

**Залікові вимоги з навчальної дисципліни**  
**«Організація барної справи»**  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти  
«бакалавр»

**Тестові питання**

**1. Дайте визначення поняття "бар".**

1. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

2. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави. 3. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнених товарів, у якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

4. Заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

**2. Наякі класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування?**

1. Вищий, перший.
2. Люкс, вищий, перший.
3. Люкс, вищий, перший, другий.
4. Вищий, перший, другий.

**3. Який інтер'єр повинні мати бари, що належать до класу вищий?**

1. Оригінальний інтер'єр, високий рівень комфорту, вибір послуг, розмаїтий асортимент напоїв і фірмових коктейлів, стильний посуд, живий оркестр, концертну програму.

2. Вишуканий інтер'єр, високий рівень комфорту, широкий вибір послуг, асортимент фірмових страв та напоїв, дорогий посуд, стильний фірмовий одяг для обслуговуючого персоналу, живий оркестр, розважальну концертну програму або "вар'єте".

3. Інтер'єр, який виготовляють із матеріалів масового виробництва; барну стійку та меблі підбирають на основі зразків серійного виробництва, посуд стильний, недорогий.

4. Інтер'єр, який виготовляють тематично з матеріалів масового виробництва; бар пропонує певні послуги, виготовляє асортимент різних напоїв та страв нескладного приготування. Забезпечує аудіо музичне обслуговування.

**4. Укажіть кількість місць за барною стійкою (у відсотках від загальної кількості місць) у барах класу "люкс",**

1. Не менше ніж 20 відсотків загальної кількості місць.
2. Не менше ніж 30 відсотків загальної кількості місць.
3. Не менше ніж 50 відсотків загальної кількості місць.
4. Не менше ніж 70 відсотків загальної кількості місць.

**5. Укажіть кількість місць за барною стійкою (у відсотках від загальної кількості місць) у барах пертого класу.**

1. Не менше ніж 20 відсотків загальної кількості місць.
2. Не менше ніж 30 відсотків загальної кількості місць.
3. Не менше ніж 50 відсотків загальної кількості місць.
4. Не менше ніж 70 відсотків загальної кількості місць.

**6. Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.**

1. Снек-бар.
3. Коктейль-бар.
2. Пивний бар.
4. Гриль-бар.

**7. Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача.**

1. Снек-бар.
3. Молочний бар.
2. Коктейль-бар.
4. Фітобар.

**8. Укажіть тип бару, в якому велика роль відводиться метрдотелю-сомельє.**

1. Фітобар.
3. Винний бар.
2. Гриль-бар.
4. Снек-бар.

**9. Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл.**

1. Коктейль-бар.
3. Молочний бар.
2. Пивний бар.
4. Вітамінний бар.

**10. У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо)?**

1. У молочному.
3. У вітамінному.
2. У десертному.
4. У танцювальному.

**11\*. Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі?**

1. Фітобар.

3. Винний бар.
2. Снек-бар.
4. Бар-вар'єте.

**12. Уякому барі не продають алкогольних напоїв?**

1. У десертному.
3. У гриль-барі.
2. У вітамінному.
4. У танцювальному.

**13\*. Який бар виконує функцію закладу дієтичного харчування?**

1. Молочний.
3. Танцювальний.
2. Десертний.
4. Гриль-бар.

**14\*. Який бар з успіхом функціонує у фітнес-комплексах, санаторіях, профілакторіях?**

1. Гриль-бар.
3. Фітобар.
2. Снек-бар.
4. Коктейль-бар.

**15. Які бари для швидкого обслуговування розмішують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах?**

1. Гриль-бари.
3. Танцювальні бари.
2. Десертні бари.
4. Експрес-бари.

**16. Укажіть склад виробничих приміщень бару.**

1. Охолоджувальні камери; комора для зберігання сухих продуктів; комора для інвентарю і тари.
2. Виробничі цехи; підсобне приміщення; мийні кухонного посуду.
3. Торговельна зала, вестибюль із гардеробом; мийна столового посуду.
4. Гардероб; душові; кабінет адміністрації; білизняна; приміщення персоналу.

**17. Укажіть основний документ, який визначає права та обов'язки сторін щодо постачання всіх видів продукції.**

1. Акт.
3. Договір.
2. Декларація.
4. Позовна заява.

**18\*. Під час приймання барменом мінеральної води зі складу з'ясувалося, що у ящиках не вистачає п'ять пляшок мінеральної води "Боржомі". Який документ необхідно скласти бармену у присутності постачальника?**

1. Видаткову накладну.
2. Акт приймання продукції за кількістю та якістю.

3. Претензію щодо постачання товару.
4. Прибуткову накладну.

**19. Укажіть строк реалізації в барі ватрушок, пирогів закритих та відкритих із дріжджового тіста при температурі від +2 до +6 °С.**

1. 72 год.
2. 48 год.
3. 24 год.
4. 32 год.

**20. За якими критеріями здійснюється класифікація барів?**

1. За асортиментом напоїв; призначенням; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.
2. За асортиментом напоїв і виробів; призначенням; рівнем обслуговування і номенклатурою послуг.
3. За асортиментом напоїв і виробів; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.
4. За вишуканістю; асортиментом напоїв і виробів; технічним оснащенням.

**21. Недоброякісні товари під час приймання від постачальника необхідно....**

1. Утилізувати, а постачальнику пред'явити результати аналізу та висновки санітарної інспекції;
2. Утилізувати, а постачальнику пред'явити штрафні санкції;
3. Повернути постачальнику разом із результатами аналізу та висновками санітарної інспекції.
4. Усі відповіді правильні.

**22. Згідно із якими критеріями здійснюється приймання товарів у барі?**

1. За кількістю та якістю.
2. За кількістю, естетичним виглядом.
3. За способом обробки, кількістю, якістю.
4. Усі відповіді правильні.

**23. Як необхідно вчинити, якщо відсутні супровідні документи на товари?**

1. Оформити актом фактичну наявність продуктів.
2. Оприбуткувати, отримавши відповідне розпорядження керуючого бару.
3. Повернути постачальнику товари.
4. Усі відповіді правильні.

**24. Які алкогольні напої входять до асортиментного переліку аперитив-барів?**

1. Вермут, віскі, джин, арманьяк, абсент, лікери.
2. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин, наливки.
3. Вермут, ром, десертне вино, віскі, джин.
4. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин із льодом.

**25. В асортименті продукції, що реалізується винним баром, наявні....**

1. Марочні вина, коктейлі та змішані напої на їх основі й спеціальні закуски до них;
2. Столові вина, коктейлі та змішані напої на їх основі й спеціальні закуски до них;
3. Кріплені вина, коктейлі та змішані напої на їх основі й спеціальні закуски до них;
4. Напівсолодкі, десертні вина, коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.

**26. Асортимент продукції пивного бару (пабу) включає....**

1. до 5 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;
2. до 10 найменувань пива та спеціальні закуски;
3. до 30 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;
4. до 20 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове).

**27. Визначте тип бару, який розташовується на першому поверсі готелю.**

1. Снек-бар.
3. Пул-бар.
2. Хол-бар.
4. Скай-бар.

**28. Чи допускаються міцні алкогольні напої в пул-барі (бар при басейні)?**

1. Ні.
3. Три відповіді правильні.
2. Так.
4. Усі відповіді правильні.

**29. Визначте тип бару, який розташовується на останньому поверсі готелю і слугує оглядовим майданчиком довколишнього краєвиду.**

1. Скай-бар.
2. Хол-бар.
3. Нейлі-бар.
4. Фіто-бар.

**30. Із якими приміщеннями повинна бути сумісна барна стійка?**

1. Із камерами для охолодження продукції, мийною столового посуду, складським приміщенням для тари.
2. Із коморою для продуктів та інвентарю, мийною столового посуду, складським приміщенням для тари.
3. Із вестибюлем, мийною столового посуду, складським приміщенням для тари; коморою для продуктів та інвентарю, овочевим цехом, складським приміщенням для тари.
4. Усі відповіді правильні.

1. Охарактеризуйте класифікації барів
2. Характеристика устаткування, що використовуються для праці бармена
3. Види устаткування бару та їх характеристика
4. Основні етапи виконання замовлення
5. Роль бармена в процесі обслуговування
6. Група приміщень у барах
7. Кваліфікаційні вимоги для бармена
8. Види інвентарю та їх характеристика
9. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для виробництва борної продукції.
10. Основні види лікерів, їхня характеристика
11. Класифікація безалкогольних напоїв
12. Основні види кавових напоїв
13. Класифікація алкогольних напоїв.
14. Основні види коктейлів, які використовуються як аперитиви.
15. Основні види емульгаторних коктейлів
16. Основні типи обжарювання кави
17. Основні варіанти коктейлів
18. Техніка приготування змішаних напоїв
19. Техніка наливання основних видів напоїв
20. Лікувально-профілактичні сорти пива
21. Основні етапи виробництва текіли
22. Санітарні вимоги до бармена
23. Спосіб постачання продукції в барах
24. Основні правила обслуговування гостей
25. Відомості щодо інвентарю барного призначення
26. Види барних стійок
27. Групи приміщень у барах
28. Розкрити сутність різних типів барів
29. Види інвентар та їх характеристика
30. Основні правила оформлення вітрин
31. Охарактеризувати від чого залежить кількість складських приміщень
32. Назвати ефективний інвентар для праці бармена
33. Охарактеризуйте найбільш ефективну політику продажу напоїв
34. Напої на основі молока
35. Характеристика базових алкогольних напоїв, етапи їхнього виробництва
36. Класифікація вин
37. Основні етапи виробництва пива
38. Охарактеризувати чим відрізняється арманьяк від коньяка.
39. Техніка наливання основних видів напоїв
40. Охарактеризуйте наливання напоїв фрїстайл
41. Основні правила та принципи приготування напоїв
42. Класифікація вин
43. Назвіть категорії коньяків
44. Техніка виконання численних замовлень
45. Основні види лікерів та їх характеристика

46. Класифікація групових змішаних напоїв
47. Класифікація гарячих напоїв
48. Основні види вечірніх коктейлів
49. Основні види післяобідніх напоїв
50. Різновиди гарячих пуншів

### **Індивідуальні завдання.**

1. Особливості організації і функціонування барів.
2. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару.
3. Класифікація барів.
4. Характеристика різних типів барів.
5. Матеріально-технічне забезпечення барів.
6. Організація постачання в барах.
7. Склад і характеристика приміщень.
8. Барна стійка.
9. Призначення і функції.
10. Обладнання бару, призначення, характеристика.
11. Характеристика посуду, та інвентарю.
12. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
13. Правила оформлення барних вітрин.
14. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.
15. Роль бармена у процесі обслуговування.
16. Підготовка до обслуговування гостей.
17. Основні правила обслуговування гостей.
18. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
19. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі.
20. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
21. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами.
22. Способи подавання десертів.
23. Способи подавання гарячих напоїв.
24. Закуси, які подають в барах до коктейлів.
25. Солодкі страви на основі вершків та сметани.
26. Подавання тютюнових виробів.
27. Правила і способи збирання використаного посуду.
28. Порядок і форми розрахунку.
29. Техніка виконання численних замовлень гостей. і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва.
30. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції.
31. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.
32. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
33. Техніка наливання основних напоїв.
34. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
35. Коктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви.

36. Тонізуючі змішані напої.
37. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями.
38. Гарнірування напоїв та їх подавання.
39. Загальні відомості про змішані напої
40. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

### **Рекомендована література**

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
3. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.
4. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.
5. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15. Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2000.
6. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

### *Базова*

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Пятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. Пятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

### **Інтернет-ресурси:**



1. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
- 4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>