

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова вченої ради

28.03.2022

протокол № 2, п. 10

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 31.03.2022 № 64

БАРНА СПРАВА / BAR MANAGEMENT

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» /«Services»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» /«Hotel, Restaurant and Catering»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering»

Розробник: Постова Валентина, кандидат економічних наук

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 14.02.2022 р. протокол № 1; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 16.02.2022 р. протокол № 1.

Рецензенти:

Рябенська Марина, кандидат економічних наук, доцент.

Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою».

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 12.04.2022 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,39.
Обл.-вид. арк. 1,18. Тираж 2. Зам. № 76.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

Мета вивчення дисципліни. Навчальна дисципліна «Барна справа» включена до блоку обов'язкових дисциплін циклу професійної підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів організації виробництва продукції та послуг у барах різних видів.

Метою навчальної дисципліни «Барна справа» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена.

Предметом дисципліни «Барна справа» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні в сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

Навчальна дисципліна «Барна справа» спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Результатом вивчення здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни буде формування у них відповідних компетентностей:

– **інтегральна компетентність:**

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

– **загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

– **спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно - ресторанного та рекреаційного господарства .

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмними результатами навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Барна справа» є:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення дисципліни «Барна справа» ґрунтується на раніше отриманих здобувачами вищої освіти знаннях, практичних вміннях та навичках з дисциплін «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія ресторанної продукції», «Кейтеринг», що викладаються здобувачам спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Критерії оцінювання результатів навчання.

Система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Барна справа» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Поточний контроль знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), виконання індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування, інше.

Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття * 3 бали = 63 бали), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Барна справа» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей / тез з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Загальна сума балів, які здобувачі вищої освіти можуть отримати впродовж семестру, шляхом виконання аудиторної та позааудиторної роботи, таким чином, становить 100 балів. Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру. Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл.

Тема	Кількість годин				Форми контролю
	Всього	З них			
		Лекції	Практичні	СРС	
Тема 1. Організація і особливості функціонування барів	16	2	2	12	УО, Т, РП, Р
Тема 2. Матеріально-технічне оснащення бару	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ, П
Тема 3. Організація роботи персоналу за барною стійкою	18	4	4	10	ІЗ, РП, КТ, П
Тема 4. Організація обслуговування споживачів	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв	22	6	6	10	-
5.1. Загальна характеристика алкогольних напоїв	6	2	2	2	УО, Т, РП
5.2. Безалкогольні напої. Карта напоїв	6	2	2	2	УО, Т, РП
5.3. Лікєро-горілчані та слабоалкогольні напої	10	2	2	6	УО, Т, РП
Тема 6. Характеристика страв і виробів спеціалізованих барів	22	6	6	10	-
6.1. Типізація барів. Особливості меню	8	2	2	4	УО, Т, РП
6.2. Коктейль-бар, десертний та вітамінний бар	8	2	2	4	УО, Т, РП
6.3. Пивний та гриль-бар	6	2	2	2	УО, Т, РП
Тема 7. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів	22	6	6	10	-
7.1. Техніка приготування напоїв	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ
7.2. Характеристика основних компонентів напоїв	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ
7.3. Подавання напоїв	6	2	2	2	УО, Т, ІЗ
Тема 8. Основні види змішаних напоїв (коктейлі)	24	6	6	12	-
8.1. Загальна характеристика коктейлів	8	2	2	4	ІЗ, РП, КТ
8.2. Технологія приготування основних груп коктейлів	8	2	2	4	ІЗ, РП, КТ
8.3. Поєднання напоїв. Дегустування	8	2	2	4	ІЗ, РП, КТ
Тема 9. Напої на основі кави та чаю	20	4	4	12	УО, Т, ІЗ
Разом	180/6	42	42	96	-
Підсумковий контроль – екзамен					

Примітка:

УО – усне опитування, Т – тестування, КТ – комп'ютерне тестування, РП – реферативне повідомлення, П – обговорення презентацій, ІЗ – індивідуальне завдання

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Організація і особливості функціонування барів

Поняття бару, історія виникнення, класифікація барів (за призначенням, за рівнем комфортності, за 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), при заміському мисливському клубі, при боулінг-клубі, при санаторному комплексі, при нічному клубі, при розважальному комплексі, при діловому клубі, у зоні відпочинку, в курортній зоні, при фітнес-центрі, при салоні краси, при спортивному клубі, на круїзному судні, при чоловічому клубі, при жіночому клубі тощо.

Тема 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, на основі кави, на основі 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 3. Організація роботи персоналу за барною стійкою

Характеристика працівників, що працюють за барною стійкою у барах різних видів (бармен, бариста, 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 гарнірів, 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, гарнірів, приправ відповідно до попиту.

Тема 4. Організація обслуговування споживачів

Професійні якості та функції бармена, бариста, кельнера, шоколятор. Роль персоналу у процесі обслуговування, основні обов'язки та вимоги до нього, правила обслуговування споживачів за барною стійкою. Обов'язки та задачі бармена 4 розряду, кваліфікаційні вимоги. Обов'язки та задачі бармена 5 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. Рішення 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 напою рівноцінним за відсутності замовленого; реклама більш дорогого напою. Нові форми обслуговування споживачів (флейрінг). Порядок розрахунку зі споживачами.

Тема 5. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв

Загальна класифікація напоїв: алкогольні та безалкогольні.

Характеристика основних алкогольних напоїв: горілка, коньяк, арманьяк, бренді, віскі, ром, джін, текіла, sake, настоянки гіркі та солодкі, наливки, лікери; столові, міцні вина (десертні та кріплені), лікерні, ароматизовані, ігристі, як самостійного виду барної продукції.

Основні види пива. Правила подавання пива за барною стійкою.

Слабоалкогольні напої: 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,

Тема 6. Характеристика страв і виробів спеціалізованих барів

Загальна характеристика та асортимент продукції, яка реалізується в барах різних видів. Особливості обслуговування споживачів.

Коктейль-бар: асортимент, особливості функціонування.

Десертний бар: асортимент, правила подавання, посуд.

Вітамінний бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації виробництва продукції.

Пивний бар: асортимент, правила подавання, посуд.

Гриль-бар: асортимент, правила подавання, посуд.

Молочний-бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації приготування продукції.

Порядок складання меню для спеціалізованих видів барів.

Тема 7. Техніка приготування напоїв. 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, леєр, комбінування). Необхідний інвентар та обладнання, послідовність приготування.

Характеристика пом'якшуюче-згладжуючих компонентів, які 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, які 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 міцноалкогольні біттерси (горечі)).

Характеристика модифікаторів, які використовують у змішаних напоях: рідкі модифікатори (ефірні олії, есенції харчові, квіткові ефірні олії, бальзами, біттерси, 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 плаває в напої, лежить на дні бокала).

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

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

Тема 8. Основні види змішаних напоїв (коктейлі)

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

Аперитиви: класичні, середземноморської Європи. Діджестиви. Кислосолодкі: 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 9. 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 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.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час, год.
<p>Знати: предмет та об'єкти вивчення, вміння, історію виникнення та діяльності закладів типу бар та їх класифікацію, психологічні аспекти роботи барів.</p> <p>Вміти: визначати основні завдання та специфіку діяльності барів різних типів, підбирати та розраховувати посадкові місця для відвідувачів залежно від типу бару</p>	<p>Тема 1. Організація і особливості функціонування барів Лекція №1 План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, мета та основні завдання курсу. 2. Історія виникнення барів. 3. Характеристика барів та їх класифікація. 4. Психологічні аспекти роботи барів. <p>Джерела: <i>Основна література:</i> 1, 2, 8. <i>Додаткова література:</i> 32, 40, 41, 42. <i>Інтернет-джерела:</i> 43, 44, 45.</p>	<p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: особливості матеріально-технічного забезпечення барів, характеристику приміщень в закладах типу бар, асортимент барного посуду, столової білизни та інвентарю, організацію робочого місця бармена.</p> <p>Вміти: охарактеризувати приміщення в закладах типу бар, підбирати барний посуд, столової білизни та інвентар, організувати робоче місце бармена.</p>	<p>Самостійна робота: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	<p style="text-align: center;">12</p>
	<p>Практичне заняття №1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія виникнення бару, відмінність бару від закладу ресторанного господарства. 2. Підбір та розрахунок посадкових місць для відвідувачів залежно від типу бару. 3. Критерії різновидів барів за рівнем обслуговування, за номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та виробів. 4. Характеристика різних типів барів та їх асортимент. 	<p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: особливості матеріально-технічного забезпечення барів, характеристику приміщень в закладах типу бар, асортимент барного посуду, столової білизни та інвентарю, організацію робочого місця бармена.</p> <p>Вміти: охарактеризувати приміщення в закладах типу бар, підбирати барний посуд, столової білизни та інвентар, організувати робоче місце бармена.</p>	<p>Тема 2. Матеріально-технічне оснащення бару Лекція №2 План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планування та технічне оснащення барів. 2. Характеристика виробничих приміщень бару. 3. Характеристика торговельних приміщень бару. 	<p style="text-align: center;">2</p>
	<p>Лекція №3 План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обладнання, меблі та посуд. 2. Структура барної стійки, її призначення. 3. Раціональна організація робочого місця бармена. <p>Джерела: <i>Основна література:</i> 1, 2, 3, 5, 7, 9. <i>Додаткова література:</i> 11, 28, 29, 32, 40, 41, 42. <i>Інтернет-джерела:</i> 43, 44, 46.</p>	<p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: особливості матеріально-технічного забезпечення барів, характеристику приміщень в закладах типу бар, асортимент барного посуду, столової білизни та інвентарю, організацію робочого місця бармена.</p> <p>Вміти: охарактеризувати приміщення в закладах типу бар, підбирати барний посуд, столової білизни та інвентар, організувати робоче місце бармена.</p>	<p>Самостійна робота: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	<p style="text-align: center;">10</p>

	<p align="center">Практичне заняття №2</p> <p>1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства типу бар для організації процесу обслуговування.</p> <p>2. Підбір основного обладнання барів залежно від раціонального розміщення на робочому місці бармена.</p> <p>3. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень барів різних класів.</p>	2
	<p align="center">Практичне заняття №3</p> <p>1. Підбір необхідної кількості барного посуду.</p> <p>2. Загальна характеристика барного обладнання</p> <p>3. Техніка безпеки при роботі з барним обладнанням</p>	2
<p>Знати: особливості організації роботи персоналу за барною стійкою, обладнання бару, його призначення та характеристику.</p> <p>Вміти: організувати робоче місце працівника за барною стійкою, застосовувати принципи естетичного оформлення вітрин, розміщувати напої, гарніри, приправи.</p>	<p align="center">Тема 3. Організація роботи персоналу за барною стійкою</p> <p align="center">Лекція №4</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Кваліфікаційна характеристика працівників, що працюють за барною стійкою у барах різних видів.</p> <p>2. Підготовка бару до роботи.</p> <p>3. Особиста підготовка працівника барної зони.</p>	2
	<p align="center">Лекція №5</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Організація робочого місця працівника за барною стійкою.</p> <p>2. Принципи підвищення ефективності праці персоналу.</p> <p>3. Принципи естетичного оформлення вітрин.</p> <p>4. Порядок розміщення напоїв, гарнірів, приправ</p> <p align="center">Джерела:</p> <p><i>Основна література: 1, 2, 3, 5, 7, 9.</i></p> <p><i>Додаткова література: 11, 27, 28, 32, 40, 41, 42.</i></p> <p><i>Інтернет-джерела: 43, 44, 45, 47, 48.</i></p>	2
	<p align="center">Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	10
	<p align="center">Практичне заняття №4</p> <p>1. Підготовка бару до роботи.</p> <p>2. Оформлення барної вітрини.</p> <p>3. Класифікація та характеристика барних табуретів.</p>	2
	<p align="center">Практичне заняття №5</p> <p>1. Структура барної стійки, її призначення.</p> <p>2. Форми барної стійки.</p> <p>3. Варіанти розміщення напоїв, гарнірів, приправ.</p> <p>4. Правила етикету барменом та іншим персоналом бару.</p>	2
Знати: основи	Тема 4. Організація обслуговування споживачів	

<p>організації обслуговування споживачів у барі, кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару, психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена.</p> <p>Вміти: організувати підготовку до обслуговування споживачів, виконувати замовлення, використовувати різні способи продажу напоїв та розрахунку зі споживачами.</p>	<p>Лекція №6. План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні категорії працівників у барі (бармен, офіціант, барбек, бариста, сомельє). 2. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. 3. Вимоги до роботи бармена та його обов'язки. 4. Психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена. 5. Манери та правила етикету працівників бару. 	2
	<p>Лекція №7. План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підготовка до обслуговування споживачів. 2. Схема виконання замовлення. 3. Способи продажу напоїв. 4. Порядок розрахунку зі споживачами. <p>Джерела: <i>Основна література: 1, 2, 3, 5, 7, 9.</i> <i>Додаткова література: 11, 27, 28, 32, 40, 42.</i> <i>Інтернет-джерела: 43, 44, 46, 50.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	10
	<p>Практичне заняття №6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика та призначення барного посуду для різних видів продукції. 2. Асортимент та застосування інвентарю в барі. Використання прикрас. 3. Основні правила обслуговування гостей. 4. Визначення залежності послуг, що надаються в барі від класу бара. 	2
	<p>Практичне заняття №7</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль бармена у процесі обслуговування. Вимоги до особистості бармена. 2. Класифікація основних, додаткових послуг та послуг з організації дозвілля у барі. 3. Алгоритм виконання замовлень у барі. 4. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена. 	2
<p>Знати: світовий ринок алкогольних напоїв, характеристику алкогольних та без алкогольних напоїв, особливості подачі напоїв.</p> <p>Вміти: розрізняти асортимент алкогольних напоїв,</p>	<p>Тема №5. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв</p> <p>5.1 Загальна характеристика алкогольних напоїв</p> <p>Лекція №8 План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Світовий ринок алкогольних напоїв. 2. Процеси, внаслідок яких отримують алкогольні напої. 3. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, 	2

<p>давати характеристику алкогольних та безалкогольних напоїв, подавати різні види напоїв, складати карти напоїв у різних видах барів.</p>	<p>різновиди та окремі назви. 4. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.</p>	
	<p style="text-align: center;">5.2 Безалкогольні напої. Карта напоїв Лекція №9 План лекції</p> <p>1. Характеристика безалкогольних напоїв. 2. Порядок складання карти напоїв у різних видах барів. 3. Посуд для подавання кулінарних виробів та напоїв.</p>	<p style="text-align: right;">2</p>
	<p style="text-align: center;">5.3 Лікєро-горілчані та слабоалкогольні напої Лекція №10 План лекції:</p> <p>1. Міцні напої на основі лікувальних та ароматичних трав рослинного походження. 2. Лікєро-горілчані алкогольні напої для барної продукції. 3. Асортимент слабоалкогольних напоїв. 4. Класифікація безалкогольних напоїв</p> <p style="text-align: center;">Джерела: <i>Основна література: 2, 6, 7, 8, 9.</i> <i>Додаткова література: 11, 13, 14, 22, 23, 28, 32, 33, 40.</i> <i>Інтернет-джерела: 43, 44, 45, 47, 49.</i></p>	<p style="text-align: right;">2</p>
	<p style="text-align: center;">Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	<p style="text-align: right;">10</p>
	<p style="text-align: center;">Практичне заняття №8</p> <p>1. Світовий ринок алкогольних напоїв. 2. Визначення методів, за якими класифікують міцні базові алкогольні напої. 3. Технологія виготовлення тонізуючих слабоалкогольних напоїв – пунші, глінтвейни, гроги. Методи приготування. 4. Визначення органолептичних показників та відпрацювання правил подачі.</p>	<p style="text-align: right;">2</p>
	<p style="text-align: center;">Практичне заняття №9</p> <p>1. Визначення принципів розподілу лікєро-горілчаних напоїв на класичні, марочні та креми. 2. Правила подавання та вживання лікєро-горілчаних напоїв. 3. Ознайомлення з асортиментом слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. 4. Залежність виду пива від сировини його виготовлення. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Правила наливання розливного та пляшкового пива.</p>	<p style="text-align: right;">2</p>

	Практичне заняття №10	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення принципів класифікації безалкогольних напоїв. 2. Мінеральні води. Квас. 3. Безалкогольні напої: соки, морси, фруктові та мінеральні води, газовані напої 	
<p>Знати: особливості типізації барів, кулінарно-технологічну характеристику сировини і продуктів, які постачаються в спеціалізовані бари, асортимент кулінарної продукції спеціалізованих барів</p> <p>Вміти: давати характеристику страв та виробів у барах різних видів, організувати їх виробництво та реалізацію.</p>	Тема №6. Характеристика страв і виробів спеціалізованих барів	
	6.1 Типізація барів. Особливості меню	
	Лекція №11	2
	План лекції:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика барів та їх типізація. 2. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в спеціалізовані бари. 3. Порядок складання меню для спеціалізованих видів барів. 	
	6.2 Коктейль-бар, десертний та вітамінний бар	
	Лекція №12	2
	План лекції:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Коктейль-бар: асортимент, особливості функціонування. 2. Десертний бар: асортимент, правила подавання, посуд. 3. Вітамінний бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації виробництва продукції. 		
	6.3 Пивний та гриль-бар	
	Лекція №13	2
	План лекції:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пивний бар: асортимент, правила подавання, посуд. 2. Гриль-бар: асортимент, правила подавання, посуд. 3. Молочний-бар: асортимент, правила подавання, посуд, особливості організації приготування продукції. 		
	Джерела:	
	<i>Основна література: 2, 6, 7, 8, 9.</i>	
	<i>Додаткова література: 11, 13, 14, 22, 23, 27, 32, 33, 41.</i>	
	<i>Інтернет-джерела: 43, 44, 45, 48, 49, 50.</i>	
	Самостійна робота:	10
	Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.	
	Практичне заняття №11	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Коктейль-бар та його характеристика. 2. Асортимент закусок і кулінарних виробів коктейль-барів. 3. Організація роботи винного бару. 4. Страви і вироби винних барів. 	
		2

	<p align="center">Практичне заняття №12</p> <p>1. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів. 2. Пивний бар та його організація. 3. Торговельно-виробнича діяльність десертного бару.</p> <p align="center">Практичне заняття №13</p> <p>1. Організація роботи молочного бару і асортимент продукції, яка реалізується. 2. Виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару. 3. Характеристика грального бару та організація міні-барів.</p>	2
<p>Знати: особливості основних компонентів напоїв, техніку приготування напоїв, складання основних напоїв, особливості використання основних технік оформлення напоїв залежно від їх виду</p> <p>Вміти: розрізняти та підбирати основні складові напоїв, використовувати різні техніки приготування напоїв та прийоми їх сервірування, підбирати страви та гарніри до напоїв.</p>	<p align="center">Тема №7. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів</p> <p align="center">7.1 Техніка приготування напоїв</p> <p align="center">Лекція №14</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Техніка наливання основних напоїв. 2. Техніка роботи бармена. 3. Техніка приготування напоїв. 4. Інвентар та обладнання для приготування напоїв.</p>	2
	<p align="center">7.2 Характеристика основних компонентів напоїв</p> <p align="center">Лекція №15</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Характеристика пом'якшуюче-згладжуючих компонентів. 2. Характеристика смако-ароматичних компонентів. 3. Характеристика модифікаторів. 4. Характеристика наповнювачів і супутніх компонентів.</p>	2
	<p align="center">7.3 Гарніри. Сервірування і подавання напоїв</p> <p align="center">Лекція №16</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Основні правила підбору гарнірів до напоїв, способи їх подавання. 2. Техніка виконання великої кількості замовлень. 3. Сервірування змішаних напоїв.</p> <p align="center">Джерела: <i>Основна література: 2, 6, 7, 8, 9. Додаткова література: 11, 13, 14, 22, 23, 27, 28, 33, 40. Інтернет-джерела: 43, 44, 45, 46, 49.</i></p>	2
	<p align="center">Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	10
	<p align="center">Практичне заняття №14</p> <p>1. Відпрацювання техніки наливання основних напоїв. 2. Особливості зм'якшувального компоненту та смако-ароматичні компоненти.</p>	2

	<p>3. Наповнювачі - алкогольні та безалкогольні, їх характеристики.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття №15</p> <p>1 Способи приготування коктейлів методом «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований».</p> <p>2. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фрозен».</p> <p>3. Характеристика напоїв типу «джулєпи», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття №16</p> <p>1. Правила оформлення коктейлів залежно від їх виду. Оформлення і подача коктейлів.</p> <p>2. Підбір гарнірів до напоїв, способи їх подавання.</p> <p>3. Техніка виконання великої кількості замовлень.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: особливості основних видів змішаних напоїв, основні компоненти, що входять до складу коктейлів, технологію приготування різних видів коктейлів, принципи поєднання алкогольних напоїв, правила дегустування коктейлів.</p> <p>Вміти: проводити підготовчу роботу та готувати коктейлі різних груп та призначення, поєднувати алкогольні напої між собою, здійснювати дегустацію напоїв.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 8. Основні види змішаних напоїв (коктейлі)</p> <p style="text-align: center;">Лекція №17</p> <p style="text-align: center;">8.1 Загальна характеристика коктейлів</p> <p style="text-align: center;">План лекції:</p> <p>1. Історична довідка про виникнення коктейлів.</p> <p>2. Поняття про мікологію.</p> <p>3. Коктейлі - аперитиви, діжестиви.</p> <p>4. Гарячі напої.</p> <p style="text-align: center;">8.2 Технологія основних груп коктейлів</p> <p style="text-align: center;">Лекція №18</p> <p style="text-align: center;">План лекції:</p> <p>1. Тонізуючі коктейлі.</p> <p>2. Шаровані коктейлі.</p> <p>3. Групові змішані напої.</p> <p>4. Технологія виробництва безалкогольних змішаних напоїв.</p> <p style="text-align: center;">8.3 Поєднання напоїв. Дегустування</p> <p style="text-align: center;">Лекція №19</p> <p style="text-align: center;">План лекції:</p> <p>1. Класичні та новітні коктейлі</p> <p>2. Техніка дегустування коктейлів. Фізіологія смаку.</p> <p>3. Таблиця поєднань алкогольних напоїв.</p> <p>4. Прогресивні технології обслуговування коктейлями.</p> <p style="text-align: center;">Джерела:</p> <p><i>Основна література:</i> 2, 4, 5, 7, 8.</p> <p><i>Додаткова література:</i> 11, 13, 14, 18, 22, 23, 24, 27, 28, 32, 33, 40, 41.</p> <p><i>Інтернет-джерела:</i> 43, 44, 46, 48, 50.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>
	<p style="text-align: center;">Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного</p>	<p style="text-align: center;">12</p>

	заняття.	
	<p align="center">Практичне заняття №17</p> <p>1. Технологія приготування коктейлів. 2. Коктейлі - аперитиви, діджестиви. 3. Гарячі і десертні коктейлі.</p>	2
	<p align="center">Практичне заняття №18</p> <p>1. Особливості коктейлів типу хайболи та кулери. 2. Тонізуючі і прохолоджувальні напої, безалкогольні коктейлі. 3. Коктейлі на основі соків та напої з яйцем.</p>	2
	<p align="center">Практичне заняття №19</p> <p>1. Приготування та використання гарнірів і топінгів. 2. Приготування цукрового сиропу. 3. Приготування класичних коктейлів. 4. Приготування сучасних коктейлів.</p>	2
<p>Знати: особливості організації роботи в кав'ярнях, види та способи приготування кави та чаю, коктейлів на основі даних компонентів, правила складання чайної і кавової карти.</p> <p>Вміти: готувати каву та чай різними способами, напої на їх основі, сервірувати та подавати чай і каву, складати чайну і кавову карти.</p>	<p align="center">Тема 9. Напої на основі кави та чаю</p> <p align="center">Лекція №20</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Чайні та кав'ярні, їх введення в суспільне життя України. 2. Чай та його приготування. 3. Чайні напої. 4. Кава, приготування різних видів кави.</p>	2
	<p align="center">Лекція №21</p> <p align="center">План лекції:</p> <p>1. Характеристика і приготування холодних напоїв у кав'ярнях. 2. Складання спеціальних карт коктейлів. 3. Карта чаю. Карта кави. 4. Сервірування та подавання чаю та кави.</p> <p align="center">Джерела:</p> <p><i>Основна література: 2, 3, 5, 7, 8.</i> <i>Додаткова література: 10, 12, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 31, 36, 37, 39, 40.</i> <i>Інтернет-джерела: 43, 44, 45, 48, 50.</i></p>	2
	<p align="center">Самостійна робота:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, опрацювання основної та додаткової літератури, законодавчих та нормативних документів, підготовка до практичного заняття.</p>	12
	<p align="center">Практичне заняття №20</p> <p>1. Характеристика та приготування кави різними способами.</p> <p>2. Коктейлі на основі кави, прянощі, що використовуються в процесі приготування кави. 3. Види чаю, способи приготування чаю. 4. Чай та алкоголь.</p>	2

	Практичне заняття №21 1. Складання кавової карти. 2. Складання чайної карти. 3. Фірмові кондитерські вироби в кав'ярнях.	2
<i>ВСЬОГО:</i>		<i>180 год.</i> <i>/ 6 кр.</i>

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література:

1. *Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: ІНКОС, 2015. 360 с.*
2. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2016. 384 с.*
3. *Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани та бари; за ред. А.А.Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 312 с.*
4. *Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с. : іл.*
5. *Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Кравченко М. Ф., Бойко М. Г., Босовська М. В., Григоренко О. М., Антонюк І. Ю., Юдіна Т. І., Литвиненко Т. Є., Федорова Д. В., Расулов Р. А., Тарасенко І. І., Ткаченко Т. І., Чаюн І. О., Марцин Т. О. HoReCa : навч. посібник. Т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с. : іл.*
6. *Мялковский О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. Учебно-практическое пособие. Киев: Издательство «Центр учебной литературы», 2015. 360 с.*
7. *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. Київ: ЦУЛ, 2016. 260с.*
8. *Ростовський В.С. Барна справа: підручник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 398 с.*
9. *Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: Видавнича фірма «Афіша», 2015. 352 с.*

Додаткова література:

10. *Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник. Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.*
11. *Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.*

12. Данько Н.І., Парфіменко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна. 2017. 288с.
13. Коктейли: 100% удовольствія. Пер. с фр. С.А. Колесник. Харьков: Принт-Сервис, 2012. 96 с.
14. Ламперт К.П. Психология отелей, ресторанов и баров = Hotel and Barpsychologie. Psychologie fur die Gastronomie. Харьков : Гуманитарный центр, 2015. 272 с. : ил.
15. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л., Бай С. І., Чаюн І. О., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Антонюк І. Ю., Тарасенко І. І., Гопкало Л. М., Федорова Д. В., Плешкань Н. М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2016. 340 с.
16. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 304 с.
17. Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. Київ : НУХТ, 2016. 333 с.
18. Мостова Л. М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Вид. 2-ге. Київ: Ліра-К, 2016. 388 с.
19. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
20. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. Посібник. Харків: Світ книг, 2016. 411 с.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької ; А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, Л. В. Лукашова, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 584 с.
22. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий. Київ : Кондор, 2015. 557 с.
23. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт. Т. Є. Литвиненко. Київ : КНТЕУ, 2015. 204 с.
24. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. ч.1 / авт. Ю. І. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2015. 178 с.
25. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2016. 186 с.

26. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт. І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2017. 178 с.
27. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
28. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] . За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ: Центр учбової лі-тератури, 2017. 584 с.
29. Ощипок І. М., Пономарьова П.Х. Барна справа: навчальний посібник: для студ. вищ. навч. закл. Львів: «Магнолія», 2016. 288 с.
30. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
31. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
32. Пантош А.Н. Книга про вино. Київ: Перспектива, 2016. 256 с.
33. Паска М.З. Організація барної справи: конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Львів, 2019. 41 с.
34. Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с.
35. Паска М.З. Кейтеринг : методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / розроб. Паска М. З., Радзімовська О. В. Львів, 2019. 72 с.
36. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. №24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192> (дата звернення 20.02.2022).
37. Постова В.В. Особливості формування та реалізації конкурентних переваг закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія "Економіка"*. 2021. Т.8. №1. С.58-67.
38. Постова В.В. Використання кластерних ініціатив в системі розвитку ресторанного господарства України. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. 2021. Т.26. Вип. 1 (86). С.61-66.
39. Реминный С. Интересно о кофе. 77 рассказов для любителей кофе. Киев: Альтерпрес, 2014. 204 с.
40. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 22ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 395 с.
41. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: Видавнича фірма «Афіша», 2017. 352 с.
42. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во Сум ДПУ імені А.С. Макаренка, 2015. 424 с.

Інтернет-джерела:

43. Блог про каву. URL: <http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/>
44. Всі коктейлі світу. URL: <http://www.dodna.org/>
45. Коктейлі. Рецепти коктейлів. URL: <http://www.cocktail-book>.
46. Правила подачі вина. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
47. Типи кавових машин. URL: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
48. Сорти винограду для вина. URL: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>
49. Сім'я ресторанів Дмитра Борисова: <https://borysov.com.ua/>.
50. Кращі заклади ресторанного господарства України: <https://reston.ua/>.