


**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

**Факультет суспільних і прикладних наук**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Проректор з методичної роботи**

 **Ярослав ШТАНЬКО**

“ ” 2024 р.

**«ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ  
2024**

РОЗРОБНИК:  
викладач кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи

Васьків

Володимир ВАСЬКІВ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.  
В.о. завідувача кафедри

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП

Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 30 серпня 2024 р.

е-mail	<a href="mailto:volodymyr.vaskiv@ukd.edu.ua">volodymyr.vaskiv@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	240
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua/">https://ukd.edu.ua/</a>
Сторінка курсу в СДО	<a href="https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4029">https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4029</a>

## ВСТУП

### Анотація навчальної дисципліни

**Загальна інформація про дисципліну.** 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 професійні знання. Основа 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 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 характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання щодо організації роботи барів різних видів; підбору необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організації процесу обслуговування споживачів у барах; організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами.

**Місце дисципліни в освітній програмі.** Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: "Гігієна і санітарія у галузі", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства", "Організація ресторанного господарства".

Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства", "Організація спеціальних форм обслуговування", "Інноваційні технології готельно-ресторанної справи".

**Цілі та зміст.** Дана дисципліна дає можливість студентам отримати знання та практичні навички як на практиці 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; 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.

Програма навчальної дисципліни відображає класифікацію барів; особливості організації і функціонування барів; організацію праці обслуговуючого персоналу бару; матеріально-технічне забезпечення барів; організацію обслуговування відвідувачів у барі; основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; приготування основних видів напоїв; основи організації роботи сомельє, обслуговування гостей винами; правила споживання вин; класифікацію виноградних вин.

Для досягнення мети поставлені такі основні **завдання**, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє", є вивчення:

- організації роботи бару та методів обслуговування споживачів;
- оснащення бару посудом, інвентарем, інструментами, устаткуванням;
- правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв;
- організації роботи сомельє;
- обслуговування гостей винами;
- особливості та класифікацію виноградних вин.

**Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання.** Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів;
- посадові обов'язки сомельє;
- технологію подавання вин;
- правила споживання вин;

**вміти:**

- визначати тип і клас бару;
- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- готувати напої та подавати їх споживачам;

- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;
- організувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту;
- підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами.

**Метою** викладання навчальної дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування професійних умінь в області технології приготування і подавання напоїв; формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

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.

**Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа» (2024/2025).**

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Курс</b>	<b>1</b>		
<b>Семестр</b>	<b>2</b>		
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>5</b>		
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>		<b>денна форма</b>	<b>заочна форма</b>
	лекції	<b>28</b> (в годинах)	-
	семінари, практичні	<b>28</b> (в годинах)	-
<b>Самостійна робота</b>		<b>56</b> (в годинах)	-

<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Екзамен</b>
------------------------------------	----------------

**Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:**

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
	<b>ОК 24.</b> Організація ресторанного господарства
	<b>ОК 25.</b> Організація еногастрономічного туризму

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Перелік тем лекційного матеріалу**

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

**Організація праці обслуговуючого персоналу бару**

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

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

*3. Організація праці обслуговуючого персоналу.* Психологічні та санітарні вимоги до бармена. Кваліфікаційні вимоги до бармена.

*4. Наливи на барній стійці (тест-налив).* Різновиди та способи наливання

**Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

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

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

*3. Асортимент, призначення барного посуду.* Класифікація скляного посуду. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок,

спеціальних чарок. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

4. *Наливи на барній стійці* (тест-налив). Різновиди та способи наливання

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

1. *Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару.* Способи виставлення вино-горілчаних виробів. Значення меню у закладах ресторанного господарства. Порядок запису страв та напоїв у меню. Особливості оформлення меню. Характеристика спеціальних карт меню.

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

3. *Організація робочого місця бармена.* Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

4. *Асортимент продукції різних типів барів.* Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.

5. *Наливи на барній стійці* (тест-налив). Різновиди та способи наливання

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

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

2. *Проблемні ситуації під час обслуговування гостей та шляхи їх вирішення.* Порядок та схема вирішення конфліктних ситуацій в закладі.

3. *Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв.* Порядок подавання напоїв. Технологія подавання напоїв. Підбір посуду для подавання міцних алкогольних напоїв, вин, слабоалкогольних напоїв, безалкогольних напоїв та температура їх подачі. Характеристика асортименту напоїв.

4. *Наливи на барній стійці* (тест-налив). Різновиди та способи наливання

### **Тема 5. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв**

1. *Класифікація, асортимент, характеристика міцних алкогольних напоїв.* Асортимент міцних напоїв. Особливості виробництва та асортимент міцного напою - горілки. Особливості виробництва та асортимент віскі. Особливості виробництва та асортимент рому. Особливості виробництва та асортимент джину. Особливості виробництва та асортимент текіли. Особливості виробництва та асортимент коньяку. Особливості виробництва та асортимент лікерів.

2. *Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.* Особливості виробництва та асортимент вина. Характеристика молодих,

витриманих, марочних та колекційних вин. Особливості виробництва та асортимент ігристих вин.

3. *Класифікація, асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.* Особливості виробництва та асортимент пива. Класифікація безалкогольних напоїв.

4. *Наливи на барній стійці (тест-налив).* Наливи з допомогою джигера

## **Тема 6. Основні правила приготування та сервування змішаних напоїв**

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

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

3. *Основні правила приготування та оформлення напоїв.* Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв. Характеристика смако-ароматичного компоненту (САК). Характеристика помякшувально-згладжуючого компоненту (ПЗК). Характеристика бази змішаних напоїв.

4. *Сервування змішаних напоїв.* Призначення сервувальних аксесуарів у міксології. Технологія сервування змішаних напоїв. Асортимент та характеристика сервувальних аксесуарів.

5. *Наливи в повітрі з використанням шейкера.* Різновиди та способи наливів

## **Тема 7. Основні правила гарнірування і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Модифікатори та емульгатори, що використовуються в міксології**

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

2. *Модифікатори коктейлів.* Призначення модифікаторів. Дозування модифікаторів. Характеристика рідких модифікаторів. Характеристика твердих модифікаторів.

3. *Емульгатори, що використовуються в міксології.* Призначення емульгаторів. Склад емульгаторної групи. Підготовка емульгаторів для приготування змішаних напоїв. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.

## **Тема 8. Технологія приготування та правила подавання безалкогольних змішаних напоїв**



1. *Асортимент, правила приготування безалкогольних вітамінних напоїв, крющонів, фізів, коблерів, джулепів.* Технологія приготування та подавання безалкогольних вітамінних напоїв, крющонів. Технологія приготування та подавання безалкогольних джулепів, коблерів, фізів.

2. *Асортимент, правила приготування безалкогольних фліпів, ег-ногів, айс-крімів, санди, парфе, щербетів.* Характеристика основних інгредієнтів фліпів. Технологія приготування та подавання фліпів. Асортимент, правила приготування безалкогольних ег-ногів, айс-крімів, санди, парфе, щербетів.

3. *Асортимент, особливості приготування молочних напоїв, молочних і вершкових коктейлів.* Технологія приготування та подавання молочних напоїв. Технологія приготування та подавання молочних та вершкових коктейлів. Технологія приготування та подавання коктейлів із використанням морозива.

4. *Асортимент, приготування, правила подавання напоїв з плодів, ягід, овочів і соків.* Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів і соків. Технологія приготування та подавання лимонаду і оранжаду. Технологія приготування та подавання напоїв із суміші молока з різними фруктовими та овочевими соками.

## **Тема 9. Технологія приготування та правила подавання алкогольних змішаних напоїв**

1. *Особливості приготування та подавання коктейлів-аперитивів і коктейлів-диджестивів.* Характеристика групи коктейлів-аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів.

2. *Технологія приготування та подавання шаруватих і емульгаторних коктейлів.* Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів.

3. *Технологія приготування та подавання вечірніх, десертних та ігристих коктейлів.* Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи десертних коктейлів. Асортимент, технологія приготування та подавання ігристих коктейлів.

## **Тема 10. Технологія приготування та подавання тонізуючих і прохолоджуючих напоїв**

1. *Характеристика групи тонізуючих і прохолоджуючих коктейлів.* Складові тонізуючих і прохолоджуючих коктейлів. Вплив тонізуючих і прохолоджуючих коктейлів. Характеристика посуду подачі коктейлів. Організація робочого місця для приготування коктейлів.

2. *Особливості приготування та подавання тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.* Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: хайбол, бак, ріккі, колінз, фізи, фіксі, дейзі, кулери, сангери, тоді.

3. *Технологія приготування та подавання тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.* Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: молочні пунші, пуфф, слінг, джулеппи, ег-ног, коблер, санді, фліпи, ойстер.

### **Тема 11. Технологія приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв**

1. *Класифікація групових змішаних напоїв. Технологія приготування та подавання гарячих групових змішаних напоїв.* Характеристика і класифікація групових змішаних напоїв. Асортимент, технологія приготування та подавання гарячих пуншів, глінтвейнів, грогів, тодді.

2. *Технологія приготування та подавання холодних групових змішаних напоїв.* Асортимент, технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: пуншів, крющонів, ногтів.

3. *Класифікація гарячих напоїв.* Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

7. *Наливи в повітрі з використанням шейкера.* Різновиди та способи наливів

### **Тема 12. Технологія приготування та правила подавання кави та кавових напоїв**

1. Організація робочого місця баристи. Інструменти та інвентар для приготування кавових напоїв

2. Правила експлуатації кавової машини та кавомолки

3. Історія кави, види обсмаження

4. Приготування класичного еспресо

5. Приготування напоїв на основі еспресо (капучіно, лате та ін.)

### **Тема 13. Основи організації роботи сомельє. Винна карта**

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

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

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

4. *Міжнародна класифікація вина.* Поняття «класифікація вин». Класифікація вин на натуральні і вермути, на сортові і купажні, на насичені вуглекислотою і тихі. Класифікація вин по вмісту цукру. Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікація десертних, напівдесертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин. Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин.

#### **Тема 14. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин**

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

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

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

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

5. *Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина.* Характеристика вина як алкогольного напою. Характеристика бродіння вина. Призначення універсальних та спеціальних сортів винограду. Особливості первинного та вторинного виробництва вина. Характеристика первинного виробництва вин. Характеристика білих та червоних столових вин. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Характеристика вторинного виробництва вин. Характеристика вин типу портвейн, мадера, марсала, херес та малага. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.

## Зміст практичних занять

**Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару** (на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

1. Характеристика бару за його предметною спеціалізацією
2. Особливості оформлення інтер'єру закладу відповідно до його типу
3. Характеристика форми доставки товару для даного закладу
4. Наливи на барній стійці (тест-налив). Різновиди та способи наливання

**Тема 2. Характеристика матеріально-технічного забезпечення барів** (на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

1. Характеристика та призначення барного інвентаря
2. Характеристика та призначення барного посуду
3. Вимоги до барного посуду та барного інвентаря
4. Наливи на барній стійці (тест-налив). Різновиди та способи наливання

**Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів** (на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

1. Вимоги до складання та оформлення меню та карти напоїв закладу
2. Складання карти напоїв за схемою: ( *1 варіант - кав'ярні, 2 варіант – ресторану* )
3. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару
4. Наливи на барній стійці (тест-налив). Різновиди та способи наливання

**Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів** (на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

1. Приймання замовлення та основні правила обслуговування
2. Проблемні ситуації під час обслуговування гостей та шляхи їх вирішення
3. Порядок подачі проохолоджувальних та алкогольних напоїв
4. Наливи на барній стійці (тест-налив). Різновиди та способи наливання

**Тема 5. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв** (на основі представленого теоретичного матеріалу, здобувачі мають підготувати відповіді на наступні питання):

1. Характеристика міцних алкогольних напоїв (горілка, віскі, ром, джин, текіла, коньяк, лікери)
2. Характеристика різних видів вин. Характеристика молодих, витриманих, марочних та колекційних вин. Характеристика ігристих вин
3. Характеристика слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Особливості виробництва пива та безалкогольних напоїв
4. Наливи на барній стійці (тест-налив). Наливи з допомогою джигера

## **Тема 6. Правила приготування та сервірування змішаних напоїв**

1. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, об'ємом, вмістом спирту, кількістю цукру та температурою подачі
2. Характеристика способів приготування змішаних напоїв
3. Правила приготування та оформлення напоїв. Сервірування змішаних напоїв
4. Наливи в повітрі з використанням шейкера

## **Тема 7. Гарнірування і подавання гарнірів до змішаних напоїв.**

### **Характеристика модифікаторів та емульгаторів**

1. Гарнірування напоїв та їх подача. Правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв
2. Характеристика твердих та рідких модифікаторів до коктейлів
3. Характеристика емульгаторів що використовуються в міксології
4. Наливи в повітрі з використанням шейкера

## **Тема 8. Приготування та правила подавання безалкогольних змішаних напоїв**

1. Приготування безалкогольних вітамінних напоїв, крешонів, фізів, коблерів, джуліпів
2. Приготування безалкогольних фліпів, ег-ногів, айс-крімів, санді, парфе, щербетів
3. Приготування молочних і вершкових коктейлів
4. Приготування напоїв з плодів, ягід, овочів і соків

## **Тема 9. Приготування та правила подавання алкогольних змішаних напоїв**

1. Приготування та подавання коктейлів - аперативів, коктейлів - диджестивів
2. Приготування та подавання шаруватих та емульгаторних коктейлів
3. Приготування та подавання вечірніх, десертних, ігристих коктейлів

## **Тема 10. Приготування та подавання тонізуючих і прохолоджуючих напоїв**

1. Приготування тонізуючих і прохолоджуючих коктейлів
2. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджувальних напоїв типу хайбол, бак, ріккі, колінз, фізи, дейзі, сангери, тоді
3. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв типу молочні пунші, слінги, джулепи, ег - ноги, коблери, санді, фліпи, ойстер

## **Тема 11. Приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв**

1. Приготування гарячих групових змішаних напоїв: гарячих пуншів, глінтвейнів, грогів, тодді
2. Приготування та подавання холодних групових змішаних напоїв: пуншів, крющонів, ногів
3. Приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв

## **Тема 12. Приготування та правила подавання кави та кавових напоїв**

1. Організація робочого місця баристи для приготування кавових напоїв
2. Експлуатація кавової машини та кавомолки
3. Приготування класичного Еспресо та напоїв на основі Еспресо (капучино, латте та ін.)

## **Тема 13. Організація роботи сомельє. Винна карта**

1. Професійна підготовка сомельє та його обов'язки.
2. Організація робочого місця сомельє
3. Складання та оформлення карти вин

## **Тема 14. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин**

1. Техніка обслуговування гостей винами. Приймання замовлення та підготовка вина до подавання
2. Проведення декантації вина. Технологічний процес та рекомендації щодо проведення процедури декантації
3. Рекомендації поєднання вин зі стравами
4. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин. Рекомендації щодо споживання червоних вин, міцних вин, десертних та лікерних вин. Рекомендації щодо подавання та споживання шампанських вин.

### **Зміст самостійної роботи студентів Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Основи барної справи»**

<b>Найменування видів робіт</b>	<b>Розподіл годин</b>	
	<b>денна форма</b>	<b>заочна форма</b>
Самостійна робота, год, у т.ч.:	56	-
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	8	-

Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	8	-
Підготовка звітів з практичних робіт	12	-
Підготовка до поточного контролю	6	-
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	22	-

## ПОЛІТИКА КУРСУ

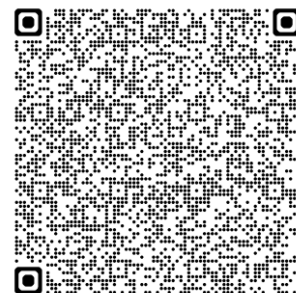
### **1) щодо системи поточного і підсумкового контролю**

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з “Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти”. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



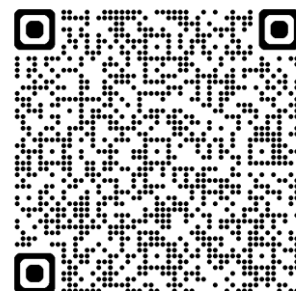
### **2) щодо оскарження результатів контрольних заходів**

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **3) щодо відпрацювання пропущених занять**

Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав  $\geq 35$  бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **4) щодо дотримання академічної доброчесності**



*“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).*

#### **5) щодо використання штучного інтелекту**

*“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#). “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).*



#### **6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації**

*Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.*

*Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.*

#### **7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти**

*Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).*



## **МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Викладання навчальної дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою у закладах готельно-ресторанного господарства, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:



- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- *лабораторні заняття* - на першому занятті викладач ознайомлює студентів із загальними правилами розпорядку при проведенні робіт, правилами особистої гігієни студентів, інструкції з охорони праці, а також пояснюється правила поведінки із барним устаткуванням та інвентарем. Викладач керує виконанням лабораторно-практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для студентів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Після закінчення роботи студенти оформлюють звіт, який надається наприкінці кожної лабораторно-практичної роботи, та готуються до захисту. Викладач оцінює якість виробів, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість лабораторно-практичної роботи 2 години;
- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
  - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях;
  - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
  - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
  - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни.

Підсумковий контроль з дисципліни "Барна справа та організація роботи сомельє" проводиться у формі усного опитування.

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

<b>Програмний результат навчання</b>	<b><u>Метод навчання</u></b>	<b><u>Метод оцінювання</u></b>
<b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); інтерактивні методи (бесіда, бесіда-діалог, дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))	усний контроль програмований контроль

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	залік	40	24	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю,

регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

**Критерії оцінювання:**

<b>«незадовільно»</b>	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
<b>«задовільно»</b>	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
<b>«добре»</b>	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;

<b>«відмінно»</b>	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
-------------------	---

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

#### Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
<b>Національна диференційована шкала</b>		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C

Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
<b>Національна недиференційована шкала</b>		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

### **РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник ; вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
5. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків , 2002, 214 с.
6. Джеффри Моргенталь, Марта Голмберг - Книга бармена. Основи приготування коктейлів, Видавництво Старого Лева, 247 с.
7. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2ге вид.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с
8. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с. 2010, 388 с.
9. Сайт з широким асортиментом рецептур коктейлів <https://ua.inshaker.com/cocktails>
10. Сайт з вичерпною інформацією про каву <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay>