найбільш розповсюдженні методи продажу напоїв у барах. Способи підвищення доходності бару.
21. Характеристика та особливості роботи лаунж-барів.
22. Правила розташування меблів та устаткування у торговому залі бару.
23. Характеристика та особливості роботи бебі-барів.
24. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина.
25. Характеристика та особливості роботи коктейль-холів.
26. Техніка декантування вина. Інвентар і посуд, що використовуються при цьому. Вина, що не підлягають декантації.
27. Види і характеристика безалкогольних барів. Правила складання меню і карти напоїв безалкогольних барів.
28. Класифікація, асортимент, характеристика коньяку і арманьяку. Категорії коньяку та французька система позначення. Всесвітньо

відомі коктейлі на основі коньяку.

- 29.Характеристика та особливості роботи винних барів.
- 30.Класифікація, асортимент, характеристика рому і джину.
- 31.Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена.
- 32.Класифікація, асортимент, характеристика пива.
- 33.Навести рецепт коктейля «Б-52»
- 34.Навести рецепт коктейля «Хіросіма»
- 35.Навести рецепт коктейля «Май-Тай»
- 36.Навести рецепт коктейля «Космополітен»
- 37.Навести рецепт коктейля «Жовта птаха»
- 38.Навести рецепт коктейля «Бразільєро»
- 39.Навести рецепт коктейля «Маєстро»
- 40.Навести рецепт коктейля «Сок джунглів»
- 41.Навести рецепт коктейля «Тигровий»
- 42.Навести рецепт коктейля «Мімоза»
- 43.Навести рецепт коктейля «Блакитна лагуна»
- 44.Навести рецепт коктейля «Креатив»
- 45.Навести рецепт коктейля «Веселий француз»
- 46.Навести рецепт коктейля «Піна Колада»
- 47.Навести рецепт коктейля «Дайкірі»
- 48.Навести рецепт коктейля «Херосима».