

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Г.П. Матвеев
«dl» 06/08 2020 г.



Барное дело

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 з.е.**

Часов по учебному плану **144**

Брянская область
2020

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



Рецензент(ы):

к.э.н., доцент Исаев Х.М.



Рабочая программа дисциплины «**Барное дело**» разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;

- профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.03.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина «Барное дело» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Микробиология», «Физиология питания».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Знать: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Уметь: организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания.

Владеть: способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Владеть: новыми технологическими процессами производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
									УП	РПД	УП	РПД
Лекции									6	6	6	6
Лабораторные									4	4	4	4
Практические									6	6	6	6
КСР												
Прием зачета									0,15	0,15	0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									16,15	16,15	16,15	16,15
Сам. работа									126	126	126	126
Контроль									1,85	1,85	1,85	1,85
Итого									144	144	144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Введение, классификация баров и их характеристика			

1.1	Общая информация о барах. /Лек/	5	1	ОПК-5
1.2	Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары. /Ср/	5	5	ОПК-5
	Раздел 2. Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара			
2.1	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. /Лек/	5	1	ОПК-5
2.2	Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. /Лек/	5	1	ОПК-5
2.3	Изучение инвентаря, посуды, оборудования. /Лаб/	5	1	ОПК-5
2.4	Классификация баров и их характеристика/ Ср /	5	5	ОПК-5
2.5	Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. / Ср /	5	5	ОПК-5
2.6	Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. /Ср/	5	5	ОПК-5
2.7	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье. /Ср/	5	5	ОПК-5
	Раздел 3. Классификация коктейлей и построение карт.			
3.1	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей /Лек/	5	1	ОПК-5
3.2	Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей. /Лек/	5	1	ОПК-5
3.3	Приготовление гарниров и топпингов. /Лаб/	5	1	ОПК-5
3.4	Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах./ Ср /	5	5	ОПК-5
3.5	Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. /Ср/	5	5	ОПК-5
3.6	Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена. /Ср/	5	5	ОПК-5
	Раздел 4. Технология подготовки смешанных напитков.			
4.1	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача /Лек/	5	1	ОПК-5
4.2	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям /Ср/	5	5	ОПК-5
4.3	Технология приготовления смешанных напитков /Лаб/	5	1	ОПК-5
4.4	Особенности приготовления коктейлей. /Ср /	5	5	ОПК-5
4.5	Приготовление крастов и слоистых коктейлей / Ср /	5	5	ОПК-5
4.6	Требования для составления карты бара. /Ср /	5	5	ОПК-5
4.7	Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. /Ср/	5	5	ОПК-5
4.8	Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню. /Ср/	5	13	ОПК-5
	Раздел 5. Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировке столов при различных видах обслуживания в барах			
5.1	Обслуживание приемов и банкетов / Ср /	5	10	ОПК-5
5.2	Охрана труда бармена / Ср /	5	10	ОПК-5
5.3	Приготовление горячих смешанных напитков. / Лаб /	5	1	ОПК-5

5.4	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Пр /	5	2	ОПК-5
5.5	Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)/ Пр /	5	2	ОПК-5
5.6	Обслуживание банкетов. /Ср /	5	10	ОПК-5
5.7	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	5	10	ОПК-5
5.8	Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания. /Ср/	5	10	ОПК-5

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для зачета

1. Общая информация о барах.
2. Основные классы предприятий общественного питания.
3. Характеристика баров по месту расположения.
4. Структура управления баров.
5. В каких местах целесообразно располагать бары.
6. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика.
7. Организация работы бара.
8. Обслуживание потребителей в барах.
9. Изучение инвентаря, посуды, оборудования.
10. Классификация баров и их характеристика.
11. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
12. Интерьер бара. Материалы для отделки бара.
13. Бар при ресторане.
14. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
15. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
16. Карты коктейлей, вин, требования к составлению.
17. Характеристика основных компонентов коктейлей.
18. Приготовление гарниров и топпингов.
19. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах.
20. Хрустальная и стеклянная посуда.
21. Требования, предъявляемые к бармену.
22. Форменная одежда обслуживающего персонала.
23. Методы организации труда бармена.
24. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.
25. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.
26. Технология приготовления смешанных напитков.
27. Особенности приготовления коктейлей.
28. Приготовление крастов и слоистых коктейлей.
29. Требования для составления карты бара.
30. Предварительная сервировка стола.
31. Назначение и принципы составления меню.
32. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
33. Виды меню.
34. Обслуживание приемов и банкетов.
35. Охрана труда бармена.
36. Приготовление горячих смешанных напитков.
37. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков.
38. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах).
39. Обслуживание банкетов.
40. Основные способы подачи блюд.
41. Расчет с потребителями.
42. Составление карты вин, карты коктейлей.
43. Показатели культуры обслуживания.

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и докладов

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрустала). Столовых приборов. Эволюция формы.

2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
8. История русских праздников.
9. Особенности питания туристов из разных стран.
10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.
12. Реклама баров.
13. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.
14. Продвижение барных услуг.
15. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Темы для индивидуальной работы

1. Основные классы предприятий общественного питания.
2. Характеристика баров по месту расположения.
3. Структура управления баров.
4. В каких местах целесообразно располагать бары
5. Интерьер бара.
6. Материалы для отделки бара.
7. Бар при ресторане.
8. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
9. Хрустальная и стеклянная посуда.
10. Требования, предъявляемые к бармену.
11. Форменная одежда обслуживающего персонала.
12. Методы организации труда бармена.
13. Предварительная сервировка стола.
14. Назначение и принципы составления меню.
15. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
16. Виды меню.
17. Основные способы подачи блюд.
18. Расчет с потребителями.
19. Составление карты вин, карты коктейлей.
20. Показатели культуры обслуживания.

5.3. Фонд оценочных средств

Приложение 1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91294 . — Загл. с экрана.	
Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/81570 . — Загл. с экрана.	
6.1.2. Дополнительная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.	10
Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011	10
6.1.3. Методические разработки	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело» Брянского ГАУ, 2015 http://www.bgsha.com/ru/book/99760/	10
Слезко Е.И., Исаев Х.М., Байдаков Е.М. Барное дело. Методическое пособие Брянского ГАУ, 2015	10

http://www.bgsha.com/ru/book/99760/	
Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Барное дело» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 41 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433284/	

Журналы:

1. Питание и общество
2. Биохимия.
3. Вопросы питания.
4. Пищевая промышленность.
5. Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Э1 Единая библиотечная система БГАУ: www.bgsha.com;
- Э2 Сайт библиотека БГАУ: www.bgsha.com;
- Э3 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: www.bgsha.com
- Э4 Артемова, Е.Н. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая, Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2007. — 132 с. / <http://rucont.ru/efd/146335>
- Э5 Попов, О.П. Напитки мира / О.П. Попов.— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. / <http://rucont.ru/efd/197303>
- Э6 Попов, О.П. Напитки мира : Учебно-методический комплект / О.П. Попов. — М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2013. / <http://rucont.ru/efd/207569>
- Э7 Горелова, И.Е. Безалкогольные напитки : Учеб. пособие / И.Е. Горелова. — : изд-во ЛКИ, 2006. — 55с. / <http://rucont.ru/efd/145399>
- Э8 Разработка технологии коктейля функционального назначения на основе творожной сыворотки | «Известия вузов. Пищевая технология», 2013 год, №2 // <http://e.lanbook.com/view/journal/99175/>.

6.3 Перечень программного обеспечения

6.3.1. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader

6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
Профессиональная справочная система «Техэксперт»
Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/2010>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специально помещения:

Учебная лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-2 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов. Обеспеченность: Барная стойка, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, барные стулья, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование, плакаты, стенды, методические пособия, наглядные пособия, мультимедийное оборудование.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал Брянского ГАУ) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования корпус Заудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Барное дело

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
- 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО «Барное дело»
- 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Барное дело»
- 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Барное дело»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
- 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
- 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: Барное дело

Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Барное дело» направлено на формировании следующих компетенций:

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов).

ПК-4 – (готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения).

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Барное дело»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	З. 2	У. 1	У. 2	Н. 1	Н. 2
1	Введение, классификация баров и их характеристика	+	+	+	+	+	+
2	Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара	+	+	+	+	+	+
3	Классификация коктейлей и построение карт.	+	+	+	+	+	+
4	Технология подготовки смешанных напитков.	+	+	+	+	+	+
5	Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине Барное дело

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов)					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Лекции раздела № 1-5	организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5
ПК-4 – (готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения).					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
приоритеты в сфере производства продукции питания и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Лекции раздела № 1-5	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	новыми технологическими процессами производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5

		продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			
--	--	--	--	--	--

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение, классификация баров и их характеристика	Общая информация о барах. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 1-5
2	Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. Изучение инвентаря, посуды, оборудования. Классификация баров и их характеристика. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 6-14
3	Классификация коктейлей и построение карт	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей. Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей. Приготовление гарниров и топпингов. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 15-23
4	Технология подготовки смешанных напитков	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 16-33
5	Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах	Обслуживание приемов и банкетов. Охрана труда бармена. Приготовление горячих смешанных напитков. Особенности технологии приготовления коктейлей и	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 34-43

		смешанных напитков. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах. Обслуживание банкетов. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания.	
--	--	---	--

Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Барное дело»

1. Услуги предприятий общественного питания.
2. Обслуживающий персонал: категории, функции.
3. Торговые помещения для обслуживания потребителей
4. Вспомогательные помещения.
5. Современные требования к мебели.
6. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация
7. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика.
8. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
9. Карты коктейлей: понятие, назначение, виды.
10. Правила составления и оформления различных видов меню, преискуранты.
11. Карта вин понятие, назначение.
12. Этапы организации обслуживания.
13. Сервировка и оформление столов.
14. Основные виды и формы складывания салфеток.
15. Подготовка персонала к обслуживанию.
16. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.
17. Последовательность подачи гарниров и закусок.
18. Методы подачи коктейлей.
19. Завершающий этап обслуживания.
20. Украшения коктейлей при подаче.
21. Правила этикета бармена.
22. Охрана труда в работе бармена
23. Подбор посуды.
24. Подбор посуды и приборов.
25. Последовательность и правила подачи гарниров и закусок к коктейлям.

Темы рефератов и докладов

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрустала). Столовых приборов. Эволюция формы.
2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
8. История русских праздников.
9. Особенности питания туристов из разных стран.
10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.
12. Реклама баров.
13. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.
14. Продвижение барных услуг.
15. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Темы для индивидуальной работы

1. Основные классы предприятий общественного питания.
2. Характеристика баров по месту расположения.
3. Структура управления баров.
4. В каких местах целесообразно располагать бары
5. Интерьер бара.
6. Материалы для отделки бара.
7. Бар при ресторане.
8. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
9. Хрустальная и стеклянная посуда.
10. Требования, предъявляемые к бармену.
11. Форменная одежда обслуживающего персонала.

12. Методы организации труда бармена.
13. Предварительная сервировка стола.
14. Назначение и принципы составления меню.
15. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
16. Виды меню.
17. Основные способы подачи блюд.
18. Расчет с потребителями.
19. Составление карты вин, карты коктейлей.
20. Показатели культуры обслуживания.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Барное дело» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Барное дело» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются критериями: «зачтено», - «не зачтено».

Оценивание студента на зачете по дисциплине «Барное дело».

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.

Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	14-15	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с выполнением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на зачете, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	11-13	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	9-10	- Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«не зачтено»	0-8	Студент не знает, как выполнять практические задания, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Барное дело»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 6}{\text{Пр. общее}} \cdot (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна

6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

Число правильных ответов .

- Оц.тестир = ----- * 4(2)

Всего вопросов в тесте

Где *Оц.тестир* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.зачет

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Введение, классификация баров и их характеристика	Общая информация о барах. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
2	Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. Изучение инвентаря, посуды, оборудования. Классификация баров и их характеристика. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
3	Классификация коктейлей и построение карт	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей. Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей. Приготовление гарниров и топпингов. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
4	Технология подготовки смешанных напитков	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
5	Способы составления различных видов	Обслуживание приемов и банкетов. Охрана труда бармена. Приготовление горячих смешанных напитков.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1

	меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах. Обслуживание банкетов. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания.			
--	--	--	--	--	--

** - устный опрос, устное тестирование; практическая работа; защита лабораторной работы.

Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

Вопрос № 1. Бармен для предприятия - прежде всего

- А) Официант
- Б) **Продавец**
- В) Менеджер

Вопрос № 2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется

- А) Главному бухгалтеру
- Б) **Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы**
- В) Руководителю отдела кадров

Вопрос № 3. Является ли бармен материально ответственным лицом:

- А) Нет
- Б) Затрудняюсь ответить
- В) **Да**

Вопрос № 4. К основным обязанностям бармена относится:

- А) **Предотвращение потерь или хищений**
- Б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- В) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

Вопрос № 5. Основной продукт, продаваемый в баре:

- А) Вино
- Б) **Коктейли, алкогольные, безалкогольные и слабоалкогольные напитки**
- В) Закуски

Вопрос № 6. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- А) Несохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- Б) Отпуск блюд, напитков и др. без применения контрольно-кассовых машин
- В) **Оба ответа верны**

Вопрос № 7. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- А) 4-5
- Б) 1-3
- В) **3-5**

Вопрос № 8. Бармен должен обладать следующими качествами:

- А) **Аккуратность, отзывчивость, память**
- Б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие
- В) Индифферентность, наблюдательность, бережливость

Вопрос № 9. Во время работы бармену запрещается:

- А) Слушать и поддерживать разговор с клиентами
- Б) **Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом**
- В) Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

Вопрос № 10. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

- А) Этикет и манера поведения
- Б) Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
- В) **Оба ответа верны**

Вопрос № 11. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

- А) Перед тем, как подать счет
- Б) До того, как клиент получит следующий напиток
- В) **После того, как клиент уйдет из бара**

Вопрос № 12. В какой момент подается счет:

- А) После уборки пустого бокала
- Б) После принятия заказа
- В) **Только по просьбе клиента**

Вопрос № 13. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:

- А) **Рентабельность бара и удовольствие клиентов**
- Б) Личная материальная выгода и престиж профессии
- В) Карьерный рост и личный авторитет

Вопрос № 14. Для разрешения конфликтной ситуации бармен должен:

- А) Не участвовать в конфликте, отстраниться
- Б) Попросить недовольного клиента покинуть помещение бара
- В) **Сохранять спокойствие; не унижаясь извиниться**

Вопрос № 15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:

- А) Уменьшать дозу алкоголя
- Б) **Отказаться от заказа**
- В) Обслуживать наравне с остальными клиентами

Вопрос № 16. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

- А) Шейкер
- Б) **Стрейнер**
- В) Джиггер

Вопрос № 17. Мерной посудой являются:

- А) Риммер, джэг
- Б) **Джиггер, унцовка**
- В) Стрейнер, шейкер

Вопрос № 18. Объем бокала Мартини составляет:

- А) 25-60 мл.
- Б) 250-500 мл.
- В) **90-160 мл.**

Вопрос № 19. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

- А) **Харрикейн**
- Б) Шампань флюте
- В) Мадерная рюмка

Вопрос № 20. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

- А) Стрейнер
- Б) Стеклопосуда
- В) **Совок**

Вопрос № 21. Блендер используют для приготовления коктейлей:

- А) **Из легко смешиваемых алкогольных напитков**
- Б) С фруктами и большим содержанием льда
- В) Оба ответа верны

Вопрос № 22. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:

- А) **Смесительный стакан**
- Б) Шейкер
- В) Питьевой бокал

Вопрос № 23. Для охлаждения посуды нельзя:

- А) Помещать посуду в холодильник
- Б) **Мыть стакан холодной водой**
- В) Засыпать в бокалы лед

Вопрос № 24. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:

- А) Ставить на открытый огонь
- Б) Наполнять бокалы горячей водой

В) Нагреть паром из кофеварки

Вопрос № 25. Какова зависимость между крепостью алкогольного коктейля и объемом стеклянной посуды, в которой он подается:

А) Зависимость отсутствует

Б) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 100 до 200 мл и более, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 50 до 100 мл

В) **Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 50 до 100 мл, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 100 до 200 и более мл**

Вопрос № 26. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:

А) Текила

Б) Канадский виски

В) **Светлый ром**

Вопрос № 27. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:

А) Более 30%

Б) Более 50%

В) Более 90%

Вопрос № 28. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:

А) Французские и итальянские вермуты

Б) **Сахар, сливки, яйца**

В) Апельсиновый, лимонный соки

Вопрос № 29. Виски является основой коктейля:

А) Маргарита

Б) Мартини

В) **Манхэттен**

Вопрос № 30. Подогретое вино со специями называется:

А) Пунш

Б) **Глинтвейн**

В) Грог

Вопрос № 31. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:

А) Вотчестер

Б) Табаско

В) Апельсиновая горечь

Вопрос № 32. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:

А) **Куски льда величиной с грецкий орех**

Б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)

В) Лед не добавляют

Вопрос № 33. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:

А) На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца

Б) **На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца**

В) На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц

Вопрос № 34. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:

А) Кофейный ликер

Б) Кофе эспрессо с коньяком

В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе

Вопрос № 35. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:

А) Calvados

Б) Campari

В) Curacao

Вопрос № 36. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера CuracaoTriplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:

А) Амбир (EMPIRE)

Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)

В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

Вопрос № 37. Коктейль «Манхэттен» относится к группе:

- А) Классический шотдринк
- Б) Фруктовый физ
- В) Терпкий круст

Вопрос № 38. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:

- А) **Первым вливают алкогольный напиток большей плотности**
- Б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
- В) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности

Вопрос № 39. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:

- А) Глинтвейн
- Б) Грог
- В) Пунш

Вопрос № 40. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:

- А) Кулер (cooler)
- Б) Пунш
- В) Слинг (sling)

Вопрос № 41. Какие напитки называют Фенси-дринк:

А) Очень питательные напитки, всегда содержащие молоко и яичный желток. Подаются холодными или теплыми в больших стаканах «тумблер» с соломинкой

Б) Лонгдринки с большим содержанием спирта, которые подаются в маленьких стаканах «тумблер», наполненных мелко наколотым льдом

В) Праздничные напитки, которые не подходят ни под одну категорию коктейлей с алкоголем и для которых не имеется каких-либо основных рецептов. Единственным общим правилом, которое их объединяет, является то, что они не должны содержать больше 60 мл спирта

Вопрос № 42. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:

- А) Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter
- Б) Водка, белый ром, апельсиновый сок
- В) Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка

Вопрос № 43. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:

- А) Манхэттен
- Б) Александр
- В) **Дайкири**

Вопрос № 44. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

- А) БЛЕНД
- Б) ШЕЙК
- В) **БИЛД**

Вопрос № 45. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:

- А) **Физы**
- Б) Эг-ноги
- В) Флипы

Вопрос № 46. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:

- А) Манхэттен
- Б) В 52
- В) **Мохито**

Вопрос № 47. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

- А) Более 50 мл
- Б) Более 100 мл
- В) **Более 140 мл**

Вопрос № 48. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:

- А) Коньяк

- Б) Джин
- В) Текила

Вопрос № 49. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сула путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:

- А) Брожение
- Б) Соложение
- В) Дистилляция

Вопрос № 50. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:

- А) Выдержка
- Б) Декантирование
- В) Дистилляция

Вопрос № 51. К зерновым дистиллятам относятся:

- А) Коньяк, арманьяк, бренди
- Б) Водка, виски
- В) Ром, кашаца

Вопрос № 52. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:

- А) Полусухие, полусладкие
- Б) Крепленые, десертные
- В) Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные

Вопрос № 53. Саке относится к группе:

- А) Ароматизированные дистилляты
- Б) Фруктовые дистилляты
- В) Дистилляты риса

54. Сухие вермуты бывают:

- А) Только белые
- Б) Только красные
- В) Белые и красные

Вопрос № 55. К группе дигестивов относятся:

- А) Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит
- Б) Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли
- В) **Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды**

Вопрос № 56. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:

- А) Коньяк
- Б) Виски
- В) Текила

Вопрос № 57. Работу бармена различают по трем основным стилям:

- А) **Классический, фристайл, спидмиксинг**
- Б) Эконом, бизнес, ультра
- В) Универсальный, флейринг, классический

Вопрос № 58. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер, колада, коллинз, крюшон, кулеры, рикки, слинг, физ), относят к типу:

- А) **Долгие (длинные, longdrink)**
- Б) Короткие
- В) Тянущиеся

Вопрос № 59. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

- А) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя
- Б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
- В) **Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким**

Вопрос № 60. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- А) От -5 до 25 градусов
- Б) От 10 до 20 градусов
- В) От -2 до 8 градусов

Вопрос № 61. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:

- А) Бармен, работающий исключительно с вином

Б) Специалист по приготовлению кофе

В) Бармен, не имеющий доступа к кассе

Вопрос № 62. Марками какого алкогольного напитка являются TresMagueyes (ТресМагэйес), JoseCuervo (Хосе Куерво), Mariachi (Мариачи), Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), PepeLopez (ПепеЛопец), Sauza (Сауза):

А) Ром

Б) Текила

В) Абсент

Вопрос № 63. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода

А) От 6 до 9 месяцев

Б) От нескольких недель до 3 месяцев

В) От 1 года до 5 лет

Вопрос № 64. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

А) Сухие игристые вина

Б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка

В) Марка виски

Вопрос № 65. Мера объема «Дэш» равна:

А) 3 мл.

Б) **0,5 мл**

В) 50 мл

Вопрос № 66. Продукция в баре делится на следующие группы:

А) **Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак**

Б) Напитки, табак, закуски

В) Алкоголь, безалкогольные напитки

Вопрос № 67. Флейринг – это:

А) **Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей**

Б) Приготовление авторского коктейля

В) Один из способов налива

Вопрос № 68. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:

А) Германия, Нидерланды, Чехия

Б) Россия, Англия, Болгария

В) Венгрия, Хорватия, Испания

Вопрос № 69. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:

А) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые

Б) Белые, красные

В) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

Вопрос № 70. Содержание спирта в аперитивах (в %):

А) 40-56

Б) 15-35

В) 9-20

71. К зерновым дистиллятам относятся:

А) Коньяк, арманьяк, бренди

Б) Водка, виски

В) Ром, кашаца

Вопрос № 72. К группе дигестивов относятся:

А) Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит

Б) Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли

В) Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

Вопрос № 73. Содержание спирта в аперитивах (в %):

А) 40-56

Б) 15-35

В) 9-20

Вопрос № 74. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

А) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя

- Б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
- В) Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

Вопрос № 75. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- А) От -5 до 25 градусов
- Б) От 10 до 20 градусов
- В) От -2 до 8 градусов

Вопрос № 76. Работу бармена различают по трем основным стилям:

- А) **Классический, фристайл, спидмиксинг**
- Б) Эконом, бизнес, ультра
- В) Универсальный, флейринг, классический