

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедрою

д.т.н., проф.

Олеся ПРІСС

«    »

2020 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Барна справа і робота сомельє»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за ОІПІ «Готельно-ресторанна справа»  
(на основі повної загальної середньої освіти)  
факультет агротехнологій та екології

2020 – 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Барна справа і робота сомельє» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа». – Мелітополь, ТДАТУ. – 16 с.

Розробник: Тетяна КАРМАН, к.е.н., доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТГРС»

Протокол від «28» серпня 2020 року № 1


Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПІРИСС

“ ” 2020 року

Схвалено методичною комісією факультету АТБ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр

Протокол № 1 від «31» серпня 2020 року

Голова  Олена ГРИГОРЕНКО  
(підпис)

“ ” 2020 року

## 1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів <b>3</b>	Галузь знань <b>24 «Сфера обслуговування»</b> (шифр і назва)	<b>Нормативна</b>	
Загальна кількість годин - <b>90</b>	Спеціальність <b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>	Рік підготовки:	Семестр
Змістових модулів – <b>2</b>		<b>3-й</b>	<b>6-й</b>
Тижневе навантаження: аудиторних занять – <b>2</b> самостійна робота студента – <b>3,5</b>	Ступінь вищої освіти: <b>«Бакалавр»</b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>24 год.</b>
		Лабораторні	<b>24 год.</b>
		Практичні	-
		Семінарські	-
		Самостійна робота	42 год.
		Форма контролю	<b>екзамен</b>

## 2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета** - формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь з організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

**Завданням** навчальної дисципліни «Барна справа і робота сомельє» є отримання студентами теоретичних знань, щодо основних положень діяльності та організації роботи барів різних видів, а також набуття студентами практичних навиків і вмінь в розв'язанні виробничих ситуацій та організації роботи з алкогольними напоями.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: **знати:**

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

**вміти:**

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;

- формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини;

- підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концептуального напрямлення бару і здійснювати необхідні розрахунки;

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

**мати навички:**

- використання нормативно-правових документів, навчально-методичної, наукової та іншої літератури щодо вивчення відповідної тематики;

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

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

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

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

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

### **3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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

**ТЕМА 1. Особливості організації роботи барів. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах.**

Історія виникнення, поняття та класифікація барів. Характеристика барів за класами. Структура барів. Характеристика різних типів барів. Правові та психологічні аспекти діяльності бару.

**ТЕМА 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.** Загальна характеристика матеріально – технічної бази закладів типу бар. Структура приміщень бару. Розподіл приміщень бару на групи. Склад та характеристика торгових приміщень бару. Характеристика виробничих приміщень їх склад. Структура складських приміщень бару залежно від його направленості. Адміністративно-побутові приміщення. Характеристика приміщень для споживачів. Загальні вимоги до меблів у ЗРГ типу «Бар». Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень.

**ТЕМА 3. Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика.**

Барна стійка її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Обладнання бару, його призначення та характеристика. Характеристика барного посуду та інвентарю. Барний інвентар та інструмент. Барний посуд. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою. Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю.

**ТЕМА 4. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.** Основні категорії працівників у барі: бармен, офіціант, барбек, бариста, сомельє. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен. «Требования к обслуживающему персоналу». Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен 4 та 5 розряду. Документи, які регламентують діяльність бармена. Завдання, права, обов'язки та відповідальність бармена. Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці барменів. Завдання, права, обов'язки та відповідальність офіціанта. Кваліфікаційні вимоги офіціанта 4 та 5 розряду. Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці офіціантів. Загальнопрофесійні вимоги до професії бариста. Вимоги до роботи бармена та його обов'язки. Підготовка бару до роботи. Правила прибирання на початку і в кінці робочого дня.

**ТЕМА 5. Характеристика видів послуг, які надаються у барі.** Загальні вимоги до послуг бару. Класифікація основних послуг. Класифікація додаткових послуг. Методи оцінки і контролю якості послуг – лабораторні, органолептичні,

експертні, розрахункові, соціологічні.

### **ТЕМА 6. Організація постачання та обслуговування споживачів.**

Характеристика джерел і форми постачання. Організація транспортно-експедиційних операцій. Організація приймання товарів за кількістю та якістю. Роль бармена у процесі обслуговування. Стиль роботи бармена та музичний супровід у барі. Алгоритм виконання замовлення у барі. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена.

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

**ТЕМА 7. Основи організації роботи сомельє.** Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Сомельє як слуга вина і людям. Поєднання в собі декілька професій. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Розробка системи контролю і стимулювання продаж. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.

**ТЕМА 8. Обслуговування гостей напоями.** Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники недоброякісного напою які виявляють при попередньому контролю. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Зовнішній вигляд пробки – як показник якості вина. Дегустація вина сомельє і замовником. Правила наповнення чарок. Залежність наповнення чарок від виду напою. Умови сервірування при повторному замовленні вина. Сутність десантування вина. Загальні характеристики вин, які потребують декантування та вин, які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.

**ТЕМА 9. Культура споживання алкогольних напоїв.** Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Забезпечення культури організації споживання вин відповідно статусу закладу, вдалому поєднанню вин зі стравами та професіоналізму персоналу. Карта вин. Правила складання винної карти в країнах південної Європи, в країнах північної Європи і в країнах СНГ. Оформлення карти вин та її структура. Вимоги до зовнішнього виду карти вин. Правила подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин та міцних алкогольних напоїв. Культура споживання коньяку, віскі, текіли та інших напоїв. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.

**ТЕМА 10. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.**

Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти. *Коньяк, арманьяк та бренді*. Коньяк. Історія всесвітньо відомих коньячних винокурень (коньячний дім). Основні етапи виготовлення коньяку. Умови розподілу коньяків на ординарні, марочні і колекційні. Французька або всесвітня система позначень коньяків. Класифікація коньяків країн СНГ. Якість коньяків та їх органолептичні оцінки. Правила вживання коньяків та поєднання зі стравами. *Арманьяк*. Технологія виробництва та в чому полягає різниця між арманьяком та коньяком. Органолептичні показники арманьяку. Світові марки та виробники арманьяку. *Бренді*. Характеристика напою бренді. Країни виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання напою бренді та його поєднання зі стравами. *Горілка і віскі*. *Горілка*. Історія виникнення горілки. Основна та додаткова сировина для виготовлення горілки. Технологія та основні етапи виготовлення горілки. Країни лідери по об'єму та асортименту вироблених горілок. Види горілок України та країн СНГ. Визначення органолептичної оцінки якості горілок різних видів по 10-ти бальній системі. Правила вживання горілки. *Віскі*. Місце та початок виготовлення. Основні етапи виготовлення віскі. Особливості та відмінності віскі шотландського, ірландського, американського, канадського, японського. Правила вживання віскі та його поєднання зі стравами. *Ром і джин*. *Ром*. Початок його виготовлення в ХУІІ столітті на острові Барбадос. Сировина для отримання напою та технологія виробництва. Характеристика трьох типів рому – легкого, середнього, важкого та їх всесвітньо відомі марки і виробники. Поділ рому на білий та темний, правила вживання та поєднання зі стравами *Джин*. Історія його виникнення. Лондонська класична технологія виробництва джину. Всесвітньо відомі марки та виробники. Марки джину які виробляють в країнах СНГ. *Текіла, абсент і кальвадос*. *Текіла*. Історія виникнення назви – текіла. Технологія виробництва. Особливості сировини – блакитної агави, з якої виробляють текілу. Знаки відмінності які підтверджують відповідність напою офіційним мексиканським стандартам якості. Категорії текіли. Вживання текіли в чистому виді. Напої на основі текіли. *Абсент*. Історія появи напою. Особливість його приготування. Сучасний рецепт абсенту. Розповсюдження абсенту по різним країнам та відношення до нього творчої богемі. Причини заборони виробництва абсенту в різних країнах. Найбільш розповсюджені марки абсенту в Україні. Різні методи вживання абсенту. *Кальвадос*. Країни виробники кальвадосу. Технологія виготовлення та її особливості. Світові марки та виробники.

**ТЕМА 11. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження.** *Бальзами і Біттери*. *Бальзами*. Характеристика лікувальних напоїв до складу яких входять компоненти цілющих та ароматичних речовин рослинного походження Характеристика виноматеріалів з яких готують бальзами. Найбільш відомі марки напоїв. Використання бальзамів в якості ароматизаторів коктейлів та змішаних напоїв. Вживання бальзамів. *Біттери*. Історія походження назви біттери. Дата та місце виникнення напою. Залежність



міцності напою від сировини виготовлення. Характеристика напоїв які входять до групи біттерів. Використання біттерів для приготування коктейлів. Види біттерів які є аналогами бальзамів. Особливості ангостури біттер. Технологія виробництва біттера. Асортимент біттерів які виготовляються в країнах СНГ. Характеристика найбільш відомих марок біттерів.

**ТЕМА 12. Лікero-горілчані базові алкогольні напої для барної продукції. Їх характеристика. Асортимент слабоалкогольних напоїв. Лікери та креми. Лікери.** Походження слова «лікер» та історія винаходу монахами та алхіміками цього напою. Країни в яких виробляли перші лікери. Розподіл лікерів на класичні, марочні та креми. Сировина для виготовлення лікерів в різних країнах та способи його виробництва. Класифікація лікерів за вмістом цукру і спирту. Найбільш відомі марки та виробники лікерів. Правила вживання лікерів. *Креми.* Креми – як різновидність лікерів. Показники за якими відрізняють креми від лікерів. Особливості технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями. Історія виникнення пива. Визначення пива та залежність виду пива від основної сировини для його виготовлення. Три основні речі які впливають на виробництво пива. Сучасна технологія виробництва пива та її стадії. Особливості фільтрованого та нефільтрованого пива. Характеристика пива верхнього бродіння (ель) та нижнього бродіння (лагер). Спосіб отримання безалкогольного пива. Характеристика ячмінного та пшеничного пива. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Сорти пива України та Західної Європи. Правила наливання розливного та пляшкового пива. Терміни зберігання пива. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.

#### 4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лек	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. Барна справа</b>							
1	Лекція 1	Особливості організації роботи барів. Характеристика діяльності різних типів барів у сучасних умовах	2				
	Лабораторна робота 1	Особливості організації роботи барів		2			2
	Самостійна робота 1	Робота на освітньому порталі				2	2
2	Лекція 2	Матеріально-технічне забезпечення барів.	2				
	Лабораторна робота 2	Матеріально-технічне забезпечення та обладнання барів. Його характеристика та призначення.		2			3
	Самостійна робота 2	Робота на освітньому порталі				2	2
3	Лекція 3	Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика.	2				
	Лабораторна робота 3	Матеріально-технічне забезпечення та обладнання барів. Його характеристика та призначення.		2			2
	Самостійна робота 3	Робота на освітньому порталі				4	2
4	Лекція 4	Вимоги до обслуговуючого персоналу бару. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.	2				
	Лабораторна робота 4	Організація роботи бару		2			3
	Самостійна робота 4	Робота на освітньому порталі				2	1
5	Лекція 5	Характеристика видів послуг, які надаються у барі.	2				
	Лабораторна робота 5	Організація роботи бару		2			3
	Самостійна робота 5	Робота на освітньому порталі				2	1
6	Лекція 6	Організація постачання та обслуговування споживачів.	2				
	Лабораторна робота 6	Організація постачання стровини та товарів до бару		2			2
	Самостійна робота 6	Робота на освітньому порталі				4	2
7-8	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1-				4	

	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1					<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 44 год.</b>			<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє</b>							
9	Лекція 7	Основи організації роботи сомельє.	2				
	Лабораторна робота 7	Оцінка якості білого вина та визначення правил подачі		2			2
	Самостійна робота 7	Робота на освітньому порталі				3	1
10	Лекція 8	Обслуговування гостей напоями	2				
	Лабораторна робота 8	Оцінка якості червоного та рожевого вина		2			2
	Самостійна робота 8	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	1
11	Лекція 9	Культура споживання алкогольних напоїв	2				
	Лабораторна робота 9	Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв		2			3
	Самостійна робота 9	Робота на освітньому порталі				3	2
12	Лекція 10	Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	2				
	Лабораторна робота 10	Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв		2			3
	Самостійна робота 10	Робота на освітньому порталі				3	2
13	Лекція 11	Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження	2				
	Лабораторна робота 11	Пиво. Правила подавання та споживання		2			2
	Самостійна робота 11	Робота на освітньому порталі				3	2
14	Лекція 12	Лікери-горілчані базові алкогольні напої для барної продукції. Їх характеристика. Асортимент слабоалкогольних напоїв	2				
	Лабораторна робота 12	Технології приготування та особливості подачі коктейлів		2			3
	Самостійна робота 12	Робота на освітньому порталі				3	2
15 – 16	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2-				4	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 46 год</b>			<b>12</b>	<b>12</b>		<b>22</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього по дисципліні – 90 год</b>			<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>100</b>

## 5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

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 аперитивів з гіркотами та 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 виду напою.

29. Характеристика обслуговуючого персоналу бару та вимоги до нього. Правила етикету для працівників бару.
30. Сомельє, його кваліфікаційна характеристика, основні методи і форми роботи сомельє.
31. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу.
32. Характеристика посуду та інвентарю в роботі сомельє.
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. Розрахунок довжини барної стійки.
36. Характеристика устаткування і меблів бару.
37. Класифікація послуг, що надаються у барі відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
38. Характеристика загальних вимог до послуг, що надаються споживачам в барах відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
39. Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів.
40. Алгоритм виконання замовлень в барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень.

### **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2**

1. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю.
2. Процес фразірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин.
3. Техніка декантування вина. Інвентар і посуд, що використовуються при цьому. Вина, що не підлягають декантації.
4. Карта вин, її структура. Правила складання та оформлення винної карти.
5. Вимоги до зовнішнього виду карти вин.
6. Ринок алкогольних напоїв. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.
7. Асортимент і характеристика білих столових вин, технологія їх виробництва. Світовий досвід.
8. Червоні столові вина: асортимент і характеристика; технологічні схеми їх виробництва. Рожеві вина.
9. Асортимент і характеристика спеціальних вин – міцних, десертних та лікерних. Особливі додаткові технологічні прийоми при виробництві таких вин.
10. Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала.
11. Характеристика спеціальних вин типу херес, кагор та малага.
12. Асортимент і характеристика десертних вин.

13. Асортимент і характеристика ароматизованих вин.

14. Асортимент і характеристика ігристих вин. Шампанське: асортимент і особливості технології виробництва; наливу і подавання гостям бару.

15. Класифікація, асортимент, характеристика коньяку і арманьяку. Категорії коньяку та французька система позначення. Всесвітньо відомі коктейлі на основі коньяку.

16. Класифікація, асортимент, характеристика брендів. Технологія виготовлення та особливості.

17. Класифікація, асортимент, характеристика горілки.

18. Класифікація, асортимент, характеристика рому і джину.

19. Класифікація і характеристика текіли, абсенту і кальвадосу. Технологія виготовлення та особливості подавання.

20. Класифікація, асортимент, характеристика бальзамів. Використання в барній справі.

21. Класифікація, асортимент, характеристика біттерів. Використання в барній справі.

22. Класифікація, асортимент, характеристика лікерів. Використання в барній справі.

23. Характеристика і особливості технології виготовлення кремів. Використання в барній справі.

24. Класифікація, асортимент, характеристика пива.

25. Класифікація, асортимент, характеристика віскі.

26. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Сорти пива України та Західної Європи. Правила наливання розливного та пляшкового пива. Правила подачі пива і його поєднання зі стравами.

27. Класифікація, асортимент, характеристика мінеральних вод. Їх застосування в діяльності барів.

28. Класифікація, асортимент, характеристика квасу. Технологія приготування квасу.

29. Безалкогольні напої на основі харчової, пряно-ароматичної та лікувальної сировини. Характеристика газованих безалкогольних напоїв.

30. Вплив зовнішнього середовища – рельєфу, ґрунту, вітру на смакові властивості винограду та якість продукції.

31. Вітчизняна та закордонна класифікація вин.

32. Залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. Поділ сортів винограду.

33. Види дегустацій: робоча, виробнича та їх характеристика.

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

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

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

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

38. Органолептичний аналіз вина.

39. Професійні терміни оцінки якості вин.
40. Класифікація, асортимент, характеристика соків, які використовуються в барній справі.
41. Міксологія, її розвиток в сучасних умовах, вітчизняний та закордонний досвід.
42. Класифікація змішаних напоїв.
43. Смако-ароматичні компоненти змішаних напоїв, класифікація та їх характеристика.
44. Характеристика алкогольних та безалкогольних наповнювачів у змішаних напоях.
45. Характеристика методів приготування змішаних напоїв. Правила складання технологічної карти коктейлів.
46. Характеристика супутніх компонентів, що використовуються в змішаних напоях.
47. Правила і техніка гарнірування змішаних напоїв. Варіанти місця розміщення гарніру.
48. Правила і техніка сервірування змішаних напоїв.

## **6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Основна**

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-СІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-СІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
6. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое".
8. Правила роботи закладів ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
9. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

### **Базова**

10. Архипов, В.В. Барное дело [Текст]/ В.В. Архипов, Е.И. Иванникова .- К.:

Центр учебной литературы, 2011. -339с.

11. Малюк, Л.П. Організація роботи бармена [Текст] : навч. посіб. / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, А.І Усіна.- Х.: ХДАТОХ,2002. -214 с.

12. Мьялковський, О.В. Барна справа[Текст]/ О.В. Мьялковский. –К.: Кондор - Видавництво, 2011. – 366 с.

13. Ростовський, В.С. Барна справа[Текст]/ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395с.

14. Сало, Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу [Текст] / Я.М. Сало .– Л. : Афіша , 2007. – 301с.

15. Чалова, Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Чалова.- Ростов-н/Д: Феникс, 2002.-351 с.

### Додаткова

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» № 4004-ХІІ / Редакція від 14.01.2021 . [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>

2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.- №219). [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

3. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03. №2. [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». -К.: Держстандарт України, 2004.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницька.- К:КНТЕУ, 2005.

### 7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>

2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>

3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ

4. Інтернет

5. Правила дегустації - Режим доступу: [www.spirtnoye.r2.ru](http://www.spirtnoye.r2.ru)

6. Характеристики вин - Режим доступу: [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) )

7. Офіційний сайт торгового дому "Логос" - Режим доступу: [www.logosvme.com](http://www.logosvme.com)