

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 Г.П. Малявко

«17» июня 2021 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

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **4 з.е.**

Часов по учебному плану **144**

Брянская область, 2021

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



подпись

Рецензент:

к.т.н., доцент Куличенко А.И.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Барное дело»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 17 июня 2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 11 от 17 июня 2021 г.

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



1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ 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.1.ДВ.01.01

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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: основы технических средств для измерения параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов, а так же готовой продукции Уметь: организовывать основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: знанием технических средств измерений основных параметров
ПКС-5. Способен и устанавливать	ПКС-5.3 - Внедряет конкретные технологические	Знать: параметры технологических решений при разработке новых

Консультация												
Прием экзамена												
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								124	124	124	124	
Контроль								3,85	3,85	3,85	3,85	
Итого								144	144	144	144	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	
	Раздел 1. Введение, классификация баров и их характеристика			
1.1	Общая информация о барах. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
1.2	Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары. /Ср/	7	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 2. Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара			
2.1	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.2	Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.3	Изучение инвентаря, посуды, оборудования. /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.4	Классификация баров и их характеристика /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.5	Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.6	Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. /Ср/	7	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.7	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье. /Ср/	7	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 3. Классификация коктейлей и построение карт			
3.1	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.2	Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.3	Приготовление гарниров и топпингов. /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.4	Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах./Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3

3.5	Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. /Ср/	7	12,85	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.6	Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 4. Технология подготовки смешанных напитков			
4.1	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.2	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.3	Технология приготовления смешанных напитков /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.4	Особенности приготовления коктейлей. /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.5	Приготовление крастов и слоистых коктейлей /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.6	Требования для составления карты бара. /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.7	Популярные коктейли /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.8	Изучение рецептуры коктейлей на основе водки /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.9	Изучение рецептуры коктейлей с виски /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.10	Изучение рецептуры коктейлей с ромом /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.11	Изучение рецептуры коктейлей с коньяком /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.12	Изучение рецептуры коктейлей с текилой /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.13	Изучение рецептуры коктейлей с джином /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.14	Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.15	Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.16	Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 5. Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах			
5.1	Обслуживание приемов и банкетов /Лек/	7	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.2	Охрана труда бармена /Лек/ /Сам/	7	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.3	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.4	Приготовление горячих смешанных напитков. /Лаб/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.5	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.6	Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)/Лаб/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3

5.7	Обслуживание банкетов. /Пр/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.8	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.9	Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Контроль /К/	7	0,15	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	КСР	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Прием зачета			ПКС-4.1 ПКС-5.3

Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Курс	Часов	
	Раздел 1. Введение, классификация баров и их характеристика			
1.1	Общая информация о барах. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
1.2	Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 2. Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара			
2.1	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.2	Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.3	Изучение инвентаря, посуды, оборудования. /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.4	Классификация баров и их характеристика /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.5	Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.6	Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.7	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Раздел 3. Классификация коктейлей и построение карт			
3.1	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.2	Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.3	Приготовление гарниров и топпингов. /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.4	Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах./Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3

3.5	Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.6	Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
Раздел 4. Технология подготовки смешанных напитков				
4.1	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.2	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.3	Технология приготовления смешанных напитков /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.4	Особенности приготовления коктейлей. /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.5	Приготовление крастов и слоистых коктейлей /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.6	Требования для составления карты бара. /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.7	Популярные коктейли /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.8	Изучение рецептуры коктейлей на основе водки /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.9	Изучение рецептуры коктейлей с виски /Пр/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.10	Изучение рецептуры коктейлей с ромом /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.11	Изучение рецептуры коктейлей с коньяком /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.12	Изучение рецептуры коктейлей с текилой /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.13	Изучение рецептуры коктейлей с джином /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.14	Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.15	Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.16	Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
Раздел 5. Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах				
5.1	Обслуживание приемов и банкетов /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.2	Охрана труда бармена /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.3	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.4	Приготовление горячих смешанных напитков. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.5	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.6	Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)/Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3

5.7	Обслуживание банкетов. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.8	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	5	9	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.9	Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Контроль /К/	5	3,85	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	Прием зачета	5	0,15	ПКС-4.1 ПКС-5.3

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Т.Р. Любецкая	Любецкая, Т.Р. Барное дело : учебник / Т.Р. Любецкая .— 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 180 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03403-9	Москва, 2019	ЭБС Руконт
Л1.2	Е.Н. Артемова	Артемова, Е.Н. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая; Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2007 .— 133 с. — 132 с.	Орел, 2007	ЭБС Руконт
6.1.2. Дополнительная литература				
Л2.1	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3.	Санкт-Петербург, 2021	Лань : электронно-библиотечная система.
Л2.3	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1.	Санкт-Петербург, 2021	Лань : электронно-библиотечная система.
Л2.4	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1.	Санкт-Петербург, 2020	Лань : электронно-библиотечная система.
6.1.3. Методические разработки				

ЛЗ.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело»: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 30 с.	Брянск, 2020	Лань : электронно-библиотечная система
ЛЗ.2	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	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.	Брянск: БГСХА, 2018	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.3	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, В.Е. Гапонова	Слезко Е.И. Теоретический курс по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, В.Е. Гапонова. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2016. – 80 с.	Брянск: БГСХА, 2016	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.4	Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М	Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с.	Брянск: БГСХА, 2015	http://www.bgsha.com/ru/

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа – 3-107 лаборатория процессов и аппаратов/продуктов общественного питания	Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная
---	---

	<p>IN3500 indokog, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ-600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358ЕЕR, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кг119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50 л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия 6. Ноутбук</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.

- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;

- акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
 - для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемыми эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Барное дело

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Брянская область, 2021

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:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: основы технических средств для измерения параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов, а так же готовой продукции Уметь: организовывать основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: знанием технических средств измерений основных параметров
ПКС-5. Способен 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	ПКС-5.3 - Внедряет конкретные технологические решения при разработке новых процессов в барном производстве	Знать: параметры технологических решений при разработке новых процессов Уметь: применять технологические решения в барном производстве Владеть: способами внедрения технологических решений в барном производстве

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 сервировке столов при различных видах обслуживания в барах	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

2.3. Структура компетенций по дисциплине Барное дело

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основы технических средств для измерения параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов, а так же готовой продукции	Лекции раздела № 1-5	организовывать основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	знанием технических средств измерений основных параметров	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5
ПКС-5. Способен 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					
ПКС-5.3 - Внедряет конкретные технологические решения при разработке новых процессов в барном производстве					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
параметры технологических решений при разработке новых процессов	Лекции раздела № 1-5	применять технологические решения в барном производстве	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	способами внедрения технологических решений в барном производстве	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5

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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 6-16
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	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 17-24

		бармена.		
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. Изучение рецептуры коктейлей на основе водки. Изучение рецептуры коктейлей с виски. Изучение рецептуры коктейлей с ромом. Изучение рецептуры коктейлей с коньяком. Изучение рецептуры коктейлей с текилой. Изучение рецептуры коктейлей с джином. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 25-46
5	Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах	Обслуживание приемов и банкетов. Охрана труда бармена. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Приготовление горячих смешанных напитков. 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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 47-52

Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Барное дело»

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.
13. Материалы для отделки бара.
14. Бар при ресторане.
15. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
16. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
17. Карты коктейлей, вин, требования к составлению.
18. Характеристика основных компонентов коктейлей.
19. Приготовление гарниров и топпингов.
20. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах.
21. Хрустальная и стеклянная посуда.
22. Требования, предъявляемые к бармену.

23. Форменная одежда обслуживающего персонала.
24. Методы организации труда бармена.
25. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.
26. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.
27. Технология приготовления смешанных напитков.
28. Особенности приготовления коктейлей.
29. Приготовление крастов и слоистых коктейлей.
30. Требования для составления карты бара.
31. Изучение рецептуры коктейлей на основе водки.
32. Изучение рецептуры коктейлей с виски.
33. Изучение рецептуры коктейлей с ромом.
34. Изучение рецептуры коктейлей с коньяком.
35. Изучение рецептуры коктейлей с текилой.
36. Изучение рецептуры коктейлей с джином.
37. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским.
38. Предварительная сервировка стола.
39. Назначение и принципы составления меню.
40. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
41. Виды меню.
42. Обслуживание приемов и банкетов.
43. Охрана труда бармена.
44. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара.
45. Приготовление горячих смешанных напитков.
46. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков.
47. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах).
48. Обслуживание банкетов.
49. Основные способы подачи блюд.
50. Расчет с потребителями.
51. Составление карты вин, карты коктейлей.
52. Показатели культуры обслуживания.

Темы рефератов

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя). 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.

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:

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

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:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4(2)$$

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. экзамен

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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 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,	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 1

		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.			
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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 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. Изучение рецептуры коктейлей на основе водки. Изучение рецептуры коктейлей с виски. Изучение рецептуры коктейлей с ромом. Изучение рецептуры коктейлей с коньяком. Изучение рецептуры коктейлей с текилой. Изучение рецептуры коктейлей с джином. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 1
5	Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах	Обслуживание приемов и банкетов. Охрана труда бармена. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Приготовление горячих смешанных напитков. 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.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 1

** - 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, джаг
- 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) Стеклянная посуда
- 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) Нагревать 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) Амфир (EMPIRE)
- Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
- В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

Вопрос № 37. Коктейль «Манхеттен» 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 сусла 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 дижестивов 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, крушон, 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 дижестивов 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