**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ**

**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**Факультет менеджменту**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**Методичні вказівки**

для виконання семінарських (практичних) завдань та самостійної роботи з дисципліни

***«*БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Галузь знань **1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

**6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Умань-2016

Методичні вказівки для виконання семінарських (практичних) завдань та самостійної роботи з дисципліни *«*Барна справа та організація роботи сомельє» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».- Умань, 2016. – 74 c.

**Укладач: викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Н.В. Парубок**

*Рецензенти:*

Хлівна І.В. д.е.н., завідувач кафедри економіки та управління персоналом університету менеджменту, освіти національного університету педагогічних наук України.

Лопатюк Р.І. к.е.н, доцент кафедри менеджменту і адміністрування Вінницького фінансово-економічного університету

*Розглянуто і рекомендовано до друку на засіданні методичної комісії факультету менеджменту (протокол №\_\_, від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016р.)*

**Методичні вказівки**

для виконання семінарських (практичних)завдань з дисципліни

***«*БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Галузь знань **1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

**6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**ВСТУП**

Семінарські заняття з дисципліни «Барна справаі робота сомельє» є невід’ємною частиною підготовки фахівців професійного спрямування «Готельно-ресторанна справа».

Практичні заняття є основним методом роботи студентів у навчальний час. Їх мета – поглибити та закріпити теоретичні знання, здобуті студентами на лекційних заняттях, а також в процесі самостійної роботи з навчально-методичною літературою, забезпечити умови для впровадження та закріплення навичок приготування змішаних напоїв, вміння вирішувати завдання щодо раціональної організації роботи, робочих місць бармена та сомельє.

Дисципліна розкриває зміст торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається.

В методичних вказівках наведені типові завдання, що повязані з організацією роботи бару, технологіями приготування різних змішаних алькогольних і безалкогольних напоїв, товарознавчими характеристиками напоїв та вимогами до якості і безпеки харчових продуктів та допоміжних засобів, які використовуються для приготування змішаних напоїв, а також запитання для самоперевірки.

Всі знання, отримані протягом виконання семінарських робіт сприяють підвищенню професійних навичок і майстерності фахівця у галузі ресторанногобізнесу.

Мета методичних вказівок *–* допомогти студентам глибше засвоїти теоретичний матеріал організації функціонування барної справи, як невід’ємної частини сфери обслуговування. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації барної справи та відрегулювати його успішну діяльність на ринку сфери обслуговування.

Інформаційною базоюдля виконання практичних завдань є: законодавчі та нормативні акти України й UNWTO; дані Держкомстату України і обласних управлінь статистики; статистичні, інформаційно-аналітичні та нормативно-методичні матеріали Державної туристичної адміністрації України, матеріали міжнародних конференцій, каталоги ресторанів, барів, пабів та готелів, рекламні проспекти, прес-релізи, корпоративні звіти та інші документи ресторанних підприємств та комплексів, матеріали з мережі Інтернет, публікації у вітчизняній і закордонній періодичній пресі.

**1.ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Тематичний план дисципліни розроблено з урахуванням Положення про організацію навчального процесу в Уманському національному університеті садівництва. Тематичний план допомагає студентові зорієнтуватися стосовно тем практичних заняттях, які проводяться в аудиторіях та тем, які рекомендуються вивчати самостійно за допомогою літературних джерел. При вивчені навчальної дисципліни студент має ознайомитися з програмою дисципліни, з її структурою, формами та методами навчання, видами та методами контролю**.** Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, семінарські та практичні заняття, індивідуальна навчально-дослідна робота, самостійна робота студента.

**Теми семінарських занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | Тема 1 Історія виникнення, розвиток та класифікація барів. Особливості організації роботи барів.  | **2** |
| **2.** | Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України. Організація роботи барів. | **2** |
| **3.** | Тема 3. Закріплення та поглиблення знань з питань матеріально – технічного забезпечення барів. Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв | **2** |
| **4.** | Тема 4. Закріплення та поглиблення знань з вимог до обслуговуючого персоналу бара. в т.ч. і сомельє. Оцінка якості білого вина та вивчення правил подачі | **2** |
| **5.** | Тема 5. 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** |
| **6.** | Тема 6. Культура споживання алкогольних напоїв. Закріплення та поглиблення знань з виробництва лікеро-горілчаних базових алкогольних напої для барної продукції. Технології приготування коктейлів | **2** |
| **7.** | Тема 7. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в бар. Технологія приготування кави та напоїв на основі кави. | **2** |
|  | Всього | **14** |

**2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЗА МОДУЛЯМИ ТА ТЕМАМИ**

**Тема 1. Особливості організації роботи барів**

Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу«Барна справа та організація роботи сомельє».

Мета навчальної дисципліни. Завданням вивчення курсу«Барна справа і робота сомельє».

Історія виникнення і розвиток барів.

Поняття бару. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів.

Головна мета роботи барів.Психологічні аспекти роботи барів.

Правове забезпечення діяльності барів.

**Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої дільності різних типів барів**

Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності: аперитив-бар, винні бари, коктейль-бари, пивні бари (паби), гриль-бари, молочні бари, десерт-бар, салатні та супові бари, хлібний бар, кава-бар, офіс-бар, фіто-бар, вітамінний бар, снек-бар або бар-закусочна, бари за інтересами, танцювальні бари, диско-бари, казино-бари, сервіс-бар, фітнес-бар, експрес-бари, ігрові бари, національні бари, лоббі-бар, пул-бар.

Види безалкогольних барів та виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару.

Відмінності коктейль-барів від коктейль-холів.

Торговельно-виробнича діяльність гриль-барів та супових барів.

Організація роботи винного бару та особливості роботи коктейль-бару.

Асортимент продукції (меню) який повинен відповідати кожному окремо взятому типу бару. Сервіровка столу відповідно до типу бару.

**Тема 3. Матеріально–технічне забезпечення барів**

Загальна характеристика матеріально-технічної бази закладів типу бар. Структура приміщень бару. Склад та площі приміщень. Склад та характеристика торгових приміщень бару. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів. Характеристика виробничих приміщень їх склад. Структура складських приміщень бару залежно від його направленості. Адміністративно-побутові приміщення. Обладнання бару, його призначення та характеристика. Характеристика барного посуду та інвентарю. Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю.

**Тема 4. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.**

Основні категорії працівників у барі: бармен, офіціант, барбек, бариста та сомельє.

Обов’язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена. Документи, які регламентують діяльність бармена. Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці барменів.

Додаткові вимоги до офіціантів які обслуговуют іноземних туристів. Техніка роботи офіціанта.

Вимоги до професії барбек –помічника офіціанта. Особливості роботи бариста. Його обов’язки.

Манери та правила етикету якими повинні володіти працівники бару.

Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє. Обов`язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.

**Тема 5. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту**

Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту**.** Еногастрономія. Процес становлення вина. Міжнародна класифікація вин. Термін витримки вин та їх класифікація. Розробка системи контролю та стимулювання продажів вина в ресторані. властивості універсальних та спеціальних сортів винограду. Стадії ївиробництва вин.

**Тема 6. 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. 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.

Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.

**Тема 7.** **Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в бар**

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

Кава. Історія винекнення кави. Види кави. Робота баристи.

**3.КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

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 попередне 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 відносно їх направленості.

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 вимого 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 професій бармена та бар бека.

35. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професій офіціант та 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 классификації алкогольних напоїв

71. До чого спонукає вживання великих доз алкоголю.

72. Як поділяться напої на групи, підгрупи, види, різновидиі і окремі найменування.

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». Правила їх подачі.

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.

**4. АНАЛІТИЧНО-РОЗРАХУНКОВІ ЗАДАЧІ**

**ПРАКТИЧНА РОБОТА №1**

**Тема:Матеріально-технічне забезпеченя барів**

***Мета роботи****:* ознайомитисьз асортиментом та призначенням посуду, інвентарю, який використовується в барі. Навчитися підбирати основне обладнання бару та раціонально розміщувати його на робочому місці.

***Посуд та інвентар***: бокали, стакани, чашки, чарки різних об’ємів; шейкер, блендер, мадлер, стрейнер, барна ложка, мірна склянка, гейзер, ніж сомельє.

**Теоретичні відомості**

Барна стійка — це основне місце спілкування бармена з відвідувачами, тому вона повинна бути естетично оформленою.

Робоче місце бармена має декілька секторів:

— передня барна стійка, яка складається з двох частин(верхньої та нижньої);

— прохід;

— задній бар.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1.Ознайомлення з основним обладнанням бару***

***Завдання 2. Ознайомлення з основним інвентарем бару***

Ознайомившись з оcновним інвентарем барної лабораторії, заповніть таблицю 1.1.

*Таблиця 1.1*

**Барний інвентар**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва інвентарю | Характеристика та призначення інвентарю |
| Шейкер |  |
| Мензурки різного об’єму |  |
| Стрейнер |  |
| Гейзер |  |
| Мадлер |  |
| Соковижималка |  |
| Дошка для розділення |  |
| Ніж –пилка |  |
| Ситечка |  |
| Барна ложка (свізл) |  |
| Щипці кондитерські |  |
| Відерце |  |
| Ніж |  |
| Підніс |  |
| Педальне відро |  |

**Завдання 3. Ознайомлення з посудом бару**

Основний скляний посуд бару представлений в таблиці 1.2

*Таблиця 1.2*

**Асортимент скляного посуду бару**

|  |  |
| --- | --- |
| *Хайбол* – (від англ. high-ball) ємність 200-300мл, стакан для безалкогольних напоїв і лонгдрінків. Зустрічаються різновиди хайбол. Найбільш популярні "зомбі" і"колінз". |  |
| Колінз – ємність 300-400 мл.Використовується для подання соків, мінеральної води і коктейлів, таких як фізи і клаб мікси |  |
| Шот – (від англ. shot - "постріл" ) ємність 45мл. Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і "шуттерс"). |  |
| Рокс - ємність 100мл. Призначений для подачі подвійних порцій спиртних напоїв. |  |
| Олд-фешн – (від англ. "Старий стиль") красивий стакан для красивого напою.Ємність 200мл. Подається виключно з віскі, бажано з якісним скотчем або молт віскі, і обов'язково з колотим льодом. |  |
| Флюте – бокал для шампанського, ігристих вин. Об'єм 150-300 мл. Підходить не тільки для шампанського, але і для ігристих вин, а також для коктейлів на їх основі. |  |
| Шампанське блюдце – об’єм 150мл.Використовується для подачі коктейлів. Раніше застосовувався для подачі ігристих вин солодких і напівсолодких сортів. |  |
| Бокал для червоного вина – призначений для вживання червоного вина. Келихи для червоного вина більш округлі. Форма келиха звужується до краю. Об'єм 200 – 300 мл. |  |
| Бокал для білого вина - призначений для вживання білого вина. Келихи для білого вина більш прямі. Форма келиха звужується до краю. Об'єм 180-260 мл. |  |
| Сніфтер - ще називається "бренді гласс", "коньячний бакал". Об'єм 200-400мл. Використовується виключно для подання бренді і коньяків , арманьяків. |  |
| *Келих мартіні –* місткість 100-250 мл.Призначений для подання коктейлів середнього об'єму і без льоду, а також для лікерів подрібненим льодом("фрапе"). |  |
| Маргарита - від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів («Маргарита», «Дайкірі»). |  |
| Харікейн - коктейльна чарка. 300-500 мл обсяг. Використовується виключно для подавання тропічних коктейлів. |  |
| Айріш - 200мл в об'ємі. Чарка з товстим склом для гарячих напоїв. Використовується для подачі хот-дрінків. Непогано підходить для чаю каркаде. |  |

**Завдання 4. Розрахунок необхідної кількості посуду в барі**

Розрахуйте кількість посуду на певну кількість місць у барі згідно додатку А та заповніть таблицю 1.3

*Таблиця 1.3*

**Розрахунок кількості посуду для бару**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування посуду** | **Об'єм,****мл** | **Призначення** | **Кількість посуду у барі(згідно варіанту завдання)****за нормативами** |
| **Хайбол** |  |  |  |
| **Шот** |  |  |  |
| **…..** |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Завдання 5. Розрахунок площі залу**

Норма площі торговельної зали — 1,4 м2 на одне місце, в барах з танцювальним майданчиком — від 1,7 до 1,8 м2 (0,2—0,4 м2 для танцювального майданчика).

При проектуванні торговельних залів барів розраховують площу залу виходячи з норм площі на одне місце :

**S = P W (1)**

**де P – місткість зали, місць**

**W-норма площі на одне місце, м2**

Розрахувати площу залу бару згідно завдання (Таблиця 1.3).

**Таблиця 1.3 - Варіанти завдань**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Тип бару/ місткість** |
| **1.** | **Пивний бар /50** |
| **2.** | **Виний бар/100** |
| **3.** | **Коктейль бар/60** |
| **4.** | **Десертний бар/40** |
| **5.** | **Пул-бар/50** |
| **6.** | **Гриль –бар/100** |
| **7.** | **Танцювальний бар/70** |
| **8.**  | **Фіто-бар/30** |
| **9.** | **Диско-бар/20** |
| **10.** | **Кава-бар/30** |

**Висновки:**підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо раціонального розміщення основного устаткування, інвентарю та посуду на робочому місці бармена.

**Запитання для самоперевірки**

1. Вкажіть призначення, варіанти розміщення барної стійки.

2. Охарактеризуйтеосновні складові частини барної стійки.

3. Де зберігається основна маса продуктів на барній стійці?

4. Перелічіть основне устаткування бару.

5. Наведіть характеристику основного інвентарю, що використовується під час

обслуговування в барі.

7. Наведіть основні види та призначення барного посуду.

**Рекомендована література**

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов, В.М. Крюковська — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

2. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли./ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебн./ Е.И. Иванникова,Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова - М. Академия,2002 – 352 с.

4. Ростовський В.С. Барна справа: навч. посіб. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.

5. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідн. барм./ Я.М. Сало – Львів: Афіша , 2010 – 351 с.

6. Малюк Л.П. Організація роботи бармена /навч. посіб. – Л.П. Малюк, Т.П Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА №2**

**Тема:Організація роботи бару**

**Мета роботи:** навчитись організовувати робоче місце бармена.Ознайомитись з обов’язками обслуговуючого персоналу бару: сомельє, бармена, офіціанта та з вимогами до їх роботи.

**Теоретичні відомості**

Робочий день бармена умовно можна розділити на дві частини: час, який він витрачає на підготовку підприємства до відкриття і попереднє приготування визначеної кількості продукції, та час, протягом якого відбувається основна виробничо-торгова діяльність. Ці частини різні за тривалістю.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1. Підготовка робочого місця бармена до обслуговування***

Перед початком робочого дня бармен повинен підготувати своє робоче місце (барну стійку) до обслуговування.

Замалюйте схему оптимального робочого місця бармена з усім необхідним інвентарем, посудом та обладнанням.

***Завдання 2.Проведення процесуобслуговування в барі***

У барі можливе обслуговування відвідувачів баменом, офіціантами та комбіноване.

Висновки:підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо основних етапів підготовки бару до обслуговування, особливостей обслуговування споживачів у барі.

**Запитання для самоперевірки:**

1. Вкажіть, що необхідно забезпечити для підготовки роботи бару.

2. Охарактеризуйте робоче місце бармена.

3. Які особливості необхідно враховувати при оформленні вітрини бару, барної стійки?

4. Наведіть критерії, які слід враховувати при розміщенні продуктів на барній вітрині.

5. Вкажіть особливості розміщенні устаткування в барі.

6. Які операції слід провести після закриття закладу?

**Рекомендована література**

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов,

В.М. Крюковська — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

2. Иванникова Е.И. Барное дело: учебн./ Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова - М. Академия,2002 – 352 с.

3. Ростовський В.С. Барна справа: навч. посіб. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.

4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена / навч. посіб. – Л.П. Малюк, Т.П.Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА №3**

**Тема: Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв**

**Мета роботи:** Ознайомитись з культурою подавання та споживання базових алкогольних напоїв. Відпрацювати манеру наливання базових алкогольних напоїв.

**Посуд та інвентар**: пляшки базових алкогольних напоїв, гейзер,джигер, келихи для коньяку, армальяку, стопки, шоти, бокал мартіні, лікерна чарка, стакан олд фешен, тумблер, графін, ніж сомельє.

**Теоретичні відомості**

Базові алкогольні напої - напої із відносно високим вмістом етилового спирту (етанолу), які отримують шляхом дистиляції зброджених злаків, фруктів, овочів або будь-яких інших продуктів, що містять цукор.

Міцними, зазвичай, вважаються напої, що містять не менше 35 об'ємних відсотків спирту. Популярними міцними спиртними напоями із низьким вмістом цукру є абсент, бренді, джин, граппа, ром, текіла, горілка, віскі, шнапс тощо. Міцні спиртні напої з додаванням ароматизатарів та високим вмістом цукру зазвичай називаються лікерами.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1.Наливання базових алкогольних напоїв***

Існує декілька видів наливання основних базових алкогольних напоїв, а саме: порційне наливання; вільне наливання, або фрістайл; комбінований спосіб; наливання за допомогою винних дозаторів.

***Відпрацюйте всі види наливання базових алкогольних напоїв.***

***Завдання 2.Подача базових алкогольних напоїв***

*Проаналізуйте способи подавання базових алкогольних напоїв та заповність таблицю 3.1.*

*Таблиця 3.1*

**Способи подавання базових алкогольних напоїв**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Напій | Кращі поєднання | Особливості подавання | Особливості споживання |
| 1.  | Віскі |  |  |  |
| 2.  | Коньяк |  |  |  |
| 3.  | Арманьяк |  |  |  |
| 4.  | Бренді |  |  |  |
| 5.  | Кальвадос |  |  |  |
| 6.  | Джин |  |  |  |
| 7. | Текіла і мескаль |  |  |  |
| 8.  | Ром |  |  |  |
| 9.  | Горілка |  |  |  |
| 10. ….. |  |  |  |  |

***Завдання 3. Підбір посуду для алкогольних напоїв***

Знаючи основні види базових алкогольних напоїв, заповність таблицю3.2.

*Таблиця 3.2*

**Підбір посуду для алкогольних напоїв**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Напій** | **Характеристика напою** | **Вид посуду** | **Об'єм, мл** |
| 1. | Горілка |  |  |  |
| 2. | Абсент |  |  |  |
| 3. | Джин |  |  |  |
| 4. | Ром |  |  |  |
| 5. | Коньяк |  |  |  |
| 6. | Віскі |  |  |  |
| 7. | Самбука |  |  |  |
| 8. | Текіла |  |  |  |
| 9. ….. |  |  |  |  |

**Висновки:** порівняйте способи наливання базових алкогольних напоїв. Зробіть висновки шодо найзручнішого способу наливання та найкращихпоєднань алкогольних напоїв.

**Запитання для самоперевірки**

1. Назвіть базові алкогольні напої, які ви знаєте.

2. Які способи наливання алкогольних напоїв ви знаєте?

3. Наведіть правила подавання базових алкогольних напоїв.

5. Вкажіть можливі варіанти поєднання базових алкогольних напоїв.

6. Наведіть способи вживання абсенту, та дайте їм характеристику.

7. Основні правила подавання алкогольних напоїв.

**Рекомендована література**

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов,

В.М. Крюковська — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

2. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли./ книга/ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.

3. Ростовський В.С. Барна справа: навч. посіб. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.

4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена / навч. посіб. – Л.П. Малюк, Т.П.Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА №4**

**Тема: Оцінка якості білого вина та вивчення правил подачі**

**Мета роботи:** провести органолептичну оцінку якості білого вина; вивчити правила проведення дегустації та основні показники якості вин; вивчити правила подачі вин.

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

**Теоретичні відомості**

Вино - алкогольний напій, одержуваний повним або частковим спиртовим бродінням виноградного або плодово-ягідного соку (іноді з додаванням спирту та інших речовин - т. зв. «кріплене вино»).

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1. Відкривання вина***

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

***Завдання 2. Органолептична оцінка якості вина***

Основними показниками, які визначають органолептичну якість вина є прозорість, колір, смак, букет та типовість. При оцінці якості керуються показниками, наведеними в ДОДАТКУ Б.

Порядок проведення дегустації:

Зробіть висновок про придатність вина до реалізації, заповніть дегустаційний карту (Таблиця 4.1).

***Таблиця 4.1***

**Дегустаційна карта оцінки якості вина**

Ф.І.П дегустатора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Посада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування виробу | Показник якості в балах | Сумарна оцінка в балах | Примітка |
| Прозорість  | Колір  | Смак  | Букет  | Типовість  |
| 0,1-0,5  | 0,1-0,5  | 1-5  | 1-3 | 0,3-1 |
| 1. | ….. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | …... |  |  |  |  |  |  |  |

***Завдання 3. Підбір та подача вина***

**Підбір вина до страв, важливий сам по собі, необхідно доповнити**

**гармонійним взаємовідношенням.**

Підберіть страви до нижченаведених видів вина та заповніть таблицю 4.2.

*Таблиця 4.2*

**Рекомендації щодо поєднання вина з стравами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва вина** | **Температура подачі** | **Рекомендовані страви** |
| **1** | Шардоне … …. |  |  |
| 2 | Шаблі |  |  |
| 3 | Рислінг |  |  |
| 4 | Алозанська долина |  |  |
| 5 | Цинандалі |  |  |
| 6 | Совіньйон |  |  |

**Висновки:** заповніть дегустаційний лист та зробіть висновки щодо якості представлених зразків вина та особливостей подачі.

**Запитання для самоперевірки**

1. Який напій називають вином?

2. Класифікація вина.

3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?

4.Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.

5.Поясніть різницю між букетом та ароматом.

6. Наведіть страви, які подаютьдо білих вин.

**Рекомендована література**

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов, В.М. Крюковська — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

2. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли./ книга/ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебн./ Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова - М. Академия,2002 – 352 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5**

**Тема: Оцінка якості червоного та рожевого вина**

**Мета роботи**:провести органолептичну оцінку якості червоного та рожевого вина; провести декантацію червоного вина; відпрацювати правила подачі.

**Посуд та інвентар**: штопор, ніж сомель'є, декантер, свічка, кошик для вина, дегустаційні келихи.

**Теоретичні відомості**

Червоне вино - вино, вироблене з червоних сортів винограду за технологією, що забезпечує перехід антоціанів з шкірки в сусло. Червоні вина багаті дубильними речовинами і тому володіють пряними первинними ароматами. В світі існує близько 4500 сортів червоного вина.

Рожеве вино одержують тільки з червоних сортів ягід, сік контактує з мезгою протягом нетривалого часу, достатнього для того, щоб шкірка ягід передала свій колір соку, але не переситила його. У результаті такої технології виробництва рожеве вино містить менше танінів, тому і температура охолодження може бути знижена до 8 - 13 °C.

Післясмак - важливий елемент якості смаку вина. У роті після проковтування проби зберігається протягом деякого часу відчуття смаку вина.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1. Проведення декантації червоного вина***

***Завдання 2. Оцінка якості червоних та рожевих вин***

Рожеві вина являють собою перехідну групу між білими і червоними винами. По аромату і смаку вони ближче до білих, за кольором - до червоних вин. Забарвлення рожевих вин може бути блідо-рожевим, блідо-червоним, світло-червоним.

Оцінка якості червоних та рожевих вин проводиться аналогічно білому вину. Для заповнення дегустаційної картки (Таблиця 5.1) користуються ДОДАТКОМ Б.

*Таблиця 5.1*

**Дегустаційна карта оцінки якості вина**

Ф.І.П дегустатора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Посада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування виробу | Показник якості в балах | Сумарна оцінка в балах | Примітка |
| Прозорість  | Колір  | Смак  | Букет  | Типовість  |
| 0,1-0,5  | 0,1-0,5  | 1-5  | 1-3 | 0,3-1 |
| 1. | ….. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | …... |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | …... |  |  |  |  |  |  |  |

***Завдання 3. Подача червоного та рожевого вина***

*Заповніть таблицю 5.2 та дайте рекомендації щодо споживання червоного та рожевого вина.*

*Таблиця 5.2*

**Рекомендації щодо поєднання вина та страв**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Вино** | **Температура****подачі** | **Рекомендовані страви** |
| **1** | Мерло  | … | …. |
| 2 | Бастордо |  |  |
| 3 | Піно нуар |  |  |
| 4 | Сапераві |  |  |
| 5 | Розе Інкерман |  |  |
| 6 | Кагор |  |  |

***Висновки*:** заповніть дегустаційний лист та зробіть висновки щодо якості представлених зразків вина. Вкажіть різницю органолептичних показників вина, яке пройшло декантацію та без неї**.**

**Запитання для самоперевірки**

1. Охарактеризуйте рожеве вино.

2. Який смак та колір може мати рожеве вино?

3. Особливості червоних вин.

4. Які відтінки смаку може мати червоне вино?

5. Поясніть, для чого проводять декантацію вин?

6. Що таке декантер? Для чого він потрібен?

7. При яких температурах подають рожеві, червоні вина?

**Рекомендована література**

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов, В.М. Крюковська — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

2. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли./ книга/ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебн./ Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова,

Г.В.Семенова - М. Академия,2002 – 352 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6**

Тема: **Технології приготування коктейлів**

***Метароботи:***ознайомитися з технологіями приготування коктейлів. Визначити складові їх формули. Навчитися подавати та гарнірувати змішані напої, підбирати відповідний посуд.

***Посуд та інвентар***: білдінг-лоток, совок для льоду, келихи, стакани, чарки різних об’ємів; шейкер, блендер, мадлер, стрейнер, барна ложка, мірна склянка, гейзер, штопор, ніж для цитрусових, дошка для цитрусових.

**Теоретичні відомості**

Основною частиною коктейлю є база, а також додатково - зм’якшувально-згладжувальний компонент та смако – ароматичний компонент з додаванням наповнювача.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1. Складання технологічної картки коктейлю***

На кожну бригаду видається рецептура коктейлю. Бригада складає технологічну картку до відповідного коктейлю, підготовлює робоче місце, підбирає необхідний інвентар та посуд. Готує, прикрашає та подає готовий коктейль.

***Завдання 2. Розрахунок міцності коктейлю***

Для розрахунку міцності користуються спеціальною методикою.

Суть її полягає в наступному:

1) визначають вміст спирту в кожному компоненті, для чого вміст алкоголю множають на норму закладки;

2) розрахувують загальний вміст спирту, враховуючи всі складові;

3) проводять розрахунок міцності з урахуванням норми виходу коктейля.

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

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

Розрахувати міцність приготованого коктейлю.

*Рішення*

1. Розраховують вміст спирту у віскі: 90x40 = 36 г

2. Розраховують вміст спирту у вермуті: 30x16 = 4,8г

3. Визначають загальний вміст спирту в обох напоях: 36 + 4,8 = 40,8г

4. Розраховують вихід напою: 90+30 = 120

5. Розраховують міцність отриманого коктейлю: 120 г містять 40,8 г

спирту

100 г *хг* спирту

*х=* (40,8 х 100) / 120 = 34 (%).

*Відповідь:*міцність отриманого коктейлю 34%.

***Завдання 3. Приготування коктейлів***

Класифікують сім методів приготування коктейлів:

1. «Білд» - на дно бокала кладуть лід, а зверху наливають інгредієнти;

2. «Шейк» - інгредієнти взбовтують в шейк ері разом з льодом;

3. «Бленд» - інгредієнти змішують з льодом в блендері;

4. «Стір» - інгредієнти змішують в змішувальному стакані та переливають в стакан для подачі;

5. «Мадл» - інгредієнти розмелюють або розтирають в чаші мадл;

6. «Лейєр» - інгредієнти розміщують шарами (без льоду) один над другим.

7. «Комбінування» - комбінація методів.

***Висновки:*** підведіть підсумки занняття та зробіть висновки щодо способів приготування змішаних напоїв, органолептичної характеристики напою.

**Запитання для самоперевірки**

1. Поясність, з яких компонентів може складатись коктейль.

2. Особливості приготування коктейлів способом «білд».

3. Охарактеризуйте спосіб приготування коктейлів «шейк».

4. Особливості приготування коктейлів способом «бленд».

5. В чому суть приготування коктейлів способом «стір»?

6. Особливості приготування коктейлів способом «мадл».

7. Назвіть собливості приготування коктейлів способом «лейєр».

8. Як розрахувати міцність коктейлю?

**Рекомендована література**

1. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли./ книга/ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.

2. Ростовський В.С. Барна справа: навч. посіб. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.

3. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідн. барм./ Я.М. Сало – Львів: Афіша , 2010 – 351 с.

4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена / навч. посіб. – Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7**

Тема: **Технологія приготування кави та напоїв на основі кави**

***Мета роботи:***навчитись готувати каву, напої на основі кави. Провести органолептичну оцінку якості кави.

***Посуд та інвентар:***кавомолка, кавоварка, чашки та блюдця для еспресо, американо, кави глясе, лате, капучіно, кофейні ложки, піднос, цукорниця.

**Теоретичні відомості**

Кава - напій, що виготовляється із смаженого насіння (зерен) декількох видів рослин, що відносяться до роду Кава (Coffea) сімейства Маренові.

**Завдання та порядок виконання роботи**

***Завдання 1. Дослідження якості кави в зернах***

При дослідженні органолептичних показників кави оцінюють її зовнішній вигляд, колір, аромат, смак та з’ясовують масову частку ламаних зерен. Зовнішній вигляд кави визначають візуально при яскравому денному світлі чи люмінесцентному освітленні в середній пробі продукту, який розміщують на аркуші білого паперу рівним шаром. Аромат встановлюють в сухому продукті та екстракті. Смак з’ясовують тільки в напої.

***Завдання 2. Приготування натуральної кави***

*Приготуйте каву одним із запропонованих способів:*

1. Кава по-турецьки. Дрібно змелену каву варять із цукром у невеликій ємності з довгою ручкою. Суміш доводять до кипіння 3 рази.

2. Френч-прес являє собою скляний циліндр з кришкою. До кришки прикріплений рухливий металевий фільтр,що притискає до дна частки меленої кави, частку помелу заливають окропом і настоюють протягом 4 хвилин, а потім опускають фільтр.

3. Фільтрована кава.

4.Кава еспресо - це не лише спеціальний спосіб приготування, а й особлива сервіровка.

*Описати рецептури кави натуральної.*

***Завдання 2. Приготування напоїв на основі кави***

***Завдання 3. Органолептична оцінка якості кави***

*Запах.*Спочатку понюхайте кавовий порошок і занотуйте свої враженняу дегустаційну картку. Якщо сортівдекілька – повторіть цю процедуруз усіма зразками. Професіона ливідрізняють два запахи – солодкувато-квітковий і солодкувато-пряний.

*Смак.* Зачерпніть каву ложкою і сьорбніть її – тоді усі рецептори язика «візьмутьучасть» в тестуванні. У «словнику» спеціалістів є багато смакових відтінківсмаку кави – зкислинкою, прісний,пікантний, винний, гіркий, в’язкий інавіть печений…

*Післясмак.* Це те, що залишається на основі язика, і те, що «застрягає» вносі. Розрізняють чотири післясмакових видів – шоколадний,пряний, грубий,солонуватий.

***Завдання 4. Визначення якості натуральної розчинної кави***

Якість натуральної розчинної кави оцінюють за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, аромат і смак) та її розчинністю.

Висновок щодо якості розчинної кави роблять на підставі отриманих експериментальних даних та вимог ГОСТ 29148-91 «Кофе натуральный растворимый. Технические условия» після заповнення табл. 7.1.

**Таблиця 7.1 – Оцінка якості розчинної кави**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показник якості | Вимоги стандарту | Дані дослідження |
| Зовнішній вигляд |  |  |
| Колір |  |  |
| Аромат |  |  |
| Смак |  |  |

***Висновки:***на основіотриманих даних заповніть таблицю 7.2 та зробіть висновки щодо якості наявних зразків кави та кавових напоїв.

**Запитання для самоперевірки**

1.Охарактеризуйте каву як напій.

2. Назвіть основні способи приготування кави.

3. Які напої на основі кави ви знаєте?

4. Коли бажано проводити органолептичну оцінку кави?

5. Назвіть органолептичні показники, які оцінюють в каві.

**Рекомендована література**

1. Иванникова Е.И. Барное дело: учебн./ Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова - М. Академия,2002 – 352 с.

2. Ростовський В.С. Барна справа: навч. посіб. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.

3. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідн. барм./ Я.М. Сало – Львів: Афіша , 2010 – 351 с.

4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена / навч. посіб. – Л.П. Малюк, Т.П.Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.

**ДОДОТКИ**

**Додаток А**

**Норми оснащення скляним посудом для барів на 1**

**посадочне місце**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва посуду** | **Кількість** |
| Чарка коньячна | 2,0 |
| Чарка мадерна | 1,0 |
| Чарка лафітна | 1,0 |
| Чарка рейнвейна | 1,0 |
| Келих для шампанського | 2,0 |
| Ваза для шампанського | 1,0 |
| Фужер для води | 3,0 |
| Стопка (25/30 мл)  |  2,0 |
| Стопка(50 мл) | 1,0 |
| Стакан для соків | 2,0 |
| Стакан старомодний  | 2, 0 |
| Стакан тумблер | 1,0 |
| Стакан хайбол | 1,0 |
| Стакан колинз | 0,5 |
| Келих дегустаційний для коньяку (бренді балон) | 0,5 |
| Чарка коктейльна однопорційна | 1,0 |
| Чарка коктейльна двохпорційна | 0,5 |
| Карафи | 0,25 л 0,5 |
| Карафи | 0,5 л 0,3 |
| Глеки для соків і води | 0,25 |

**Додаток Б**

**ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ВИН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва показників** | **Кількість балів** |
| ***Прозорість — (0,1….0,5)*** |
| Вино виключно прозоре з блиском  | 0,5 |
| Вино без блиску | 0,4 |
| Вино з частинками осаду | 0,3 |
| Вино запорошене  | 0,2 |
| Вино мутне | 0,1 |
| ***Колір—(0,1… 0,5)*** |
| Повна відповідність | 0,5 |
| Не велика відмінність | 0,4 |
| Значна відмінність | 0,3 |
| Невідповідність кольору | 0,2 |
| Брудні тона | 0,1 |
| ***Смак — (1…5)*** |
| Виключно гармонічний  | 5 |
| Гармонічний  | 4 |
| Гармонічний, але не відповідає типу  | 3 |
| Не гармонічний, але без сторонніх присмаків  | 2,5 |
| Сторонній ординарний  | 2 |
| Простий смак | 1 |
| ***Букет — (1...3)*** |
| Дуже тонкий, гарно розвинутий  | 3 |
| Добре розвинутий, але грубуватий  | 2,5 |
| Слабо розвинутий і не зовсім чистий  | 2 |
| Не відповідний типу  | 1,5 |
| Присутність по сторонніх запахів | 1 |
| ***Типовість — (0,3…1)*** |
| Повна відповідність типу  | 1 |
| Не велике відхилення  | 0,8 |
| Не типове вино  | 0,5 |
| Безхарактерне  | 0,3 |
| **РАЗОМ 2,5…..10** |

**Методичні вказівки**

для самостійної роботи з дисципліни

***«*БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Галузь знань **1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

**6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1. **МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Сучасний стан економіки, розвиток нових форм господарювання висовують підвищені вимоги до фахівців з вищою освітою. Вони повинні мати не тільки різнобічні знання, високу культуру, але й уміння творчо мислити, вибирати оптимальний варіант рішення практичних задач з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу.

Дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє» є професійно орієнтовною, посідає чільне місце в навчальному процесі студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання.

Предметомвивчення навчальної дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є організація роботи і матеріально-технічна база барів різних типів і класів; номенклатура послуг, що пропонується баром, організація робочого місця бармена та підготовка бара до роботи і обслуговування споживачів; алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої вітчизняного та закордонного виробництва; технологія приготування змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв та забезпечення контролю їх якості; правила та вимоги до реалізації продукції та послуг в барах.

Методичні рекомендації допоможуть студентові правильно організувати процес самостійної роботи щодо вивчення особливостей організації роботи барів, устаткування барної зони закладів ресторанного господарювання, складу, технологічних властивостей основних складових напоїв , особливостей складових та кольорових поєднань різних напоїв, а також прищеплять вміння включати до сфери своєї практичної діяльності зростаючий потік інформації як професійної, так і просто корисної для фахівця, але прямо з професією не пов’язані.

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

На самостійне опрацювання студентам винесено:

* вивчення окремих тем дисциплін;
* виконання індивідуальних завдань;
* підготовка до поточного та підсумкового контролю знань.

Під час самостійного опрацювання матеріалу студенти повинні засвоїти наукові основи організації роботи барів та створення нової продукції бару, сформувати концепцію функціонування визначеного бару, підібрати основне устаткування барної зони.

1. **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

У процесі самостійної роботи необхідно опрацьовувати 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 студентові 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 вчаться 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.

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

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

1. **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 снек-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 крюшонів.

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).

1. **РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕРМІНИ ДЛЯ УКЛАДАННЯ ГЛОСАРІЮ**

Бар, класифікація барів, рівень обслуговування, клас бару, меню, технічна оснащеність, матеріально-технічне забезпечення, постачальники, обладнання, інвентар, посуд, барна стійка, багатоярусні вітрини, шейкери коктейлеві, коктейлеві стренери, барні ложки, ніж сомельє, совки для льоду, льодогенератор, фруктові ножі, мірні стакани, джигери, гейзери, нижня барна стійка, верхня барна стійка, торгова площа, вітрина бара, комплектація бару, інвентар, бармен, офіціант, бариста, барбек, сомельє, Міжнародна Асоціація Сомельє, Гранд Сомельє, дегустація, карта вин, сомельє філософ, якість вина, постачання, винна продукція, кулер, поєднання страв і вина, дегустаційна характеристика напою, колір вина, сила вина, наявність цукру, осад, дегустація, недоброякісність, температура подачі, драпірування, штопор, представлення вина, відкупорювання, акцизна марка, ковпачок, пробка, властивості вина, культура вживання вина, зловживання спиртними напоями, культура застілля, марки алкогольних напоїв, асортимент напоїв, алкоголь, алкогольні напої, виробники напоїв, властивості напоїв, бродіння, дистиляція, процес перегонки, слабоалкогольні напої та міцні алкогольні напої, норма вживання, культура вживання, виноробство, бальзами, есенція, спиртування, настоювання, ароматизатори коктейлів, гіркі міцні настоянки, лікери, креми, класичні лікери, марочні лікери, фруктові лікери, фруктово-ягідні лікери, «Шоколадний фліп», Амаретто ді Саронно Оріжинале, слабоалкогольні напої, пиво, квас, пиво фільтроване, лагер, пиво нефільтроване, ель, органолептичні показники, безалкогольні напої, блендер, шейкер, плодово-ягідні коктейлі, збиті вершки, консервовані фрукти, соломинки, чайні ложки, морс, концентрат, джулепи, фізи, фліпи, ег-ног, становлення вина, формування вина, старіння вина, витримка вина, технічна зрілість винограду, первинне виноробство, універсальний сорт винограду, спеціальний сорт винограду, первинне виноробство, вторинне виноробство, виноградне сусло, бродіння, витримка вина, Массандра, фільтрація, купажування, охолодження, пастеризація, зброджування цукру, сухі вина, червоні сухі вина, білі напівсухі вина, десертні вина, кріплені десертні вина, легкі десертні вина, ароматизовані вина, гіркі і пряно ароматичні рослини, ігристі вина, пінні властивості, резервуар, повторне бродіння, витримка, брют, дегоржаж, експедиційний лікер, шот, техніка приготування, порційні, групові, сауер, формула коктейлю, зм’якшувальний компонент, наповнювачі, смако-ароматичні компоненти, методи приготування: білд, стір, шейк, бленд, мадл, лейер, комбінований; питома вага, коктейль за призначенням, кокткйль по об’єму, гарнір до коктейлю, топінги, коктейлі-аперитиви, коктейлі-діджестиви, групи: сауер, фліп, шейк, фрапе, свізл, смеш, фрозен,хайбол, колінз, фіз., джулеп, кулер, коблер, сангарі, слінг, тоді, глінтвейн, пунш, крюшон, ег-ног, карта вин, карта коктейлів, карта бару, карта пива, карта чаю, карта кави, карта, група напоїв, анісові напої, зум, айс-кріми, краста, фліпи, , фраппе, ег-ног, коблер, санді, компонент, хайбол, коллінз, кулер, сангер, джулепи, крюшони.

1. **ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**
2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності барів у сучасних умовах в Україні
3. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в бар
4. Коктейль-бар та його характеристика
5. Рецептура і технологія приготування коктейлів десертних та ігристих
6. Коктейлі багатошарові
7. Молочні коктейлі з алкогольним компонентом
8. Коблери
9. Фліпи
10. Фізи
11. Крюшони
12. Пунши, глінтвейни, гроги
13. Фрукти, які використовуються в коктейль-барах
14. Спеціальні закуски для коктейль-барів
15. Гарячі напої у гриль-барах
16. Холодні напої, рекомендовані в гриль-барах
17. Організація роботи винного бару
18. Кулінарна продукція у винному барі
19. Салати із фруктів та ягід для винного бару
20. Кондитерські вироби у винному барі
21. Фрукти і ягоди у винному барі
22. Безалкогольні напої у винному барі
23. Пивний бар та робота в ньому
24. Характеристика пива
25. Пивні напої
26. Холодні закуски в пивному барі
27. Фруктові і мінеральні води в пивних барах
28. Торговельно-виробнича діяльність десертного бару
29. Технологія приготування солодких страв в десертних барах, їх класифікація.
30. Гарячі напої в десертних барах
31. Холодні напої в десертних барах
32. Борошняні кондитерські вироби в десертному барі
33. Організація роботи молочного бару і асортимент продукції, яка реалізується
34. Особливості молочних барів в Україні
35. Приготування молочних напоїв
36. Технологія приготування і молочних вершкових коктейлів
37. Технологія приготування молочних і вершкових щербетів, пуншів, фліпів та інших молочних коктейлів
38. Коктейлі з використанням морозива
39. Кав’ярні та їх введення в суспільне життя України
40. Кава, шоколад та інші кавові продукти
41. Характеристика і приготування холодних напоїв у кав’ярнях
42. Фірмові кондитерські вироби в кав’ярнях
43. Виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару
44. Особливості організації вітамінного бару
45. Сиропи із фруктів та ягід у вітамінному барі (морси, напої)
46. Характеристика грального бару
47. Особливості організації грального бару
48. Холодні закуски для грального бару
49. Гральні бари та холодні напої
50. Організація міні-барів
51. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
52. **ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНЕ ЗАВДАННЯ**

Індивідуальне завдання (далі ІНДЗ) необхідне для систематизації, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє». ІНДЗ дозволяє студентам опанувати необхідні практичні навички при вирішенні конкретних практичних завдань, розвитку навичок самостійної роботи й оволодіння методикою ведення наукових досліджень, пов'язаних з темою ІНДЗ.

Метою виконання ІНДЗ є: закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих студентами під час набуття теоретичних і практичних навичок і їхнього використання в умовах організації гостинності в засобах розміщення, а також в менеджменті готельного, курортного й туристського сервісу.

При виконанні ІНДЗ студент повинен продемонструвати вміння в сфері науково-дослідної діяльності, роботи з готовими матеріалами, вміння творчого й оригінального вирішення постановених завдань.

ІНДЗ включає наступні елементи наукового дослідження:

* практична значущість;
* комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
* використання сучасних теоретичних методологій і наукових розробок та досліджень за даною темою;
* застосування творчого підходу й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання – це вид поза аудиторної самостійної роботи студента навчального, навчально-дослідного чи проектно-конструкторського характеру, яке використовується у процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується разом із складанням рубіжного чи підсумкового контролю з навчальної дисципліни.

Ця група завдань носить науково-дослідницький характер, спонукає до якнайповнішої реалізації творчих можливостей студентів, рекомендована тим з них, хто опанував базовий зміст навчальної програми і має здібності та інтерес до такої роботи. Максимальна сума балів – 20.

Під час проведення індивідуальних занять передбачається робота за такими напрямками: надання допомоги студентам, які потребують додаткових роз’яснень при підготовці до складання проміжного та підсумкового контролю (усне та письмове тестування, публікацій за визначеною проблемою, матеріалів розв’язання практичних ситуацій); рекомендації студентам у виконанні індивідуальних завдань написання есе та надання їх роботі творчого спрямування (обговорення матеріалів наукового реферату з визначеної проблеми; підготовлених доповідей на студентську наукову конференцію, матеріалів публікацій у наукових виданнях, розробок сценаріїв дидактичної гри); підведення підсумків виконання письмових робіт студентів (тестів, понятійних диктантів, модульних контрольних робіт) з подальшою корекцією напрямків самостійної роботи.

Практична значущість полягає в обґрунтуванні реальності та її результатів для потреб практики. Під реальністю розуміють роботу, що за своїм змістом відповідає існуючим проблемам, результати якої можуть бути використані різними ресторанними закладами для вирішення існуючих проблем.

Комплексний і системний підходи використовують для розкриття теми й полягають у тому, що предмет дослідження підлягає багатобічному вивченню: теоретичні положення, практичні рішення і наробітки, аналіз, шляхи й умови реалізації поліпшення. При цьому необхідно підтримувати взаємозв'язок, послідовність і логічність викладання матеріалу; використати сучасні теоретичні методології, наукові розробки і дослідження за даною темою.

Під час вивчення дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» студенти виконують одну ІНДЗ у вигляді презентаційної роботи.

В роботі потрібно висвітлити:

1. Тип бару
2. Зазначити матеріально-технічну базу
3. Охарактеризувати устаткування та меблі бару
4. Характеристику торговельно-виробничої діяльності бару
5. Скласти та оформити винну карти
6. Розробити асортимент напоїв та закусок для обраного бару
7. Вказати рецептуру і технологію приготування коктейлів

**6.1. Оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання**

Оцінювання індивідуальних завдань проводять за 4 бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:

* укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
* викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов'язано й обґрунтовано;
* уміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її й обґрунтувати ухвалене рішення;
* упевнено відповідати на запитання викладача й без зауважень із їх боку;

2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:

* викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
* укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
* не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
* уміти обґрунтувати ухвалене рішення;
* добре відповідати на запитання викладача.

3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:

* викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
* розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції щодо вирішення;
* позитивно відповідати на запитання викладача;
* допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути, власне кажучи, правильні.

4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у п.3.

Оцінка знання матеріалу, оцінюється за 4-ри бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” переводить у систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 1).

*Таблиця 1*

Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оцінка за національною шкалою | Визначення назви за шкалою ECTS | ECTS оцінка | % набраних балів |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ВІДМІННО | Відмінно – відмінне виконання лише з незначними помилками | А | більше 90 – 100  |
| ДОБРЕ | Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками | В | більше 80 – 90 включно |
| Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок | С | більше 70 – 80 включно |
| ЗАДОВІЛЬНО | Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків | D | більше 60 – 70 включно |
| Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії | Е | більше 50 – 60 включно |
| НЕЗАДОВІЛЬНО | Незадовільно\* – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест  | FX | більше 25 – 50 включно |
| Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля | F | від 0 – 25 включно |

 \* При оцінюванні ІНДЗ приділяють увагу також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка знижується.

**СИСТЕМА ПОТОЧНОГО І ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ СЕМІНАРСЬКИХ ТА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

Система оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення знань.

Перевірка й оцінювання знань студентів може проводитись в наступних формах:

1. Оцінювання роботи студентів у процесі практичних і семінарських занять.
2. Оцінювання виконаних індивідуальних занять.
3. Проведення проміжного контролю.
4. проведення підсумкового іспиту.

Загальна оцінка з дисципліни складається з поточної оцінки, яку студент отримує під час практичних занять, оцінки за виконання індивідуальних занять та оцінки за виконання завдань проміжного та підсумкового контролю.

*Порядок поточного оцінювання знань студентів*

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і воно має на меті перевірити рівень підготовленості стдента до виконання конкретної роботи. Об´єктами поточного контролю є:

1. активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни, відвідування занять;
2. виконання індивідуальних занять;
3. виконання завдань проміжного контролю.

*Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.*

Оцінювання проводять за 4-бальною шкалою за наступними критеріями:

1. розуміння, рівень засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
2. рівень засвоєння матеріалу з дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а токож із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв´язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених на самостійне опрацювання, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обгрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роьити висновки.

Оцінка «відмінно» ставиться за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної доповіді до усіх її п´яти зазначених критеріїв. Відсутність тієї чиіншої кладової знижує оцінку студента на відповідну кількість балів.

При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також якості та самостійності їх вионання, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не виконується, то оцінка знижується.

Рівень знання матеріалу, оцінюється за 4-бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів конвертується в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл.9)

*Таблиця 9*

**Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **0цінка за шкалою ЕСТS** | **Визначення** | Оцінказа націон.системою | Оцінказа системою**ЕСТS** |
| **А** | Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок | **5** | **90-100** |
| **В** | Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками | **4** | **82-89** |
| **С** | Добре – правильна робота з певною кількістю помилок | **4** | **75-81** |
| **D** | Задовільно – непогано, але зі значною кількістю помилок | **3** | **69-74** |
| **E** | Достатньо - виконання задовольняє мінімальні критерії | **3** | **60-68** |
| **FX** | Незадовільно – потрібно доопрацювати на перездачу | **2** | **35-59** |
| **F** | Незадовільно – обов’язковий повторний курс | **2** | **1-34** |
| **ABCDE** | Зараховано | **3-5** | **60-100** |
| **FXF** | Не зараховано | **2** | **1-59** |

***Проміжний контроль***

Проміжний контроль рівня знань спрямований на те, щоб виявити рівень опанування студентом лекційного матеріалу й вміння застосувати його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування.

При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стусуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на розв´язання практичного завдання. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності.

Для визначення рівня знань студентів за допомогою тестових завдань використовують наступні критерії оцінювання:

оціна «відмінно» - виставляються у випадку, якщо студент правильно відповів на 20-18 тестових запитань;

оцінка «дуже добре» -17-16 правильних відповідей;

оцінка «добре» -15-13 правильних відповідей;

оцінка «задовільно» -12-10 правильних відповідей;

оцінка «достатньо» -9-7 правильних відповідей;

оцінка «незадовільно» -6-5 правильних відповідей;

оцінка «незадовільно» -4-2 правильні відповіді.

Тести для проміжного контролю обираються із загального переліку тестів за відповідними змістовими модулями.

*Критерії оцінювання індивідуальних завдань*

Індивідуальні завдання оцінюютьза такими критеріями:

1. самостійність виконання;
2. логічність та послідовність;
3. повнота розкриття теми практичного завдання;
4. обгрунтованість висновків;
5. використання статистичної інформації та додаткових літературних джерел;
6. наявність конкретних пропозицій;
7. якість оформлення.

Враховуючи те, що питома вага оцінки кожного з видів навчальної роботи студента у підсумковій (загальній) оцінці визначається, виходячи із їх вагомості у теоретичній та практичній підготовці фахівця, структура та змісту навчальної дисципліни, кількість балів розподілено так:

*Таблиця 10*

**Оцінка видів навчальної діяльності**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид навчальної діяльності | Оцінюючі бали |
| Обов´язкові бали |
| 1. | Виступ на семінарському занятті за змістовим модулем | 0-5 балів |
| 2. | Розв´язування задач, виконання вправ | 0-5 балів |
| 3. | Вчасне виконання модульних контрольних заходів | 0-10 балів |
| За вибором студента |
| 1. | Підготовка письмового реферату (не більше одного з дисцеплін) | 1-7 балів |
| 2. | Участь у вузівському турі олімпіади | 7 балів |
| 3. | Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції | 7 балів |
| 4. | Участь у конкурсі студентських наукових робіт | 8 балів |
| 5. | Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді | 10 балів |
| 6. | Підготовка електронних версій методичного забезпечення навчальної дисципліни | до 15 балів |
| Заохочувальні бали |
| 1. | Публікації статті у фаховому виданні за напрямом навчальної дисципліни | 15 балів |
| 2. | Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді чи конкурсі студентських наукових робіт | 20 балів |
| 3. | Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді | 10 балів |
| 4. | Заохочувальні бали за творчий підхід до навчання | 1-5 балів |

*Проведення підсумкового (модульного) контролю*

Підсумковий (модульний) контроль здійснюється та оцінюється за декількома складовими: лекційною і практичною.Підсумковий контроль проводиться у письмовій формі після того як розглянуто увесь теоретичний матеріал і виконані практичні завдання в межах кожного зі змістовних модулів.

Умовою допуску студентів до екзамену є позетивні оцінки з поточного контролю знань та захист індивідуальних завдань.

Екзамен здійснюється у письмовій формі за білетами Білет містить завдання з лекційного курсу та практичне завдання.

До екзамену виносяться питання розглянуті на лекціях і практичних заняттях та винесені на самостійне опрацювання.

Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як середня з кількох складових, що враховує оціеки кожного виду контролю (оцінки за результатами поточного модульного контролю протягом семестру та оцінки за результатами екзамену).

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова**

1. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье / В.В. Архипов, В.Г. Крюковская// - К.: Центр учебной литературы, 2009. - 304с.

2. Архипов В.В., Иванникова В.В. Барное дело / В.В. Архипов, Е.И. Иванникова// - К.: Центр учебной литературы, 2011. -339с.

3. Малюк Л.П. Організація роботи бармена : навч. посіб. /Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, A.I Усіна// - X.: ХДАТОХ,2002. -214 с.

4. Мялковський О.В. Барна справа/ О.В. Мялковский// – 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.

7. Чалова, Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учеб. пособие / Н.В. Чалова// - Ростов-н/Д: Феникс, 2002.-351 с.

**ДОДАТКОВА**

1. Ананьев, В.Г. Бар без алкоголя / В.Г. Ананьев// - М.: Экономика, 2008.- 187с.

2. Барановский, В. Официант. Бармен / В. Барановский// - Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 258 с.

3. Борман, П. Коктейли со всего света / П. Борман// - М.: Внешсигма, 2007.- 227с.

4. Богушева В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. - Ростов Н/д: Фенікс, 2002.- 198с.

5. Гребенков, В.С. Ресторанный сервис / В.С. Гребенков// - М.: Проф - Пресс, 2001.- 325 с.

6. Зигель, Н.С. Виноделие и самогоноварение / Н.С. Зигель, X.В. Ленгер// - Ростов - н/Д: Феникс, 2009. – 236 с.

7. Иванова, Л.В. Безалкогольные напитки / Л.В. Иванова// - 2-е изд. Смоленск: Русич, 2006.- 152 с.

8. Іванникова, Е.И.Барное дело / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова// – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 352с.

9. Мигальский , С. Коктейли и пунши / С. Мигальский //- М: Внешторгиздат, 2006.- 166 с.

10. Пикалев, А.В. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе / А.В. Пикалев//- СПб: ТОО Изд-во «Гиппократ», 2009. – 224 с.

11. Ридгель, X.С. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х.С. Ридгель// - Ростов - н/Д: Феникс, 2002.- 312с.

**Інформаційні ресурси**

1. www.spirtnoye.r2.ru (Правила дегустації)

2.www.restaurator.ru (Характеристики вин)

3.www.logosvme.coni (Офіційний сайт торгового дому "Логос")