

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МОРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра підприємництво та готельна- ресторанна справа

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
до самостійного опрацювання з освітньої компоненти «Барна
справа» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за
спеціальністю ІЗ «Туризм та рекреація» усіх форм навчання

Одеса,ОНМУ 2026

Тестові завдання до самостійного опрацювання з освітньої компоненти «Барна справа» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю ІЗ «Туризм та рекреація» усіх форм навчання / В.О. Однолько – Д.: ОНМУ, 2026. – 9с.

Автори: В.О. Однолько, доц. каф. ТГРС, к.е.наук.

Анотація. Тестові завдання з дисципліни «Барна справа» призначені для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальностей сфери гостинності, туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Матеріали розроблено з метою перевірки рівня засвоєння студентами теоретичних знань і практичних основ організації роботи бару, технології приготування напоїв та культури барного обслуговування.

Тести охоплюють основні теми дисципліни, зокрема організацію барного господарства, класифікацію алкогольних і безалкогольних напоїв, види барного обладнання та інвентарю, технологію приготування класичних коктейлів, правила їх подачі та особливості професійної діяльності бармена. Завдання спрямовані на перевірку знань термінології, технологічних процесів, стандартів сервісу та професійних компетентностей у сфері барної індустрії.

Тестові завдання структуровані за трьома рівнями складності (базовий, середній та підвищений), що дозволяє використовувати їх для поточного, модульного та підсумкового контролю знань. До тестової роботи також додається бланк відповідей для зручності виконання та перевірки результатів.

Матеріали можуть використовуватися викладачами під час організації освітнього процесу, проведення модульного контролю, іспитів, а також студентами для самостійної підготовки та самоконтролю знань.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності.

ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

Фахові компетентності (ФК):

СК2. Здатність планувати і виконувати наукові та/або прикладні дослідження у сфері туризму та рекреації.

СК5. Здатність оперувати інструментами збору, обробки інформації, аналізувати та управляти туристичною інформацією.

СК 8. Здатність використовувати прикладні підходи для вирішення проблем морського та річкового туризму.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі мають сформувати такі **соціальні навички (Softskills):**

- тренування автономних дослідницьких навичок у процесі роботи з навчально-науковою літературою (відповідно до ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу);

- усвідомлення соціальної відповідальності за результати прийняття рішень, здатність до саморозвитку і самовдосконалення, розуміння соціальної значимості професії (відповідно до ЗК 1. Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності);

- здатність до безперервного розвитку та самовдосконалення (відповідно до ЗК 7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми).

- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;

- правила та особливості проведення дегустації вин;

- вимоги до зберігання алкогольних напоїв;

- органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;

- основні правила приготування та оформлення напоїв;
- кваліфікаційні вимоги до працівників бару. вміти:
- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- формувати теоретичні і практичні знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини;
- підбирати необхідне барного устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного напрямлення бару;
- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.

Вивчення освітнього компонента передбачає здобуття таких **програмних результатів навчання (ПРН)**, що відповідають програмним результатам за освітньо-професійною програмою:

РН6. Аналізувати та оцінювати діяльність суб'єктів туристичного ринку, планувати результати їх стратегічного розвитку.

РН 13.Застосовувати знання для використання прикладних підходів при вирішенні проблем морського та річкового туризму.

РН 14. Використовувати спеціалізовані знання та уміння для організації і управління в морському та річковому туризмі, в т.ч. круїзних перевезень.

I рівень складності (легкі) – 1–10

1. Бар – це:

- A) склад харчових продуктів
- B) підприємство ресторанного господарства, де основною продукцією є напої
- C) кондитерський цех
- D) кухня ресторану

2. Основне робоче місце бармена:

- A) кухня
- B) барна стійка
- C) склад
- D) зал ресторану

3. Інструмент для змішування коктейлів:

- A) шейкер
- B) каstrуля
- C) сковорода
- D) сито

4. Який напій є основою коктейлю «Мохіто»?

- A) текіла

- B) ром
- C) віскі
- D) джин

5. Який алкогольний напій виготовляється з винограду?

- A) віскі
- B) коньяк
- C) ром
- D) джин

6. Основним обладнанням бару є:

- A) плита
- B) барна стійка
- C) духовка
- D) м'ясорубка

7. Хто готує коктейлі у барі?

- A) кухар
- B) офіціант
- C) бармен
- D) адміністратор

8. Лікер – це:

- A) міцний алкогольний напій
- B) солодкий ароматизований алкогольний напій
- C) безалкогольний напій
- D) пиво

9. Для подачі шампанського використовують келих:

- A) хайбол
- B) флюте
- C) олд фешн
- D) мартіні

10. Основним призначенням бару є:

- A) продаж гарячих страв
- B) приготування і подача напоїв
- C) випікання хліба
- D) зберігання продуктів

II рівень складності (середній) – 11–20

11. Який метод приготування коктейлю передбачає збовтування інгредієнтів у шейкері?

- A) Build
- B) Stir
- C) Shake
- D) Layer

12. Який вид льоду найчастіше використовують у коктейлях?

- A) дроблений
- B) кубиковий
- C) листовий
- D) сухий

13. Коктейль «Маргарита» готується на основі:

- A) віскі
- B) текіли
- C) рому
- D) джину

14. Барна ложка використовується для:

- A) прикрашання коктейлів
- B) перемішування напоїв
- C) подрібнення льоду
- D) відкривання пляшок

15. Що таке гарнір у барній справі?

- A) основний інгредієнт
- B) прикраса або доповнення до напою
- C) вид алкоголю
- D) барне обладнання

16. Який посуд використовують для коктейлю «Мартіні»?

- A) хайбол
- B) келих для мартіні
- C) олд фешн
- D) чарка

Список використаних джерел

Основна література

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. **Організація ресторанного господарства.** – Київ: Центр учбової літератури, 2019.
2. Мазаракі А.А. **Технологія продукції ресторанного господарства.** – Київ: КНТЕУ, 2018.
3. П'ятницька Н.О. **Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства.** – Київ: Центр учбової літератури, 2020.
4. Сало Я.М. **Організація ресторанної справи.** – Львів: Афіша, 2017.
5. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. **Менеджмент ресторанного господарства.** – Київ: КНТЕУ, 2019.

Додаткова література

6. Агафонова О.В. **Барна справа та мистецтво приготування коктейлів.** – Київ: Центр учбової літератури, 2018.
7. Левицький В.А. **Технологія приготування напоїв і коктейлів.** – Київ: Ліра-К, 2020.
8. Коваленко Л.М. **Організація роботи бару.** – Харків: Фактор, 2017.
9. Regan G. **The Joy of Mixology.** – New York: Clarkson Potter, 2018.
10. Difford S. **Cocktails: The Bartender's Bible.** – London: Difford's Guide, 2019.
11. Broom D. **The World Atlas of Whisky.** – London: Mitchell Beazley, 2019.
12. Clarke P. **The Cocktail Chronicles.** – New York: Clarkson Potter, 2015.

Інтернет-ресурси

13. Офіційний сайт **International Bartenders Association** – <https://iba-world.com>
14. Професійний ресурс для барменів – <https://www.diffordsguide.com>
15. Кулінарний портал та база рецептів коктейлів – <https://www.liquor.com>

17. До міцних алкогольних напоїв належить:

- А) лікер
- В) горілка
- С) сидр
- Д) вермут

18. Джигер – це:

- А) барна ложка
- В) мірний стакан для алкоголю
- С) шейкер
- Д) ніж

19. Метод «Stir» означає:

- A) збивання
- B) перемішування
- C) нагрівання
- D) фільтрацію

20. Основним інгредієнтом коктейлю «Кривава Мері» є:

- A) томатний сік
- B) апельсиновий сік
- C) ананасовий сік
- D) гранатовий сік

III рівень складності (складні) – 21–30

21. До групи аперитивів належить:

- A) вермут
- B) лікер
- C) бренді
- D) віскі

22. Який інструмент використовують для подрібнення льоду?

- A) мадлер
- B) айс-крешер
- C) стрейнер
- D) джигер

23. Коктейль, що складається з шарів, готується методом:

- A) Build
- B) Shake
- C) Layer
- D) Blend

24. Стрейнер використовується для:

- A) фільтрації коктейлю від льоду
- B) подрібнення фруктів
- C) перемішування
- D) вимірювання алкоголю

25. Основою коктейлю «Піна Колада» є:

- A) текіла
- B) ром
- C) джин
- D) віскі

26. Мадлер використовується для:

- A) подрібнення фруктів і м'яти
- B) перемішування коктейлю
- C) вимірювання алкоголю
- D) фільтрації

27. До барного посуду належить:

- A) хайбол
- B) каструля
- C) деко
- D) сковорода

28. Який напій входить до складу коктейлю «Лонг Айленд»?

- A) текіла
- B) джин
- C) ром
- D) усі перелічені

29. Який метод передбачає приготування коктейлю безпосередньо у келиху?

- A) Shake
- B) Blend
- C) Build
- D) Stir

30. Основна функція бармена:

- A) закупівля продуктів
- B) приготування напоїв і обслуговування гостей
- C) приготування гарячих страв
- D) миття посуду

Бланк відповідей

№ питання Відповідь № питання Відповідь

1	16
2	17
3	18
4	19
5	20
6	21
7	22
8	23
9	24
10	25
11	26
12	27
13	28
14	29
15	30