

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Факультет економіки та підприємництва

Кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно –
ресторанної справи та туризму

**Методичні вказівки
з організації самостійної роботи з дисципліни**

БАРНА СПРАВА

для студентів факультету економіки та підприємництва напрямку
підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа»,
форма навчання денна

Вінниця - 2017

УДК 339.98 (076.1)

Методичні вказівки з організації самостійної роботи з дисципліни «Барна справа» для студентів факультету економіки та підприємництва денної форми навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа», ОКР «Бакалавр» / Мазур С.А. – Вінниця: ВНАУ, 2017. – 27 с.

Укладачі:

к.е.н., доцент Мазур С.А.

Рецензенти:

к. е. н., доцент кафедри адміністративного менеджменту та альтернативних джерел енергії Вінницького національного аграрного університету

Колесник Тетяна Василівна

д. е. н., професор кафедри маркетингу та реклами ВТЕІ КНТЕУ

Бондаренко Валерій Михайлович.

Затверджено до видання науково-методичною комісією ВНАУ
(протокол № 3 від 29 листопада 2017 р.) за поданням навчально-
методичної комісії факультету економіки та підприємництва
(протокол № 4 від 27 листопада 2017 р.)

Методичні вказівки з організації самостійної роботи з дисципліни «Барна справа» для студентів факультету економіки та підприємництва денної форми навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа», ОКР «Бакалавр» надає студенту фахову компетентність та розвиває здатність комплексно використовувати набуті знання об'єднувати їх у систему, розвивати уміння приймати самостійні рішення в конкретних виробничих ситуаціях.

ЗМІСТ

Передмова	
Структура та характеристика навчальної дисципліни	6
Структура змісту навчальної дисципліни та розподіл навчального часу	7
Зміст навчального матеріалу	8
Атестація 1. Характеристика діяльності барів в Україні і	8
Атестація 2. Організація роботи барів	13
Орієнтовний розподіл балів, що присвоюються студентам	19
Термінологічний словник	20
Список рекомендованої літератури	26

Передмова

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

У фахівців вироблюється визначена система знань, яка забезпечує застосування набутого досвіду у професійній діяльності.

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

На самостійне опрацювання студентами винесено:

- вивчення окремих тем дисципліни;
- виконання індивідуальних завдань;
- підготовка до поточного та підсумкового контролю знань.

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.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні поняття, терміни та визначення характерні для закладів типу бар;
- питання професійної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;
- способи постачання продукції в бар;
- правила і терміни зберігання алкогольних напоїв;
- класифікацію основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;
- правила та особливості проведення дегустації вин;
- вимоги до зберігання алкогольних напоїв;
- органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;
- основні правила приготування та оформлення напоїв;
- 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 тематичного напрямлення бару;
- вирішувати різні ситуаційні завдання 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 умінь вирішувати різні виробничі ситуації, відповідальності за якість виконання посадових обов'язків.

Структура навчальної дисципліни
«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
для напрямку підготовки -
6.140101 «Готельно – ресторанна справа»

<i>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</i>	<i>Характеристика навчальної дисципліни</i>	<i>Види навчальної діяльності студентів з дисципліни та обсяги годин</i>
<p>Галузь знань – 1401 «Сфера обслуговування»</p> <p>Напрямок підготовки - 6.140101 «Готельно – ресторанна справа»</p> <p>Освітньо-кваліфікаційний рівень – «бакалавр»</p>	<p>Навчальна дисципліна - «за вибором ВНЗ»</p> <p>Загальний обсяг навчального часу – 2 / 72 кред. ECST.</p> <p>Атестацій (2)</p> <p>Змістові модулі – 2.</p> <p>Вивчається у сьомому семестрі.</p>	<p>Теоретичне навчання (лекції) – 16 год.</p> <p>Практичні завдання – 14 год.</p> <p>Курсове проектування – год.</p> <p>Навчальна практика – год.</p> <p>Форми підсумкових контрольних заходів: тестування, контрольна робота</p> <p>Вид контролю – залік .</p>

**Структура змісту навчальної дисципліни та орієнтований розподіл
навчального часу для студентів напряму підготовки -
6.140101 «Готельно – ресторанна справа»**

№ №	Назва теми	ГОДИН		
		лекції	практич ні	СРС
Атестація 1. «Характеристика діяльності барів в Україні»				
1	Тема 1. Особливості організації роботи барів Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України	2	2	4
	Тема 3. Матеріально – технічне забезпечення барів	2	2	4
	Тема 4. Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика	2		4
	Тема 5. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару	1	2	4
	Тема 6. Основи організації роботи сомельє	1	-	4
Атестація 2. «Організація роботи барів»				
	Тема 7. Організація постачання	-	-	4
	Тема 8. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів	2	2	3
	Тема 9. Характеристика видів послуг які надаються у барі	2	2	4
Е	Тема 10. Організація обслуговування споживачів	2	2	3
	Тема 11. Обслуговування гостей напоями	2	-	4
	Тема 12. Культура споживання алкогольних напоїв	-	-	4
	ВСЬОГО	16	14	42

Зміст навчального матеріалу
Атестація 1. «Характеристика діяльності барів в Україні»
Тема: «Особливості організації роботи барів»
Тема 1. Особливості організації роботи барів

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. Психологічні аспекти роботи барів. Правове забезпечення діяльності барів.

Ключові слова та поняття:

Бар, класифікація барів, винні бари пивні бари, молочні бари, коктейль-бари, снєк-бари, салат-бари, вітамінні бари, танцювальні бари, варете-бари, диско-бари, суши-бари, хлібні бари, супові бари, лоббі-бари, фіто-бари, десертні бари, експрес-бари, спеціалізація, клас.

Список рекомендованих джерел:

1, 2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Чим бар відрізняється від закладів ресторанного господарства інших типів.
4. Що покладено в основу класифікації барів.
5. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
6. Назвіть класи барів залежно від рівня обслуговування та їх технічного оснащення.
7. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
8. Який асортимент продукції характерний для барів.
9. Який асортимент основних послуг пропонують бари.
10. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари.
11. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів.
12. Що таке паб.

Індивідуальні завдання:

1. Підготувати доповідь "Історія виникнення та розвитку барів".
2. Підготувати доповідь про один з барів м. Вінниці, в якій описати тип бару, контингент його відвідувачів, відзначити особливості обслуговування, асортименту продукції, послуг, описати переваги над конкурентами.
3. Креативні бари в різних країнах. Наявність таких барів в Україні та місті Вінниці. Їх особливості.

Тема №2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України

Головна мета роботи барів. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності. 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.

Ключові слова та поняття:

Класифікація барів, рівень обслуговування, сувеніри, номенклатура, послуги бару, клас бару, меню, рекламні проспекти, комфорт, технічна оснащеність, форма обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17.

Питання для самоконтролю:

1. Наведіть визначення бару.
2. Де можуть бути розміщені бари.
3. Які форми обслуговування застосовуються у барах.
4. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг.
5. Класифікація барів за призначенням.
6. Класифікація барів за асортиментом напоїв та виробів.

Індивідуальні завдання:

1. Охарактеризувати критерії за якими класифікують різні види барів.
2. Класифікація барів за асортиментом напоїв та виробів.

Тема №3. Матеріально – технічне забезпечення барів

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.

Ключові слова та поняття:

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, дизайн, фітодизайн, аквадизайн, флористика, інтер'єр, стилі інтер'єру.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18

Питання для самоконтролю:

1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства типу бар для організації процесу обслуговування.
2. Які приміщення мають бути у барі за правилами СНІП і будівельними нормами.
3. Устаткування, за допомогою якого здійснюються процеси обслуговування споживачів.
4. Які експлуатаційні характеристики барної стійки.
5. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень барів різних класів.
6. Характеристика основних приміщень для споживачів.
7. Структура барної стійки та характеристика меблів в торговому залі бару.
8. Характеристика барних табуретів.
9. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів
10. Сіль дизайну інтер'єрів різних видів барів.
11. **Характеристика винних шаф.**

Індивідуальні завдання:

1. Запропонувати перелік предметів матеріально-технічного забезпечення бару згідно з обраним варіантом завдання.
2. Розробити схему раціонального розміщення різних видів устаткування на робочому місці бармена.
3. Зробити перелік посуду і інвентарю. Вказати його характеристику призначення, його місткість та зовнішній вигляд.

Тема №4. 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. Правила оформлення барних вітрин.

Обладнання бару, призначення та його характеристика. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів.

Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена..

Барний посуду. Відмінність барного посуду від інших видів. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою. Рациональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.

Ключові слова та поняття:

Торговий зал, нижня барна стійка, верхня барна стійка, торгова площа, вітрина бара, комплектація бару, концепція, призначення, стандартне оснащення, стаціонарне обладнання, інвентар.

Список рекомендованих джерел:

3, 5, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18

Питання для самоконтролю:

1. Види устаткування бару та їхня характеристика.
2. Загальна характеристика барного обладнання.
3. Від чого залежить кількість виробничих приміщень бару.
4. Як розраховується кількість місць за барною стійкою.
5. Яке устаткування та інвентар є необхідним для ефективної праці бармена.
6. **Які основні правила оформлення вітрини.**

Індивідуальні завдання:

1. Загальна характеристика організації роботи бару.
2. Характеристика устаткування, що використовується для праці бармена.
3. Як правильно організувати робоче місце бармена.

Тема №5. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару

Основні категорії працівників у барі. Кваліфікаційні вимоги до професії *бармен, офіціант, барбек, бариста* відповідно до ГОСТ 50935-96 «Общественноепитание. Требования к обслуживающему персоналу». Обов'язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена. Додаткові вимоги до офіціантів які обслуговують 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.

Ключові слова та поняття:

Бармен, офіціант, бариста, барбек, етикет, техніка обслуговування, асортимент, рецептури, правила оформлення, подача напоїв, міжнародний етикет, техніка обслуговування, столовий посуд, прибори.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17.

Питання для самоконтролю:

1. **Обов'язки бармена та особливості його роботи.**
2. **Що входить до обов'язків бариста.**
3. **Які кваліфікаційні вимоги до бармена.**
4. **Санітарні та психологічні вимоги висувуються до бармена.**
5. **Яка роль бармена у процесі обслуговування.**
6. **Вимоги до особистості бармена.**
7. **Які основні правила обслуговування гостей.**
8. **Які основні етапи виконання замовлень.**
9. **Необхідні елементи підготовки до роботи бармена.**
10. **Основні правила обслуговування гостей.**
11. **Основні етапи виконання замовлення**
12. **Способи продажу напоїв.**
13. **Яким чином виглядає найбільш ефективна політика продажу напоїв.**
14. **Найбільш розповсюджені методи продажу напоїв у барах.**
15. **Що входить до обов'язків барбека.**
16. **Які обов'язки офіціантів при змішаному обслуговуванні у барі.**

Індивідуальні завдання:

1. **Професіональні складові роботи бармена за барною стійкою.**
2. **Характеристика основних методів які входять до функціональних обов'язків бармена.**

Тема №6. Основи організації роботи сомельє.

Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Посуд та інвентар в роботі сомельє. Сомельє як слуга вина і людям, поєднання в собі декілька професій – бути вченим, бізнесменом, вчителем, психологом, актором, та філософом. Розробка системи контролю і стимулювання продаж. Основні обов'язки, права, відповідальність та методи і форми роботи сомельє. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.

Ключові слова та поняття:

Сомельє, Міжнародна Асоціація Сомельє, Гранд Сомельє, дегустація, карта виң сомельє філософ пакет документів якість вина аксесуари, система контролю, стимулювання продаж вина.

Список рекомендованих джерел:

1,2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Питання для самоконтролю:

1. Кому на підприємстві підпорядковується сомельє.
2. Які основні обов'язки сомельє.
3. Яким вимогам повинен відповідати працівник який назначається на посаду сомельє.
4. Які правила роботи сомельє з відвідувачами.
5. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
6. *За які показники несе відповідальність сомельє.*

Індивідуальні завдання:

1. Передумови виникнення на ринку праці професії сомельє.
2. Розробка системи контролю і стимулювання продаж вина в ресторані.
3. Яким чином виглядає найбільш ефективна політика продажу напоїв.

АТЕСТАЦІЯ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРІВ

Тема №7. Організація постачання

Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

Ключові слова та поняття:

Постачання, оперативність, винна продукція, постачальник, договір постачання, асортимент, якісні та кількісні характеристики продуктів, екологічна безпека, своєчасність поставок, номенклатура товарів, складування, збереження сировини.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Питання для самоконтролю:

1. Вимоги до організації забезпечення барів сировиною та продуктами.
2. За якими показниками відбувається кількісний прийом товарів.
3. За якими показниками відбувається якісний прийом товарів.
4. Відповідно яких документів здійснюється прийом продукції в барі.
5. Який метод забезпечення барів є найбільш оптимальним.
6. **Які вимоги висувають до транспорту.**

Індивідуальні завдання:

1. Визначити які форми постачання товарів застосовуються в барах. Дати визначення централізованому та децентралізованому способу доставки продуктів та сировини.
2. Охарактеризувати кількісний та якісний прийом сировини та продуктів.
3. Що відноситься до групи складських приміщень.
4. Характеристика торгових приміщень бару.
5. Знати зміст технічних умов на продукти та напої які реалізуються у барі.
6. Скласти графік завантаження товарів від різних постачальників на протязі дня.
7. Скласти договір поставки з постачальниками.

Тема 8. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу. Правила прибирання в кінці робочого дня та на початку. Послідовність прибирання торгових приміщень закладу. Періодичність проведення санітарних днів, їх значення. Заходи і засоби виробничої санітарії.

Розставлення меблів. Правила розташування столових меблів у торговому залі залежно від конфігурації приміщення, розміщення дверей, вікон, колон, естради та майданчика для танців. Розташування в залі сервантів-холодильників, шаф-холодильників та вітрин-сервантів з охолодженням. Організація робочого місця офіціантів, її вплив на зростання продуктивності праці, швидкість та якість обслуговування, на прибутковість закладу та його популярність серед відвідувачів. Характеристика сервантів, візків, приставних столиків.

Ключові слова та поняття:

Санітарне прибирання приміщення розстановка меблів скло для бару, сервіровка столів оформлення вітрини базові напої міцність напоїв спеціалізовані бари, компоненти напоїв.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Питання для самоконтролю:

1. Які види прибирання використовують при відкритті бару.
2. На які частини умовно поділяють робочий день бармена.
3. Правила оформлення барної вітрини та барної стійки. Правила виставлення базових напоїв на вітрині бару. Від чого залежить швидкість приготування змішаних напоїв.

Індивідуальні завдання:

1. Яке значення має оформлення вітрини і барної стійки в організації обслуговування відвідувачів.

2. Робочий день бармена, його складові.

Тема №9. Характеристика видів послуг які надаються у барі

Класифікація основних, додаткових послуг та послуг з організації дозвілля у барі. Загальні вимоги до послуг бару – відповідність цільовому призначенню, точність і своєчасність надання послуги, безпечність та екологічність, естетичність, інформативність, культура обслуговування, соціальна адресність. Методи оцінки і контролю якості послуг – лабораторні, органолептичні, експертні, розрахункові, соціологічні. Характеристика технологічних методів оцінювання продукції.

Ключові слова та поняття:

Основні послуги, додаткові послуги, класифікація послуг, організація дозвілля, цільове призначення, безпечність, екологічність, точність інформативність, культура обслуговування, соціальна адресність, якість послуг, оцінювання продукції, послуги дозвілля

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17

Питання для самоконтролю:

1. Класифікація підприємств типу бар за ознакою надання споживачам комплексу продукції і послуг.
2. Сутність послуг харчування закладів типу бар.
3. Що включають в себе послуги з виготовлення кулінарної продукції кондитерських виробів у закладах типу бар.
4. Сутність послуг реалізації продукції та організації її споживання підприємств типу бар.
5. Сутність інформаційних послуг та з організації дозвілля в закладах типу бар.
6. Які додаткові послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства.
7. Що відноситься до вимоги ергономічності при наданні різних видів послуг.
8. Чим характеризуються послуги естетичності.
9. Що належить до інших видів послуг.
10. Що означає соціальна адресність послуг.

Індивідуальні завдання:

1. Класифікувати послуги які надаються закладами ресторанного господарства на основні та додаткові.
2. Вимоги які повинні враховуватися при наданні різноманітних послуг.

Тема 10. Державне управління зовнішньоекономічною діяльністю

Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів. Характеристика методу «зроби сам». Особливості «тематичного» обслуговування, презентацій та дегустацій. Застосування форм обслуговування залежно від типу бара. Особливості обслуговування в банкетних барах. Роль бармена у процесі обслуговування.

Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг. Музичний супровід в барі. Алгоритм виконання замовлень в барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень. Способи продажу напоїв та найбільш розповсюджені методи продажу напоїв у барах. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку зі споживачами. Способи підвищення доходності бару. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку в барі.

Ключові слова та поняття:

План товарообігу рентабельність, форми обслуговування самообслуговування, виробничі функції, контингент відвідувачів, концертна програма, рівень обслуговування тематичні обслуговування сервіровка столу цільове призначення.

Список рекомендованих джерел:

2, 3, 5, 10,, 12, 13, 14, 16, 17.

Питання для самоконтролю:

1. Як впливає попит відвідувачів на продукцію бару.
2. Чи залежить асортимент реалізуємої продукції від контингенту.
3. Чи залежить форма обслуговування у барі від його типу.
4. Чи може мінятися форма обслуговування протягом робочого дня.
5. Як може впливати асортимент продукції на рентабельність бару.
6. Якій сервіровці столів надають перевагу в барах з концертною програмою.
7. **Що таке тематичні обслуговування та як вони застосовуються.**

Індивідуальні завдання:

1. Вплив попиту та виявлення контингенту відвідувачів на роботу бару.
2. Залежність форм обслуговування від направленості бару.
3. Залежність сервіровки бару від характеру реалізованої продукції в барі.

Тема №11 Обслуговування гостей напоями.

Техніка обслуговування гостей напоями.. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники недоброякісного напою які виявляють при попередньому контролі.

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.

Ключові слова та поняття:

Замовлення вина, кулер, поєднання страв і вина, дегустаційна характеристика напою, колір вина, сила вина, наявність цукру, осад, дегустація, недоброякісність, температура подачі, шамбрирування, драпірування, штопор, представлення вина, відкупорювання, акцизна марка, ковпачок, тастевен, пробка.

Список рекомендованих джерел:

3, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке процедура подачі вина.
2. Що є критерієм визначення вина до страви.
3. Що повинен знати гість про вино яке йому пропонують в барі.
4. По яким показникам визначають попередній контроль якості вина.
5. Які вина «фрапірують», а які «шамбрирують». Характеристика цих процесів.
6. З яких стадій складається процес подачі вина.
7. Послідовність відкупорювання пляшки. Особливості відкупорювання ігристих вин.
8. Яку суть має процес декантації вина? Які вина потрібно обов'язково декантувати.
9. Яку думку мають експерти відповідно процесу декантації різних видів вин.
10. Правила обслуговування гостей при повторному замовленні вин.
11. Що таке декантер та правила користування ним.

Індивідуальні завдання:

1. Правила подачі міцних базових алкогольних напоїв в барах. Подача вин відвідувачам в закладах ресторанного господарства.

Тема 12. 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.

Ключові слова та поняття:

Властивості вина, культура вживання вина, азловживання спиртними напоями, алкоголізм, соціальне явище, культура застілля, виховання смаку, гурманський смак вина.

Список рекомендованих джерел:

2, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Питання для самоконтролю:

1. З якою метою треба знати властивості вина.
2. Від чого залежить міра вживання вина.
3. В якому випадку вино може бути шкідливим для здоров'я людини.
4. Чи можна вино розцінювати як самий здоровий і гігієнічний напій.
5. Яких принципів повинен дотримуватися офіціант, реалізуючи алкогольні напої.

Індивідуальні завдання:

1. Ознайомитися з законами під дією яких вживання напоїв стало церемонію застілля яка приносила б радість спілкування.
2. Методи пропагандування сучасної культури спілкування.

СХЕМА ОРІЄНТОВНОГО РОЗПОДІЛУ БАЛІВ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА»

Таблиця

Орієнтовний розподіл балів, що присвоюються студентам

Вид контролю	Атестація	Тема	Навчальні заняття (підготовка та виконання)		Виконання індивідуальних завдань (розрахункова робота)	Модульний (змістовно- модульний контроль)	Всього балів
			лекції	практичні			
Поточний контроль 15	1	1	1	3			
		2	1	3			
		3	1	3			
		4	1	3			
		5	1	3			
	Всього за атестацію 1		5	15	5	10	35
	2	6	1	3			
		7	1	3			
		8	1	3			
		9	1	3			
		10	1	3			
	Всього за атестацію 2		6	18	-	11	35
	Всього		11	33	5	21	70*
	Додаткові бали						
	Всього за поточний контроль		11	33	7	21	70
Підсумковий контроль							30
Разом							100

* - розподіл балів для навчальної дисципліни, яка входить до начального плану підготовки студентів 4 курсу.

Розподіл балів за підсумковим контролем (іспит):

10 – задовільно; 20 – добре; 30 – відмінно.

Мінімальна кількість балів за поточний контроль – 35.

Максимальна кількість балів за поточний контроль – 70.

Бали за відпрацювання пропущених занять входять до суми балів поточного контролю.

ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК

Агава блакитна (лат. *Agave tequilana*, ісп. *Agave azul*) - один з видів агав, широко використовуваний в сільському господарстві для виробництва алкогольного напою текіла. Найвищого розвитку культура вирощування агави досягла в Мексиці в штаті Халіско. Блакитна агав зустрічається і в дикому вигляді, але сильно відрізняється від домашньої різновиди рослини.

Айран (арм. Այրան, тур. Ayran, кирг. Айран, казах. Айран) - різновид кисломолочного напою на основі катика або різновид кефіру у народів Середньої і Передньої Азії, Сибіру, Східної Європи та Кавказу (в різних мовах точний сенс назви і технологія приготування трохи відрізняються, але спільним є те, що це молочний продукт, одержуваний за допомогою молочно-кислих бактерій за смаком, що нагадує кефір).

Готувати в домашніх умовах досить просто: кисле молоко розлучається кип'яченою охолодженою водою, туди трохи солі, різані листя базиліка (райхон), можна додавати і іншу зелень на ваш смак. Кубики льоду. Напій добре втамовує спрагу і корисний

Аперитив. Аперитиви (від латинського "aperire" - відкривати; від франц. *Aperitif*) - це напої, які подаються перед їжею. Аперитиви збуджують апетит і втамовують спрагу, вони нейтральні по відношенню до смакових закінчень і допомагають розслабитися.

Барган - апарат для розливу газованої води.**Бармен** (від англ. *Bar* - бар, *man* - людина) - людина, що знаходиться за барною стійкою і який виробляє коктейлі і наливає напої, тобто людина, що займається тільки баром ресторану, кафе або іншого закладу.

Професія - бармен зародилася за часів "золотої лихоманки" в Північній Америці. Тоді в торгових точках в поселеннях продавалося відразу все. Там же стали пропонувати і міцні напої. Потім приміщення магазину перегородив бар'єр, що розділив "торгову зону" і "місце для відпочинку", яке отримало назву всім відоме - Бар. У той же час людей працювали в барі почали називати

"барменами", що в буквальному перекладі означає: "люди за стійкою". Коктейлі в їх сучасному вигляді теж прийшли до нас з Америки.

У 1862 році вийшла "Bartender's Guide" - перша книга, яка містить відомості про напої, рецептуру коктейлів і професійний кодекс бармена.

Барна або коктейльна ложечка. Являє собою ложку з довгою, скрученою в спіраль, ручкою і кінцем, який може бути плоским або з кулькою (наболдажніком). Плоский кінець ложки служить для розтирання цукру в деяких напоях, а кулька або набалдашник необхідний для кращого перемішування напоїв. Кінцем ложки обладнаному кулькою зручно розминати фрукти або зелень (наприклад, м'яту). Барна ложка вміщує 5 мл і використовується як міра маси рідин, з її допомогою готують шаруваті коктейлі. Барна ложка допомагає акуратно змішати інгредієнти, витягнути з банки маслину, налити лікер в стакан поверх суміші і впоратися з безліччю інших трудомістких операцій.

Блендер - це електричний прилад, полегшений варіант міксера. Його ще можна назвати автоматичним шейкером, він зручний і займає мало місця. Блендер складається з підстави з електроприводом, склянки (одного або двох), який виготовляється з небиткого пластика або харчової нержавіючої сталі і декількох насадок. Це аксесуар для бару, який використовується з метою змішування компонентів коктейлю і їх збивання. Гострі ножі блендера змішують напої, роздрібнюють і перемішують фрукти до отримання однорідної маси. У ньому можна приготувати густі шийки і заморожені коктейлі або збити крем. Зазвичай в блендер кладуть колотий лід, потім додають необхідні інгредієнти і збивають. Після вже готову суміш переливають в келих.

Брага. Брага, бражка (від бродити) - алкогольний напій продуктів,, що отримується в результаті бродіння зернових продуктів, цукру, картоплі, буряка, фруктів або інших продуктів, що містять крохмальні речовини і призначений для подальшої перегонки через саморобні апарати.

Бродіння (зброджування, ферментація) - хімічне явище масового розпаду складних органічних тіл на простіші під впливом життєдіяльності "організованих ферментів", головним чином, нижчих грибів і бактерій. Відомо багато різних шумувань, які отримали назву по продукту, що виділяється в переважній кількості: спиртове, масляне, оцтове, молочнокисле, слизових і т. Д. Найбільш вивчено і практично важливо спиртове бродіння, що викликається в цукристих рідинах бродильним грибом *Saccharomyces*. Грибок цей - дріжджі -з давніх пір служить людині, як культурна рослина, в процесах приготування хліба і спиртних напоїв.

Вишня Мараськіно-справжня вишня, але процес приготування Мараськіно дуже складний: будь-які сорти вишні спочатку вимочують від 4 до 6 тижнів в однопроцентному розчині двоокису сірки та полупроцентном розчині гашеного вапна, в результаті чого ягоди ущільнюються і набувають колір слонової кістки. Потім з вишні видаляють кісточки, знову відбілюють хлоридом натрію і витримують 24-36 годин у воді, видаляючи з м'якоті знебарвлюючі агенти, а потім на протязі двох тижнів витримують у розчині бисульфата натрію, щоб надати їм щільну консистенцію. В самому кінці досить складного технологічного процесу вишні вимочують в цукровому сиропі з додаванням мигдалю, після чого фарбують ягоди або харчовим барвником (в червоний колір), або м'ятою (для додання зеленого кольору).

Гранітор - це апарат, призначений для заморожування напоїв до стану, що нагадує мокрий сніг. У Гранітори за допомогою обертових лопатей безперервно змішується солодка крижана маса, температура якої підтримується на постійному рівні, близькому до точки замерзання. Сік, оскільки найчастіше використовується саме він, потрапляючи на холодильний міні-агрегат, охолоджується до $-2 \dots -4 \text{ } ^\circ \text{C}$ і кристалізується. Потім утворилася снігообразной маса счищается з поверхні охолоджуючого елемента за допомогою шнека, перемішується і злегка збивається. Виходить рідке фруктове морозиво, схоже на молочний коктейль. Готовий десерт накладається в

стаканчик або креманку за допомогою спеціального крана роздачі. Його можна пити

Рокс. Найвідоміший і найпоширеніший келих - Рокс. Його найчастіше використовують в тих барах, де велике значення має швидкість. Саме в них бармени стикаються з високою прохідністю. У цьому келиху можуть подаватися різні напої, наприклад віскі, ром, бренді в чистому вигляді, так і коктейлі мікс дрінки. Найчастіше в келих кидають кубики льоду і наливають напої або інгредієнти коктейлів. Об'єм келиха Рокс дорівнює 250 мл. з товстої трубочки або є маленькою ложкою.

Суїзл - коктейль на основі рому з цитрусовими соками. Назва пов'язана з тим, що для розмішування напою використовувалася гілочка з відростками (swizzle stick).

Суїзл-стик - паличка для розмішування напою. На островах Карибського моря застосовувалася гілочка з відростками. В даний час бармени використовують скляні, металеві або пластмасові палички.

Солод - пророщене, підсушене і размолотое зерно, Для приготування червоного житнього солоду перед підсушуванням проводиться ще ловлення або ферментація.

Стопка - стакан, стандартний об'єм якого дорівнює приблизно 40 - 60 мл. У більшості випадків перевага віддається даному виду - це стопка класична з гладкого скла, с утяжеленим дном, яке підвищує прочність і устійчивість і оставляет напіток прохладним тривалий время.

Стір - метод приготування коктейлю в шейкері.

Коктейльний стрейнер або барне ситечко. Цей необхідний інструмент використовують спільно з шейкером для переливання напоїв в келихи, в тому випадку, якщо потрібно відфільтрувати плаваючий лід або інші зайві інгредієнти. Стрейнер зроблений з неіржавіючої сталі, обов'язково має дротяну спіраль. **Тумблер.** Відмінна риса цього келиха - це дуже товсте дно. Тумблер буває різних розмірів, в залежності від цього обсяг келиха варіюється від 160 до

300 мл. В основному в ньому подаються мікс дрінки, прості коктейлі, які складаються з декількох компонентів.

Маленький тумблер. Даний тип келиха використовують для приготування та подачі САУЕР або соків овочевих і фруктових. Маленькій тумблер вміщує близько 160 мл напінка. Середній тумблер підходить для таких коктейлів, як ЕГ-ноги і фізи. Обсяг середнього тумблера дорівнює 200 мл. І ще один тип цього келиха - це великий тумблер. У ньому подають коктейлі: джин - тонік і всі молочні. У великому тумблері поміщається приблизно 280 мл коктейлю

Турка, Джезва або Ірбик Інша назва джезва, Ірбик - посудина для приготування кави по - турецьки. Вірменська джезва називається срджеп. Являє собою товстостінний металевий ківш з довгою ручкою, форма якого має вигляд усіченого конуса з більш широкою основою, ніж верхня частина. Традиційна джезва виготовляється з кованої міді, але в даний час вона може бути з латуні, алюмінію або кераміки. Мідна турка зсередини покрита харчовим алюмінієм і якщо на внутрішній стороні з'явилися плями, то турку потрібно вже міняти, тому що прямий контакт міді з продуктами або водою заборонений. Цінителі кави вважають, що вузькість горлечка у турки, має дуже важливе значення. Готуючи каву в турці завжди пам'ятайте, що ви повторюєте шлях, який розтягнувся в часі вже більш ніж на 5 століть. Он був пройдений вже не одним поколінням людей, які люблять цей напій, а скільки ще буде цінителів! До сих пір, не дивлячись на всілякі апарати для готування кави, турка завжди знаходить своє місце на кухні будь-якої країни світу. **Флюте.** Світський келих для всіх ігристих вин і коктейлів на основі шампанського. Цей спеціальний фужер для шампанського, має форму флейти на довгій ніжці і високою вузькою чашею. Довга ніжка зберігає келих охолодженим і не дає коктейлю або шампанського зігрітися. Хочете продовжити задоволення від винного букета і гри бульбашок, вибирайте «флейту» - високий і прозорий келих, щоб ніщо не

заважало оцінити колір вина. Флют ніколи не заповнюється повністю, максимум на дві третини.

Харрікейн, Ураган або Слінг. Форма келиха вигнута, стандартний об'єм бокала приблизно дорівнює 300 - 400 мл. Харрікейн призначений для приготування і подачі солодких алкогольних і безалкогольних коктейлів, шейків, тропічних, фруктових, великих за обсягом коктейлів. При подачі коктейлю келих прикрашається хрускіт.

Шейкер (від англ. Shake - трясти) - пристрій для приготування змішаних напоїв і коктейлів за допомогою збовтування.

У шейкера є ряд переваг перед традиційними міксерами: невеликий розмір, низька вартість, можливість змішувати коктейль безпосередньо в залі після тренування, пити коктейль можна безпосередньо з шейкера, шейкер легко мити.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ананьев В.Т. Бар без алкоголя. - М: Экономика, 1988. - 144 с. 2.
2. Барановский В. Официант-бармен. - Ростов н/Д.: Феникс, 2001.
3. Богушева В.Н Бары и рестораны Искусство обслуживания -Ростов н/Д: Феникс, 1999. - 352 с.
4. Волшебные коктейли: Пер. с англ. - М.: Ниола-Прес, 1996. - 112 с.
5. Иванникова Е. Барное дело: Учебник. - Ростов н/Д.: Феникс, 2002.
6. Зайчик Ц. Напитки: Крат. слов.-справ. - М.: ДеМиПринт, 2001.
7. Коктейли со всего света 1444 рецепта с алкоголем и без алкоголя/ Под ред. П.Борман. - М: ВНЕШСИГМА, 1997. - 560 с.
8. Корнеев А. Вина Италии. - М., 2001.
9. Купцов А. Вина Франции. - М, 2001.
- 10.Малюк Л.П, Кононенко Т.П, Полстяна Н.В, Усіна А.І Організація роботи бармена: Навч. посіб. - Х., 2002. - 214 с
- 11.Чалова Н.В Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: Учеб. пособие. - Ростов н/Д., 2002. -351с.
- 12.Журнал "ПИР".
- 13.Журнал "Кабаре".
- 14.Журнал "Афиша".
- 15.www.cislink.com (інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв)
- 16.[http.gildia.virtualave.net](http://gildia.virtualave.net) (сайт гільдії барменів Росії)
- 17.[di.torgovoe obor./site/index.htm](http://di.torgovoe-obor./site/index.htm) (інформація про обладнання барів)
18. www.barclass.ru (С АСОЦІАЦІЇ РОСІЇ")

БАРНА СПРАВА

Методичні вказівки з організації самостійної роботи з дисципліни «Барна справа» для студентів факультету економіки та підприємництва денної форми навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа», ОКР «Бакалавр»