

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

**БАРНА СПРАВА
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

**Кривий Ріг
2022**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

**БАРНА СПРАВА
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 4
від 15 грудня 2022 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від 22 грудня 2022 р.

**Кривий Ріг
2022**

УДК 641.87+663.8/.9(076.5)
С 47

Слащева, А. В.

С 47 Барна справа та організація роботи сомельє [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнеу; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 55 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» здобувачів вищої освіти всіх форм навчання. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації з вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання і розподілу балів, методичні рекомендації з підготовки до семінарських занять та організації самостійної роботи.

© Слащева А. В., 2022

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	13
Змістовий модуль 1. Барна справа	14
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє	27
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	35
Змістовий модуль 1. Барна справа	36
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє	47
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	52

ВСТУП

Професійний рівень фахівців у сфері індустрії гостинності передбачає наявність теоретичних знань і практичних навичок організації ефективної роботи закладів ресторанного господарства, які реалізують алкогольні напої.

Навчальна дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє» спрямована на формування у студентів базових знань і навичок щодо організації роботи і матеріально-технічного забезпечення барів різних видів, класів та спеціалізації; організації роботи та робочого місця бармена та сомельє; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; оволодіння методами приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення; складання барної та винної карт закладу; підбору необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організації процесу обслуговування споживачів в барах з урахування правил професійної етики і норм міжнародного сервісу.

Вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» передбачає засвоєння навчального матеріалу під час лекцій, практичних і лабораторних занять, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, що сприяє формуванню професійної підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства та закладах туристично-рекреаційної сфери.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання. При проведенні практичних та лабораторних занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleepchart).

ЧАСТИНА I
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	32
Практичні / семінарські, годин	8
Лабораторні, годин	24
Самостійна робота, годин	86
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5,4
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; формуванні вмінь та навичок: організації роботи та робочого місця бармена, стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

Предмет: основи організації барної справи та роботи сомельє у сучасних підприємствах ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Класифікація і характеристика барів

Тема 2. Матеріальна технічна база барів

Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів

Тема 4. Характеристика барної карти

Тема 5. Раціональна організація роботи барів

Тема 6. Техніка роботи бармена

Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі

Тема 8. Мобільний барний кейтеринг

Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв

Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв

Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації

Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти

Тема 13. Класифікація і правила подачі вина

Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин

Тема 15. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв

Тема 16. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації роботи барменів та сомельє;

здатність застосовувати знання з барної справи та роботи сомельє у практичних ситуаціях щодо складання барної та винної карти у закладах ресторанного господарства та для організації роботи барів;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства стосовно реалізації напоїв та організації дозвілля у барах;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові змішані напої з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки барної та винної карти;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору реалізації напоїв та організації дозвілля;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу із барами;

здатність розробляти нові змішані напої та коктейлі, використовуючи сучасні крафтові алкогольні напої та інноваційні інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості барної продукції;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що

використовується для виробництва напоїв,
технології та асортименту змішаних, безалкогольних та алкогольних напоїв;

традиційних та інноваційних способів приготування коктейлів;

– **уміння/навички:**

застосовувати навички бармена та сомельє й інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології їх виробництва;

складати барну та винну карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію на барну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес в барах при закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій напоїв у ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій алкогольної та безалкогольної продукції;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, сушефами), що спеціалізуються на барній продукції, або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг, у тому числі з іноземними туристами;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи в барах при закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Барна справа					
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	10	2	2		5
Тема 2. Матеріально-технічна база барів	10	2	2		5
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	10	2		2	5
Тема 4. Характеристика барної карти	10	2		2	5
Тема 5. Раціональна організація роботи барів	10	2	2		5
Тема 6. Техніка роботи бармена	10	2		2	5
Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі	10	2		2	5
Тема 8. Мобільний барний кейтеринг	10	2	2		5
Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв	10	2		2	5
Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв	10	2		2	5
Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	10	2		2	5
Разом за змістовим модулем 1	99	22	8	14	55
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє					
Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти	10	2		2	6
Тема 13. Класифікація і правила подачі вина	10	2		2	6
Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин	10	2		2	6
Тема 15. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	9	2		2	6
Тема 16. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв	9	2		2	7
Разом за змістовим модулем 1	51	10	-	10	31
Усього годин	150	32	8	24	86

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Класифікація і характеристика барів	2
2	Семінар-дискусія Матеріально-технічна база барів	2
3	Лабораторно-практичне заняття Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2
4	Лабораторно-практичне заняття Характеристика барної карти	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Раціональна організація роботи барів	2
6	Лабораторно-практичне заняття Техніка роботи бармена	2
7	Лабораторно-практичне заняття Сучасні методи обслуговування в барі	2
8	Семінар-дискусія Мобільний барний кейтеринг	2
9	Лабораторно-практичне заняття Характеристика та класифікація змішаних напоїв	2
10	Лабораторно-практичне заняття Особливості приготування змішаних напоїв	2
11	Лабораторно-практичне заняття Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2
12	Лабораторно-практичне заняття Правила роботи сомельє та складання винної карти	2
13	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі вина	2
14	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі ігристих вин	2
15	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	2
16	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв	2
Всього		32

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/ практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист лабораторних робіт	Тестові завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3	2		1		2	5
Тема 4	2		1		2	5
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6	2		1		2	5
Тема 7	2		1		2	5
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9	2		1		2	5
Тема 10	2		1		2	5
Тема 11	2		1	10		13
Разом за змістовим модулем 1	14	8	15	10	20	67
Змістовий модуль 2						
Тема 12	2		1		2	6
Тема 13	2		1		2	12
Тема 14	2		1		2	10
Тема 15	2		1		2	
Тема 16	2		1	10		
Разом за змістовим модулем 2	10		5	10	8	33
Усього годин	24	8	20	20	28	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
30	30	40	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЧАСТИНА II
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ
ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

БАРНА СПРАВА

Тема 1. Семінар-дискусія

Класифікація і характеристика барів

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

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.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *flieerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.*

3. Індивідуальне тестування.

Тема 2. Семінар-дискусія

Матеріально-технічна база барів

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

1. Структура приміщень бару.
2. Вимоги до постачання та основні джерела постачання.
3. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів.
4. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.
5. Складські та торгові приміщення бару.
6. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів.
7. Характеристика виробничих приміщень.
8. Адміністративно-побутові приміщення.
9. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *flieerchart*.*

3. Індивідуальне тестування.

Тема 3. Лабораторно-практичне заняття

Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика барного обладнання
2. Характеристика барного інвентарю
3. Характеристика барного скла
4. Підготовка посуду для роботи

2. Лабораторна робота «Барне обладнання, інвентар, посуд».

Мета роботи – вивчити характеристику основного виду барного обладнання та інвентарю; ознайомитись з видами скла, яке використовується для приготування та подачі змішаних напоїв; набути практичні навички із використання барного обладнання, інвентарю та посуду.

Обладнання: ваги, барний міксер, льодогенератор, блендер, соковичавлювач, слайсер та інше обладнання, чаник електричний, кавоварка еспресо, тостер, ростер, гриль, СВЧ-печі й інше обладнання.

Інвентар: шейкери (європейський, бостонський), барна склянка, стрейнер, барна ложка, спіл стоп, ример, мадлер, джигер, гейзери, інвентар для льоду (відерко, лопатка, щіпці, млин, ніж для колки), ніж карбовочний, дошки для цитрусових, штопор, ніж сомельє, інвентар для кавоварки еспресо (темпер, пітчер, холдер, нок-бокс), свізли, барний ключ, графини, терки (для мускатного горіха, для шоколаду, для імбиру, для цедри цитрусових).

Посуд: олд фешн (рокс), коньячна рюмка (сніфтер), арманьячна рюмка, рейнвейна рюмка, мадерна чарка, чарка для хересу, порт-гласс (шеррі), шампань-флюте, шампанське блюдо, рюмка для лікеру, пус-кафе, кордіал (поні), сауер, стопка для горілки (шот, джигер), фліп, харікен, айріш, склянки для фраппе та латте, чашка для грогу, глінтвейну та гарячих напоїв, бокал для молочних коктейлів, тумблер, фроузен (маргарита), хайбол, колінз, слінг (зомбі), гоблит (кубок), пивні кружки та стакани.

Алгоритм виконання роботи:

1. Для проведення заняття окремо за групами виставляються:
 1. барний інвентар;
 2. барний посуд.
2. Демонструється посуд та інвентар, надається його характеристика. Під час демонстрації викладач показує способи поліровки посуду, якими студенти повинні оволодіти на лабораторному занятті і надає консультації під час освоєння практичних навичок поліровки.
3. Здобувач ВО отримує рушники і здійснює полірування скла та інвентарю згідно із установками, отриманими від викладача. Розстановка скла після полірування здійснюється за обсягом чаші.

4. Здобувач ВО відпрацьовує навички роботи із інвентарем та обладнанням.

Глосарій / Glossary

Ashtray – попільничка

Barglass – бокал для змішування, в якому готують більшість коктейлів, виготовлення яких не потребує шейкера

Barspoon – ложка для змішування

Before Dinner Cocktails – напої для аперитиву

Blender – миксер.

Bottle Opener – відкривач для пляшок

Boston Shaker – американський шейкер, що складається із двох частин

Bowl – металева або скляна чаша

Coaster – підставка під бокал

Cork Screw – штопор

Cup – чаша для пунша

Dash – декілька крапель, одиниця вимірювання в барі

Decanter – графін, в який переливають старе вино із осадом

Float – маленькі кількості, які обережно виливають у коктейль (як правило, міцний алкоголь)

Frosted glass – дуже охолоджений бокал

Glass – склянка, бокал

Ice Bucket – ємність для зберігання льоду

Ice-Crusher – млин для подрібнення льону

Ice Pick – ніж для колки льоду

Ice Scoop – совок для льоду

Jigger – мірний стакан, один джиггер дорівнюється 1 1/2 унції

Knife – ніж

Label – етикетка

Measure – мірний стакан

Mug – пивна кружка

Optic – дозатор

Stirrer – коктейльна паличка

Tongs – щипці

Тема 4. Лабораторно-практичне заняття Характеристика барної карти

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Поняття барного меню та барної карти
2. Для яких видів барів складають барну карту
3. Різновиди барної карти
4. Правила складання барної карти

2. Лабораторна робота «Складання барної карти».

Мета роботи – навчитись складати барну карту для різних видів барів.

Алгоритм виконання роботи:

1. Для проведення заняття кожному студенту викладач видає завдання скласти барну карту для певного виду бару (алкогольну, коктейльну, пивну, чайну, кавову тощо).

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

2. Студенти протягом заняття складає барну карту відповідно до виду бару, обґрунтовує спосіб його оформлення.

3. Результати роботи захищаються у групі.

Тема 5. Семінар з виконанням практичних задач Раціональна організація роботи барів

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

1. Барна стійка її структура, призначення і функції.
2. Види барних стійок
3. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою.
4. Правила оформлення барних вітрин.
5. Залежність оснащення обладнання бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару.
6. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена.
7. Санітарно-гігієнічні умови праці на робочому місці бармена

2. Індивідуальне тестування.

Тема 6. Лабораторно-практичне заняття Техніка роботи бармена

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи
2. Стили роботи бармена (класичний, флейринг, спідміксинг)
3. Техніка наливання основних напоїв
4. Характеристика основних алкогольних компонентів
5. Приготування сиропів. Су-від, холодне змішування, orgeat
6. Інфьюзи. Fat-washing. Знебарвлення.
7. Приготування біттерів

2. Лабораторна робота «Техніки роботи бармена».

Мета роботи – засвоїти навички та техніки наливання основних напоїв.

Інвентар: шейкери (європейський, бостонський), барна склянка, стрейнер, барна ложка, спіл стоп, ример, мадлер, джигер, гейзери, штопор, ніж сомельє, барний ключ, навчальні пляшки з рідиною (імітація різних алкогольних напоїв).

Посуд: склянка для води, олд фешн, сніфтер, шампань-флюте, шот, пивні кружки та стакани.

Алгоритм виконання роботи:

Освоїти навички та техніки наливання основних напоїв:

✓ *Порційне наливання* – поставити бокал на білдінг-лоток келик або шейк ер, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер, тримаючи їх над келихом, нахилити пляшку під кутом 45-90°, щоб напій лився в джигер

швидким прямим струмком. Повернути пляшку рухом до себе, щоб останні краплі потрапили в джигер. Закінчити операцію.

✓ *Вільне наливання або фрістайл* – поставити на білдінг-лоток келих, взяти пляшку і нахилити її під кутом 45-90°, зафіксувавши на згині зап'ястя. Впевнитися, що швидкий прямий струмок спрямований в келих. Щоб перервати наливання, опустити пляшку та рухом до себе «підібрати» останні крапля. Закінчити операцію.

✓ *Комбінований спосіб* – поставити на білдінг – лоток келих, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер. Взяти пляшку і нахилити її під кутом 45-90°, зафіксувавши на загині зап'ястя. Впевнитися, що швидкий прямий струмок спрямований в келих. Наливши 20 мл (2\3 потрібного об'єму) в джигер, бармен спрямовує струмок у келих і наливає останні 10 мл порції. Спіймати струмок дигером і перейти до наступного келиха. Остання порція наливається повністю. Закінчити операцію.

✓ *Наливання за допомогою винних дозаторів* – наливають за допомогою електронних винних дозаторів (вони значно прискорюють процес обслуговування, здійснюють його чітко і акуратно).

Глосарій / Glossary

Бармен – це людина, що експлуатує бар відповідно до правил і атмосфери закладу, має низку професійних обов'язків: вітає, інформує, дає раду своїм гостям, приймає і виконує їхні замовлення.

Barlist - меню.

Bartender - бармен.

To blend - змішувати віскі різних видів і витримки, вироблених на різних винокурнях із різних інгредієнтів.

Тема 7. Лабораторно-практичне заняття **Сучасні методи обслуговування в барі**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Техніка роботи бармена та офіціанта в барі.
2. Підготовка бару до обслуговування гостей.
3. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів.
4. Алгоритм виконання замовлень в барі.
5. Порядок і форми розрахунку в барі.
6. Як впливає попит відвідувачів на продукцію бару?
7. Чи залежить асортимент реалізуємої продукції від контингенту?
8. Чи залежить форма обслуговування у барі від його типу?
9. Чи може мінятися форма обслуговування протягом робочого дня?
10. Як може впливати асортимент продукції на рентабельність бару?
11. Якій сервіровці столів надають перевагу в барах з концертною програмою?
12. Що таке тематичні обслуговування та як вони застосовуються?

2. Лабораторна робота «Обслуговування споживачів у барі».

Мета роботи – засвоїти методи обслуговування споживачів у барі.

Обладнання: барна стійка із барним обладнанням, посудом, інвентарем.

Інвентар: шейкери (європейський, бостонський), барна склянка, стрейнер, барна ложка, спіл стоп, ример, мадлер, джигер, гейзери, інвентар для льоду (відерко, лопатка, щіпці, млин, ніж для колки), ніж карбовочний, дошки для цитрусових, штопор, ніж сомельє, інвентар для кавоварки еспресо (темпер, пітчер, холдер, нок-бокс), свізли, барний ключ, графини, терки (для мускатного горіха, для шоколаду, для імбиру, для цедри цитрусових).

Алгоритм виконання роботи:

Відпрацювати практичні навички обслуговування споживачів в барі:

1. Підготовка до обслуговування гостей (оформлення вітрини, підготовка продуктів, скляного посуду, інвентарю)
2. Засвоїти навички продажу напоїв в барі
3. Засвоїти порядок і форми розрахунку споживачів у барі
4. Засвоїти техніку виконання чисельних замовлень споживачів (ведення касових книг, робота контрольно-касових апаратів та контрольно-касових комп'ютерних програм).

Тема 8. Семінар-дискусія Мобільний барний кейтеринг

1. Презентація доповідей на тему: «Мобільний барний кейтеринг» з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*.

Розробити власну концепцію виїзного бару або обрати зі списку:

1. Magic bar (LED барна стійка з яскравими коктейлями)
2. Молекулярний бар (унікальна подача коктейлів у вигляді сфер, ікри, желе и молекулярної піни)
3. Алко-хімічний бар (імітація хімічної лабораторії та подача коктейлів у пробірках)
4. Глінтвейн&гrog
5. Кисневий бар (коктейлі з кисневими мусами та пінками)
6. Детокс-бар (безалкогольні коктейлі із суперфудами)
7. Гангстерський бар (або інший тематичний бар)
8. Гавайський тікі-бар (гавайські концепція та асортимент коктейлів)
9. Смузі&фреш бар
10. Пивний бар
11. Бар фотококтейлів для корпоративної вечірки (фотококтейль – це технологія нанесення на поверхню коктейлю логотипу, фото, привітання чи малюнка шляхом друкування на харчовому фотоплашку)
12. Дитячий бар, або безалкогольне молекулярне бармен-шоу
13. Cocktail Box (ексклюзивний подарунковий набір для приготування коктейлю з детальною інструкцією та всім необхідним, зібраним у фірмову

коктейльну коробку)

14. Український самогон-бар (самогон-паті)

15. Весільне бармен-шоу

2. *Індивідуальне тестування.*

Тема 9. Лабораторно-практичне заняття **Характеристика та класифікація змішаних напоїв**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

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

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

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

4. Коктейлі з яйцем.

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

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

2. *Лабораторна робота «Приготування, оформлення і подача коктейлів».*

Мета роботи – ознайомитися з технологіями приготування коктейлів, визначити складові їх формули, навчитися подавати та гарнірувати змішані напої, підбирати відповідний посуд.

Інвентар: шейкери (європейський, бостонський), барна склянка, стрейнер, барна ложка, спіл стоп, ример, мадлер, джигер, гейзери, ніж карбовочний, дошки для цитрусових, штопор, ніж сомельє, інвентар для кавоварки еспресо (темпер, пітчер, холдер, нок-бокс), свізли, барний ключ, терки (для мускатного горіха, для шоколаду, для імбиру, для цедри цитрусових).

Посуд: пус-кафе, кордіал (поні), сауер, стопка для горілки (шот, джигер), фліп, харікен, айріш, склянки для фраппе та латте, чашка для грогу, глінтвейну та гарячих напоїв, бокал для молочних коктейлів, тумблер, фроузен (маргарита), хайбол, колінз, слінг (зомбі), гоблит (кубок).

Алгоритм виконання роботи:

Засвоїти навички та техніки приготування, оформлення і подачі коктейлів. Навчитись складати технологічні карти коктейлів та розраховувати їх міцність

1. Складання технологічної картки коктейлю

На кожну бригаду видається рецептура коктейлю. Бригада складає технологічну картку для відповідного коктейлю.

2. Приготування коктейлю

Підготувати робоче місце, підібрати необхідний інвентар та посуд. Приготувати, прикрасити та подати готовий коктейль.

3. Розрахунок міцності коктейлю

Складовими компонентами коктейлів є найрізноманітніші напої, при змішуванні яких змінюються характеристики і міцність одержуваних коктейлів.

Для розрахунку міцності користуються спеціальною методикою:

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 коктейлю.

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

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

Розрахунок міцності:

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: $90 + 30 = 120$ г

5. Розраховують міцність отриманого коктейлю:

120 г містять 40,8 г спирту

100 г – x г спирту

$x = (40,8 \times 100) / 120 = 34$ (%)

Відповідь: міцність отриманого коктейлю складає 34%.

Тема 10. Лабораторно-практичне заняття Особливості приготування змішаних напоїв

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Основи міксології.

2. База коктейлю

3. Смако-ароматичні компоненти для змішаних напоїв.

4. Способи приготування змішаних напоїв методами: «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований».

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

2. Лабораторна робота «Основи міксології».

Мета роботи – засвоїти способи міксування інгредієнтів для змішаних напоїв.

Інвентар: шейкери (європейський, бостонський), барна склянка, стрейнер,

барна ложка, спіл стоп (або білдінг-лоток), ример, мадлер, джигер, гейзери, ніж карбовочний, дошки для цитрусових, штопор, ніж сомельє, свізли, барний ключ, терки (для мускатного горіха, для шоколаду, для імбиру, для цедри цитрусових).

Посуд: пус-кафе, кордіал (поні), сауер, стопка для горілки (шот, джигер), фліп, харікен, айріш, склянки для фраппе та латте, чашка для грогу, глінтвейну та гарячих напоїв, бокал для молочних коктейлів, тумблер, фроузен (маргарита), хайбол, колінз, слінг (зомбі), гоблит (кубок).

Алгоритм виконання роботи:

1. Відпрацювати навички змішування інгредієнтів для коктейлів.

1) «Білд» – на дно бокала кладуть лід, а зверху наливають інгредієнти.

Методом «Білд» коктейлі будуються (to *build* – будувати) так, що інгредієнти тільки виграють від повільного процесу змішування з льодом, який тане в напої. Цей метод застосовується при змішуванні основних алкогольних напоїв з содовою, з колою та іншими наповнювачами (Кривава Мері, Блакитна лагуна, Белый русский, Апероль шприц, Віскі кола, Отвертка).

Для побудови коктейлю потрібно: лід, мірні стаканчики, совок для льоду, відповідні бокали, інгредієнти, гарніри.

Техніка побудови коктейлю методом «Білд»:

- взяти бокал і покласти в нього лід;
- поставити бокал на білдінг-лоток, налити алкоголь і лікери;
- додати безалкогольні інгредієнти і прикрасити коктейль.

Для коктейлів, які готують методом «Білд», потрібні великі бокали об'ємом 260-450 мл (хайбол).

2) «Шейк» – інгредієнти збовтують в шейк ері разом з льодом.

Метод «Шейк» (*Shake*) застосовується для приготування коктейлів, до складу яких входять важкі інгредієнти, такі, як апельсиновий сік, вершки тощо. Складові наливають в шейкер для їх змішування і охолодження. Під час стряхування шейкеру лід розколюється і поступово розчиняється. Цим методом готують кислі і вершкові коктейлі (Дайкірі, Космополітен, Негроні, Віскі Сауер).

Для побудови коктейлю потрібно: лід, совок для льоду, інгредієнти, шейкер, джиггери, відповідні бокали, гарнір.

Техніка застосування методу «Шейк»:

- взяти шейкер і покласти в нього лід;
- поставити шейкер на білдінг-лоток.
- додати алкоголь, лікери і безалкогольні інгредієнти;
- закрити шейкер і енергійно встряхувати протягом двох секунд. Коли на поверхні шейкера з'явиться конденсат, це буде означати, що напій готовий.
- відкрити шейкер і акуратно розлити коктейль по бокалам;
- загарнірувати коктейль.

3) «Бленд» – інгредієнти змішують з льодом в блендері

Метод «Бленд» (Blend) застосовується коли до коктейлю входять свіжі фрукти та ягоди, або інші тяжкі інгредієнти, а також коли до коктейлю додають колотий лід. Найчастіше цей метод застосовують для приготування кислих та вершкових коктейлів (Белліні, Піна колада, Пелікан, деякі види Дайкірі).

Для побудови коктейлю цим методом потрібно: лід, совок для льоду, змішувач для коктейлів (блендер), мірні стакани, відповідні бокали, гарнір.

Оскільки лід, який додаємо в бокали, збільшить його об'єм, то для приготування коктейлів методом «Бленд» потрібно брати бокали великого розміру, такі як «харікейн».

Техніка приготування коктейлів методом «Бленд»:

- взяти змішувач і покласти в нього лід;
- поставити змішувач на білдінг-лоток і додати алкоголь, лікери і безалкогольні інгредієнти;
- закрити змішувач і увімкнути його на 20-30 сек. Готовність напою можна відчутти по зменшенню звуків постукування льоду об стінки змішувача;
- поки інгредієнти змішуються, прикрасити бокал гарніром;
- виключити змішувач;
- акуратно перелити коктейль в бокали.

4) «Стір» – інгредієнти змішують в змішувальному стакані та переливають в стакан для подачі.

Метод «Стір» (Stir) застосовують при приготуванні таких коктейлів, технологія яких потребує охолодження інгредієнтів в процесі їх змішування. Частіше всього цим методом готують аперитиви (Dry Martini, Белліні, Россіні, Манхеттен), також охолоджують алкоголь, який не потребує сильного розбавлення (наприклад, горілка).

Для застосування цього методу потрібно: лід, совок для льоду, інгредієнти, стакан для змішування напоїв, ложка для розмішування, стрейнер, мірні стаканчики, відповідні бокали, гарнір.

Коктейлі побудовані методом «Стір» подають в низьких бокалах об'ємом 150 – 200 мл (наприклад, «маленький мартіні»).

Техніка приготування коктейлів методом «Стір»:

- взяти змішувальний стакан і покласти в нього лід;
- покласти також лід в бокал для охолодження;
- поставити стакан і бокал на білдінг-лоток і налити в стакан алкоголь, лікери і безалкогольні напої, якщо того вимагає рецептура;
- розмішайте напої коктейльною ложкою в стакані протягом 5-6 секунд;
- з допомогою стрейнера акуратно перелійте коктейль в охолоджений бокал, прикрасьте коктейль.

5) «Мадл» – інгредієнти розтирають мадлером.

Метод «Мадл» застосовують тоді, коли один або декілька інгредієнтів потрібно розтерти. Як правило, розтирають цукровий пісок з фруктами, ягодами та травами (такими як м'ята), щоб отримати їх аромат (Мохіто, Олд

фешн, Созерак, Кайпирина).

Для застосування цього методу потрібно: інгредієнти, відповідні бокали (типу «рокс», або «хайбол»), ступка, мадлер.

Техніка приготування коктейлів методом «Мадл»:

- покласти інгредієнти в бокал;
- добре розтерти цукор з фруктами мадлером;
- додати лід і напої.

Перед розливом в бокали коктейль треба добре струсити в шейкері з метою наповнення ароматом.

6) «Лейринг» – інгредієнти розміщують шарами (без льоду) один над другим.

Метод «Лейринг» (*Layering*) застосовують для приготування шаруватих коктейлів (Б-52, Юніверсал, Срібна пуля, Облака). В цьому випадку інгредієнти додають шарами, внаслідок чого отримується контрастно-кольоровий ефект.

Для приготування коктейлів таким методом потрібно: інгредієнти, барна ложка, джигери, відповідні бокали (бокал «шот»).

Техніка приготування шаруватих коктейлів:

- беруть бокал «шот» і ставлять його на білдінг-лоток;
- барну ложку перевертають, зануривши кінець в бокал, і акуратно наливають інгредієнти по спіральній ручці ложки, обережно піднімаючи її по мірі наповнення келиху;
- повторити процедуру декілька разів, відповідно до рецептури.

7) «Флейминг» – підпалювання коктейлю.

Flaming («горіння») додає якийсь шарм коктейлю. Ця методика мало впливає на смак напою, але його рекомендують швидше випивати, інакше весь алкоголь «випарується» (Б-52, Горящий Генри, Самбука, Роял фламбе, Топ банана).

Для застосування цього методу потрібно: інгредієнти, відповідні бокали, барна запальничка.

Техніка приготування коктейлів методом «Флейминг»:

- покласти інгредієнти в бокал;
- підпалити;
- одразу подавати.

8) «Фроулінг» - переливання напою з ємності в ємність.

Фроулінг (*Throwling*) – це особлива техніка з'єднання інгредієнтів, яка включає переливання напою з ємності в ємність. В одній склянці буде присутня крига, а в іншій – ні. Таким чином коктейль насичується киснем, чому стає смачнішим. Переливання здійснюється на відстані витягнутих рук. Як запевняють професіонали, методика *Throwling* дозволяє отримати збалансовану текстуру напою, яку не створить ані змішувач, ані шейкер. За технікою *Throwling* готують, наприклад, Кокотку.

У методики *Throwling* є особливий різновид – «Ролінг» (*Rolling*). Цей

спосіб відрізняється від Фроулінгу тим, що бармен не використовує лід при переливанні напою з ємності в ємність. Техніка стане в нагоді в тих випадках, коли не потрібно додатково охолоджувати коктейль. Є ще одна відмінність – це коротша відстань між склянками при переливанні. Використовуючи цю методику, можна отримати напій з більш вираженим алкогольним смаком та менш збагаченим киснем.

Для застосування цього методу потрібно: інгредієнти, відповідні бокали.

Техніка приготування коктейлів методом «Фроулінг» та «Ролінг»:

- покласти інгредієнти в бокал;
- переливати з однієї склянки в іншу на відстані витягнутих рук, піднімаючи склянку максимально високо.

2. Підвести підсумки заняття, зробити висновки щодо способів приготування змішаних напоїв, органолептичної характеристики напою.

Тема 11. Лабораторно-практичне заняття

Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в бар.

2. Особливості складання меню для різних видів барів.

3. Особливості приготування, оформлення та подачі закусок в барі.

4. Рекомендації щодо підбору закусок до алкогольних напоїв.

5. Асортимент та технології тапас для тапас-бару.

6. Асортимент та технології страв для гриль- та барбекю-барів. Спеціалізоване теплове обладнання.

7. Асортимент десертної та кондитерської продукції для барів

2. *Лабораторна робота «Барне меню: розробка асортименту та відпрацювання технології».*

Мета роботи – відпрацювати навички розробки барного меню та підбору закусок до алкогольних напоїв.

Інвентар: дошка розділочна, ніж кухонні та інший кухонний інвентар.

Посуд: столовий посуд та столові прибори.

Алгоритм виконання роботи:

1. Відпрацювати навички приготування холодних закусок та бутербродів для бару.

2. Оформити та подати холодні закуски та закубочні бутерброди. Запропонувати напої, до яких вони рекомендуються.

3. *Індивідуальне тестування (ПМК 1).*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Тема 12. Лабораторно-практичне заняття Правила роботи сомельє та складання винної карти

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

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

2. *Лабораторна робота «Дегустація вин. Винна карта».*

Мета роботи – навчитись розробляти винну карту; провести органолептичну оцінку якості вина; вивчити правила проведення дегустації та основні показники якості вин; вивчити правила подачі вин.

Посуд та інвентар: дегустаційні келихи, ніж сомельє, штопор, склянка для води, рушник, пляшки вина.

Алгоритм виконання роботи:

1. Відкривання вина

Для відкривання винних пляшок використовують штопор, найкраще гвинтовий. За правилами не можна протикати пробку наскрізь. Біле вино бажано відкорковувати безпосередньо перед тим, як розлити по келихах. Червоне вино краще відкорковувати за 30-40 хвилин до вживання, щоб дати вину насититися киснем.

2. Органолептична оцінка якості вина

Основними показниками, які визначають органолептичну якість вина є прозорість, колір, смак, букет та типовість.

Порядок проведення дегустації:

- 1) Налийте вино в дегустаційний келих (не більше 1/3 його об'єму) і

перегляньте його в прохідному світлі. Для цього дегустаційний келих помістіть перед джерелом світла. Щоб прозорість і колір були видні ясніше, зробіть келихом кругові рухи. При цьому тонкий шар вина, обтікаючи внутрішні стінки, краще проглядається. Зробіть висновок про прозорість вина і його колір.

2) Для визначення смаку вина і його букета зробіть невеликий ковток вина і, злегка нахиливши голову вперед вниз, утримуючи пробу в передній частині ротової порожнини. Це дозволяє кінчиком язика і його бічними частинами більш чітко відчувати ступінь солодкості, кислотності і терпкості вина. Потім, піднявши голову і злегка нахиливши її назад, переміщайте вино до основи язика і носоглотки.

3) Щоб визначити ступінь вираженості аромату, відкрийте рот і втягніть в себе струмінь повітря. З комплексу смакових і ароматичних відчуттів складається уявлення про букет вина.

4) Оцінюючи букет, звертають увагу на загальну суму букета – тонкий, гармонійний, грубий або простий, відзначають також його відтінки – квітковий, горіховий і ін.

5) Колір вина визначають при природному освітленні на білому фоні.

6) На підставі оцінки кольору, букета і смаку вина визначають відповідність його тому чи іншому типу натуральне, типу мадера і т. д.

Таблиця 1 – Дегустаційна карта оцінки якості вина

№	Вид вина	Показник якості в балах					Сумарна оцінка в балах
		Прозорість	Колір	Смак	Букет	Типовість	
		0,1-0,5	0,1-0,5	1-5	1-3	0,3-1	
1							
2							
3							

3. Скласти скорочену та розширену винну карту 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.

Тема 13. Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі вина

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

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.

2. Лабораторна робота «Правила подачі вина».

Мета роботи – відпрацювати техніку подачі вин (відкорковування, розливання, наливання у келихи).

Посуд та інвентар: дегустаційні келихи, декантер, ніж сомельє, штопор, склянка для води, рушник, пляшки вина.

Алгоритм виконання роботи:

1. Проведення відкорковування та декантації червоного вина

Техніка роботи офіціанта (сомельє) при декантації така. Пляшку з вином обережно укладають в спеціальний кошик із серветкою або на підставку для декантації. Спочатку пляшку демонструють гостю. Потім запалюють свічку, обережно відкорковують пляшку, не виймаючи її з кошика. Обрізають капсулу під кільцем, протирають горлечко пляшки і, користуючись важільним штопором (ножем сомельє), витягують пробку приблизно на три чверті. Якщо вино витримане, видаляють капсулу цілком, щоб краще бачити осад. На останньому етапі витягують пробку рукою.

Відразу після виймання пробки ще раз протирають шийку пляшки ручником. Лівою рукою беруть декантер, правою – пляшку. Переливаючи вино

в декантер, пляшку тримають над вогнем свічки, щоб побачити той момент, коли осад підходить до шийки. Частина вина з осадом залишають у пляшці, а вино наливають так, що воно стікало по стінках декантеру.

Сомельє може продегустувати вино і дати свій висновок про якість напою. Потім пропонується пробний ковток вина замовнику, і після його схвалення воно подається іншим гостям.

2. Відпрацювання навичок наливання вина у келихи.

3. Заповніть таблицю 2 та дайте рекомендації щодо споживання вина.

Таблиця 2 – Рекомендації щодо поєднання вина та страв

№	Вино	Температура подачі	Рекомендовані страви
1	Мерло		
2	Бастардо		
3	Піно нуар		
4	Сапераві		
5	Херес		
6	Кагор		

Тема 14. Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі ігристих вин

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

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 Україні.

4. Технології виробництва ігристих вин в Україні.

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

6. Правила вживання та подачі ігристих вин.

2. Лабораторна робота «Правила подачі ігристих вин».

Мета роботи – відпрацювати техніку подачі ігристих вин (відкорковування, розливання, наливання у келихи).

Посуд та інвентар: дегустаційні келихи, ніж сомельє, штопор, склянка для води, рушник, пляшки ігристого вина.

Алгоритм виконання роботи:

1. Відпрацювати навички відкорковування та наливання ігристих вин

Відкорковування пляшок з ігристими винами потребує граничної обережності. Корок у них перебуває під тиском і в момент відкриття може

вистрілити. Коли пляшка закупорена, пробка тримається досить міцно за рахунок металевго дроту або особлива сталева скоба. Уся конструкція вкрита фольгою. Мистецтво відкорковування пляшки полягає в тому, щоб зберегти піну та змусити грати вино у келиху.

Перед відкорковуванням пляшку обов'язково показують замовнику. Потім шийку пляшки накривають серветкою. Пляшку тримають лівою рукою за шийку через серветку таким чином, щоб великий палець розташовувався на пробці, притримуючи її, а правою рукою злегка підтягують на себе кільце дротяної сітки і розкручують дріт проти годинникової стрілки. Потім, утримуючи пробку лівою рукою, беруть пляшку в праву руку під серветкою і, тримаючи її з невеликим нахилом, лівою рукою витягають пробку, повертаючи її в шийці пляшки.

Відкриваючи таким чином пляшку шампанського, можна уникнути шуму, бавовни, викидання піни. Якщо пробка не рухається вгору сама, досить трохи повернути пляшку навколо осі, утримуючи при цьому пробку спеціальними щипцями. Щипці використовують і в тому випадку, якщо пробка кріпиться до пляшки сталеву скобою. Під час відкорковування добре охолоджену пляшку необхідно утримувати за корпус, злегка нахиливши її у бік гостя.

Наливати шампанське краще за кілька прийомів, доливаючи келих після осідання піни. Можна тримати келих у лівій руці, нахиливши його на 45°, і наливати шампанське по стінці келиха в один прийом для того, щоб забезпечити утворення піни і в той же час не дати їй перелитися через край. У келихах ігристе вино швидко нагрівається, тому їх наповнюють не більше ніж на 2/3, але не менш як на половину об'єму. Його п'ють охолодженим, тому пляшку поміщають у цебро, наповнене льодом та невеликою кількістю води.

Тема 15. Лабораторно-практичне заняття **Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

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 барної карти.
4. Правила подавання аперитивів та диджестивів.
5. Температура подачі міцних алкологльних напоїв
6. Посуд для подачі міцних алкологльних напоїв
7. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.
8. Культура споживання коньяку, арманьку, віскі, текіли та інших міцних алкогольних напоїв.

2. Лабораторна робота «Правила подачі міцних алкогольних напоїв».

Мета роботи – відпрацювати техніку подачі міцних алкогольних напоїв (відкорковування, розливання, наливання).

Посуд та інвентар: дегустаційні склянки та келихи (шот, сніфтер, олдфешн), ніж сомельє, рушник, пляшки міцних алкогольних напоїв.

Алгоритм виконання роботи:

Відпрацювати методи подачі міцних алкогольних напоїв:

1) Neat (ніт) – подача міцно-алкогольного напою в чистому вигляді, без льоду та розріджувачів.

2. Lowball (лоубол) – подача напою з невеликою кількістю льоду в келих олд-фешн. Льоду 2-3 кубики.

3. On the rocks (на скелях, на камінні) – подача напою з великою кількістю льоду. Льоду більше, ніж lowball. Лід утворює «скелі» у келиху.

4. With chaser (з запивкою) – міцноалкогольний напій подають у склянці «шот», що супроводжує слабо- або безалкогольний напій у келиху «хайбол».

5. Mist – подача міцного алкогольного напою в келиху з дрібнокрошеним (за допомогою спеціального млина) льодом. Келих – олд-фешн.

Тема 16. Лабораторно-практичне заняття
Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Асортимент та класифікація слабоалкогольних напоїв.
2. Характеристика пива.
3. Основні види пива.
4. Органолептичні показники якості пива.
5. Правила подавання та споживання пива.
6. Рекомендації подавання та споживання пива.
7. Рекомендації щодо вживання інших слабоалкогольних напоїв.

2. *Лабораторна робота «Правила дегустації та подачі пива».*

Мета роботи – ознайомитись з технологією виготовлення пива, його видами, основними показниками якості та провести органолептичну оцінку якості пива, вивчити правила подачі.

Посуд та інвентар: пивні бокали, пиво світле та темне, таця, тумблер, лінійка, секундомір.

Алгоритм виконання роботи:

1. Відпрацювати процес наливання та подачі пива

1) Обрати келих тієї ж марки, що і пиво;

2) Добре ополоснути його для того, щоб освіжити келих і поліпшити якість піни;

3) Ретельно стряхнути краплі з келиха;

4) Наповнити келих за один раз, для цього одним рухом до кінця від критичного крана і тримати келих під кутом 45° до кінця крана, щоб струмінь падав на стінку келиха, і коли він наповниться наполовину, направити струмінь прямо в келих, приводячи його поступово у вертикальне положення для одержання необхідної кількості піни;

5) Коли келих наповнений, закрити кран одним рухом;

6) Змити піну з нижньої частини келиха, якщо вона потрапила на неї, і потім промокнути келих за допомогою ручника;

7) Покласти на стійку перед відвідувачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

2. Оцінка якості пива

Основним методом оцінки якості пива є дегустація. Органолептичні властивості пива і відповідність його сорту визначають за 25-бальною шкалою (табл. 3).

Таблиця 3 – Органолептична оцінка якості пива

Показники якості пива	Кількість балів при оцінці			
	<i>Відмінно</i>	<i>Добре</i>	<i>Задовільно</i>	<i>Незадовільно</i>
Колір	3	2	1	0 (знімається з дегустації)
Прозорість	3	2	1	0 (знімається з дегустації)
Смак	5	4	3	2
Хмельова гіркота	5	4	3	2
Аромат	4	3	2	1
Піноутворення:	5	4	3	2
висота піни, мм	40	30	20	Менше 20
піпностістість, хв	4	3	2	Менше 2
Всього балів	22-25	19-21	13-18	12 і нижче

Таблиця 4 – Дегустаційна карта оцінки якості пива

№	Вид пива	Показник якості в балах						Сумарна оцінка в балах
		Прозорість	Колір	Смак	Аромат	Хмельова гіркота	Піно-стіткість	
		0...3	0...3	2...5	1...4	2...5	2...5	
1								
2								
3								

3. Подача пива

Рекомендується подавати пиво:

- світле ячмінне пиво подавати з холодними закусками: овочами, грибами,

слабосоленою рибою, а також з гарячою рибою, морепродуктами і стравами з бобових;

- із темним ячмінним пивом гарні гарячі м'ясні страви, дичина, гострий і копчений сири, грінки з часником і копченою рибою. Любителям незвичайних сполучень темне пиво може смакувати із шоколадом і печивом з корицею;

- під пшеничне пиво подають бутерброди, піцу, яєчню, салат зі свіжих овочів, а також фрукти і горіхи.

Підберіть страви до представлених зразків пива та дайте рекомендації щодо правил їх подавання (табл. 5).

Таблиця 5 – Правила подачі пива то його поєднання зі стравами

Пиво	Країна-виробник	Температура сервіровки	Поєднання зі стравами
Ale			
Alt			
Abbaye			
Blanche			
Bock			
Gueuze			
Lambich			
Pils			
Porter			
Stout			

4. Підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо якості наявних зразків пива та особливостей їх подачі.

2. Індивідуальне тестування (ПМК 2).

**ЧАСТИНА III
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

БАРНА СПРАВА

Тема 1. Класифікація і характеристика барів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.

2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та виробів.

3. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Паб-бар – це підприємство

А. де пропонують різні сорти пива, пивні напої, холодні закуски не складного приготування

В. призначення якого – надати можливість споживачам прийняти легкий аперитив

С. що нагадує таб-бар, але з більш різноманітним асортиментом виноградних, змішаних напоїв і високою вартістю

Д. в якому пропонують широкий вибір коктейлів на основі пива

2. Мілк-бар – це підприємство

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

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

С. спеціалізується на приготуванні і реалізації різноманітного асортименту змішаних напоїв

Д. у якому пропонують виключно напої на молочній основі

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

А. казино-бар

В. стриптиз-бар

С. таб-бар

D. нічний клуб

4. Диско-бар – це підприємство, що

A. працює в вечірній і нічний час; в залі є місце для оркестру або ді-джея

B. працює вночі, обслуговування офіціантами (в основному, жіночим персоналом)

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

D. пропонує виступи артистів у стилі диско

5. Таб-бар – це підприємство

A. що знаходиться при фітнес-клубах в тренажерних залах; основними видами напоїв є свіжі соки з різноманітними добавками

B. де організовується гра в тоталізатор; у такому барі повинен бути представлено невеликий асортимент продукції, обслуговування без офіціантів

C. 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

D. в якому пропонується «легкий» алкоголь та закуски

Рекомендована література: [1, 2, 8, 15]

Тема 2. Матеріально-технічна база барів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Складання договорів про поставку товару.

2. Форми доставок товару.

3. Складські та торгові приміщення бару.

4. Характеристика виробничих приміщень.

5. Адміністративно-побутові приміщення.

5. Раціональна організація постачання барів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Площа гардеробу бара розраховується

A. 0,08-0,1 м²

B. 0,1-0,12 м²

C. 0,8-0,9 м²

D. 0,05-0,1 м²

2. Ширина робочого стола стійки бара

- A. 400 мм
- B. 600 мм
- C. 800 мм
- D. 250 мм

3. Які типи підприємств підрозділяються на класи

- A. їдальні, ресторани
- B. бари, ресторани
- C. бари, ресторани, кафе
- D. закуочні, ПБО

4. Бар – підприємство ресторанного господарства

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

B. з барною стійкою, яке реалізує коктейлі, міцні алкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари

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

D. з барною стійкою та шоу барменів

5. Сервіс-бар – це підприємство

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

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

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

D. для надання додаткових сервісних послуг

Рекомендована література: [1, 2, 6, 9]

Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Характеристика барного скла
- 2. Підготовка посуду для роботи

3. Розв'яжіть тестові завдання.

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

- A. гейзер
- B. джиггер
- C. риммер
- D. свізл

2. Для чого використовують склянку для напоїв, що горять

- A. шотдрінки
- B. лонгдрінки
- C. хотдрінки
- D. гарячі напої

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

- A. карбовочний ніж
- B. ніж бармена
- C. ніж сомельє
- D. сантоку

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

- A. гейзер
- B. джиггер
- C. риммер
- D. свізл

5. Виберіть інвентар для роботи з льодом

- A. відерко-термос, електромлин, щипці для льоду
- B. графин, савок для льоду, відерко для льоду
- C. лопатка для льоду, льодогенератор, шейкер
- D. ример, відерко для льоду

Рекомендована література: [1-3, 5, 18]

Тема 4. Характеристика барної карти

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Різновиди барної карти
- 2. Правила складання барної карти

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Які напої записують першими

- A. іноземного виробництва

В. вітчизняного виробництва

С. немає значення

Д. слабоалкогольні

2. Ойстер гарнірують

А. ананасом

В. устрицями

С. збитими вершками

Д. жовтком

3. Який напій готується на основі розчиненого в гарячій воді меду

А. збитень

В. медовуха

С. грог

Д. глінтвейн

4. До складу сауса входить

А. ананасовий сік

В. лимонний сік

С. тонік

Д. кола

5. Компонентом фліпу є

А. яєчний білок

В. яєчний жовток

С. збиті яйця

Д. збиті вершки

Рекомендована література: [2, 4, 6].

Тема 5. Раціональна організація роботи барів

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару.

2. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена.

3. Санітарно-гігієнічні умови праці на робочому місці бармена.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. В якій робочій зоні бармена встановлюють апарат для розливу пива

А. в другій

В. в третій

С. в першій

Д. в четвертій

2. Для чого призначена верхня (вужька) частина барної стійки

А. для подачі напоїв споживачам, які сидять за барною стійкою

В. для приготування напоїв

С. для розстановки барного інвентарю

Д. для розташування десертів

3. Для чого використовується відерко-термос

А. для зберігання гарячої води

В. для зберігання льоду

С. для приготування льоду

Д. для зберігання окропу

4. Барна стійка складається з

А. двох частин

В. однієї частини

С. трьох частин

Д. з чотирьох частин

5. Для чого використовують сифон

А. для приготування коктейлів

В. для приготування газованої води

С. для подрібнення льоду

Д. для приготування піни

Рекомендована література: [4, 8, 11].

Тема 6. Техніка роботи бармена

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Приготування сиропів.

2. Су-від, холодне змішування, orgeat.

3. Інфьюзи.

4. Fat-washing.

5. Знебарвлення.

6. Приготування біттерів

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Виберіть інвентар для роботи з гарніром

- A. дошка для цитрусових, ключ для відкриття консервів, щипці для льоду
- B. щипці для гарніру, ніж для зняття цедри, виделка та ложка
- C. кулінарні виїмки, дошка для цитрусових, барна ложка
- D. барний стакан, барний ніж, карбовочний ніж

2. Флейт (float) – це

A. лонгдринки з великим змістом спирту, які подаються в маленьких стаканах «тумблер», наповнених дрібно коленим льодом

B. лонгдринк, який готують в шейкері з яєчного жовтка, цукру і міцного спиртного напою. Їх не можна дуже довго струшувати, а подавати потрібно відразу після приготування, інакше в них з'являються не красиві «пластівці»

C. означає, що перед подачею до столу один з інгредієнтів обережно вливають в коктейль; після цього коктейль не перемішується

D. шаруватий шотдринк

3. До бази напою відносять

- A. джин, ром, спирт
- B. вино, ром, коньяк
- C. мед, вино, спирт
- D. сироп, кола, тонік, спрайт

4. Що відносять до слабоалкогольних коктейлів-аперетивів

- A. горілку
- B. сухі вина
- C. червоні вина
- D. текіла

5. Склянки «Колінз», «Хайбол» призначені для подачі

- A. хотдрінків
- B. лонгдрінків
- C. шотдрінків
- D. пінних напоїв

Рекомендована література: [2, 6, 10, 12, 15]

Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Як впливає попит відвідувачів на продукцію бару?
2. Чи залежить асортимент реалізуємої 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. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Компонентом кнікебайну є

- A. кориця
- B. томатний сік
- C. сирий жовток
- D. кардамон

2. Крюшон готується на основі

- A. лікеру
- B. вина
- C. коньяку
- D. ігристого вина

3. Ойстер готують із суміші

- A. цукру, гранатового та лимонного соку
- B. лікеру, малинового сиропу, яблучного соку
- C. жовтку, томатної пасти та спецій
- D. ігристого вина та апельсинового соку

4. Грог подають

- A. з льодом
- B. гарячим
- C. кімнатної температури
- D. з льодовою крихтою

5. Глінтвейн – це різновид

- A. крюшону
- B. пуншу
- C. красту
- D. чемперелс

Рекомендована література: [2, 4, 6, 9].

Тема 8. Мобільний барний кейтеринг

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Що таке барний кейтеринг?
- 2. Види барного кейтерингу

3. Коцепції барного кейтерингу

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Аперитив складається з напоїв, які подаються

- A. перед їжею
- B. під час їжі
- C. після їжі
- D. із закусками

2. Діджестів складається з напоїв, які подаються

- A. перед їжею
- B. під час їжі
- C. після їжі
- D. із закусками

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

- A. аперитиви
- B. коктейлі
- C. змішані напої
- D. діджестиви

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

- A. коктейлі, групові змішані напої, довгі змішані напої
- B. аперитиви, діджестиви, заморожені напої
- C. групові змішані напої, охолоджені напої, довгі змішані напої
- D. аперитиви, діджестиви, обідні напої

5. Грог – це

A. суміш з рому, лимонного соку, цукру і гарячої води; ром можна замінювати араком, коньяком або віскі

B. сильно охолоджений напій, приготований з будь-якого міцного спиртного напою; подається в стакані «тумблер» з великою кількістю льоду, з ложечкою і соломинкою

C. напій, що можна приготувати з червоного, білого, яблучного вина або портвейну; як приправу використовують лимонний сік, цукор, гвоздику і корицю

D. суміш з хересу, лимонного соку, цукру і гарячої води

Рекомендована література: [10, 12].

Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:
 1. Оформлення і подача коктейлів.
 2. Правила складання карти коктейлів.
 3. Безалкогольні коктейлі.
 4. Рецептури і способи їх приготування.
 5. Коктейлі ї на основі соків
3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Що відносять до слабоалкогольних коктейлів-аперитивів

- A. горілку
- B. сухі вина
- C. червоні вина
- D. херес та портвейн

2. Оберіть базу для напоїв групи «Олдфешн»

- A. горілка
- B. лікер
- C. коньяк
- D. мадера

3. Який коктейль не відноситься до шаруватих коктейлів

- A. пус-лямур
- B. чемперелс
- C. краста
- D. флоут

4. З якою мінімальною температурою подається напій «Фрозен»

- A. +14°C
- B. +4°C
- C. 0°C
- D. +8°C

5. Яку назву має напій до складу, якого входить кава

- A. пус-кафе
- B. фраппе
- C. флоут
- D. пус-лямур

6. До якої групи відноситься змішані напої «Хайбол»

- A. коктейлів
- B. групових змішаних напоїв
- C. довгих змішаних напоїв
- D. крющонів

Рекомендована література: [3, 7, 11].

Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. База коктейлю
2. Смако-ароматичні компоненти для змішаних напоїв.
3. Особливості приготування шаруватих коктейлів з врахуванням питомої ваги алкогольних напоїв та безалкогольних напоїв та соків.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

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

- A. аперитиви
- B. коктейлі
- C. змішані напої
- D. діджестиви

2. Всі змішані напої поділяють на

- A. аперитиви, діджестиви, заморожені напої
- B. коктейлі, групові змішані напої, довгі змішані напої
- C. групові змішані напої, охолоджені напої, довгі змішані напої
- D. аперитиви, діджестиви, обідні напої

3. Температура подачі гарячих змішаних напоїв

- A. +80...95°C
- B. +95...100°C
- C. +70...80°C
- D. +70...75°C

4. Якого принципу класифікації змішаних напоїв не існує

- A. за вмістом цукру
- B. за вмістом бази
- C. за вмістом газу
- D. за вмістом алкоголю

5. Який об'єм мають лонгдринки

- A. >150 мл
- B. 75-150 мл
- C. <75 мл
- D. >250 мл

Рекомендована література: [2, 5, 12, 15].

Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Рекомендації щодо підбору закусок до алкогольних напоїв.
2. Асортимент та технології страв для гриль- та барбекю-барів.
3. Асортимент десертної та кондитерської продукції для барів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Бар, який пропонує широкий вибір кави, кондитерських виробів, лікерів, коньяку, брендів, коктейлів на основі кави

- A. кава-бар
- B. кава-брейк
- C. кав'ярня
- D. кавовий салон

2. Мінеральна, фруктована вода за барною стійкою подається в

- A. фужері, 250-280 см³
- B. бокалі, 150 см³
- C. склянці, 250-300 см³
- D. чарці, 200 см³

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

- A. аперитиви
- B. коктейлі
- C. змішані напої
- D. діджестиви

4. Цей напій завжди містить молоко і яєчний жовток

- A. ег-ног
- B. фраппе
- C. ойстер
- D. кордіал

5. Оригінальний, доволі міцний, медовий діджестив з вершками

- A. зуум
- B. фраппе
- C. кордіал
- D. ойстер

Рекомендована література: [2, 8, 15].

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.
2. Типи винної карти.
3. Правила складання винної карти в країнах Європи та в Україні.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Оберіть інвентар для відкриття пляшок

- A. барний ключ, штопор, струг
- B. стрейнер, пляшковскривач, штопор
- C. штопор, барний ключ, ключ для відкриття скляних пляшок
- D. штопор, ример, барний ключ

2. Для подавання білого сухого, напівсухого вина використовують

- A. мадерну чарку, 75см³
- B. лафітну чарку, 125 см³
- C. рейнвейну чарку, 100 см³
- D. бокал флюте, 150 см³

3. Мадерна чарка (75см³) призначена для подачі

- A. міцних і десертних вин
- B. білих сухих, напівсухих, столових вин
- C. червоних столових вин
- D. кріплених вин

4. Червоне столове вино подають в

- A. мадерній чарці (75см³)
- B. лафітній чарці (125 см³)
- C. рейнвейній чарці (100 см³)
- D. бокал флюте, 150 см³

5. В лікерних винах міститься цукру

- A. 15-20 г/л
- B. 20-40 г/л
- C. 21-35 г/л
- D. 30-35 г/л

Рекомендована література: [2, 12, 14, 18].

Тема 13. Класифікація і правила подачі вина

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Умови сервірування при повторному замовленні вина.
2. Сутність декантування вина. Техніка декантування.
3. Загальні характеристики вин, які потребують декантування та вин, які не рекомендується декантувати.
4. Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості.
5. Виноградні вина, їх особливості і класифікація.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. До лікерних вин відносять

А. вина, що отримують додаванням в готовій виноматеріал спирт-ректифікат та лікери, що готуються за спеціальними рецептами

В. вина, що отримують з високоякісних сортів винограду, ягоди передчасно ув`яливають

С. вина, що отримують додаванням в готовий виноматеріал цукровий сироп то продукти, що готуються за спеціальними рецептами

Д. вина, змішані з лікерами

2. Наявність цукру в готових десертних винах

А. 12-14 г/л

В. 14-15 г/л

С. 15-17 г/л

Д. 17-19 г/л

3. В чому особливість виробництва десертних вин

А. для зупинки бродіння з ціллю зберігання потрібної кількості цукру, використовують спирт-ректифікат

В. по закінченню бродіння додають у виноматеріал цукровий сироп

С. готовий виноматеріал для отримання десертних вин додають сахарозу та спирт-ректифікат

Д. до закінчення бродіння додають у виноматеріал цукровий сироп

4. Місткість спирту в лікерних винах

А. мадерній чарці (75 см³)

В. лафітній чарці (125 см³)

С. рейнвейній чарці (100 см³)

Д. фужері (250 см³)

5. Декантацію проводять для вин

А. 12-17% об.

- B. 15-20% об.
- C. 17-21% об.
- D. 10-12% об.

Рекомендована література: [2, 10, 12, 16].

Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Технології виробництва ігристих вин в Україні.
- 2. Вміст спирту та цукру в різних видах шампанського.
- 3. Світові фірми виробники і марки.
- 4. Правила вживання та подачі ігристих вин.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Шипучі вина – це вина

- A. з натуральним вуглекислим газом
- B. з додаванням вуглекислоти
- C. з додаванням спирту-ректифікату
- D. з додаванням дукрового сиропу

2. Місткість спирту в ароматизованих винах

- A. 6-18% об.
- B. 9-12% об.
- C. 12-17% об.
- D. 10-14% об.

3. В ароматизованих винах вміст цукру

- A. 6-10 г/л
- B. 10-12 г/л
- C. 6-16 г/л
- D. 12-14 г/л

4. Температура подачі білих столових сухих і напівсухих вин

- A. 7-9°C
- B. 10-12°C
- C. 18-22°C
- D. 16-18°C

5. Для білого сухого вина використовують

- A. рейнвейну чарку, $V=100\text{см}^3$
- B. лафітну чарку, $V=125\text{ см}^3$

С. мадерну чарку, $V=75 \text{ см}^3$

Д. сніфтері, $V=100 \text{ см}^3$

6. В чому особливість виробництва десертних вин

А. для зупинки бродіння з ціллю зберігання потрібної кількості цукру, використовують спирт ректифікат

В. по закінченню бродіння додають у виноматеріал цукровий сироп

С. готовий виноматеріал для отримання десертних вин додають сахарозу та спирт-ректифікат

Д. до закінчення бродіння додають у виноматеріал цукровий сироп

Рекомендована література: [2, 9, 11, 14, 17].

Тема 15. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Температура подачі та посуд для подачі міцних алкогольних напоїв.

2. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.

3. Культура споживання коньяку, арманьку, віскі, текіли та інших міцних алкогольних напоїв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. В яких районах Франції виробляють спиртовий напій, що має право називатись коньяком

А. Департаменти Приморська Шаранта та Шаранта

В. Ельзас, Шаранта, Бургундія

С. Приморська Шаранта, Шаранта, Божоле

Д. Коньяк та Ельзас

2. Класифікація коньяку V.S. (Very Special) De Luxe

А. вік коньяку не менше 3,5 років

В. вік коньяку не менше 2,5 років

С. вік коньяку не менше 5 років

Д. вік коньяку не менше 6,5 років

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

А. вік коньяку не менше 5 років

В. вік коньяку не менше 4,5 років

С. вік коньяку не менше 6 років

Д. вік коньяку не менше 6,5 років

4. Класифікація коньяку X.O. (Extra Old), Extra, Napoleon, Royal, Tres

Vieux, Vieille Reserve

- A. вік коньяку не менше 4,5 років
- B. вік коньяку не менше 6 років
- C. вік коньяку не менше 6,5 років
- D. вік коньяку не менше 3 років

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

- A. бон-шофе
- B. перша марка
- C. материнська чарка
- D. хвіст

6. Етап купажування коньяків різного віку – це

- A. бон-шофе
- B. перша марка
- C. материнська чарка
- D. друга марка

Рекомендована література: [2, 12, 16, 20].

Тема 16. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Асортимент та класифікація слабоалкогольних напоїв.
- 2. Рекомендації щодо вживання інших слабоалкогольних напоїв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Мінеральна, фруктована вода за барною стійкою подається в

- A. фужері, 250-280 см³
- B. бокалі, 150 см³
- C. склянці, 250-300 см³
- D. флюте, 100-150 см³

2. Міцний спиртний напій, який виготовляють дистиляцією білих сухих виноматеріалів одного сорту винограду

- A. арманьяк
- B. коньяк
- C. віскі
- D. текіла

3. Цукрову тростину використовують для виготовлення

- A. рому
- B. текіли
- C. віскі
- D. абсенту

4. Картопля є сировиною для

- A. горілки
- B. рому
- C. абсенту
- D. віскі

5. Віскі, що виготовляється з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновими, називають

- A. солодовим
- B. купажним
- C. бурбон
- D. арманьяк

6. Агаву використовують для виготовлення

- A. рому
- B. текіли
- C. віскі
- D. абсенту

Рекомендована література: [10, 20].

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с.
2. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
3. Мялковський О.В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
4. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
5. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.
6. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
7. Архипов В. В., Иванникова Е. И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб. пособие. К.: ЦУЛ, 2011. 240 с.
8. Архипов В. В., Крюковская В. Г. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане: учеб. пособие. К.: ЦУЛ, 2019. 304 с.
9. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна, А. І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація, якість, 2012. 214 с.
10. Коршунова Г. Ф. Напої: асортимент та технологія: уч. пос. Д.: ДонДУЕТ, 2013. 70 с.
11. Мир вин. Вина мира / Пер. с нем. С. Смарикина. М.: Терра, 2021. 160 с.
12. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино: практ. путівник по винах / М. Пакетт, Д. Геммек ; пер. з англ. О. Горби. Львів: Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.
13. Jeffrey Morgenthaler. The Bar Book: Elements of Cocktail Technique. San Francisco: Chronicle Books, 2014. 288 p. [in English].
14. Robert Simonson. The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail, with Recipes and Lore Hardcover. London: Ten Speed Press, 2014. 176 p. [in English].
15. David Wondrich. Imbibe! Updated and Revised Edition: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar Hardcover. London: TarcherPerigee, 2015. 384 p. [in English].
16. Мигальский С. Коктейли и пунши. М.: Внешторгиздат, 2014. 120с.
17. Евсевский Ф. Миксология. М.: Миф, 2012. 256 с.
18. Малюк Л. П., Колесник Т. Л., Кононенко Т. П. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Харьков: ХДУХТ, 2014. 135 с.
19. Кудрявцева А. Г. Технология приготовления смешанных напитков. М.: Интурист, 2021. 256 с.
20. Зайчик Ц. Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. М: ДеЛи принт, 2012. 251 с.

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна

Кафедра економіки та бізнесу

**БАРНА СПРАВА
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Рівень: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 3,4.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.