

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

**А. В. Слащева**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ  
«БАРНА СПРАВА  
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Кривий Ріг  
2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

**А. В. Слащева**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ  
«БАРНА СПРАВА  
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Затверджено на засіданні  
кафедри технології в ресторанному  
господарстві та готельної і  
ресторанної справи  
Протокол № 5  
від 10 жовтня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 2  
від 26 жовтня 2017 р.

Кривий Ріг  
2017

УДК [640 443:642 6/ 7] (076 5)  
ББК 36 99-5я73  
С 47

Рецензенти:

**С.Ю. Попова**, кандидат технічних наук, доцент  
**О.В. Омельченко**, кандидат технічних наук, доцент

**Слащева, А.В.**

**С 47** Барна справа та організація роботи сомельє: метод. рекомендації до вивч. дисципліни для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

В методичних рекомендаціях до вивчення дисципліни наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання, зміст практичних занять, методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів, питання для самоконтролю та завдання для самотестування, тематику індивідуальних завдань.

Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

ББК 36 99-5я73  
© Слащева А. В., 2017  
© Донецький національний  
університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського, 2017

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Частина I. Загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни .....	7
Частина II. Зміст практичних занять .....	14
Частина III. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів .....	23
Список рекомендованої літератури .....	38
Додатки .....	41

## ВСТУП

Основою роботи бармена є знання і вміння в галузі технології приготування змішаних напоїв. Бармен повинен задовольняти будь-який, навіть найвибагливіший смак. При приготуванні напою і гарніру до нього, бармен проявляє творчість, фантазію, майстерність і професіональні знання. Основу професії бармен складають знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах. Якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

**Дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє»** відноситься до спеціальних і забезпечує підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на рівні бакалаврів. Програма дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних знань з історії, теорії і практики виду барного обладнання, барного інвентарю та певного набору посуду для приготування та подачі змішаних напоїв. Дисципліна має логічний зв'язок із такими дисциплінами: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Методи контролю харчових виробництв», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів» тощо.

**Мета курсу** – формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів, також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє.

**Завдання курсу** – надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристики основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення; складання барної, винної та інших карт закладу; збалансованості їх з меню бару і відповідності класу закладу; організації бездоганної роботи барів різних видів та надання ними номенклатури послуг відповідно з класом закладу; відпрацювання у студентів практичних навиків і вмінь в розв'язанні виробничих ситуацій.

**Предметом вивчення дисципліни є:**

- особливості організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення;
- організація роботи та робочого місця бармена;
- класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп;

- методи приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.  
Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:**

- основні поняття, терміни та визначення, що є характерними для закладів ресторанного господарства типу бар;
- організаційну структуру ресторанного господарства в Україні в цілому та в місті зокрема;
- правила професійної етики працівників сфери послуг, як базисного елементу підвищення рівня обслуговування в барах в умовах зростання конкуренції;
- структуру приміщень барів різних типів;
- види барних стійок, їх устаткування та правила їх експлуатації;
- правила експлуатації встановленого в барі обладнання;
- призначення та характеристику барного посуду;
- устаткування та інвентар необхідний для ефективної праці бармена;
- історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію;
- теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями;
- технологічні прийоми відпуску алкогольних та безалкогольних напоїв, які входять до асортименту різних типів барів;
- правила і терміни зберігання алкогольних напоїв;
- процеси виробництва основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;
- процеси виробництва вин та їх класифікацію;
- класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв;
- класифікацію, методи та техніку приготування змішаних напоїв;
- гарнірування та правила подавання напоїв;
- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;
- правила та особливості проведення дегустації вин;
- вимоги до зберігання алкогольних та безалкогольних напоїв;
- правила еногастрономії;
- основні правила приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв;
- організацію обслуговування споживачів та роль бармена у процесі обслуговування;
- кваліфікаційні вимоги до працівників бару;

**вміти:**

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини;
- підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від

концептуального направлення бару і здійснювати необхідні розрахунки;

- вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування споживачів;

***мати навички:***

- володіння технікою наливання основних базових напоїв та технікою приготування коктейлів при обслуговуванні, використовуючи відповідні методи;

- відпрацювання у студентів практичних навиків і уміння вирішувати різні виробничі ситуації, відповідальності за якість виконання посадових обов'язків;

- розкриття психологічних аспектів управління процесом вживання алкогольних та змішаних напоїв з метою підвищення культури вживання;

- використання отриманих знань для забезпечення постійної, належної і ефективної роботи закладів ресторанного господарства типу бар, завдяки впровадженню раціональних і інноваційних методів організації виробництва продукції та послуг;

- висвітлення досягнень вітчизняного та закордонного досвіду в галузі наукової організації праці бармена, вирішенні проблем сучасної міксології.

Окрім всього отримані знання та практичні навички організувати роботу барів різних видів; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, повинні неодмінно сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері ресторанного господарства і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери. В той же час набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» у разі їх відповідного працевлаштування сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

## **ЧАСТИНА I. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ, ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

### **Загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни**

Відповідно до навчального плану галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» передбачено в ході лекційних та практичних занять, а також під час самостійної роботи (підготовка презентацій, індивідуальних завдань із складання барної та винної карт, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

Оскільки дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє» має тісний зв'язок із такими професійно-орієнтованими дисциплінами як «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Метрологія стандартизація та сертифікація», «Устаткування підприємств харчування» та ін., у процесі самостійної роботи необхідно опрацьовувати літературу щодо особливостей організації роботи барів, складу, смаку, технологічних властивостей основних складових напоїв, особливостей смакових та кольорових поєднань різних напоїв.

Методичні рекомендації допоможуть студентові правильно організувати процес аудиторної та самостійної роботи, прищеплять вміння включати у систему своєї діяльності зростаючий потік інформації як професійної, так і просто корисної для фахівця. У зв'язку з цим під час вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» студенти вчать комплексно використовувати набуті знання, об'єднувати їх у систему, розвивати уміння приймати самостійні рішення в конкретних виробничих ситуаціях.

Для денної форми навчання поточний контроль проводиться за темами, наведеними у частині II, а підсумковий контроль (екзамен) – шляхом тестування. Результати самостійної роботи враховуються під час рубіжних атестацій.

Оцінювання студентів при проведенні поточного контролю проводиться у вигляді тестування з використанням комп'ютерної програми «TestXPro» (по 10 балів за кожен із 2-х модулів для денної форми навчання, по 25 балів – для заочної форми навчання). Оцінювання тестових завдань (25 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Оцінювання студентів при проведенні екзамену проводиться у вигляді тестування з використанням комп'ютерної програми «TestXPro» (50 балів). Оцінювання тестових завдань (50 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.



Таблиця 1

## Опис дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика дисципліни		
		денна форма навчання	заочна форма навчання	заочна скорочена форма навчання
Кількість кредитів - 4	24 – Сфера обслуговування	Обов'язкова		
Модулів - 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:		
Змістових модулів - 2		3-й	3-й	2-й
Індивідуальне завдання – контрольна робота (заочна форма навчання)		Семестр		
Загальна кількість годин - 120		6-й	5-й	3-й
		Лекції		
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 4 - самостійної роботи студента – 4	Освітній ступінь: «бакалавр»	30 год.	6 год.	6 год.
		Практичні		
		30 год.	6 год.	6 год.
		Лабораторні		
		Самостійна робота		
		60 год.	108 год.	108 год.
		ІНДЗ:		
		-	-	-
		Вид контролю: екзамен		

# ***ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ***

## **Змістовий модуль 1. Барна справа**

### **Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.**

Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів. Психологічні аспекти роботи барів. Правове забезпечення діяльності барів. Головна мета роботи барів. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності. Асортимент продукції (меню) який повинен відповідати кожному окремо взятому типу бару. Сервіровка столу відповідно до типу бару. Структура приміщень бару. Склад та площі приміщень. Склад та характеристика торгових приміщень бару. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів. Характеристика виробничих приміщень їх склад. Структура складських приміщень бару залежно від його направленості. Адміністративно-побутові приміщення. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

### **Тема 2. Організація обслуговування споживачів в барах.**

Барна стійка її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Правила оформлення барних вітрин. Барна стійка її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Правила оформлення барних вітрин. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів. Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена. Барний посуд. Відмінність барного посуду від інших видів. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена. Основні категорії працівників у барі: бармен, офіціант, барбек, бариста. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен відповідно до Міждержавного стандарту ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Обов'язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена. Додаткові вимоги до офіціантів які обслуговують іноземних туристів. Техніка роботи офіціанта. Вимоги до професії барбек – помічника офіціанта. Особливості роботи бариста. Його обов'язки. Манери та

правила етикету якими повинні володіти працівники бару. Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів. Характеристика методу «зроби сам». Особливості «тематичного» обслуговування, презентацій та дегустацій. Застосування форм обслуговування залежно від типу бара. Особливості обслуговування в бенкетних барах. Роль бармена у процесі обслуговування. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг. Музичний супровід в барі. Алгоритм виконання замовлень в барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень. Способи продажу напоїв та найбільш розповсюджені методи продажу напоїв у барах. Способи підвищення доходності бару. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку в барі.

### **Тема 3. Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах.**

Історія виникнення пива. Визначення пива та залежність виду пива від основної сировини для його виготовлення. Розвиток промислового пивоваріння на Русі в часи Петра I. Три основні речі які впливають на виробництво пива. Сучасна технологія виробництва пива та її стадії. Особливості фільтрованого та нефільтрованого пива. Характеристика пива верхнього бродіння (ель) та нижнього бродіння (лагер). Спосіб отримання безалкогольного пива. Характеристика ячмінного та пшеничного пива. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Сорти пива України, Росії та Західної Європи. Правила наливання розливного та пляшкового пива. Терміни зберігання пива. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.

*Мінеральні води.* Природні та штучні властивості та асортимент лікувальних мінеральних вод. Характеристика штучних мінеральних вод.

*Напої бродіння* – квас і напої із зернової сировини. Технологія приготування квасу.

*Безалкогольні напої* на основі харчової, пряно ароматичної та лікувальної сировини. Характеристика газованих безалкогольних напоїв, а саме – коктейлі і аперитиви; безалкогольні вина; ароматизовані напої; плодово-ягідні морси; плодово-ягідні екстракти; сиропи натуральні; плодово-ягідні і овочеві соки та інші. Характеристика газованих безалкогольних напоїв, а саме – коктейлі, газовані соки, безалкогольне шампанське та безалкогольне пиво.

Складання спеціальних карт залежно від типу бара: карта пива; карта чаю; карта кави. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.

**Тема 4. Класифікація і технологія змішаних напоїв.** Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю, за способом приготування, за об'ємом порції, за призначенням, за технологією приготування та за температурою подавання. Техніка наливання основних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Гарнірування напоїв та їх подавання.

Історична довідка про виникнення змішаних напоїв, коктейлів. Класифікація змішаних напоїв. Характеристика бази – основи коктейлю, її різновиди. Пом'якшувально-згладжувальні компоненти та їх характеристика. Смако-ароматичні компоненти, їх розподіл на групи. Модифікатори. Наповнювачі - алкогольні та безалкогольні, їх характеристика. Характеристика

супутніх компонентів, що використовуються в змішаних напоях. Співвідношення ємностей і американських мір об'єму. Формула змішаних напоїв. Способи приготування змішаних напоїв методами: «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований». Техніка приготування змішаних напоїв. Приготування гарнірів та їх подавання. Приготування цукрового сиропу. Використання топінгів та прикрас в залежності від виду коктейлю. Коктейлі – диджестиви і десертні коктейлі. Коктейлі типу «Сауер», «Шейк». Шаруваті коктейлі груп «Пус-кафе», «Пус-лямур», «Чемперелс», «Кнікебайн» тощо. Особливості приготування шаруватих коктейлів з врахуванням питомої ваги алкогольних напоїв та найбільш розповсюджених безалкогольних напоїв та соків. Коктейлі групи «Міст». Коктейлі з вершками. Характеристика коктейлів типу: «Кордіал», «Смешиз», «Фліп», «Ойстер», «Фрапе» та «Фрозен». Рекомендовані закуски до коктейлів. Оформлення і подача коктейлів. Правила складання карти коктейлів. Складання технологічної карти коктейлів для відвідувачів та технологічної карти приготування коктейлів для бармена. Безалкогольні коктейлі. Рецептури і способи їх приготування. Коктейлі ї на основі соків. Вітамінні коктейлі з ягід, трав, квітів, лікувальних рослин. Рецептатура і способи приготування вітамінних напоїв. Гастрономічні коктейлі. Коктейлі з яйцем. Характеристика напоїв типу: «Джулеп», «Фіз», «Фліп» та «Ег-ног». Правила їх подачі.

## **Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє**

**Тема 5. Правила роботи сомельє та складання винної карти.** Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Посуд та інвентар в роботі сомельє. Сомельє як слуга вина і людям, поєднання в собі декілька професій – бути вченим, бізнесменом, вчителем, психологом, актором, та філософом. Розробка системи контролю і стимулювання продаж. Основні обов'язки, права, відповідальність та методи і форми роботи сомельє. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Забезпечення культури організації споживання вин відповідно статусу закладу, вдалому поєднанню вин зі стравами та професіоналізму персоналу. Карта вин. Правила складання винної карти в країнах південної Європи, в країнах північної Європи і в країнах СНГ. Оформлення карти вин та її структура. Вимоги до зовнішнього виду карти вин.

**Тема 6. Класифікація і правила подачі вина.** Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники недоброякісного напою які виявляють при попередньому контролю. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Зовнішній вигляд пробки – як показник

якості вина. Дегустація вина сомельє і замовником. Правила наповнення чарок  
Залежність наповнення чарок від виду напою. Умови сервірування при  
повторному замовленні вина. Сутність декантування вина. Загальні  
характеристики вин, які потребують декантування та вин, які не  
рекомендується декантувати. Техніка декантування. Сучасний науковий підхід  
до виноградарства та виноробства.

Вирощування винограду в кліматичних зонах. Місце розташування  
виноградників. Вплив зовнішнього середовища – рельєфу, ґрунту, вітру на  
смакові властивості винограду та якість продукції. Мікrokліматичні кордони  
виноградників. Оцінка і складання карт місця розташування виноградників  
відповідно властивостям і якостям сортів винограду. Залежність урожайності  
виноградників, їх збереження, якість ягід і вина. Ампелографія: сорти  
винограду, технологічні властивості. Виноградні вина, їх особливості і  
класифікація. Технологічні схеми первинного та вторинного виноробства.

### **Тема 7. Класифікація і правила подачі ігристих вин.**

Історія виготовлення шампанських вин. Французький метод виготовлення  
шампанського та американський, італійський та німецький шлях виготовлення  
таких вин. Сировина, що використовується для виготовлення шампанського у  
Франції та в країнах СНГ Технологія виробництва шампанського в країнах  
СНГ. Вміст спирту та цукру в різних видах шампанського. Світові фірми  
виробники і марки. Правила вживання та подачі ігристих вин.

### **Тема 8. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв.**

Характеристика процесів внаслідок яких отримують алкогольні напої.  
Аристотель о процесах дистиляції. Поділ алкогольних напоїв на групи,  
підгрупи, види, різновиди та окремі назви. Класифікація міцних базових  
алкогольних напоїв відповідно до винної карти. Правила подавання аперитивів.  
Рекомендації щодо вживання вин та міцних алкогольних напоїв. Культура  
споживання коньяку, віскі, текіли та інших напоїв.

Коньяк, арманьяк та бренді. Коньяк. Історія всесвітньо відомих  
коньячних винокурень (коньячний дім). Основні етапи виготовлення коньяку.  
Умови розподілу коньяків на ординарні, марочні і колекційні. Французька або  
всесвітня система позначень коньяків. Класифікація коньяків країн СНГ. Якість  
коньяків та їх органолептичні оцінки. Правила вживання коньяків та поєднання  
зі стравами. Арманьяк. Технологія виробництва та в чому полягає різниця між  
арманьяком та коньяком. Органолептичні показники арманьяку. Світові марки  
та виробники арманьяку. Бренді. Характеристика напою бренді. Країни  
виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання напою бренді та  
його поєднання зі стравами .

Горілка і віскі. Горілка. Історія виникнення горілки. Основна та  
додаткова сировина для виготовлення горілки. Технологія та основні етапи  
виготовлення горілки. Країни лідери по об'єму та асортименту вироблених  
горілок. Види горілок України та країн СНГ. Терміни зберігання горілки  
відповідно до ГОСТУ. Визначення органолептичної оцінки якості горілок  
різних видів по 10- ти бальній системі. Правила вживання горілки. Віскі. Місце

та початок виготовлення. Основні етапи виготовлення віскі. Особливості та відмінності віскі шотландського, ірландського, американського, канадського, японського. Правила вживання віскі та його поєднання зі стравами.

Ром і джін. Ром. Початок його виготовлення в XVII столітті на острові Барбадос. Сировина для отримання напою та технологія виробництва. Характеристика трьох типів рому – легкого, середнього, важкого та їх всесвітньо відомі марки і виробники. Поділ рому на білий та темний, правила вживання та поєднання зі стравами *Джін*. Історія його виникнення. Лондонська класична технологія виробництва джину. Всесвітньо відомі марки та виробники. Марки джину які виробляють в країнах СНГ.

Текіла, абсент і кальвадос. Текіла. Історія виникнення назви – текіла. Технологія виробництва. Особливості сировини – блакитної агави, з якої виробляють текілу. Знаки відмінності які підтверджують відповідність напою офіційним мексиканським стандартам якості. Категорії текіли. Вживання текіли в чистому виді. Напої на основі текіли. *Абсент*. Історія появи напою. Особливість його приготування. Сучасний рецепт абсенту. Розповсюдження абсенту по різних країнах та відношення до нього творчої богеми. Причини заборони виробництва абсенту в різних країнах. Найбільш розповсюджені марки абсенту в Україні. Різні методи вживання абсенту. *Кальвадос*. Країни виробники кальвадосу. Технологія виготовлення та її особливості. Світові марки та виробники.

Бальзами і Біттери. Бальзами. Характеристика лікувальних напоїв до складу яких входять компоненти цілющих та ароматичних речовин рослинного походження. Характеристика виноматеріалів з яких готують бальзами. Найбільш відомі в Україні та Росії бальзами. Використання бальзамів в якості ароматизаторів коктейлів та змішаних напоїв. Вживання бальзамів. *Біттери*. Історія походження назви біттери. Дата та місце виникнення напою. Залежність міцності напою від сировини виготовлення. Характеристика напоїв які входять до групи біттерів. Використання біттерів для приготування коктейлів. Види біттерів які є аналогами бальзамів. Особливості ангостури біттер. Технологія виробництва біттера. Асортимент біттерів які виготовляються в країнах СНГ. Характеристика найбільш відомих марок біттерів.

Лікери. Походження слова «лікер» та історія винаходу монахами та алхіміками цього напою. Країни в яких виробляли перші лікери. Розподіл лікерів на класичні, марочні та креми. Сировина для виготовлення лікерів в різних країнах та способи його виробництва. Класифікація лікерів за вмістом цукру і спирту. Найбільш відомі марки та виробники лікерів. Правила вживання лікерів.

Креми. Креми – як різновидність лікерів. Показники, за якими відрізняють креми від лікерів. Особливості технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.

## ЧАСТИНА II. ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 2

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Семінар-дискусія Особливості організації і функціонування барів	2	1
2	Семінар-дискусія Організація обслуговування споживачів в барах	4	-
3	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	4	1
4	Майстер-клас Класифікація і технологія змішаних напоїв	4	-
5	Семінар-дискусія Правила роботи сомельє та складання винної карти	4	1
6	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі вина	4	1
7	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі ігристих вин	4	1
8	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	4	1
	Всього	30	6

### Зміст практичних занять

#### *1. Семінар-дискусія*

#### **Особливості організації і функціонування барів**

##### *План заняття*

1. Історія виникнення і розвиток барів.
2. Поняття бару. Принципи їх функціонування.
3. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.
4. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів.
5. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності.

6. Структура приміщень бару.

7. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

8. Склад та характеристика торгових приміщень бару.

9. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів.

10. Характеристика виробничих приміщень їх склад.

11. Адміністративно-побутові приміщення.

12. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.

*Основні терміни: бар, класифікація барів, винні бари, пивні бари, молочні бари, коктейль-бари, снєк-бари, салат-бари, вітамінні бари, танцювальні бари, вар'єте-бари, диско-бари, суши-бари, хлібні бари, супові бари, лоббі-бари, фіто-бари, десертні бари, спеціалізація, клас.*

Ця тема дає уявлення про традиційні та нові форми організації роботи барів, характерні особливості їх роботи, асортимент пропонованої барами продукції в залежності від їх типів та класу

Висновок, якого мають дійти студенти: робота барів це не лише організація виробництва та реалізації барної продукції, але й організація дозвілля та відпочинку споживачів.

Для самоконтролю пропонується використовувати питання щодо організації та правил функціонування барів.

#### *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. Семінар-дискусія**

### **Організація обслуговування споживачів в барах**

#### *План заняття*

1. Барна стійка її структура, призначення і функції.
2. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою.
3. Правила оформлення барних вітрин. Барна стійка її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою.
4. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань,



контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару.

5. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена.

6. Барний інвентар та інструмент. Барний посуд.

7. Техніка роботи офіціанта.

8. Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів.

9. Алгоритм виконання замовлень в барі.

10. Порядок і форми розрахунку в барі.

*Основні терміни: план товарообігу, рентабельність, форми обслуговування, самообслуговування, виробничі функції, контингент відвідувачів, концертна програма, рівень обслуговування, тематичні обслуговування, сервіровка столу, цільове призначення.*

Ця тема дає уявлення, що нове підприємство починає свою роботу з вивчення попиту і виявлення контингенту відвідувачів, що є непростю справою яка потребує видумки, наполегливості в досягненні мети. Виконання плану товарообігу і рентабельності багато в чому залежить від того, наскільки правильно і раціонально вибрані форми обслуговування відвідувачів.

Студент має усвідомити, що рівень обслуговування у барі залежить і від того, наскільки воно добре організовано. Також знати, що характер продукції бару повинен диктувати свій принцип сервіровки столу, це має далеко не останню роль в обслуговуванні відвідувачів.

#### *Питання для самоконтролю*

1. Як впливає попит відвідувачів на продукцію бару?
2. Чи залежить асортимент реалізованої продукції від контингенту?
3. Чи залежить форма обслуговування у барі від його типу?
4. Чи може мінятися форма обслуговування протягом робочого дня?
5. Як може впливати асортимент продукції на рентабельність бару?
6. Якій сервіровці столів надають перевагу в барах з концертною програмою?
7. Що таке тематичні обслуговування та як вони застосовуються?

### **3. Семінар з виконанням практичних задач**

#### **Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах**

##### *План заняття*

1. Сучасна технологія виробництва пива та її стадії. Особливості фільтрованого та нефільтрованого пива. Характеристика пива верхнього бродіння (ель) та нижнього бродіння (лагер). Спосіб отримання безалкогольного пива.

2. Сорти пива України, Росії та Західної Європи. Правила наливання розливного та пляшкового пива. Терміни зберігання пива. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.

3. Природні та штучні властивості та асортимент лікувальних мінеральних вод. Характеристика штучних мінеральних вод.

4. Квас і напої із зернової сировини. Технологія приготування квасу.

5. Безалкогольні напої на основі харчової, пряно ароматичної та лікувальної сировини. Характеристика газованих безалкогольних напоїв, а саме – коктейлі і аперитиви; безалкогольні вина; ароматизовані напої; плодово-ягідні морси; плодово-ягідні екстракти; сиропи натуральні; плодово-ягідні і овочеві соки та інші.

6. Складання спеціальних карт залежно від типу бара: карта пива; карта чаю; карта кави.

7. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.

*Основні терміни: слабоалкогольні напої, пиво, квас, пиво фільтроване, лагер, пиво нефільтроване, ель, лікувально-профілактичне пиво, солод, сусло, спиртове зброджування, захмелене сусло, пиво пастеризоване та непастеризоване, пиво освітлене та неосвітлене, органолептичні показники.*

Ця тема дає уявлення, що нове підприємство починає свою роботу з вивчення попиту і виявлення контингенту відвідувачів, що є непростю справою яка потребує видумки, наполегливості в досягненні мети. Виконання плану товарообігу і рентабельності багато в чому залежить від того, наскільки правильно і раціонально вибрані форми обслуговування відвідувачів.

Студент має усвідомити, що рівень обслуговування у барі залежить і від того, наскільки воно добре організовано. Також знати, що характер продукції бару повинен диктувати свій принцип сервіровки столу, це має далеко не останню роль в обслуговуванні відвідувачів.

#### *Питання для самоконтролю*

1. Що є критерієм оцінки споживчих властивостей пива?
2. Технологія та характеристика слабоалкогольного пива.
3. Технологія та особливості безалкогольного пива.
4. Характеристика посуду який застосовують для вживання пива.
5. Правила подачі та вживання пива.
6. Страви які подають до різних видів пива в різних країнах світу.
7. Як використовують квас в закладах ресторанного господарства?
8. Як готують солод для виготовлення квасу?
9. Різновиди квасу та способи їх приготування.

### **4. Майстер-клас**

#### **Класифікація і технологія змішаних напоїв**

##### *План заняття*

1. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю, за способом приготування, за об'ємом порції, за призначенням, за технологією приготування та за температурою подавання.

2. Техніка наливання основних напоїв.

3. Основні правила приготування та оформлення напоїв.

4. Гарнірування напоїв та їх подавання.

5. Характеристика бази – основи коктейлю, її різновиди.

6. Смако-ароматичні компоненти, їх розподіл на групи.

7. Способи приготування змішаних напоїв методами: «Білд», «Стір»,

«Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований».

8. Коктейлі типу «Сауер», «Шейк». Шаруваті коктейлі груп «Пус-кафе», «Пус-лямур», «Чемперелс», «Кнікебайн» тощо.

9. Особливості приготування шаруватих коктейлів з врахуванням питомої ваги алкогольних напоїв та найбільш розповсюджених безалкогольних напоїв та соків.

10. Коктейлі групи «Міст». Коктейлі з вершками. Характеристика коктейлів типу: «Кордіал», «Смешиз», «Фліп», «Ойстер», «Фрапе» та «Фрозен».

11. Оформлення і подача коктейлів. Правила складання карти коктейлів.

12. Безалкогольні коктейлі. Рецептури і способи їх приготування. Коктейлі ї на основі соків.

13. Коктейлі з яйцем.

14. Характеристика напоїв типу: «Джулеп», «Фіз», «Фліп» та «Ег-ног». Правила їх подачі.

*Основні терміни: коктейлі, шот дрік, міколог, техніка приготування, порційні, групові, індивідуальні, пообідні, вечірні, короткі, довгі, освіжаючі, шаруваті, сауер, десертні, проміжні, база, формула коктейлю, зм'якшувальний компонент, наповнювачі, смако-ароматичні компоненти; методи приготування: білд, стір, шейк, бленд, мадл, лейер, комбінований; «фрозен», питома вага, коктейль за призначенням, кокткіль по об'єму, гарнір до коктейлю, тонінги, прикраси.*

Матеріал цієї теми дає уявлення про змішані напої – коктейлі, які готують безпосередньо в барі, в ресторані, за святковим столом у присутності споживача, а найкраще за його безпосередньої участі. До групи змішаний алкогольних та безалкогольних напоїв входять різноманітні: коктейлі; фізи; фліпи; джулепи; щербети; крющони та інші напої досить різноманітного складу, властивостей, смаку і походження. Ця тема знайомить студентів зі способами приготування коктейлів та приладдям яке застосовується при кожному з методів.

Студент повинен усвідомлювати, що при складанні коктейлю, треба знати різницю між одним типом спиртного та іншим, назву і рецептури класичних змішаних напоїв, форму подачі, як перевести одну міру в іншу.

#### *Питання для самоконтролю*

1. Історія виникнення коктейлю.
2. Коли і ким була розроблена рецептура коктейлю?
3. Хто такі міксологи та їх обов'язки?
4. З яких різновидів складається техніка приготування коктейлів?
5. Що таке формула коктейлю та її структура?
6. Основа коктейлю, її характеристика.
7. Яку роль відіграє зм'якшувальний компонент в коктейлі?
8. Характеристика смако-ароматичних компонентів та на їх класифікація.
9. На скільки груп діляться коктейлі по способу приготування?
10. Як класифікують коктейлі по об'єму?

11. Як класифікують коктейлі за призначенням та часом прийому?
12. В чому полягає секрет приготування шаруватих коктейлів?
13. Як підібрати гарнір до змішаних напоїв?
14. Яка різниця між гарнірами та аксесуарами? Види аксесуарів.

## **5. Семінар-дискусія**

### **Правила роботи сомельє та складання винної карти**

#### *План заняття*

1. Кваліфікаційна характеристика сомельє.
2. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє.
3. Посуд та інвентар в роботі сомельє.
4. Розробка системи контролю і стимулювання продаж.
5. Основні обов'язки, права, відповідальність та методи і форми роботи сомельє.
6. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу.
7. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.
8. Карта вин. Правила складання винної карти в країнах південної Європи, в країнах північної Європи і в країнах СНГ. Оформлення карти вин та її структура. Вимоги до зовнішнього виду карти вин.

*Основні терміни: сомельє, Міжнародна Асоціація Сомельє, Гранд Сомельє, дегустація, карта вин, сомельє філософ, пакет документів, якість вина, аксесуари, система контролю, стимулювання продаж вина.*

Ця тема дає уявлення про основи організації роботи сомельє. Сомельє – французьке слово і в перекладається як «служитель ресторану, який відповідає за спиртні напої». Студент повинен усвідомити, що до обов'язків сомельє входить формування винної політики закладу, пошук постачальників, відбір і закупівля вина, правильність його зберігання, контроль супроводжувальних документів, складання і раціональне використання винної карти, підбір напоїв до різних страв у відповідності до різних смаків, вимогам і фінансовим можливостям відвідувачів.

#### *Питання для самоконтролю*

1. Кому на підприємстві підпорядковується сомельє?
2. Які основні обов'язки сомельє?
3. Яким вимогам повинен відповідати працівник якийзначається на посаду сомельє?
4. Які правила роботи сомельє з відвідувачами?
5. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
6. За які показники несе відповідальність сомельє?

## **6. Семінар з виконанням практичних задач**

### **Класифікація і правила подачі вина**

#### *План заняття*

1. Техніка обслуговування споживачів напоями.
2. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього

контролю.

3. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних.
4. Правила подавання білих та червоних вин.
5. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки.
6. Дегустація вина сомельє і замовником.
7. Правила наповнення чарок Залежність наповнення чарок від виду напою.

8. Умови сервірування при повторному замовленні вина.  
9. Сутність декантування вина. Загальні характеристики вин, які потребують декантування та вин, які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.

10. Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості.

11. Виноградні вина, їх особливості і класифікація.

12. Технологічні схеми первинного та вторинного виноробства.

*Основні терміни: алкогольній напій, спиртове бродіння, мезга, сусло, зав'ялений виноград, смак вина, букет вина, дріжджовий осад, етиловий спирт, становлення вина, формування вина, старіння вина, витримка вина.*

Студенту пропонується детально ознайомитися з технологічними особливостями виготовлення вина, основними виноматеріалами, асортиментом і характеристикою різних видів вин, особливостями тихих вин, молодих, спеціальних, витриманих, марочних, колекційних, плодово-ягідних.

Студент повинен знати класифікацію вин яка затверджена Міжнародною організацією винограду і вина яка прийнята для проведення міжнародних дегустацій та проведення конкурсів вин, а також класифікацію вин в нашій країні затвердженою в системі ДСТУ.

#### *Питання для самоконтролю*

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?

### **7. Семінар з виконанням практичних задач** **Класифікація і правила подачі ігристих вин**

#### *План заняття*

1. Історія виготовлення шампанських вин.
2. Французький метод виготовлення шампанського та американський, італійський та німецький шлях виготовлення таких вин.
3. Сировина, що використовується для виготовлення шампанського у Франції та в країнах СНГ.
4. Технологія виробництва шампанського в країнах СНГ.

5. Вміст спирту та цукру в різних видах шампанського. Світові фірми виробники і марки.

6. Правила вживання та подачі ігристих вин.

*Основні терміни: ігристі вина, пінні властивості, ремюаж, резервуар, повторне бродіння, витримка, акратафорний метод, «Піно чорне», «Шардоне», «Муссо», брют, дегоржаж, експедиційний лікер.*

Ця тема дає уявлення про основи організації роботи сомельє. Сомельє – французьке слово і в перекладається як «служитель ресторану, який відповідає за спиртні напої». Студент повинен усвідомити, що до обов'язків сомельє входить формування винної політики закладу, пошук постачальників, відбір і закупівля вина, правильність його зберігання, контроль супроводжувальних документів, складання і раціональне використання винної карти, підбір напоїв до різних страв у відповідності до різних смаків, вимогам і фінансовим можливостям відвідувачів.

#### *Питання для самоконтролю*

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. За якими показниками класифікують вина у нашій країні? Їх характеристика.

### **8. Семінар з виконанням практичних задач** **Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв**

#### *План заняття*

1. Характеристика процесів внаслідок яких отримують алкогольні напої.
2. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.
3. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.
4. Правила подавання аперитивів.
5. Рекомендації щодо вживання вин та міцних алкогольних напоїв.
6. Культура споживання коньяку, віскі, текили та інших напоїв.

*Основні терміни: алкогольні напої, властивості напоїв, бродіння, дистиляція, процес перегонки, середньо алкогольні та міцні алкогольні напої, культура вживання, бальзами, купаж бальзамів, суміш трав, бальзамне масло, перуанське масло, ефірне масло, колір, есенція, спиртування, настоювання, ароматизатори коктейлів, гіркі міцні настоянки, ефіромасляна сировина, пряна сировина.*

Матеріал цієї теми потребує вивчення асортименту особливостей виробництва та основних виробників алкогольних напоїв, що

використовуються для виробництва змішаних напоїв та подавання у натуральному вигляді. Матеріал з цієї теми дає уявлення про особливості виробництва, цінову категорію, основні органолептичні та фізико-хімічні властивості напоїв, їх можливі поєднання у складі коктейлів та класифікацію основних алкогольних напоїв для барної продукції.

Висновок, якого мають дійти студенти при вивченні цієї теми - ефективне функціонування барів можливе лише при обізнаності у питаннях асортименту, основних органолептичних та фізико-хімічних властивостей класичних і нових напоїв. Лише такі знання дозволять максимально творчо й ефективно використовувати в роботі закладу весь асортимент напоїв і задовольняти найвибагливіші смаки споживачів щодо органолептичних характеристик та естетичного оформлення барної продукції.

#### *Питання для самоконтролю*

1. Хронологія виробництва алкогольних напоїв.
2. На які групи та підгрупи ділять алкогольні напої?
3. Як поділяються напої в залежності від вмісту в них алкоголю?
4. Як поділяють алкогольні напої залежно від основної сировини?
5. Який асортимент напоїв використовують у роботі барів?
6. Чим відрізняється арманьяк від коньяку?
7. В чому полягає особливість шотландського віскі?
8. З якої сировини виготовляють текілу?
9. Які існують категорії коньяку?

## ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Одним з головних завдань дисципліни є навчити майбутнього фахівця взаємодіяти зі змінним світом ресторанного бізнесу, надати широку фахову компетентність, розвинути здатність до саморозвитку.

Студенти повинні своєчасно виконувати завдання для самостійної роботи, оцінка за їх виконання враховується при підсумковій атестації роботи студента, що проводиться після кожного змістового модуля.

Самостійна робота базується на діяльному підході (використанні репродуктивних умінь та творчих здібностей), тобто знання та уміння спрямовуються на формування діяльності у гармонічному поєднанні. У фахівців вироблюється визначена система знань, яка забезпечує застосування набутого досвіду у професійній діяльності.

У ході самостійної роботи студент вивчає рекомендовану літературу, готується до лекційних та практичних занять шляхом опрацювання запропонованого переліку питань з окремих тем, вирішення творчих завдань, відвідування індивідуальних і групових консультацій.

Під час самостійного опрацювання матеріалу студенти повинні засвоїти наукові основи організації роботи барів, створення нової продукції барів. Для самостійного контролю повноти набутих знань студентам запропоновано питання. Теоретичний матеріал з виділених для самостійного опрацювання тем наданий у підручниках, науковій літературі та джерелах, наведених у кінці методичних вказівок.

*Індивідуальні завдання* передбачаються з метою обґрунтування вибору форми організації роботи бармена у визначеному закладі, обґрунтування підбору основного устаткування, асортименту напоїв та барної продукції для цього закладу, демонстрації знань, необхідних для контролю за якістю продукції бару.

### **1. Семінар-дискусія** **Особливості організації і функціонування барів**

#### *Завдання для самостійної роботи*

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: класифікація барів, характеристика різних типів барів, організація постачання в барах, склад і характеристика приміщень, обладнання бару: призначення та характеристика, характеристика барного посуду та інвентарю.

2. Самотестування.

3. Підготовка до презентації доповіді.

#### *Індивідуальні завдання*

1. Підготувати доповідь "Історія виникнення та розвитку барів".

2. Підготувати доповідь про один з барів м. Кривий Ріг, в якій описати



тип бару, контингент його відвідувачів, відзначити особливості обслуговування, асортименту продукції, послуг, описати переваги над конкурентами.

3. Креативні бари в різних країнах. Наявність таких барів в Україні та місті Кривий Ріг. Їх особливості.

4. Запропонувати перелік предметів матеріально-технічного забезпечення бару згідно з обраним варіантом завдання.

5. Розробити схему раціонального розміщення різних видів устаткування на робочому місті бармена.

6. Зробити перелік посуду і інвентарю. Вказати його характеристику, призначення, його місткість та зовнішній вигляд.

**Список рекомендованої літератури** [1, 2, 3, 4, 25-39].

**Засоби діагностики:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.

### **Завдання для самотестування**

1. Бар – підприємство ресторанного господарства ....

1) з барною стійкою, яке реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари;

2) з барною стійкою, яке реалізує коктейлі, міцні алкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари;

3) з барною стійкою, яке реалізує пиво, каву, алкогольні напої, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

2. Які типи підприємств підрозділяються на класи?

1) їдальні, ресторани;

2) бари, ресторани;

3) бари, ресторани, кафе.

3. Паб-бар – це підприємство...

1) де пропонують різні сорти пива, пивні напої, холодні закуски не складного приготування;

1) призначення якого - дати можливість споживачам прийняти легкий апетитив;

2) що нагадують таб-бар, але з більш різноманітним асортиментом виноградних, змішаних напоїв і високою вартістю.

4. Мілк - бар – це підприємства ...

1) у якому пропонуються слабоалкогольні або безалкогольні змішані напої і легкі закуски (або закуски нескладного приготування). Обслуговування барменом через барну стійку;

2) без спиртних напоїв. Пропонується різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі молока і молочних продуктів, морозиво, кава, чай, кондитерські вироби;

3) спеціалізується на приготуванні і реалізації різноманітного асортименту змішаних напоїв.

5. Бар, який зазвичай працює в ночі, обслуговування здійснюється через офіціантів, комплектується бар, в основному, жіночим персоналом називають...

- 1) казино-бар;
- 2) стриптиз-бар;
- 3) таб-бар.

6. Площа гардеробу бара розраховується...

- 1) 0,08-0,1 м<sup>2</sup>;
- 2) 0,1-0,12 м<sup>2</sup>;
- 3) 0,8-0,9 м<sup>2</sup>.

7. Ширина робочого стола стійки бара:

- 1) 400 мм;
- 2) 600 мм;
- 3) 800 мм.

8. Сервіс-бар – це підприємство ....

1) яке розташоване в ресторані, не має барної стійки з виходом до залу. Він обслуговує зал ресторану;

2) яке розраховане на швидке обслуговування. В меню таких барів представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки, і воловини з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти;

3) що спеціалізуються на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв.

9. Диско бар – це підприємство, що ....

1) працює в вечірній час і нічний. В залі є місто для оркестру або ді-джея;

2) працює ніччю, обслуговування офіціантами (в основному жіночим персоналом);

3) організується на території, де проводяться дискотеки (танцювальні площадки). Обслуговування на таких підприємствах здійснюється переважно барменом за барною стійкою.

10. Таб-бар – це підприємство...

1) що знаходиться при фітнес-клубах в тренажерних залах. Основними видами напоїв є свіжі соки з різноманітними добавками;

2) де організується гра в тоталізатор. В такому барі повинен бути представлено невеликий асортимент продукції, обслуговування без офіціантів;

3) яке розраховано на швидке обслуговування. В меню таких барів представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки, і воловини з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти.

## **2. Семінар-дискусія**

### **Організація обслуговування споживачів в барах**

#### ***Завдання для самостійної роботи***

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: організація роботи бармена, обов'язки бармена та вимоги до його роботи, підготовка до обслуговування гостей, організація робочого місця і роботи бармена, складання карти бару, робота бармена на швидкість, схема процесу виконання заказу, специфічні аспекти роботи бармена, барні аксесуари та інструменти, додаткові прийоми і професійні тонкощі.

2. Самотестування.

3. Підготовка індивідуального завдання "Складання барної карти"

#### ***Індивідуальні завдання***

1. Надати повну характеристику бару за варіантом завдання.

2. Запропонувати структуру барної карти для бару та розробити асортимент продукції, яка буде пропонуватися споживачам.

3. Підібрати необхідне обладнання та інвентар для приготування продукції бару.

4. Організувати робоче місце бармена в барі (накреслити схему).

5. Запропонувати посуд для продукції обраного бару.

6. Сформулювати основні правила подачі продукції (змішаних напоїв) заданого бару.

Варіант	Тип підприємства
1	Винний бар
2	Пивний бар
3	Снек-бар
4	Паб-бар
5	Мілк-бар
6	Коктейль-бар
7	Лаунж-бар
8	Гриль-бар
9	Десертний бар
10	Капучино-бар
11	Диско-бар
12	Таб-бар
13	Казино-бар
14	Самовар-бар

15	Барбекю-бар
16	Коктейль-хол
17	Лоббі-бар
18	Тапас-бар
19	Салатний бар
20	Вітамінний бар
21	Фруктовий бар
22	Фреш-бар
23	Смузі-бар
24	Латге-бар
25	Суповий бар
26	Бар «Шампань»
27	Коньячний бар
28	Віскі-бар
29	Чайний бар
30	Фітнес-бар

**Список рекомендованої літератури** [1, 2, 4, 5].

**Засоби діагностики:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка індивідуального завдання "Складання барної карти".

#### **Завдання для самотестування**

1. До кави або чаю подають...?

- 1) коньяк;
- 2) солодкі вина;
- 3) лікери;

2. Які напої записують першими:

- 1) іноземного виробництва;
- 2) вітчизняного виробництва;
- 3) немає значення.

3. В якій робочій зоні бармена встановлюють апарат для розливу пива:

- 1) в другій;
- 2) в третій;
- 3) в першій.

4. Для споживання горілки і гірких настоїв використовують...

- 1) коньячну чарку (15-25 см<sup>3</sup>);
- 2) горілчану чарку (50 см<sup>3</sup>);
- 3) лафітну чарку (125 см<sup>3</sup>).

5. Заклад ресторанного господарства призначений для ...

1) виробництва кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання;

2) виробництва кулінарної продукції;

3) організації споживання та додаткових послуг.

6. Виберіть інвентар для роботи з гарніром

1) дошка для цитрусових, ключ для відкриття консервів, щипці для льоду;

2) щипці для гарніру, ніж для зняття цедри, вилка та ложка;

3) кулінарні виїмки, дошка для цитрусових, барна ложка.

7. Для чого використовують сніфтери?

1) для подавання коньяку;

2) для подавання коньяку і виски;

3) для подавання коньяку, виски і рому.

8. Склянки мірні, які для зручності поєднуються в одну називають...

1) мензурка;

2) джиггер;

3) унцовка.

9. Для чого використовують кружку для напоїв, що горять?

1) Хотдрінки;

2) лонгдрінки;

3) хотдрінки.

10. Ніж із хвилястим лезом для зняття цедри з цитрусових і нарізання фруктів називають...

1) карбований ніж;

2) калібрований ніж;

3) ніж сомел'є.

### **3. Семінар з виконанням практичних задач**

#### **Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах**

##### ***Завдання для самостійної роботи***

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: гарячі напої: кава, чай, какао, гарячий шоколад, експертиза кави і чаю; холодні напої: вода, соки, сиропи, мінеральна вода.

2. Підготовка технологічних схем і рецептур показникових напоїв згідно з темою заняття

3. Підготовка до приготування холодних і гарячих напоїв згідно із завданням

##### ***Індивідуальні завдання***

1. Підготувати технологічні схеми і карти напоїв:

- кава шоколадна;

- кава по-арабськи;
- кава по-єгипетськи;
- кава по-віденськи;
- кава по-румунські;
- кава «Індонезія»;
- кава італійська;
- кава «Араб»;
- кава французька;
- чай по-японськи;
- чай по-англійськи;
- чай-пунш по-кубинськи;
- чай по-калмицьки;
- чай з чорним перцем та медом;
- чайний глінтвейн.

**Список рекомендованої літератури:** [1, 5, 6, 7, 8].

**Засоби діагностики:** індивідуальне опитування, дегустація та оцінювання готових напоїв згідно із завданням.

#### **4. Майстер-клас** **Класифікація і технологія змішаних напоїв**

##### *Завдання для самостійної роботи*

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: історія і класифікація змішаних напоїв, система мір, техніка наливання основних напоїв, класифікація і технологія змішаних напоїв, характеристика основних алкогольних і безалкогольних компонентів коктейлів, ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв, правила прикрашання і подачі коктейлів.

2. Підготовка до майстер-класу із приготування безалкогольних коктейлів

##### *Індивідуальні завдання*

Підготувати доповіді:

1. Характеристика основних груп змішаних напоїв.
2. Гарнірування коктейлів.
3. Основні способи приготування коктейлів.
4. Загальні відомості про змішані напої.
5. Методи приготування змішаних напоїв.
6. Характеристика смако-ароматичних компонентів та на які групи вони поділяються.
7. Характеристика алкогольних та безалкогольних наповнювачів
8. Використання добавок та спецій при приготуванні коктейлів.
9. Коктейлі-аперитиви.
10. Коктейлі-діджестиви.
11. Сауер, фліп, шейк, фрапе, свізл, смеш, фрозен, хайбол, колінз, фіз.

12. Джулеп, кулер, коблер, сангарі, слінг, тоді.
13. Глінтвейн, пунш, крющон, ег-ног.
14. Спеціальна кава.

**Список рекомендованої літератури:** [9, 10, 21, 23, 24].

**Засоби діагностики:** індивідуальне опитування.

## **5. Семінар-дискусія**

### **Правила роботи сомельє та складання винної карти**

#### *Завдання для самостійної роботи*

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: організація робочого місця сомельє.
2. Складання винної карти для різних типів підприємств ресторанного господарства.
3. Тестування

#### *Індивідуальні завдання*

1. Порядок складання меню і карт напоїв бару.
2. Порядок складання винної карти, її різновиди.
3. Складання скороченої та розширеної винної карти для підприємства за обраною концепцією або стилізацією для бару:
  - при заміському мисливському клубі,
  - при боулінг-клубі,
  - при готелі,
  - при ресторані французької кухні,
  - при ресторані італійської кухні,
  - при ресторані аргентинської кухні,
  - при ресторані чилійської кухні,
  - при ресторані української кухні,
  - при ресторані грузинської кухні,
  - при нічному клубі,
  - при розважальному комплексі,
  - при діловому клубі,
  - бару у зоні відпочинку,
  - при курортному готелі
  - при чоловічому клубі,
  - при жіночому клубі.

**Список рекомендованої літератури:** [7, 10, 11, 24, 40-42].

**Засоби діагностики:** тестування, фронтальне опитування, перевірка індивідуального завдання "Складання винної карти для різних типів ПРГ".

## *Завдання для самотестування*

1. Мінеральна, фруктована вода за барною стійкою подається в ...

- 1) фужері, 250-280 см<sup>3</sup>;
- 2) бокалі, 150 см<sup>3</sup>;
- 3) склянці, 250-300 см<sup>3</sup>.

2. Спеціальні насадки на пляшки для наливання напою тонкою струєю називаються...

- 1) унцовка;
- 2) дозатор;
- 3) гейзер.

3. В лікерних винах міститься цукру:

- а) 15-20 г/л
- б) 20-40 г/л
- в) 21-35 г/л

4. До лікерних вин відносять:

- а) вина, що отримують додаванням в готовий виноматеріал спирт-ректифікат та лікери, що готуються за спеціальними рецептами
- б) вина, що отримують з високоякісних сортів винограду, ягоди передчасно ув`яливають
- в) вина, що отримують додаванням в готовий виноматеріал цукровий сироп та продукти, що готуються за спеціальними рецептами

5. Найвища наявність цукру в готових десертних винах:

- а) 12-14 г/л
- б) 14-15 г/л
- в) 15-17 г/л

6. В чому особливість виробництва десертних вин:

- а) для зупинки бродіння з ціллю зберігання потрібної кількості цукру, використовують спирт-ректифікат
- б) по закінченню бродіння додають у виноматеріал цукровий сироп
- в) готовий виноматеріал для отримання десертних вин додають сахарозу та спирт-ректифікат

7. Оберіть інвентар для відкриття пляшок...

- 1) барний ключ, штопор, струг;
- 2) стренер, пляшковскривач, штопор;
- 3) штопор, барний ключ, ключ для відкриття скляних пляшок.

8. Аперитив складається з напоїв які подаються:

- 1) перед їжею;



- 2) під час їжі;
- 3) після їжі.

9. Діджестів складається з напоїв які подаються:

- 1) перед їжею;
- 2) під час їжі
- 3) після їжі

10. Напої, які складаються із суміші декількох натуральних напоїв з використанням, або без використання різноманітних додаткових інгредієнтів – це:

- 1) аперитиви;
- 2) коктейлі;
- 3) змішані напої.

11. Враховуючи класифікацію напоїв, що прийнята Міжнародною асоціацією барменів, всі змішані напої поділяють на:

- 1) коктейлі, групові змішані напої, довгі змішані напої;
- 2) аперитиви, діджестиви, заморожені напої;
- 3) групові змішані напої, охолоджені напої, довгі змішані напої.

12. Грог – це:

1) суміш з рому, лимонного соку, цукру і гарячої води. Ром можна замінювати араком, коньяком або віскі;

2) сильно охолоджений напій, приготований з будь-якого міцного спиртного напою. Він подається в стакані «тумблер» з великою кількістю льоду, з ложечкою і соломинкою. Додатково на стіл ставлять карафу з водою;

3) напій, що можна приготувати з червоного, білого, яблучного вина або портвейну. Як приправу беруть лимонний сік, цукор, гвоздику і корицю. Разом з приправами вино нагрівається на слабкому вогні, але не доводять до кипіння.

## **6. Семінар з виконанням практичних задач** **Класифікація і правила подачі вина**

### ***Завдання для самостійної роботи***

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: фактори впливу на ріст та зрілість виноградної лози, характеристика вин різних країн світу.
2. Підготовка до практичних завдань із подачі вина
3. Тестування

### ***Індивідуальні завдання***

1. Вітчизняна та закордонна класифікація вин.
2. Види дегустацій: робоча, виробнича та їх характеристика.

3. Види дегустацій: комерційна, показова (ознайомлювальна), споживацька та їх характеристика.

4. Види дегустацій: конкурсна, наукова, учбова та їх характеристика.

5. Види дегустацій: медична, застільна та їх характеристика.

6. Види дегустацій. Загальні вимоги і правила проведення дегустацій.

7. Органолептичний аналіз вина.

8. Професійні терміни оцінки якості вин.

**Список рекомендованої літератури:** [3, 7, 11, 24, 40-42].

**Засоби діагностики:** індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі різних типів вин.

### *Завдання для самотестування*

1. Для подавання білого сухого, напівсухого вина використовують...

1) мадерну чарку, 75см<sup>3</sup>;

2) лафітну чарку, 125 см<sup>3</sup>;

3) рейнвейну чарку, 100 см<sup>3</sup>.

2. Для білого сухого вина використовують...

1) рейнвейну чарку, V 100см<sup>3</sup>;

2) лафітну чарку, V 125 см<sup>3</sup>;

3) мадерну чарку, V 75 см<sup>3</sup>.

3. Мадерна чарка (75см<sup>3</sup>) призначена для подачі...

1) міцних і десертних вин;

2) білих сухих, напівсухих, столових вин;

3) червоних столових вин.

4. Температура подачі білих столових сухих і напівсухих вин:

1) 7-9° С;

2) 10-12° С;

3) 18-22° С.

5. Декантацію проводять для:

1) червоних вин,

2) білих вин;

3) шампанського.

6. Міскість спирту в лікерних винах:

а) 12-17% об.

б) 15-20% об.

в) 17-21% об.

7. Міскість спирту в ароматизованих винах:

- а) 6-18% об.
- б) 9-12% об.
- в) 12-17% об.

8. В ароматизованих винах вміст цукру:

- а) 6-10 г/л
- б) 10-12 г/л
- в) 6-16 г/л

9. Мадерна чарка (75см<sup>3</sup>) призначена для подавання:

- а) міцних і десертних вин
- б) білих сухих, напівсухих, столових вин
- в) червоних столових вин

10. Червоне столове вино подають в:

- а) мадерній чарці (75см<sup>3</sup>)
- б) лафітній чарці (125 см<sup>3</sup>)
- в) рейнвейній чарці (100 см<sup>3</sup>)

## **7. Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі ігристих вин**

### ***Завдання для самостійної роботи***

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: фактори впливу на ріст та зрілість виноградної лози, характеристика вин різних країн світу (французьких, іспанських, італійських, чилійських, австралійських, молдавських, грузинських, кримських).
2. Підготовка до практичних завдань із подачі ігристих вин

### ***Індивідуальні завдання***

1. Історія виготовлення шампанських вин. Французький метод виготовлення шампанського та американський, італійський та німецький шлях виготовлення таких вин.
2. Сировина, що використовується для виготовлення шампанського у Франції та в країнах СНГ
3. Технологія виробництва шампанського в країнах СНГ.
4. Вміст спирту та цукру в різних видах шампанського.
5. Світові фірми виробники і марки.
6. Правила вживання та подачі ігристих вин.

**Список рекомендованої літератури:** [1, 9, 11, 12].

**Засоби діагностики:** індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі ігристих вин.

## **8. Семінар з виконанням практичних задач** **Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв**

### ***Завдання для самостійної роботи***

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: класифікація, правила подачі, особливості дегустації та поєднання міцноалкогольних напоїв.
2. Підготовка до практичних завдань із подачі різних міцних алкогольних напоїв.
3. Тестування

### ***Індивідуальні завдання***

1. Характеристика процесів внаслідок яких отримують алкогольні напої.
2. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.
3. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.
4. Правила подавання аперитивів.
5. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.
6. Культура споживання коньяку, віскі, текіли та інших напоїв.

***Список рекомендованої літератури:*** [10, 13, 14].

***Засоби діагностики:*** індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі різних міцних алкогольних напоїв

### ***Завдання для самотестування***

1. В яких районах Франції виробляють спиртовий напій, що має право називатись коньяком?
  - а) Департаменти Приморська Шаранта та Шаранта
  - б) Ельзае, Шаранта, Бургундія
  - в) Приморська Шаранта, Шаранта, Божолє
2. З якого винограду виробляють коньяк?
  - а) білого, рожевого
  - б) червоного
  - в) білого
3. В якому місяці здійснюється перша перегонка при виробництві коньяку?
  - а) до 31 квітня
  - б) до 31 березня
  - в) у будь-який день весни
4. Коньячне купажування це - ..

- а) змішування коньячних спиртів різної витримки ,різних врожаїв
- б) змішування коньячних спиртів різної витримки
- в) змішування коньячних спиртів різних врожаїв

5. Початковий дистилят при виробництві коньяку називають:

- а) бон-шофе
- б) голови
- в) хвіст

6. Коньяк отримують:

- а) подвійною перегонкою білого сухого виноградного вина із наступною витримкою у дубових бочках
- б) перегонкою білого та червоного сухого вина із наступною витримкою у дубових бочках
- в) подвійною перегонкою сухого виноградного вина

7. Для споживання горілки і гірких настоїв використовують:

- а) коньячну чарку (15-25 см<sup>3</sup>)
- б) горілчану чарку (50 см<sup>3</sup>)
- в) лафітну чарку (125 см<sup>3</sup>)

8. Тип купажування ,коли змішують коньяки приблизно однакового віку, від 1 до 3 років, називають:

- а) бон-шофе
- б) перша марка
- в) материнська чарка

9. Етап купажування коньяків різного віку це -...

- а) бон-шофе
- б) перша марка
- в) материнська чарка

10. Класифікація коньяку *V.S. (Very Special) De Luxe* -

- а) вік коньяку не менше 3,5
- б) вік коньяку не менше 2,5
- в) вік коньяку не менше 5

11. Класифікація коньяку *V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)*

- а) вік коньяку не менше 5
- б) вік коньяку не менше 4,5
- в) вік коньяку не менше 6

12. Класифікація коньяку *X.O. (Extra Old), Extra, Napoleon, Royal, Tres Vieux, Vieille Reserve:*

- а) вік коньяку не менше 4,5

- б) вік коньяку не менше 6
- в) вік коньяку не менше 6,5

13. Коньяк споживають з ...

- а) коньячної чарки, з фужерів
- б) сніфтеру, коньячної чарки
- в) сніфтеру, коньячної чарки, тумблеру

14. Міцний спиртний напій, який виготовляють дистиляцією білих сухих виноматеріалів одного сорту винограду, є:

- а) арманьяк;
- б) коньяк;
- в) кальвадос.

15. Кальвадос - це міцний спиртний напій, який готують з:

- а) яблучного соку;
- б) пшениці;
- в) виноградного соку.

16. Цукрову тростину використовують для виготовлення:

- а) рому;
- б) текіли;
- в) віскі.

17. Картопля є сировиною для:

- а) горілки;
- б) рому;
- в) лікеру.

18. Віскі, що виготовляється з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновими, є:

- а) солодовим;
- б) бочковим;
- в) змішаним.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова

1. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах: учеб. пособие / Н.В. Чалова.- Ростов-н/Д: Феникс, 2012. - 351 с.
3. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб.пособ. / В.В. Архипов, Е.И. Иванникова. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 240 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с.
5. Барна справа: Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
6. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие / Е. С. Оробейко. - М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2012 . – 320 с.
7. Організація роботи сомельє: Навчальний посібник / Л.В. Крилова, В.В. Шумілова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 325 с.
8. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 214 с.
9. Шмекль Петер. Классические коктейли. - М.: Терра, 2012. - 63 с.
10. Технология коктейлей и напитков: учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2015. - 352 с.
11. Как дегустировать вино. Теория и практика / Дженсис Робинсон - М.: Издательство ВВРГ, 2014. – 208 с.
12. Крепкоалкогольные напитки / Ю.Г. Иванов – Смоленск: Русич, 2012. – 512 с.
13. Дейв Брум. Крепкие алкогольные напитки мира / Дейв Брум – М.: Изд-во Эксмо, 2004. – 224 с.
14. Шульпаков Г. Коньяк. Альбом-путеводитель / Г. Шульпаков – М.: Изд-во Жигульского, 2004. - 256 с.
15. М'ялковський, О.В. Барна справа / О.В. М'ялковський. – К.: Кондор, 2011. – 366 с.
17. Водка. Советы знатока: справочник / Бегг Десманд – М.: БММ АО, 2014. – 192 с.
15. Самуэль С. П. Алкогольные напитки (Справочник). – Минск: МЕТ, 2016. – 232 с.

### **Додаткова**

16. Ананьев, В.Г. Бар без алкоголя / В.Г. Ананьев. – М.: Экономика, 2017. – 187 с.
17. Барановский, В. Официант. Бармен / В. Барановский. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 258 с.
18. Поляков М. А. Некоторые особенности работы в барах. – М.: Интурист, 2017. – 112 с.
19. Богушева, В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов Н/д: Феникс, 2012. – 198 с.
20. Иванова, Л.В. Безалкогольные напитки / Л.В. Иванова. – Смоленск: Русич, 2016. – 152 с.
21. Справочник бармена: Коктейли и пунши. / Сью Мигальский. - М.: Внешторгиздат, 2011. - 120 с.
22. Тарасова Т.П. Современная энциклопедия напитков. - Донецк: БАО, 2012.
23. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф. Евсеевский - М.: Евробукс, 2004.– 325 с.
24. Журнали: «Питание и общество», «Торговля за рубежом», «Капитал», «Drink+», «КаБаРе (кафе, бари, ресторани)», «Магазин, ресторан, отель», «Светские развлечения», «Ресторатор», «ПИР. Питание и развлечения», «Гостиничный бизнес», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»

### **Нормативна**

25. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.
26. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ.
27. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.1995 р.
28. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
29. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения».
30. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
31. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования".
32. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".
33. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
34. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».



35. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое".

36. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, N 219.

39. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

#### **Інтернет ресурси**

40. [www.spirtnoye.r2.ru](http://www.spirtnoye.r2.ru) (Правила дегустації)

41. [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) (Характеристики вин)

42. [www.logosvme.coni](http://www.logosvme.coni) (Класифікація і асортимент вин різних країн світу)

**Технологічна карта**  
на змішаний напій «\_\_\_\_\_»

Найменування сировини	Брутто		Нетто		Спирт винний, %	Етило безводний, см <sup>3</sup>
	см <sup>3</sup>	г	см <sup>3</sup>	г		
...						
...						
Вихід						

**Технологія приготування**

**Характеристика готової страви, напою або виробу**

Зовнішній вигляд  
Консистенція  
Запах та смак  
Колір

**Мікробіологічні** показники для даного виду страви (напою, виробу), які нормуються

**Фізико-хімічні показники** готового виробу (напою, страви) які нормуються

---

**Харчова й енергетична цінність страви /напою (г/порц)**

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал

Автор фірмової страви (напою) \_\_\_\_\_  
/ прізвище, ініціали/

Карту склав \_\_\_\_\_  
/ прізвище, ініціали/

## ПОРЯДОК ЗАПИСУ СТРАВ У МЕНЮ

1. Фірмові страви (закладу, шеф-кухаря)
2. Порційні страви (страви на замовлення)
3. Дегустаційна сторінка
4. Обідні страви
5. Скомплектовані сніданки (ланчі) та обіди
6. Дієтичні страви

**В кожному розділі записують страви за температурою подавання:**

1. Холодні страви та закуски
2. Гарячі закуски
3. Перші страви
4. Другі страви
5. Соуси
6. Гарніри
7. Солодкі страви та десерти(гарячі, холодні)
8. Напої власного виробництва (гарячі, холодні)
9. Кондитерські та хлібобулочні вироби (власного виробництва)

### **Найпоширеніша послідовність запису страв у меню**

#### **1. Холодні закуски з риби:**

- ікра риб осетрових та лососевих порід
- рибна гастрономія (балики, спинка, риба слабо солена, копчена)
- рибні закуски власного приготування
- закуски з нерибних продуктів моря
- рибні консерви (шпроти, мідії тощо)
- рибні салати

#### **2. Холодні закуски з м'яса:**

- м'ясні закуски відварні
- м'ясні закуски власного приготування
- м'ясна гастрономія (шинка, ковбаси, м'ясні копченості, паштети, холодці, заливні)
- м'ясні консерви
- м'ясні салати
- з птиці (гастрономія. консерви)
- з птиці власного приготування
- з субпродуктів власного приготування
- з субпродуктів (гастрономія, консерви)

### **3. Холодні закуски з овочів:**

- овочі натуральні
- овочеві закуски власного приготування
- овочі консервовані, мариновані, солені
- овочеві консерви
- овочеві салати

### **4. Страви з грибів**

### **5. Яйця та закуски з яєць**

### **6. Сири та закуски з сиру**

### **7. Масло вершкове та масляні суміші**

### **8. Кисломолочні продукти**

### **9. Холодні соуси**

### **10. Гарячі закуски:**

- з риби та рибопродуктів
- з м'яса
- з птиці
- з субпродуктів
- з овочів та грибів
- яєчні закуски
- борошняні закуски

### **11. Перші страви:**

- супи прозорі (бульйони з риби, овочів, грибів, м'яса, птиці)
- супи заправні (борщі, юшки, супи): рибні, м'ясні, овочеві
- супи пюреподібні
- супи молочні
- супи холодні
- супи солодкі

### **12. Другі гарячі страви:**

*Страви з риби та гідробіонтів* (від найдорожчих цінних порід риби до найдешевших малоцінних порід)

- Відварені
- Припущені
- Смажені
- Тушковані
- Запечені
- Фаршировані

*Страви з м'яса та субпродуктів* (у кожній групі записуються відварені, тушковані, смажені, запечені спочатку натуральні, потім під соусом, в кінці соусні):

- З яловичини
- З телятини
- Із свинини
- З баранини

- З домашньої птиці
- З дичини
- З субпродуктів
- З кролика

***Страви з овочів:***

- Відварені
- Припущені
- Тушковані
- Смажені
- Запечені

***Страви з борошна:***

- Відварені
- Смажені
- Запечені

***Страви з круп:***

- Відварені
- Запечені

***Страви з яєць:***

- Відварені
- Смажені
- Запечені

***З сиру кисломолочного:***

- Відварені
- Запечені
- Смажені

**13. Гарячі соуси:**

- Білі
- Червоні
- Сметанні
- Масляні
- Фруктові

**14. Гарніри (з картоплі, овочеві, круп'яні, з макаронних виробів):**

- Відварені
- Тушковані
- Смажені
- Запечені

**15. Солодкі страви (від висококалорійних до низькокалорійних):**

***Гарячі солодкі страви:***

- Пудинг
- Суфле
- Каша гур'ївська
- Тощо

***Холодні солодкі страви (десерти):***

- Морозиво
- Креми
- Вершки збиті
- Самбуки
- Муси
- Желе
- Плоди та ягоди натуральні
- Тощо

## **16. Напої власного виробництва:**

### ***Гарячі:***

- Чай натуральний чорний
- Чай натуральний зелений
- Чай з забілювачами (молоко, вершки)
- Кава чорна натуральна
- Кава натуральна з забілювачами
- Кава розчинна
- Какао
- Гарячий шоколад
- Чайні напої з алкоголем (ромом, вином, лікерами тощо)
- Кавові напої з алкоголем (лікерами)

### ***Холодні:***

- Чай з льодом
- Кава глясе
- Молочні коктейлі
- Свіже вичавлені соки (фруктові, овочеві фреші)

## **17. Борошняні кондитерські вироби власного виробництва:**

- Булочки
- Пиріжки
- Тістечка:
  - Бісквітні
  - Пісочні
  - Заварні
  - Листкові
  - Кекси

**ПОРЯДОК СКЛАДАННЯ ВИННОЇ КАРТИ (скорочений)**

1. Аперитиви (білі вина, червоні вина, вермути, міцні вина, коньяки, ром)
2. Ігристі вина (шампанське, ігристі вина)
3. Рожеві вина
4. Білі вина (відповідно по кожній країні за регіонами виробництва)
5. Червоні вина (відповідно по кожній країні за регіонами виробництва)
6. Спеціальні вина (херес, портвейн, шеррі, малага, мадера)
7. Вермути
8. Горілка
9. Ром
10. Джин
11. Віскі
12. Текла
13. Коньяки (ординарні, марочні)
14. Бренді
15. Лікери
16. Тютюнові вироби
17. Пиво (світле, темне)
18. Мінеральна вода
19. Соки, нектари
20. Безалкогольні напої

**ВИННА КАРТА (розширена)**

1. Аперитиви (кампарі, мартіні «Екстра Драй», «Бьянко», «Розе», «Россо»)
2. Горілка (30%, 40%, 45%, 56% вмісту спирту)
3. Гіркі настоянки:
  - 3.1. Слабкі – до 30% вмісту спирту
  - 3.2. Міцні - до 40% спирту (українська з перцем)
  - 3.3. Джин – від 40% до 50% і вище вмісту спирту
  - 3.4. Віскі – від 40% спирту і вище
4. Напівсолодкі та солодкі настоянки
  - 4.1. Настоянки напівсолодкі
  - 4.2. Настоянки солоді
5. Коньяки та бренді
  - 5.1. Коньяки ординарні 3, 4, 5 зірок
  - 5.2. Коньяки марочні
  - 5.3. Коньяки колекційні
  - 5.4. Інші бренді (кальвадос, вільям, кірш, текіла)
6. Лікери та наливки

- 6.1. Лікери міцні
- 6.2. Наливки міцні
- 6.3. Лікери десертні
- 6.4. Наливки солодкі
- 6.5. Креми
7. Виноградні вина
  - 7.1. Столові білі (ординарні, марочні)
  - 7.2. Столові червоні (ординарні, марочні)
  - 7.3. Кріплені білі (ординарні, марочні, колекційні)
  - 7.4. Кріплені рожеві (ординарні, марочні, колекційні)
  - 7.5. Кріплені червоні (ординарні, марочні, колекційні)
  - 7.6. Солодкі та лікерні (білі, рожеві, червоні)
8. Вина плодово-ягідні (напівсолодкі та солодкі)
9. Вина ароматизовані
  - 9.1. Вермути білі, рожеві, червоні
  - 9.2. Бітерси (вина, настояні на травах)
10. Вина ігристі
  - 10.1. Шампанське біле, червоне (брют, сухе, напівсолодке, солодке, мускатне)
  - 10.2. Вина шипучі (білі та червоні) газовані
  - 10.3. Вина газовані плодово-ягідні (сидр)
11. Слабоалкогольні напої
  - 11.1. Пиво світле розливне
  - 11.2. Пиво темне розливне
  - 11.3. Пиво світле пляшкове
  - 11.4. Пиво темне пляшкове
  - 11.5. Пиво в банках світле
  - 11.6. Пиво в банках темне
  - 11.7. Тонізуючі напої (ром-кола, джин-тонік тощо), змішані тонізуючі напої
12. Безалкогольні напої.
  - 12.1. Вода мінеральна негазована
  - 12.2. Вода мінеральна газована
  - 12.3. Води фруктові газовані
  - 12.4. Соки освітлені натуральні
  - 12.5. Соки-нектари (з м'якоттю)
  - 12.6. Соки розведені (морси)
  - 12.7. Змішані безалкогольні напої
13. Гарячі напої
  - 13.1. Чай натуральний чорний
  - 13.2. Чай натуральний зелений
  - 13.3. Чай з добавками (молоко, вершки)
  - 13.4. Кава чорна натуральна
  - 13.5. Кава натуральна з добавками



- 13.6. Кава розчинна
- 13.7. Какао
- 13.8. Гарячий шоколад
- 13.9. Чайні напої з алкоголем (вином тощо)
- 13.10. Кавові напої з алкоголем (лікерами)
- 13.11. Глінтвейн
- 13.12. Грог
- 13.13. Пунш
- 13.14. Еґ-ног
- 14. Кондитерські вироби
  - 14.1. Цукерки вагові
  - 14.2. Цукерки в коробках
  - 14.3. Східні солодоці
  - 14.4. Шоколад натуральний
  - 14.5. Шоколад з добавками
  - 14.6. Печиво
  - 14.7. Торти та тістечка
  - 14.8. Булочки та кекси
  - 14.9. Горішки різні
- 15. Фрукти
  - 15.1. Фрукти звичайні
  - 15.2. Фрукти тропічні
  - 15.3. Баштанні плоди
  - 15.4. Ягоди
- 16. Хлібобулочні вироби
  - 16.1. Хліб пшеничний
  - 16.2. Хліб житній
  - 16.3. Рогалики
  - 16.4. Булочки
- 17. Коктейлі

Навчальне видання

**Слащева Аліна Вячеславівна**

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

## **БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

**Методичні рекомендації з вивчення дисципліни  
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання**

---

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50005, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16.