

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша

Володимир МЕЛЬНИК



РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	Барна справа та робота сомельє
спеціальність	181 "Харчові технології"
галузь знань	18 "Виробництво та технології"
освітньо-професійна програма	"Виробництво харчової продукції"

Викладач  Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 18.08.2014

Голова ЦК  Світлана КОГУТ

Калуш

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

.....Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Барна справа та робота сомельє» виділено всього 90 академічних години (3,0 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 70 години (лекції - 40, практичні заняття – 24, семінарські -6), самостійна робота здобувачів освіти – 20 годин.

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ

Мета вивчення дисципліни – є формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх організаційну структуру та обслуговування споживачів у барах, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10- «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11-«Органічна хімія», ОК12- «Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19- «Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25-«Устаткування ЗРГ», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції», ОК-25 «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Завдання дисципліни – вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- ознайомлення з характеристиками барів і проблеми їх створення і функціонування;
- формування технологічних, технічних і соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства;
- формування продукції, яка випускається в барах;

- визначення кола обов'язків та правил роботи сомельє;
- вивчення основ складання винної карти.

У результаті вивчення навчальної дисципліни згідно з вимогами освітньої програми студент повинен **знати**:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- технічне оснащення барів, умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- прийомами технології приготування напоїв і коктейлів;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- напрями формування функціональних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина;
- 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;
- визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у діяльність закладів ресторанного господарства;
- формувати винну карту ресторанного закладу;
- готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;

- організувати робоче місце сомельє; - підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами.

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування 6 теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Фахові компетентності спеціальності:

Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Результати навчання включають:

- Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та 7 ресторанного бізнесу.
- Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг;
- Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття;

- Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань;
- Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;
- Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;
- Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях. - Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма складається з 2 змістовних модулів:

Змістовний модуль 1. Особливості організації роботи і функціонування барів.

Змістовний модуль 2. Організація роботи сомельє.

Програма дисципліни «Барна справа та робота сомельє» визначає загальну спрямованість курсу й обов'язковий обсяг знань і умінь, якими повинні оволодіти учні.

Форма підсумкового контролю знань — іспит.

Зміст дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє»

Змістовий модуль 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ.

Тема 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.

Тема 2. 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.

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу. Психологічні, кваліфікаційні, санітарні вимоги до бармена. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Соціально–психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи.

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення барів. Планування і технічне оснащення барів. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка, призначення і функції. Обладнання бару призначення і характеристика. 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.

Тема 5. Класифікація напоїв, їх характеристика. Напої призначені для різних типів барів. Класифікація напоїв по способу приготування, по температурі подачі, і по складу використаної продукції.

Тема 6. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв.

Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Тема 7. Винні, десертні і коктейль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність. Характеристика винного бару, особливості розташування барної стійки і продукції. Кулінарна продукція у винному барі: кондитерські вироби, салати із фруктів та ягід. Безалкогольні напої у винному барі. Характеристика коктейль-барів. Рецептури і технологія приготування коктейлів. Спеціальні закуски для коктейль-барів. Характеристика десертного бару. Технологія приготування солодких страв в десертних барах і їх класифікація. Холодні напої в десертних барах.

Тема 8. Пивні і гриль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність. Загальна характеристика гриль-барів. Технологія приготування кулінарних страв для гриль-барів. Холодні і гарячі напої в гриль-барах. Характеристика пивного бару. Характеристика пива і пивних напоїв. Холодні закуски в пивних барах.

Змістовий модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Тема 9. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Психологічні аспекти роботи сомельє. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє. Курс навчання майстерності сомельє пропонує Міжнародна гільдія 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, професійний, досвідчений, п'ятий рівень – індивідуальний проект. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє.

Тема 10. Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Винна карта підприємства, правила її складання. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Наукові основи формування винної карти.

Тема 11. Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин. Класифікація вин. Загальна класифікація вин, правила дегустації. Характеристика вин за окремими групами. Історія, особливості виробництва вин у окремі історичні періоди. Червові столові вина як основа виноробної продукції. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Особливий спосіб їх виробництва Процес становлення вина. Класифікація вин. Міжнародна класифікація вин.

Тема 12. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина. Виноградна лоза. Класифікація виноградних сортів. Властивості сортів. Догляд за виноградником. Поняття теруару. Вплив теруару на якість вина. Теруарність основних країн-виробників вина.

Тема 13. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин. Температурні режими подавання вина. Основні правила або принципи: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий».

Тема 14. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє. Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє. Матеріально-технічне 10 забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар. Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв.

Тема 15. Правила та культура споживання вина. Особливості сервірування алкогольних напоїв. Історичні витоки винного етикету. 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. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Всього	В тому числі				Самостійна робота
Лекції		Лаборатор. практичні	Семинарські	Контрольні		
І курс II семестр:						
Змістовний модуль 1 . ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ.						
Тема 1. Класифікація та характеристика різних типів барів.	2	2	-	-	-	4
Тема 2. Організація постачання барів(складської, виробничої, торгівельної, адміністративної груп).	2	2	-	-	-	4
Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу.	4	2	2	-	-	-
Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення барів.	4	2	2	-	-	4
Тема 5. Класифікація напоїв, їх характеристика.	4	2	-	2	-	-
Тема 6. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв.	12	4	8	-	-	-
Тема 7. Винні, десертні і коктейль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність.	6	4	-	2	-	-
Тема 8. Пивні і гриль- бари, їх торгівельно-виробнича діяльність.	2	2	-	-	-	-
Разом за модуль 1	36	20	12	4	-	12
Змістовний модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ.						
Тема 9. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	4	2	2	-	-	-
Тема 10. Винна карта, особливості формування та основні вимоги.	6	4	2	-	-	-
Тема 11. Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин.	4	2	2	-	-	4

Тема 12. Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина.	4	2	-	2	-	-
Тема 13. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.	6	4	2	-	-	-
Тема 14. Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	6	4	2	-	-	-
Тема 15. Правила та культура споживання вина. Особливості сервірування алкогольних напоїв.	4	2	2	-	-	4
Разом за модуль 2	34	20	12	2	-	8
Разом:	70	40	24	6	-	20

6. Зміст навчальної дисципліни

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин		
		Лекції	Л/П/К	Семінар
Змістовний модуль 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ.				
1	Розміщення барів, функції барів, форми обслуговування.	1		
2	Класифікація барів(рівнемообслуговування, призначенням, асортиментом).	1		
3	Організація постачання барів.	1		
4	Характеристика складської, виробничої, торгівельної, адміністративної груп.	1		
5	Організація праці обслуговуючого персоналу, підготовка робочого місця бармена.	1		
6	Обов'язки бармена, та вимоги до його роботи.	1		
7-8	Практична робота №1»Організація роботи бару»		2	
9	Матеріально-технічне забезпечення барів. Характеристика приміщень бару.	1		
10	Барна стійка, функції. Обладнання бару.	1		
11-12	Практична робота №2» Матеріально-технічне забезпечення барів.»		2	
13	Класифікація напоїв, їх характеристика. Напої призначені для різних типів барів.	1		
14	Класифікація напоїв(по способу приготування, по температурі подачі, по складу продукції).	1		
15-16	Семінарське заняття:» Закріплення та поглиблення знань з вимог до обслуговуючого персоналу бара. в т.ч. і сомельє. Оцінка якості білого вина та вивчення правил подачі.»			2

17	Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв.	1		
18	Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв.	1		
19	Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.	1		
20	Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.	1		
21-22	Практична робота №3 »Оцінка якості білих вин.»		2	
23-24	Практична робота №4 » Оцінка якості червоних та рожевих вин.»		2	
25-26	Практична робота №5 »Технологія приготування коктейлів.»		2	
27-28	Практична робота №6 »Технологія приготування кави та напоїв на основі кави.»		2	
29	Винні, десертні і коктейль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність. Особливості асортименту.	1		
30	Характеристика винного бару	1		
31	Характеристика десертного бару.	1		
32	Характеристика коктейль-бару.	1		
33-34	Семінарське заняття: » Асортимент, характеристика страв і напоїв для кожного виду бару».			2
35	Характеристика пивного бару. Характеристика пива і пивних напоїв. Холодні закуски в пивних барах.	1		
36	Загальна характеристика гриль-барів. Технологія приготування кулінарних страв для гриль-барів.	1		
	Кількість лекцій, практичних, семінарів	20	12	4
Змістовний модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ.				
37	Організація роботи сомельє. Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє.	1		
38	Обов'язки, правила, основні методи роботи сомельє.	1		

39-40	Практична робота №7» Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.»		2	
41	Винна карта, особливості формування та основні вимоги.	1		
42	Винна карта підприємства, правила її складання.	1		
43	Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства.	1		
44	Наукові основи формування винної карти.	1		
45-46	Практична робота №8» Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Складання карти вин.»		2	
47	Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин.	1		
48	Класифікація вин.	1		
49-50	Практична робота №9» Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин. Класифікація вин.»		2	
51	Сорт винограду та теруар як основні фактори якості вина.	1		
52	Поняття теруару, вплив теруару на якість вина.	1		
53-54	Семінарське заняття: Закріплення та поглиблення знань з історії про існування винограду та виноробства Залежності якості винограду від зовнішнього середовища. Вирощування винограду в кліматичних зонах. Сучасний науковий підхід до виноградарства та виноробства. Ампелографія: сорти винограду та технологічні властивості. Вплив виноградної лози на склад букету вина. Залежність якості вин від танінів. Оцінка якості червоного та рожевого вина.			2
55	Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.	1		
56	Еногастрономія. Принципи еногастрономії. Правила поєднання страв і вин.	1		
57	Температурні режими подавання вина.	1		

58	Основні правила або принципи: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий».	1		
59-60	Практична робота №10 » Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.»		2	
61	Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	1		
62	Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє.	1		
63	Матеріально-технічне забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар.	1		
64	Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв.	1		
65-66	Практична робота №11 «Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.»		2	
67	Правила та культура споживання вина. Історичні витоки винного етикету.	1		
68	Особливості сервірування алкогольних напоїв.	1		
69-70	Практична робота №12 «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв»		2	
	Кількість лекцій, практичних, семінарів:	20	12	2
	Разом:	40	24	6

Тематика практичних робіт для здобувачів освіти.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Практична робота №1 »Організація роботи бару.»	2
2.	Практична робота №2 » Матеріально-технічне забезпечення барів.»	2
3.	Практична робота №3 »Оцінка якості білих вин.»	2
4.	Практична робота №4 » Оцінка якості червоних та рожевих вин.»	2
5.	Практична робота №5 »Технологія приготування коктейлів.»	2
6.	Практична робота №6 »Технологія приготування кави та напоїв на основі кави.»	2
7.	Практична робота №7 » Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.»	2
8.	Практична робота №8 » Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Складання карти вин.»	2
9.	Практична робота №9 » Історія розвитку та особливості виноробства Технологічні особливості виноградних вин. Класифікація вин.»	2
10.	Практична робота №10 » Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.»	2
11.	Практична робота №11 «Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.»	2
12.	Практична робота №12 «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв.»	2
	Всього:	24

Самостійна робота для здобувачів освіти

Самостійна робота здобувачів освіти є одним з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом. Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувачів освіти, регламентується робочим навчальним планом.

Зміст самостійної роботи здобувачів освіти над конкретною дисципліною визначається навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

У процесі самостійної роботи необхідно опрацювати літературу щодо особливостей організації роботи барів, складу, технологічних властивостей основних складових напоїв, особливостей смакових та кольорових поєднань різних напоїв.

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

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

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

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

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

Результати самостійної роботи враховуються під час рубіжних атестацій та поточного контролю.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОДІАГНОСТИКИ

1. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Принципи їх функціонування.
2. Особливості розміщення і діяльності барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.
3. Класифікація барів за різними ознаками.
4. Нормативно-правова основа здійснення діяльності барів.
5. Характеристика та особливості роботи барів різних типів, класів та їх відмінності.
6. Види і характеристика безалкогольних барів. Правила складання меню і карти напоїв безалкогольних барів.
7. Характеристика та особливості роботи коктейль-барів.
8. Характеристика та особливості роботи коктейль-холів.
9. Характеристика та особливості роботи гриль-барів.
10. Характеристика та особливості роботи кенди-барів.
11. Характеристика та особливості роботи салат-барів.
12. Характеристика та особливості роботи снєк-барів.

13. Характеристика та особливості роботи супових барів.
14. Характеристика та особливості роботи винних барів.
15. Характеристика та особливості роботи барів при фітнес-центрах.
16. Характеристика та особливості роботи лаунж-барів.
17. Характеристика та особливості роботи лобі-барів.
18. Характеристика та особливості роботи барів з організацією послуг дозвілля.
19. Характеристика та особливості роботи бебі-барів.
20. Характеристика та особливості роботи барів при казино.
21. Характеристика матеріально-технічного забезпечення барів.
22. Структура приміщень бару. Склад та характеристика виробничих та торгових приміщень бару.
23. Характеристика устаткування та меблів бару.
24. Характеристика і техніка приготування коктейлів слабоалкогольних коктейлів-аперитивів.
25. Барна стійка її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Правила оформлення барних вітрин.
26. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів.
27. Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена.
28. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до способів приготування безалкогольних напоїв та коктейлів.
29. Сомельє, його кваліфікаційна характеристика, основні методи і форми роботи сомельє.
30. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу.
31. Характеристика посуду та інвентарю в роботі сомельє.
32. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Правила еногастрономічних поєднань.
33. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.
34. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.
35. Правила розташування меблів та устаткування у торговому залі бару.
36. Характеристика устаткування і меблів бару.
37. Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів.
38. Характеристика способів продажу напоїв та найбільш розповсюдженні методи продажу напоїв у барах. Способи підвищення доходності бару.

39. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина– проведення його попереднього контролю.
40. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин.
41. Техніка декантування вина. Інвентар і посуд, що використовуються при цьому. Вина, що не підлягають декантації.
42. Карта вин, її структура. Правила складання та оформлення винної карти.
43. Вимоги до зовнішнього виду карти вин.
44. Ринок алкогольних напоїв. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.
45. Класифікація, асортимент, характеристика коньяку і арманьяку. Категорії коньяку та французька система позначення. Всесвітньо відомі коктейлі на основі коньяку.
46. Класифікація, асортимент, характеристика бренді. Технологія виготовлення та особливості.
47. Класифікація, асортимент, характеристика горілки.
48. Класифікація, асортимент, характеристика рому і джину.
49. Класифікація і характеристика текіли, абсенту і кальвадосу. Технологія виготовлення та особливості подавання.
50. Класифікація, асортимент, характеристика бальзамів. Використання в барній справі.
51. Класифікація, асортимент, характеристика біттерів. Використання в барній справі.
52. Класифікація, асортимент, характеристика лікерів. Використання в барній справі.
53. Класифікація, асортимент, характеристика пива.
54. Класифікація, асортимент, характеристика віскі.
55. Класифікація, асортимент, характеристика мінеральних вод. Їх застосування в діяльності барів.
56. Вітчизняна та закордонна класифікація вин.
57. Залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. Поділ сортів винограду.
58. Види дегустацій.
59. Органолептичний аналіз вина.
60. Професійні терміни оцінки якості вин.
61. Асортимент і характеристика білих столових вин, технологія їх виробництва. Світовий досвід.
62. Червоні столові вина: асортимент і характеристика; технологічні схеми їх виробництва. Рожеві вина.

63. Асортимент і характеристика спеціальних вин – міцних, десертних та лікерних. Особливі додаткові технологічні прийоми при виробництві таких вин.
64. Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала.
65. Характеристика спеціальних вин типу херес, кагор та малага.
66. Асортимент і характеристика десертних вин.
67. Асортимент і характеристика ароматизованих вин.
68. Асортимент і характеристика ігристих вин. Шампанське: асортимент і особливості технології виробництва; наливу і подавання гостям бару.
69. Міксологія, її розвиток в сучасних умовах, вітчизняний та закордонний досвід.
70. Класифікація змішаних напоїв.
71. Пом'якшувально-згладжувальні компоненти змішаних напоїв, класифікація та їх характеристика.
72. Смако-ароматичні компоненти змішаних напоїв, класифікація та їх характеристика.
73. Класифікація і характеристика модифікаторів у змішаних напоях.
74. Характеристика алкогольних та безалкогольних наповнювачів у змішаних напоях.
75. Формула змішаних напоїв.
76. Характеристика методів приготування змішаних напоїв. Правила складання технологічної карти коктейлів.
77. Характеристика супутніх компонентів, що використовуються в змішаних напоях.
78. Правила і техніка гарнірування змішаних напоїв.
79. Правила і техніка сервірування змішаних напоїв.
80. Характеристика і класифікація коктейлів-аперитивів. Міцноалкогольні коктейлі аперитиви (група «Олдфешен»).
81. Характеристика і класифікація коктейлів-диджестивів.
82. Характеристика і техніка приготування коктейлів групи «Шейк».
83. Характеристика і техніка приготування шаруватих коктейлів.
84. Характеристика і техніка приготування коктейлів групи «Фрапе».
85. Характеристика і техніка приготування коктейлів групи «Фліп».
86. Характеристика і техніка приготування коктейлів групи «Фрозен».
87. Характеристика і техніка приготування довгих змішаних напоїв. Група довгих змішаних напоїв «Хайбол».
88. Характеристика і техніка приготування довгих змішаних напоїв групи «Колінз».
89. Характеристика і техніка приготування довгих змішаних напоїв групи «Сангарі».
90. Характеристика і техніка приготування довгих змішаних напоїв групи «Грогів».

91. Характеристика і техніка приготування довгих змішаних напоїв групи «Джулепс».

92. Характеристика і техніка приготування винних коктейлів аперитивів.

93. Характеристика і техніка приготування групових змішаних напоїв. Група змішаних напоїв «Ег-Ногз».

94. Характеристика і техніка приготування групових змішаних напоїв групи пуншів.

95. Характеристика і техніка приготування групових змішаних напоїв групи крющонів.

96. Характеристика і техніка приготування групових змішаних напоїв групи глінтвейнів.

97. Характеристика і техніка приготування молочних змішаних напоїв (молочно-овочевих, молочно-фруктових); молочних коктейлів з яйцем; молочних коктейлів з морозивом.

98. Характеристика і техніка приготування безалкогольних сокових змішаних напоїв. Групи змішаних напоїв «Шербети»; сокові змішані напої.

99. Характеристика і техніка приготування безалкогольних змішаних напоїв на основі кави (кавові змішані напої).

100. Характеристика і техніка приготування безалкогольних змішаних напоїв на основі чаю (чайні змішані напої).

Тематика для самостійної роботи та індивідуальної роботи здобувачів освіти.

№ з/п	Теми, які вивчаються учнями самостійно	К-сть годин	Форми контролю
1	Визначення бару, як закладу ресторанного господарства.	4	Презентація, реферат
2	Організація постачання барів: торговельно-технологічного і холодильного обладнання; немеханічного обладнання; торговельних меблів; інструментів, інвентарю, кухонного посуду; столового посуду та приборів, фірмового одягу для обслуговуючого персоналу. Складські, виробничі, торговельні та адміністративні групи.	4	Презентація, реферат
3	Організація потреби матеріально-технічного оснащення барів: Організація праці на виробництві. - Виробничий процес і його структура. Класифікація витрат робочого часу, їх вплив на норми виробітку. Опрацювання нормативних документів, якими встановлено норми матеріально-технічного оснащення барів.	4	Презентація, реферат

4	Виноградна лоза. Класифікація виноградних сортів. Властивості сортів. Догляд за виноградником. Поняття теруару. Вплив теруару на якість вина. Теруарність основних країн-виробників вина.	4	Презентація, реферат
5	Історичні витоки винного етикету. 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.	4	Презентація, реферат
	Разом:	20	

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або

комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти 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.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів – здобувач освіти 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.

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти 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.

11 балів – здобувач освіти 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.

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно», який прирівнюється до академічної заборгованості.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

1. Дайте визначення бару.
2. Яка історія виникнення барів.
3. Що покладено в основу класифікації барів.
4. Класифікація і характеристика барів.
5. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
6. Який асортимент продукції характерний для барів.
7. Мета роботи барів.
8. З якою метою виконується сервірування столу.
9. Які є умови згідно яких сервірують столи.
10. Як сервірують столи при попередньому замовленні.
11. Як розміщують на столі спеції та квіти.
12. В яких типах барів не виконують попереднє сервірування
13. Чому потрібно пвторити замовлення гостя.
14. Скільки спирту та цукру містять кріплені вина.
15. Чи можна подавати віскі до страв.
16. Яку структуру має матеріально – технічна база закладів типу бар.
17. Види елементів дизайну інтер'єру закладів типу бар.
18. Характеристика основних приміщень для споживачів.
19. Освітлення як елемент інтер'єру зала.
20. Варіанти елементів озеленення в приміщеннях для споживачів.
21. Які меблі застосовуються в залах для приймання їжі.
22. Меблі та устаткування для транспортування посуду, страв у залах.
23. Характеристика барних табуретів.
24. Характеристика та різновиди сервантів для офіціантів.
25. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.
- 26.Що входить до оснащення залу бара.
27. Яку структуру має барна стійка
28. Які вимоги висувають до оформлення барної вітрини.
29. Перерахуйте види обладнання яке застосовується в барах.
30. Які види барних бокалів ви знаєте. Їх застосування.

31. Назвіть асортимент барного інвентарю.
32. Яке призначення має шейкер та його різновиди.
33. Які основні категорії працівників у барі.
34. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професії бармена.
35. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професій бариста.
36. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професії сомельє.
37. Що відноситься до психофізіологічних вимог бармена.
38. Що відноситься до санітарних вимог бармена.
39. Якими манерами повинні володіти працівники бару.
40. Які правила етикету притаманні працівникам бару.
41. Передумови виникнення на ринку праці професії сомельє.
42. Які обов'язки має сомельє.
43. Правила роботи сомельє зі споживачами.
44. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
45. Розробка системи контролю та стимулювання продажів вина в ресторані.
46. Дайте визначення що називається вином.
47. Що таке вина високої якості.
48. Охарактеризуйте властивості універсальних та спеціальних сортів винограду.
49. З яких основних стадій складається виробництво вин.
50. В чому полягає процес становлення вина.
51. Як поділяються вина відповідно продукту який піддається бродінню.
52. Назвіть різницю між сортовими та купажними винами.
53. Дайте визначення натуральним винам.
54. Як класифікують вина в країнах СНГ.
55. Вимоги до келиху в яких подають вина.
56. Правила подачі білих вин.
57. Правила подачі червоних вин.
58. Правила подавання напоїв у чистому вигляді.
59. Правила підготовки келихів для пива і їх наповнення.

60. Складання карти вин.
61. Правила складання винної карти в країнах Європи.
62. Правила споживання пива.
63. Правила подавання аперитивів.
64. Варіанти поєднання сухих білих вин зі стравами.
65. Варіанти поєднання напівсухих білих вин зі стравами.
66. Варіанти поєднання сухих червоних вин зі стравами.
67. Варіанти поєднання напівсухих червоних вин зі стравами.
68. Назвіть страви до яких подають пінливі ігристі вина.
69. Яка продукція відноситься до алкогольних напоїв.
70. Які критерії полягають в основі сучасної класифікації алкогольних

напоїв

71. До чого спонукає вживання великих доз алкоголю.
72. Як поділяться напої на групи, підгрупи, види, різновиди.
73. Чи залежать напої від виду вихідної сировини.
74. Чим визначалися рецептура і спосіб приготування алкогольних

напоїв.

75. Що таке базові алкогольні напої.
76. В чому полягає різниця між коньяком і бренді.
77. В чому полягає різниця між коньяком і арманьяком.
78. Які правила вживання коньяку.
79. Основні показники і різновиди горілки.
80. Назвіть різновиди віскі. Яка його історія.
81. Джин і ром, їх використання.
82. Яка технологія виготовлення джина і рома.
83. Назвіть лікери які використовують для приготування коктейлів.
84. В якій країні та як виготовляють кальвадос.
85. Яка історія появи абсенту. Його використання.
86. Назвіть способи вживання абсента.
87. Які напої називають коктейлями.
88. Назвіть способи приготування коктейлів.

89. З чого складається формула коктейлю.
90. Чим є база для приготування змішаних напоїв.
91. Якими методами готують коктейлі.
92. Які компоненти входять до складу коктейлів групи «сауер».
93. Які напої використовують для приготування коктейлів-аперетивів.
94. Охарактеризуйте коктейлі діджестиви. Коли їх пропонують гостям.
95. Які особливості змішаних напоїв змішаних напоїв типу «хайбол».
96. Як класифікують коктейлі.
97. Що може бути гарніром для коктейлів.
98. Що таке меню барів та його зміст.
99. Що таке карта вин. Розкажіть про її складання, значення.
100. Назвіть найпоширеніші помилки при складанні карти вин.
101. Покажіть відмінність карти коктейлів від карти вин.
102. Складіть карту коктейлів бару.
103. Яким може бути порядок запису алкогольних напоїв в карті.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

БАЗОВА

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Організація роботи сомельє / В.В. Архіпов, В.Г. Крюковская// - К.: Центр навчальної літератури, 2009. - 304с.
2. Архіпов В.В., Іванникова В.В. Барна справа / В.В. Архіпов, Е.І. Іванникова// - К.: Центр навчальної літератури, 2011. -339с.
3. Малюк Л.П. Організація роботи бармена : навч. посіб. /Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, А.І Усіна// - Х.: ХДАТОХ,2002. -214 с.
4. Мьялковський О.В. Барна справа/ О.В. Мьялковский// – К.: Кондор - Видавництво, 2011. – 366 с.
5. Ростовський В.С. Барна справа/ В.С. Ростовський, С.М. Шамян// – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу / Я.М. Сало//– Л. : Афіша , 2007. – 301с.

ДОДАТКОВА

1. Борман, П. Коктейлі / П. Борман// - М.: Внешсигма, 2007.- 227с.
2. Богужева В.Н. Бари і ресторани. Мистецтво обслуговування. - Н/д: Фенікс, 2002.- 198с.
3. Іванникова, Е.І.Барнасправа / Е.І. Іванникова, Т.В. Іванникова, Г.В. Семенова// –центр «Академія», 2009. – 352с.
4. Мигальський , С. Коктейлі і пунші / С. Мигальський //- К:, 2016.- 166 с.