**Державний вищий навчальний заклад**
**Херсонський Державний аграрний університет**

Кафедра інженерії харчового виробництва

# *Методичні рекомендації*

**для проведення лабораторно-практичних робіт з навчальної дисципліни**

# «БАРНА СПРАВА ТА РОБОТА СОМІЛЬЄ»

**для здобувачів вишої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання**

**Спеціальність: 181** «Харчові технології»

**Освітньо-професійна програма** «Харчові технології»

**Факультет**___біолого-технологічний _____

Херсон – 2020

Методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт з навчальної дисципліни «Барна справа та робота сомільє» для здобувачів вашої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний.

**Підготували:** к.т.н. Дзюндзя О.В.

**Рецензент:** к.т.н. викладач-стажист Бобирь С.В.

Розглянуто і рекомендовано до видання на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва
Протокол № 10 від «24» квітня 2020року
Методичні рекомендації затверджено до видання на засіданні методичної комісії біолого-технологічного факультету

Протокол № 8 від « 28 » квітня 2020 року

Дзюндзя О.В. Методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт з навчальної дисципліни «Барна справа та робота сомільє» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020.– 39 с.

*У методичних рекомендаціях для проведення лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Барна справа та робота сомільє» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми спеціальності 181 «Харчові технології» визначено мету, зміст, необхідне обладнання, обсяг самостійної роботи яку виконують студенти протягом заняття та контрольні запитання до даної теми.*

© Дзюндзя О.В., 2020

# ЗМІСТ

**Вступ**

**Практичне заняття 1.** Закріплення та поглиблення знань з загальної характеристики барів. Історія виникнення, їх розвиток та класифікація барів. Особливості організації роботи барів. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України. 5

**Практичне заняття 2.**Закріплення та поглиблення знань з питань матеріально – технічного забезпечення барів, обладнання призначення та його характеристики. 5

**Практичне заняття 3.**Закріплення та поглиблення знань з організації роботи барів (підготовка до обслуговування, організація постачання, тощо). Вимоги до обслуговуючого персоналу. 6

**Практичне заняття 4.**Закріплення та поглиблення знань з питань організації обслуговування споживачів. 7

**Практичне заняття 5.** Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту і характеристики алкогольних і безалкогольних напоїв 12

**Практичне заняття 6.** Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту і характеристики сировини для алкогольних і безалкогольних напоїв 13

**Практичне заняття 7.** Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту, характеристики і технології коктейлів 15

**Лабораторна работа 1.** Організація робочого місця бармена. Ознайомлення з інвентарем, посудом, устаткуванням. 18

**Лабораторна робота 2.** Приготування і особливості відпускання гарячих напоїв : чай, кава, шоколад, какао. 21

**Лабораторна работа 3**. Технологія приготування коктейлів. Гарнірування коктейлів. 26

**Лабораторна робота 4.** Технологія приготування молочних коктейлів. 28

**Лабораторна робота 5.** Технологія приготування безалкогольних напоїв 29

**Список рекомендованої літератури**