

І.М. Ощипок
П.Х. Пономарьов

БАРНА СПРАВА

Навчальний посібник

Магнолія « 2006»
Львів – 2024

УДК 643.42
ББК 65.431.15
О – 97

Відтворення цієї книги або будь-якої її частини заборонено без письмової згоди видавництва. Будь-які спроби порушення авторських прав будуть переслідуватися у судовому порядку.

Гриф надано Міністерством освіти і науки України

Рецензенти:

Доценко В.Ф. – д.т.н., проф., зав. кафедри молекулярної та авангардної гастрономії, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу НУХТ

Джурик Н.Р. – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Львівського інституту економіки і туризму

Гачак Ю.Р. – професор кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кандидат технічних наук;

Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч.закл.] І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов. Львів, «Магнолія 2006», 2024.– 288 с.

ISBN 978-617-574-104-7

У посібнику викладено особливості організації, функціонування барів, їх класифікацією, матеріально-технічне забезпечення барів, порядок підготовки барів для обслуговування відвідувачів, вимоги до персоналу, що обслуговує споживачів, характеристику базових алкогольних і безалкогольних напоїв, методи, особливості приготування, способи оформлення і подачі різних змішаних напоїв і коктейлів.

Посібник призначено для студентів вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр.

Посібник може бути корисним персоналу, який обслуговує відвідувачів у барах і ресторанах.

ISBN 978-617-574-104-7

© Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., 2024

© «Магнолія 2006», 2024

ЗМІСТ

Вступ	6
Мета і завдання дисципліни «Барна справа»	7
Розділ 1. Особливості організації, функціонування барів, їх класифікація	8
1.1. Перспективи розвитку мережі закладів ресторанного господарства України	8
1.2. Класифікація і характеристика барів	9
<i>Питання для самоконтролю</i>	16
Розділ 2. Матеріально-технічне забезпечення сучасних барів	18
2.1. Приміщення і меблі барів	18
2.2. Устаткування, інвентар, посуд і аксесуари барів	21
<i>Питання для самоконтролю</i>	37
Розділ 3. Організація робочого місця бармена, підготовка бару до обслуговування споживачів	38
3.1. Робоче місце бармена, меню і барні карти	38
3.2. Підготовка бару до роботи	46
3.3. Професійні вимоги до бармена і його обов'язки	47
<i>Питання для самоконтролю</i>	52
<i>Тести для закріплення знань</i>	52
Розділ 4. Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних напоїв вітчизняного та іноземного виробництва	57
4.1. Горілка вітчизняного та іноземного виробництва	57
4.2. Коньяки і бренді вітчизняного та іноземного виробництва.....	65
4.3. Віскі.....	85
4.4. Ром.....	88
4.5. Джин.....	89
4.6. До групи лікєро-горілочаних виробів відносяться: лікєри, наливки, настоянки, бальзами, аперитиви, пунші, десертні напої.....	91
4.7. Подача і споживання міцних базових напоїв	104
<i>Питання для самоконтролю</i>	107
<i>Тести для закріплення знань</i>	108
4.8. Асортимент і характеристика виноградних вин	114

4.8.1. Вина вітчизняного виробництва.....	114
4.8.2. Вина іноземного виробництва.....	138
4.8.3. Правила подачі вин.....	143
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>148</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>149</i>
Розділ 5. Асортимент і характеристика пива.....	155
5.1. Пиво вітчизняного виробництва.....	155
5.2. Пиво іноземного виробництва.....	162
5.3. Якість і дегустація пива.....	164
5.4. Пакування, маркування, зберігання пива.....	166
5.5. Подача пива.....	167
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>168</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>169</i>
Розділ 6. Фруктово-ягідні соки, нектари, сиропи.....	174
6.1. Що має знати бармен про ці продукти?.....	174
6.2. Одержання соків у барах.....	175
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>180</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>181</i>
Розділ 7. Кава натуральна, кавові напої та їх подача.....	184
7.1. Що необхідно знати працівникам бару про каву і кавові напої?.....	184
7.2. Види, сорти натуральної кави.....	185
7.3. Види кавових напоїв та їх подача.....	188
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>192</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>193</i>
Розділ 8. Чай, чайні та інші гарячі напої.....	195
8.1. Гарячі і холодні чайні напої.....	195
8.2. Класифікація, види, сорти, якість чаю.....	195
8.3. Види, властивості чайних напоїв, їх подача.....	199
8.4. Гарячий шоколад і какао, їх подача.....	201
<i>Питання для самоконтролю.....</i>	<i>202</i>
<i>Тести для закріплення знань.....</i>	<i>203</i>
Розділ 9. Класифікація, приготування, характеристика, подача змішаних напоїв і коктейлів.....	207
9.1. Класифікація змішаних напоїв і коктейлів.....	207
9.2. Інструменти і барний посуд для приготування коктейлів.....	217
9.3. Приготування змішаних напоїв і коктейлів.....	220

9.3.1. Характеристика основних алкогольних баз	220
9.3.2. Характеристика основних алкогольних і безалкогольних наповнювачів	227
9.3.3. Характеристика супутніх компонентів	230
9.3.4. Методи та правила приготування змішаних напоїв і коктейлів	232
9.3.5. Технологія приготування коротких і середніх алкогольних коктейлів	240
9.3.6. Технологія приготування та подача довгих змішаних напоїв	251
9.3.7. Технологія приготування та подача групових змішаних напоїв	262
<i>Питання для самоконтролю</i>	269
Додатки	271
Список використаної літератури	278

І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов

БАРНА СПРАВА

Навчальний посібник

Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура тип Time New Roman.
Умовн. друк. арк.16,74.

ПП «Магнолія 2006»
м. Львів-53, 79053, Україна,
тел.+380503701957
e-mail: magnol06@ukr.net

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготівників і
розповсюджувачів видавничої продукції:
серія ДК № 2534 від 21.06.2006 року
видане Державним комітетом інформаційної політики,
телебачення та радіомовлення України

Надруковано у друкарні видавництва «Магнолія 2006»