

**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.

**Безалкогольные и алкогольные напитки**

(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):

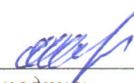
к.б.н., доцент Слезко Е.И.



подпись

Рецензент:

к.т.н., доцент Куличенко А.И.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Безалкогольные и алкогольные напитки»** 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.





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	
	<b>Раздел 1. Введение.</b>			
1.1	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
1.2	Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. /Ср/	7	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	<b>Раздел 2. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков</b>			ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.1	Производство безалкогольных напитков. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.2	Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.3	Показатели качества безалкогольных напитков. /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.4	Производство товарных сиропов и сухих напитков /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
	<b>Раздел 3. Вода как основной компонент безалкогольных напитков</b>			ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.1	Производство минеральных вод. /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.2	Искусственно минерализованные воды /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.3	Товароведная характеристика безалкогольных напитков. /Лаб/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.4	Технология этилового спирта./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

	<b>Раздел 4.</b> Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта			
4.1	Технология этилового спирта /Лек/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
4.2	Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата /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	Технология бренди. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	<b>Раздел 5.</b> Алкогольные коктейли и смешанные напитки			
5.1	Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника. /Лек/	7	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.2	Технология крепких алкогольных напитков из агавы. /Лек/ /Сам/	7	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.3	Приготовление горячих смешанных напитков. /Лаб/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.4	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Пр/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки Лаб/	7	2	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.6	Обслуживание банкетов. /Пр/	7	3	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.7	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	7	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.8	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	
	<b>Раздел 1. Введение.</b>			
1.1	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
1.2	Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	<b>Раздел 2. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков</b>			ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.1	Производство безалкогольных напитков. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.2	Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.3	Показатели качества безалкогольных напитков. /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
2.4	Производство товарных сиропов и сухих напитков /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
	<b>Раздел 3. Вода как основной компонент безалкогольных напитков</b>			ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.1	Производство минеральных вод. /Лек/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.2	Искусственно минерализованные воды /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.3	Товароведная характеристика безалкогольных напитков. /Лаб/	5	1	ПКС-4.1 ПКС-5.3
3.4	Технология этилового спирта./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
	<b>Раздел 4. Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта</b>			
4.1	Технология этилового спирта /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3

4.2	Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата /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	Технология бренди. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
	<b>Раздел 5. Алкогольные коктейли и смешанные напитки</b>			
5.1	Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.2	Технология крепких алкогольных напитков из агавы. /Ср/	5	10	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.3	Приготовление горячих смешанных напитков. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.4	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.6	Обслуживание банкетов. /Ср/	5	9	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.7	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	5	5	ПКС-4.1 ПКС-5.3
5.8	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 и практических занятиях

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Приложение №1

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	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
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
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.
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
Л3.1	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
Л3.2	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	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>



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	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>
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	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>
	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» 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	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>

## 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	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стенды</li> <li>2. Макеты: картофелеочистительная машина</li> <li>3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokog, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, 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),</li> </ol>
---	---

	<p>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 кт119, 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 &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; 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 &amp; 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><b>Лицензионное программное обеспечение:</b> 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><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b> 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, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**Безалкогольные и алкогольные напитки**

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: Безалкогольные и алкогольные напитки

Форма промежуточной аттестации: зачет

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

#### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Безалкогольные и алкогольные напитки» 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.	<b>Знать:</b> основы технических средств для измерения параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов, а так же готовой продукции <b>Уметь:</b> организовывать основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Владеть:</b> знанием технических средств измерений основных параметров
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного 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	<b>Знать:</b> параметры технологических решений при разработке новых процессов <b>Уметь:</b> применять технологические решения в барном производстве <b>Владеть:</b> способами внедрения технологических решений в барном производстве

#### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки»

№ раздела	Наименование раздела	3.	3.	У.	У.	Н.	Н.
		1	2	1	2	1	2
1	Введение	+	+	+	+	+	+
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+
4	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта.	+	+	+	+	+	+
5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине Безалкогольные и алкогольные напитки

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 (3.1)		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 (3.1)		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	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 1-2
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков работы бара	Производство безалкогольных напитков. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Показатели качества безалкогольных напитков. Производство товарных сиропов и сухих напитков. 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 3-9
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	Производство минеральных вод. Искусственно минерализованные воды. Товароведная характеристика безалкогольных напитков. Технология этилового спирта. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 10-15
4	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта	Технология этилового спирта. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Популярные коктейли. 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	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Вопрос на зачете 16-32

		джином. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Технология бренди.		
5	Алкобольные коктейли и смешанные напитки	Технология крепких алкобольных напитков из сахарного тростника. Технология крепких алкобольных напитков из агавы. Приготовление горячих смешанных напитков. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. Алкобольные коктейли и смешанные напитки. 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 33-45

Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Безалкобольные и алкобольные напитки»

1. История появления и развитие технологии безалкобольных напитков.
2. Классификация и ассортимент безалкобольных напитков
3. Производство безалкобольных напитков
4. Основы конструирования безалкобольных напитков функционального назначения
5. Показатели качества безалкобольных напитков
6. Производство товарных сиропов и сухих напитков
7. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
8. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане
9. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье
10. Производство минеральных вод.
11. Искусственно минерализованные воды
12. Товароведная характеристика безалкобольных напитков
13. Технология этилового спирта
14. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену
15. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена
16. Технология этилового спирта
17. Технология алкобольных напитков на основе спирта-ректификата
18. Технология приготовления смешанных напитков
19. Особенности приготовления коктейлей
20. Приготовление крастов и слоистых коктейлей
21. Требования для составления карты бара.
22. Популярные коктейли.
23. Изучение рецептуры коктейлей на основе водки.
24. Изучение рецептуры коктейлей с виски.
25. Изучение рецептуры коктейлей с ромом.
26. Изучение рецептуры коктейлей с коньяком.
27. Изучение рецептуры коктейлей с текилой.
28. Изучение рецептуры коктейлей с джином.
29. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским.
30. Требования для составления карты бара
31. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню
32. Технология бренди
33. Технология крепких алкобольных напитков из сахарного тростника
34. Технология крепких алкобольных напитков из агавы
35. Приготовление горячих смешанных напитков
36. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков
37. Алкобольные коктейли и смешанные напитки
38. Технология крепких алкобольных напитков из сахарного тростника.
39. Технология крепких алкобольных напитков из агавы.
40. Приготовление горячих смешанных напитков.
41. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков.
42. Алкобольные коктейли и смешанные напитки.
43. Обслуживание банкетов.
44. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями
45. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания

**Темы рефератов**

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
2. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
3. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
4. Классификация безалкобольных напитков промышленного производства.



5. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
6. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
7. Лед, правила его приготовления и хранения.
8. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
9. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля - аперитива.
10. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
11. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
12. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
13. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления коктейлей.

#### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» 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 «Безалкогольные и алкогольные напитки».**

*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 «Безалкогольные и алкогольные напитки»:

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

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} ,}{\text{Пр. общее}} * 5 \quad (1)$$

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

5.

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

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

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	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 1
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков работы бара	Производство безалкогольных напитков. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Показатели качества безалкогольных напитков. Производство товарных сиропов и сухих напитков. 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	Опрос Реферат	1 1
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	Производство минеральных вод. Искусственно минерализованные воды. Товароведная характеристика безалкогольных напитков. Технология этилового спирта. 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	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта	Технология этилового спирта. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Популярные коктейли. 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. Технология бренди.	ПКС-4.1 ПКС-5.3	Опрос Реферат	1 1
5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки	Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника. Технология крепких алкогольных напитков из агавы. Приготовление горячих смешанных напитков. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. 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

1. Вместимость кофейной пары?
  - а) 50-100мл
  - б) 200-250 мл
  - в) 100-150мл
  - г) 250-300мл

- д) 500мл
2. Для получения лимонного сока используют экстрактор?
- а) поршневый
  - б) шнековый
  - в) прессовый
  - г) цитрусовый
  - д) фруктовый
3. Бокал для подачи шампанского?
- а) шампанское блюдо
  - б) флюте
  - в) тулип
  - г) классический
4. По температуре подачи напитки делят?
- а) холодные и теплые
  - б) охлажденные и теплые
  - в) холодные и горячие
  - г) горячие и теплые
5. Микс-дринг употребляют?
- а) перед едой
  - б) перед сном
  - в) после трапезы
  - г) в любое время
6. Расшифруйте ССК?
- а) слягчающий-сладкий коктейль
  - б) смягчающий-сглаживающий компонент
  - в) сироп с кофе
  - г) нет верного ответа
7. Что используют для длинных смешанных напитков, в качестве разбавителей?
- а) основной компонент
  - б) наполнители
  - в) пряности
  - г) сахарная пудра
8. Основной компонент «Гренадин»?
- а) апельсин
  - б) киви
  - в) лимон
  - г) гранат
  - д) лайм
9. Перевод с англ. слова бар означает?
- а) шкаф с напитками
  - б) барьер
  - в) сервант с алкогольными напитками
  - г) место для размещения табачных изделий
10. Графин используют для подачи?
- а) шампанского
  - б) крепко-алкогольных напитков
  - в) джема
  - г) сока
  - д) мороженого
11. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?
- а) пони
  - б) шерри
  - в) снифтер
  - г) ярда
12. Рюмка «Ингальятор», «Балон» используется для подачи?
- а) белого вина красного
  - б) десертного вина
  - в) красного вина
  - г) коньяка
  - д) шампанского
13. Работник за барной стойкой?
- а) официант
  - б) бармен
  - в) метродотель
  - г) сомелье
  - д) заведующий производством
14. К каким блюдам подают белое вино?
- а) блюда из рыбы и птицы

- б) к десертным блюдам
  - в) блюдам из овощей
  - г) к первым блюдам
  - д) к блюдам из мяса
15. Мобиле-бар-это?
- а) бар реализующий крепкоалкогольные напитки
  - б) специализированный бар, работающий исключительно на приёмах и банкетах ) бар где можно быстро перекусить
  - г) передвижной бар на колёсах
16. Где расположен « Кегельбан-бар»?
- а) в холле гостиницы
  - б) в зале для игры
  - в) в аэропорте
  - г) в отеле
17. Сито для шейкера?
- а) джиггер
  - б) стрейнер 7
  - б в) каннель
  - г) шейкер
  - д) гейзер
18. Текилу изготавливают из?
- а) рожь
  - б) можжевельника
  - в) яблок
  - г) ячмень
  - д) агавы
19. Для подачи напитков на основе кофе используют?
- а) порто
  - б) гоблет
  - в) айриш-кофе
  - г) кофейную чашку
20. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40- 100см<sup>3</sup>?
- а) коктейльная
  - б) пони
  - в) шот
  - г) хот-шот
21. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?
- а) хайбол
  - б) зомби
  - в) тумблер
  - г) рокс
22. Фильтр для отделения напитка от льда?
- а) слайсер
  - б) сифон
  - в) стрейнер
  - г) джазва
23. Шейкер используют ?
- а) для отделения сливок
  - б) для смешивания напитков
  - в) для взбивания кремов
  - г) для дробления льда
24. Блендер позволяет приготовить?
- а) коктейль 13
  - б) чанахи
  - в) кокот
  - г) паштет
  - д) фреш
25. Красное вино подают в рюмке?
- а) флюте
  - б) ликерная
  - в) ренвейная
  - г) мадерная
  - д) лафитная
26. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000см<sup>3</sup>?
- а) пиво
  - б) ром
  - в) вино
  - г) джин
  - д) водка

27. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

- а) коктейль
- б) компот
- в) экстракт
- г) мультивитаминный сок
- д) эссенция

28. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина? а) мецкаль

- б) ром
- в) кашаса
- г) виски
- д) коньяк

29. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?

- а) вкус кофе
- б) ореховый
- в) фруктовый
- г) цитрусовый
- д) мятный 14

30. Назначение ССК-?

- а) придаёт коктейлям горечь
- б) снижает остроту вкуса основного ингредиента
- в) возбуждает нервную систему
- г) успокаивает