

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний коледж

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Затверджено
Педагогічною радою
(протокол від 30 червня 2020 р. №5)
Директор коледжу
Л. О.Радченко



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень

початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти

(назва освітнього рівня)

галузь знань

24 Сфера обслуговування

(шифр і назва галузі знань)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація

(назва спеціалізації)

освітньо-професійна програма

«Ресторанне обслуговування»

(назва освітньої програми)

мова навчання

українська

Розробник програми: Ніколаєнко-Ломакіна Алла Миколаївна – викладач-методист, викладач вищої категорії

Рецензент: Терешкін Олег Георгійович – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу та туризму Харківського державного університету харчування та торгівлі

Обговорено та рекомендовано до затвердження цикловою комісією харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол від «30» 06 2020 року № 5.

Голова циклової комісії  Р.Р. Зоря

Погоджено:

Заступник директора з
навчально-методичної роботи



Л.М. Біленко

Методист вищої категорії



В.М. Тихонович

Опис навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «**Барна справа**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти, галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**, спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

Обсяг навчальної дисципліни. На вивчення навчальної дисципліни «**Барна справа**» відводиться 45 годин 1,5 кредита ЄКТС.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «**Барна справа**» є організація діяльності барів різних видів.

Передумови вивчення навчальної дисципліни: «**Барна справа**» є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, як технологія приготування їжі, організація обслуговування, організація виробництва, які відносяться до циклу професійної та практичної підготовки.

Міждисциплінарні зв'язки: навчальна дисципліна «**Барна справа**» тісно переплітається з дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо-професійною програмою, а саме: психологія та етика ділового спілкування, гігієна і санітарія, організація міжнародного та дипломатичного обслуговування.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «**Барна справа**» є: формування загальних та професійних компетентностей щодо організації діяльності барів різних видів для забезпечення високого рівня обслуговування.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «**Барна справа**» є ознайомлення студентів з особливостями функціонування барів різних видів у сучасних ринкових умовах, номенклатурою послуг і матеріально-технічною базою, правилами обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі бару.

Компетентності та очікувані результати навчання

Навчальна дисципліна «**Барна справа**» забезпечує набуття здобувачами освіти таких **компетентностей:** *загальних:* здатність застосовувати знання на практиці (ЗК5); знання і розуміння предметної області та розуміння професії (ЗК7); *фахових:* здатність організовувати сервісно-виробничий процес підприємств готельно-ресторанного бізнесу (ФК2); вміння забезпечувати необхідну якість готельних, ресторанних послуг та сервісного обслуговування потреб гостей (ФК3); уміння використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички при організації виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації (ФК7); здатність складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну, барну продукцію підприємств ресторанного господарства (ФК8); уміння формувати звіти, вести облікову та довідкову документацію в межах своєї компетенції (ФК9); уміти організовувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, оволодівши робітничими професіями кухаря, офіціанта, бармена (ФК17).

Очікувані результати навчання: передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «**Барна справа**» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: вміло користуватися сучасною системою поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства (ПНР6); уміти складати меню, преїскуранти, виконувати різні види сервіровки столів (ПНР11).

Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами

Модуль 1 Організація обслуговування напоями

Тема 1.1 Організація і особливості функціонування барів

Поняття бару, історія виникнення, класифікація барів (за призначенням, рівнем комфортності, часом роботи тощо), характеристика окремих видів барів у складі інших підприємств (ресторанів, кафе, готелів) і самостійних барів. Основні види послуг, які пропонують бари залежно від виду та класу. Особливості розташування, режиму роботи, асортимент страв і напоїв, форми обслуговування. Організація барів в Україні та за кордоном. Основні нормативні документи, які регламентують діяльність барів в Україні.

Концепції барів різних видів: при готельних комплексах (лоббі- бари, поверхові бари), міському мисливському клубі, боулінг-клубі, санаторному комплексі, нічному клубі, розважальному комплексі, діловому клубі, у зоні відпочинку, в курортній зоні, фітнес-центрі, салоні краси, спортивному клубі, на круїзному судні, чоловічому клубі, жіночому клубі тощо.

Тема 1.2 Матеріально-технічне оснащення бару

Характеристика матеріально-технічного оснащення барів різних видів. Види меблів для барів різних видів, вимоги до них. Оснащення бару обладнанням та інвентарем; характеристика обладнання, його експлуатаційні показники; барні стійки, льодогенератори, стелажі для пляшок; місця приготування напоїв; посудомийні машини, холодильні вітрини для напоїв і страв (виробів), пивні крани, винні дозатори, блендери, соковижималки, кавоварки.

Інвентар бармена: для змішування напоїв, мірний, для роботи з льодом, для розкриття тари, для роботи з гарнірами, комплект для роботи з яйцем, інший інвентар.

Скляний посуд для подавання алкогольних напоїв: чарки, бокали, посуд для пива. Посуд для подавання змішаних напоїв (барний): коктейльні бокали, склянки, келихи, багатопорційний посуд. Посуд для подавання гарячих напоїв (чай, кава, шоколад, напої на основі чаю, кави, шоколаду), страв (виробів) у барах різних видів (основні види чашок, тарілок, приборів). Його місткість та зовнішній вигляд.

Характеристика столової білизни, яка використовується у барах різних видів.

Тема 1.3 Організація роботи персоналу за барною стійкою

Характеристика працівників, які працюють за барною стійкою у барах різних видів (бармен, баріста, кельнер, шоколатьє).

Підготовка бару до роботи: контроль прибирання всіх торговельних приміщень, перевірка наявності достатньої кількості льоду, отримання товарів зі складу, підготовка і розстановка отриманого товару; підготовка посуду, скла, наборів і білизни, вмикання кавоварки, оформлення каси, підготовка сировини, продукції і гарнів, отримання кухонної продукції, особиста підготовка працівника барної зони.

Організація робочого місця працівника за барною стійкою: перша зона, друга зона, третя зона. Вплив організації робочого місця на якість та швидкість обслуговування. Принципи підвищення ефективності праці персоналу барної зони завдяки раціональному розміщенню обладнання.

Принципи естетичного оформлення вітрин. Принципи розміщення елітних і фірмових напоїв (страв, виробів). Групування напоїв. Порядок розміщення напоїв, гарнів, приправ відповідно до попиту.

Тема 1.4 Організація обслуговування споживачів

Професійні якості та функції бармена, баріста, кельнера, шоколатьє. Роль персоналу у процесі обслуговування, основні обов'язки та вимоги до нього, правила обслуговування споживачів за барною стійкою. Обов'язки та завдання бармена IV розряду, кваліфікаційні вимоги. Обов'язки та завдання бармена V розряду, кваліфікаційні вимоги.

Психологічні аспекти роботи персоналу за барною стійкою (мистецтво вести бесіду,

культура мови, мовний етикет, імідж працівника, зовнішній вигляд), знання і навички, якими повинен володіти працівник. Вирішення проблемних ситуацій, мистецтво приймати гостей.

Підготовка до обслуговування споживачів. Правила та порядок приготування гарнірів до коктейлів, заправка льодогенератора. Схема виконання замовлення: Черговість виконання операцій під час обслуговування потоку споживачів. Організація одночасного обслуговування споживачів і виконання замовлень, що надходять від офіціантів; прибирання використаного посуду, прибирання барної стійки, заміна попільниць; поповнення запасів напоїв і гарнірів. Реклама і продаж барної продукції. Правила приймання замовлення. Політика продажу напоїв у години пік та в інші години роботи підприємства. Способи продажу напоїв: заміна напоєм рівноцінним за відсутності замовленого; реклама більш дорогого напою. Нові форми обслуговування споживачів (флейрінг). Порядок розрахунку зі споживачами.

Тема 1.5 *Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв*

Загальна класифікація напоїв: алкогольні та безалкогольні. Характеристика основних алкогольних напоїв як самостійного виду барної продукції: горілка, коньяк, арманьяк, бренді, віскі, ром, джін, текіла, sake, настоянки гіркі та солодкі, наливки, лікери, столові, міцні вина (десертні та кріплені), лікерні, ароматизовані, ігрісті. Основні види пива. Правила подавання пива за барною стійкою.

Квас, медові напої. Їх характеристика і правила подавання. Безалкогольні напої промислового виробництва: соки, морси, фруктові та мінеральні води, газовані напої.

Порядок складання карти напоїв у різних видах барів. Прейскурант, барна карта, винний лист, пивна карта тощо.

Тема 1.6 *Характеристика страв і виробів спеціалізованих барів*

Загальна характеристика та асортимент продукції, що реалізується в барах різних видів. Особливості обслуговування споживачів. Лобі-бар: асортимент, особливості функціонування. Десертний бар: асортимент, правила подавання, посуд. Шоколадний бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації виробництва продукції з шоколаду у залі бару. Снек-бар або бар-закусочна: асортимент, правила подавання, посуд. Гриль-бар: асортимент, правила подавання, посуд.

Салатний бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації приготування салатів за бажанням споживача.

Порядок складання меню для спеціалізованих видів барів.

Модуль 2 Техніка приготування напоїв

Тема 2.1 *Характеристика основних компонентів*

Техніка наливання основних напоїв. Порційне наливання, вільне («фрістайл»), комбіноване. Міжнародні одиниці вимірювання рідин (галон, чверть, пінта, джил, джигер, унція).

Техніка роботи бармена: способи змішування напоїв, черговість закладання компонентів під час виготовлення змішаних напоїв, послідовність операцій під час виготовлення змішаних напоїв.

Техніка приготування напоїв. Класифікація методів (білд, шейк, бленд, стір, мадл, лейер, комбінування). Необхідний інвентар та обладнання, послідовність приготування.

Характеристика пом'якшувально-згладжуючих компонентів, що використовують у змішаних напоях: ароматична група (ароматизовані вина (вермути), міцні кріплені вина, кріплені десертні вина, лікерні вина, мускати, токайські вина); сокова група (соки натуральні, соки концентровані); емульгаторна група (молоко, вершки, простокваша, йогурт, кефір, морозиво, яйця); лікерна група (міцні ароматні лікери).

Характеристика смако-ароматичних компонентів, що використовують у змішаних напоях: солодка група (цукор, цукрозамінники, сиропи, мед); солодко-ароматична група (міцні ароматні лікери, лікери десертні, лікери-креми, лікери емульсійні); гірко-ароматична група (бальзами і міцні алкогольні бітерси (гіркоти)).

Характеристика модифікаторів, що використовують у змішаних напоях: рідкі модифікатори (ефірні олії, есенції харчові, квіткові ефірні олії, бальзами, бітерси, гіркі настоянки, міцні ароматні

лікери); тверді модифікатори (шоколад, мускатний горіх, ваніль, кориця, гвоздика, імбир, м'ята, кава).

Характеристика наповнювачів, які використовують у змішаних напоях: шампанське, ігристі вина, сидр, пиво, квас, вода, мінеральні води, безалкогольні тонізуючі напої.

Характеристика супутніх компонентів, які використовують у змішаних напоях: різні види льоду (лід у глибах, лід фіз, коктейльний лід, лід коблер, лід фрапе, лід крем, лід у поліетиленовому покритті, сухий лід).

Основні правила підбору гарнірів до напоїв (за кольором, смаком, розміром, формою, назвою). Способи подавання гарнірів (нанизування на обідок, гарнір знаходиться на поверхні бокала, лежить на дні бокала).

Техніка виконання великої кількості замовлень. Перегрупування замовлень. Приготування напоїв у порядку від найбільш тривалого до найменш (бленд, білд, шейк/стір, лєєр). Об'єднання замовлень за інгредієнтами, що входять до складу напоїв.

Сервірування змішаних напоїв: трубочки, шпажки, коктейльна ложка, підставки.

Тема 2.2 Основні види змішаних напоїв (коктейлів)

Міксологія - наука приготування змішаних напоїв. Загальна класифікація змішаних напоїв. Безалкогольні напої (коктейлі), змішані. Види: лонг дрінк, шорт дрінкс, шот дрінкс.

Аперитиви: класичні, середземноморської Європи. Діджестиви. Кисло-солодкі: сауер, дейзі, фікс, колінз, фіз, суїзл, слінг, кулер, коблер. З шампанським: міцні напої з шампанським, лікери з шампанським, фруктовий сік із шампанським. З яйцем: егг-ног, фліп. З м'ятою: джулеп, смеш. Гарячі напої: грог, тоді, хот кофі, пунш. Тонізуючі коктейлі, сенгері, шаровані коктейлі. Групові змішані напої: егг-ног, пунш, крющон, глінтвейн.

Коктейлі: легендарна класика, сучасні винаходи, віскі-клуб, горілка-бар, палац джина, частка «янголів» (коктейлі на основі коньяку і бренді), тропічні коктейлі, мексиканські коктейлі, коктейлі Парижу, коктейлі типу бароко (коктейлі із престижних готелів і казино), екстрим-коктейлі, неоретро (рімейки старовинних коктейлів).

Особливості приготування, правила подавання і оформлення напоїв. Коктейлі передобідні (аперитиви), вершкові та з морозивом. Підбір посуду до напоїв.

Технологія виробництва безалкогольних змішаних напоїв: молочні, вершкові, кисломолочні, з морозивом, айс-крим, санді, шербет, сокові. Дитячі коктейлі: посуд, технологія, правила подавання. Смузі, лассі, мілкшейкі.

Дегустування: фізіологія смаку, правила дегустування, якості дегустатора, техніка дегустування.

Таблиця поєднань алкогольних напоїв: повний акорд, акорд, тримає ряд, фальшива нота. Технічна карта напоїв.

О-де-ві із фруктів та ягід, лікери - легендарні лікери, марочні лікери, креми (ірландські, класичні).

Тема 2.3 Напої на основі кави та чаю

Характерні формати національних кав'ярень: кав'ярня як чоловічий клуб (арабські країни), еспресо-бари (Італія), віденські кавові будинки (Австрія), мережі кав'ярень (США), європейські кав'ярні.

Кава: сорти кави, ступені обсмажування кави (скандинавська, віденська, французька, італійська), традиційні способи приготування кави, устаткування для приготування і посуд для подавання кави і кавових напоїв, класичні види кави: еспресо, капучино, лате, мокко, макіято; кавові напої на основі класичних видів; поєднання кави та алкогольних напоїв, кавові коктейлі, какао і гарячий шоколад. Холодні види кави (кава «Багами», кава «Кола», збита льодяна кава, кава-фрапе тощо).

Приготування кави (еспресо-машина, фільтрова кава, кава по-східному, французький прес — плунжерний кавник). Правила приготування еспресо, оцінка якості еспресо. Техніка роботи з молоком. Лате-арт (класичний, сучасний). Робота з вершками, з шоколадом, з сиропами.

Прянощі до кави. Коктейлі на основі кави. Кавові традиції різних країн. Кавовий етикет. Десерти до кави. Кава і здоров'я людини.

Чай. Види чаю, способи та правила приготування чаю, додаткові компоненти до чаю: цукор, борошно, крупа, молоко, лимон, фрукти, прянощі. Посуд для заварювання та подавання чаю. Чайні

традиції. Національні способи приготування чаю: китайський, тибетський, монгольський, туркменський, узбецький, японський, англійський, індійський, іранський, грузинський, турецький, латиноамериканський (кубинський). Національні види чаю. Чай з фруктами, ягодами, травами, прянощами та іншими добавками. Чай та алкоголь (чай з ромом, чайний глінтвейн, чай з червоним вином, грецький чайний коктейль «Метакса», сибірський чай, чайний крем тощо). Гроги та пунші (капітанський грог, медово-коньячний грог, бальзамовий грог, мисливський грог, англійський пунш, вечірній пунш, китайський пунш тощо). Холодні види чаю (чай з ванільним морозивом, айс-чай цитрусовий, чай жасминовий з льодом, чайні фізи тощо). Склад і властивості «нечайних» чаїв (каркаде, ройбуш, мате, трав'яні), правила їх подавання. Чай і здоров'я людини. Десерти до чаю.

Правила складання кавової та чайної карти.

Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування

Засоби діагностики результатів навчання включають: виступ з основних питань; доповнення, запитання до виступаючого, виступи з доповідями, коментарі, доповнення, презентація результатів виконаних завдань; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття (круглих столах, ділових іграх тощо); письмові завдання (тестові, контрольні, підсумкові модульні, індивідуальні творчі роботи тощо); реферат, есе (письмові роботи, оформлені відповідно до вимог).

Форма підсумкового контролю—екзамен

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Концепція галузевої Програми розвитку виноградарства та виноробства до 2025 р., затверджена наказом Міністерства аграрної політики України від 21.07.2008 №443/73. URL: https://zakononline.com.ua/documents/show/55038__55038
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Варипаєва Л.М. Технологія напоїв : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2014. 208 с.
4. Організація обслуговування напоями : навч. посіб. / Малюк Л.П. та ін. Харків : ХДУХТ, 2014. 224 с.
5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. навч. посіб. / Радченко Л.О. та інш. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
6. Асоціація сомельє України. URL: <http://www.sommelier.ua>