

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств

**Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев**

## **ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**по дисциплине: Барное дело**

для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Брянская область,  
2020

УДК 640.44 (076)  
ББК 65.431  
С 47

Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело»: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 30 с.

Пособие подготовлено для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Барное дело.

Рецензент: д.т.н., профессор кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств Купреенко А.И.

*Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института от 30 октября 2020 г., протокол № 3.*

© Брянский ГАУ, 2020  
© Е.И. Слезко, 2020  
© В.Е. Гапонова, 2020  
© Х.М. Исаев, 2020

## Тестовые задания

**1. Бармен для предприятия - прежде всего**

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

**2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется**

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

**3. Является ли бармен материально ответственным лицом:**

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

**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

**5. Основной продукт, продаваемый в баре:**

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

**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

**7. Профессия бармена имеет следующие разряды:**

- А) 4-5
- Б) 1-3
- В) 3-5

**8. Бармен должен обладать следующими качествами:**

- А) Аккуратность, отзывчивость, память
- Б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие

В) Индифферентность, наблюдательность, бережливость

**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

**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

**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

**12. В какой момент подается счет:**

А) После уборки пустого бокала

Б) После принятия заказа

В) Только по просьбе клиента

**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

**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

**15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:**

А) Уменьшать дозу алкоголя

Б) Отказаться от заказа

В) Обслуживать наравне с остальными клиентами

**16. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:**

А) Шейкер

Б) Стрейнер

В) Джиггер

**17. Мерной посудой являются:**

- А) Риммер, джаг
- Б) Джиггер, унцовка
- В) Стрейнер, шейкер

**18. Объем бокала Мартини составляет:**

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

**19. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:**

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

**20. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:**

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

**21. Блендер используют для приготовления коктейлей:**

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

**22. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:**

- А) Смесительный стакан
- Б) Шейкер
- В) Питевой бокал

**23. Для охлаждения посуды нельзя:**

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

**24. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:**

- А) Ставить на открытый огонь
- Б) Наполнять бокалы горячей водой
- В) Нагревать паром из кофеварки

**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

**26. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:**

- А) Текила
- Б) Канадский виски
- В) Светлый ром

**27. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:**

- А) Более 30%
- Б) Более 50%
- В) Более 90%

**28. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:**

- А) Французские и итальянские вермуты
- Б) Сахар, сливки, яйца
- В) Апельсиновый, лимонный соки

**29. Виски является основой коктейля:**

- А) Маргарита
- Б) Мартини
- В) Манхэттен

**30. Подогретое вино со специями называется:**

- А) Пунш
- Б) Глинтвейн
- В) Грог

**31. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:**

- А) Вотчестер
- Б) Табаско
- В) Апельсиновая горечь

**32. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крушонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:**

- А) Куски льда величиной с грецкий орех
- Б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
- В) Лед не добавляют

**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

**34. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:**

- А) Кофейный ликер
- Б) Кофе эспрессо с коньяком
- В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе

**35. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:**

- А) Calvados
- Б) Campari
- В) Curacao

**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)

**37. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:**

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

**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

**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

**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)

**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

**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

**43. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:**

А) Манхэттен

Б) Александр

В) Дайкири

**44. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:**

А) БЛЕНД

Б) ШЕЙК

В) БИЛД

**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



**46. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:**

- А) Манхэттен
- Б) В 52
- В) Мохито

**47. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:**

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

**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

**49. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сула путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:**

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

**50. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:**

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

**51. К зерновым дистиллятам относятся:**

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

**52. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:**

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

**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

**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

**56. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:**

А) Коньяк

Б) Виски

В) Текила

**57. Работу бармена различают по трем основным стилям:**

А) Классический, фристайл, спидмиксинг

Б) Эконом, бизнес, ультра

В) Универсальный, флейринг, классический

**58. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер, колада, коллинз, крющон, кулеры, рикки, слинг, физ), относят к типу:**

А) Долгие (длинные, longdrink)

Б) Короткие

В) Тянущиеся

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**65. Мера объема «Дэш» равна:**

- А) 3 мл.
- Б) 0,5 мл
- В) 50 мл

**66. Продукция в баре делится на следующие группы:**

- А) Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
- Б) Напитки, табак, закуски
- В) Алкоголь, безалкогольные напитки

**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

**68. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:**

- А) Германия, Нидерланды, Чехия
- Б) Россия, Англия, Болгария
- В) Венгрия, Хорватия, Испания

**69. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:**

- А) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
- Б) Белые, красные
- В) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

**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

**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

**73. Что такое танины в вине - это:**

А) Природные химические соединения, которые содержатся в кожуре, семенах и гребнях ягод винограда.

Б) Природные биологические соединения, которые содержатся в семенах и гребнях ягод винограда.

В) Природные соединения, которые содержатся в кожуре и гребнях ягод винограда.

**74. Что такое вино?**

А) Алкогольный напиток (крепость: натуральных – 9-16 % об., крепленых – 16-22 % об.), получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного сока (иногда с добавлением спирта и других веществ - так называемое «крепленое вино»).

Б) Безалкогольный напиток (крепость: натуральных – 10-20 % об., крепленых – 20-25 % об.), получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного сока (иногда с добавлением спирта и других веществ - так называемое «крепленое вино»).

В) Крепленый напиток (крепость: натуральных – 20-30 % об., крепленых – 30-45 % об.), получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного сока (иногда с добавлением спирта и других веществ - так называемое «крепленое вино»).

**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

**76. Работу бармена различают по трем основным стилям:**

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

**77. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:**

- А) Сухие игристые вина
- Б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
- В) Марка виски

**78. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер, колада, коллинз, крюшон, кулеры, рикки, слинг, физ), относят к типу:**

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

**79. 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

**80. Продукция в баре делится на следующие группы:**

- А) Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы
- Б) Напитки, табак, закуски
- В) Алкоголь, безалкогольные напитки

**81. Марками какого алкогольного напитка являются TresMaguеуеs (ТресМагэ́йес), JoseCuervo (Хосе Куерво), Mariachi (Мариачи), Matador (Матадор), Olmеса (Олмека), PepeLopez (ПепеЛопец), Sauza (Сауза):**

- А) Ром
- Б) Текила
- В) Абсент

**82. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:**

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

**83. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:**

- А) Германия, Нидерланды, Чехия
- Б) Россия, Англия, Болгария
- В) Венгрия, Хорватия, Испания

**84. Марками какого алкогольного напитка являются «Московский», «Кутузов», «Шустов», «Арарат», «Багратион», «Ной» и «Белый аист»:**

- А) Коньяк
- Б) Виски
- В) Текила

**85. Марками какого алкогольного напитка являются «Appleton Estate (Ямайка)», «Contessa (Индия)», «Vožkov (Чехия)», «Old Port Rum (Индия)», «Barceló (Доминикана)», «Havana Club (Куба)» и «McDowell's No.1 Rum (Индия)»:**

- А) Коньяк
- Б) Виски
- В) Ром

**86. 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

**87. Содержание сахара в винах классификации Extra dry:**

- А) 12-17 г/л
- Б) 0-6 г/л
- В) 17-32 г/л

**88. 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

**89. Как называется водка, которую производят в Турции:**

- А) Раки
- Б) Саке
- В) Фенни

**90. Мера объема «Дэш» равна:**

- А) 3 мл.
- Б) 0,5 мл
- В) 50 мл

**91. Является ли бармен материально ответственным лицом:**

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

**92. Виды шейкеров:**

- А) Классический (европейский, континентальный или кобблер), бостонский (американский)
- Б) Современный, английский
- В) Французский, американский, европейский

**93. Объем барной ложки:**

- А) 5 мл
- Б) 10 мл
- В) 2 мл

**94. Барный гейзер - это:**

- А) Дозатор
- Б) Ситечко
- В) Нарзанник

**95. Какой барный инструмент позволяет быстро и легко выдавить сок с порезанных на дольки фруктов:**

- А) Сквизер
- Б) Мадлер
- В) Стрейнер

**96. Основной продукт, продаваемый в баре:**

- А) Вино
- Б) Коктейли

В) Закуски

**97. Приспособление для быстрого создания сахарного или солевого ободка на кромке бокала:**

- А) Риммер
- Б) Щипцы
- В) Диспенсер

**98. Инструмент для быстрого наполнения бокала с коктейлем или чашки с кофе взбитыми сливками:**

- А) Сифон для сливок (диспенсер, кример)
- Б) Ведерко, совок и щипцы для льда
- В) Сквизер

**99. Что такое гейзер в барном деле:**

А) Барное приспособление, надеваемое на горлышко бутылки (насадка на бутылку), необходимое для равномерного, аккуратного и точного разлива напитков.

Б) Барное приспособление, надеваемое на основание бутылки, необходимое для точного разлива напитков.

В) Оба ответа верны

**100. Вместимость пивного бокала:**

- А) 220-1000 мл
- Б) 250-1000 мл
- В) 100-320 мл

**101. Для подачи ликеров в чистом виде используют:**

- А) Ликерная рюмка. Пони. Кордиал.
- Б) Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.
- В) Шерри. Мадерная рюмка. Порт гласс.

**102. Объем бокала для красного вина варьирует в пределах:**

- А) 150-300 мл
- Б) 80-150 мл
- В) 250-500 мл

**103. Для подачи алкогольных напитков методом straight up, то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком используют.**

- А) Стопка. Шот. Джиггер.
- Б) Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.
- В) Гоблит. Кубок.



**104. Для подачи mix-drink, long drink – напитки большого объема и soft drink – безалкогольные напитки (соки, газированные напитки) используют:**

- А) Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.
- Б) Харрикейн
- В) Пус кафе

**105. Вместимость коктейльного бокала:**

- А) 90-280 мл
- Б) 150-300 мл
- В) 100-300 мл

**106. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:**

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

107. Мерной посудой являются:

- А) Риммер, джаг
- Б) Джиггер, унцовка
- В) Стрейнер, шейкер

**108. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:**

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

**109. Драфт это:**

- А) Вращающийся стеллаж.
- Б) Установка по розливу вина.
- В) Устройство для наливания содовой в напитки.

**110. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:**

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

**111. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:**

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

**112. Для охлаждения посуды нельзя:**

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

**113. 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

**114. Объем бокала Мартини составляет:**

- А) 25-60 мл.
- Б) 250-500 мл.
- В) 90-240 мл.

**115. 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

**116. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:**

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

**117. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:**

- А) Вотчестер
- Б) Табаско
- В) Апельсиновая горечь

**118. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:**

- А) Глинтвейн
- Б) Грог
- В) Пунш

**119. Виски является основой коктейля:**

- А) Маргарита
- Б) Мартини

В) Манхэттен

**120. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:**

- А) Calvados
- Б) Campari
- В) Curacao

**121. Подогретое вино со специями называется:**

- А) Пунш
- Б) Глинтвейн
- В) Грог

**122. 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

**123. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:**

- А) БЛЕНД
- Б) ШЕЙК
- В) БИЛД

**124. 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

**125. 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

**126. 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

**127. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего суслу путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:**

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

**128. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:**

- А) Манхэттен
- Б) В 52
- В) Мохито

**129. 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

**130. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера Curacao Triplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:**

- А) Амбир (EMPIRE)
- Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
- В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

**131. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:**

- А) Кофейный ликер
- Б) Кофе эспрессо с коньяком
- В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе

**132. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:**

- А) Текила
- Б) Канадский виски
- В) Светлый ром

**133. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:**

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

**134. 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)

**135. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:**

- А) Французские и итальянские вермуты
- Б) Сахар, сливки, яйца
- В) Апельсиновый, лимонный соки

**136. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:**

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

**137. 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

**138. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:**

- А) Более 30%
- Б) Более 50%
- В) Более 90%

**139. 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

**140. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:**

- А) Классический шотдринк
- Б) Фруктовый физ

В) Терпкий круст

**141. Подогретое вино со специями называется:**

- А) Пунш
- Б) Глинтвейн
- В) Грог

**142. 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

**143. 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) Оба ответа верны

**144. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется**

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

**145. Является ли бармен материально ответственным лицом:**

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

**146. Профессия бармена имеет следующие разряды:**

- А) 4-6
- Б) 1-3
- В) 3-5

**147. Бармен должен обладать следующими качествами:**

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

**148. 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

**149. В какой момент подается счет:**

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

**150. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:**

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

**151. 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

**152. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:**

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

**153. Сначала карту бара подают:**

- А) Пожилому мужчине
- Б) Молодой женщине
- В) Оба ответа верны

**154. Смотрите на Гостя когда говорите с ним:**

- А) Пристально
- Б) Внимательно
- В) Постоянно

**155. Использовать метод «ненавязчивого предложения» можно:**

- А) Только один раз.
- Б) Неоднократно по мере обслуживания.
- В) Только при приеме заказа

**156. Кому вы положите счет, если за барной стойкой сидит пара пришедшая вместе**

- А) Перед мужчиной
- Б) Перед женщиной
- В) По середине

**157. Подавая Гостям счет, лучше всего...**

- А) Сразу деликатно уйти
- Б) Воспользоваться возможностью пообщаться с Гостями
- В) Предложить Гостям заказать что-нибудь еще

**158. Зачем натирать бокалы?**

- А) Чтобы показать Гостям как вы о них заботитесь
- Б) Чтобы перед подачей они были безупречно чистыми
- В) Это исторически сложившаяся традиция.

**159. Для бармена на работе превыше всего:**

- А) Прибыль бара
- Б) Комфорт Гостей
- В) Чаевые

**160. Почему так важно взаимодействовать между членами коллектива?**

- А) Взаимодействие нужно для того, чтобы ладить с коллегами
- Б) Взаимодействие с коллегами является залогом хорошего обслуживания
- В) Взаимодействие очень важно иначе ни чего не заработаешь

**161. Расторопность бармена важна всегда. Но особенно важна при обслуживании...**

- А) В вечернее время
- Б) В дневное время
- В) Посетителей с детьми

**162. Наливаете вино, бутылка должна быть обращена этикеткой**

- А) Вверх
- Б) К гостю
- В) К даме

**163. Убирая с барной стойки стаканы, бокалы, фужеры, нужно:**

- А) Убрать салфетки, которые подавались с этим напитком. Убрать стакан, взяв его у основания
- Б) Взять стакан сверху, а затем убрать салфетки, которые подавались с этим стаканом
- В) Взять стакан - салфетки можно положить внутрь, если стакан пуст

**164. Вы заметили, что Гости неправильно употребляют гарниры к коктейлям**

- А) Вы вежливо и ненавязчиво расскажите Гостям, как употребляют гарниры
- Б) Молча продолжаете обслуживание
- В) Оба ответа верны



**165. Чаще всего посетители бара жалуются на ...**

- А) Высокие цены и работу барменов
- Б) На невежливость и скорость обслуживания
- В) Качество напитков

**166. Главная задача барменов**

- А) Продать как можно больше напитков
- Б) Не испортить Гостям настроение
- В) Сделать для Гостей посещение бара приятным событием

**167. При общении с Гостями, какие Ваши действия помогут оставить о себе хорошее впечатление?**

- А) Рассказать веселую историю или анекдот.
- Б) Не принужденно поговорить о здоровье или на любую другую бытовую тему.
- В) Вежливо поддержать разговор, если инициатива исходит от Гостя

**168. Что из ниже перечисленного оставит у Гостей хорошее впечатление?**

- А) навыки работы с людьми, качество напитков, техника обслуживания.
- Б) знания меню, умение следовать указаниям, опыт работы.
- В) личное обаяние, неукоснительное соблюдение правил обслуживания, комплимент выбору Гостя.

**169. Если Гость чем-то недоволен и назревает конфликт бармен должен...?**

- А) Защитить честь мундира и объяснить Гостю, что это не его вина или не вина бара
- Б) Молча слушать Гостя, потупив взор (повинную голову меч не сечёт)
- В) Дать ему выговориться «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку

**170. Когда Гость, расплачиваясь, положил деньги на барную стойку и не сказал, нужна ли ему сдача...**

- А) Вы оставите её себе
- Б) Уточните у него, нужна ли ему сдача
- В) Принесёте ему сдачу

## ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

| № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос |
|-----------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|-----------------|
| 1         | Б               | 39        | В               | 77        | А               |
| 2         | Б               | 40        | Б               | 78        | А               |
| 3         | В               | 41        | В               | 79        | В               |
| 4         | А               | 42        | А               | 80        | А               |
| 5         | Б               | 43        | В               | 81        | Б               |
| 6         | В               | 44        | В               | 82        | А               |
| 7         | В               | 45        | А               | 83        | А               |
| 8         | А               | 46        | В               | 84        | А               |
| 9         | Б               | 47        | В               | 85        | В               |
| 10        | В               | 48        | В               | 86        | А               |
| 11        | В               | 49        | В               | 87        | А               |
| 12        | В               | 50        | А               | 88        | Б               |
| 13        | А               | 51        | Б               | 89        | А               |
| 14        | В               | 52        | А               | 90        | Б               |
| 15        | Б               | 53        | В               | 91        | В               |
| 16        | Б               | 54        | А               | 92        | А               |
| 17        | Б               | 55        | В               | 93        | А               |
| 18        | В               | 56        | Б               | 94        | А               |
| 19        | А               | 57        | А               | 95        | А               |
| 20        | В               | 58        | А               | 96        | Б               |
| 21        | Б,В             | 59        | В               | 97        | А               |
| 22        | А               | 60        | Б               | 98        | А               |
| 23        | Б               | 61        | Б               | 99        | А               |
| 24        | А               | 62        | Б               | 100       | А               |
| 25        | В               | 63        | В               | 101       | А               |
| 26        | В               | 64        | А               | 102       | А               |
| 27        | Б               | 65        | Б               | 103       | А               |
| 28        | Б               | 66        | А               | 104       | А               |
| 29        | В               | 67        | А               | 105       | А               |
| 30        | Б               | 68        | А               | 106       | Б               |
| 31        | А               | 69        | В               | 107       | Б               |
| 32        | А               | 70        | Б               | 108       | А               |
| 33        | Б               | 71        | Б               | 109       | Б               |
| 34        | В               | 72        | В               | 110       | В               |
| 35        | А               | 73        | А               | 111       | А               |
| 36        | Б               | 74        | А               | 112       | Б               |
| 37        | Б               | 75        | Б               | 113       | В               |
| 38        | А               | 76        | А               | 114       | В               |

| № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос | № вопроса | Ответ на вопрос |
|-----------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|-----------------|
| 115       | Б               | 153       | Б               |           |                 |
| 116       | Б               | 154       | Б               |           |                 |
| 117       | А               | 155       | А,Б             |           |                 |
| 118       | В               | 156       | В               |           |                 |
| 119       | В               | 157       | Б               |           |                 |
| 120       | А               | 158       | Б               |           |                 |
| 121       | Б               | 159       | Б               |           |                 |
| 122       | А               | 160       | Б               |           |                 |
| 123       | В               | 161       | А,Б             |           |                 |
| 124       | Б               | 162       | Б               |           |                 |
| 125       | А               | 163       | А               |           |                 |
| 126       | Б               | 164       | А               |           |                 |
| 127       | В               | 165       | Б               |           |                 |
| 128       | В               | 166       | В               |           |                 |
| 129       | Б               | 167       | В               |           |                 |
| 130       | Б               | 168       | А               |           |                 |
| 131       | В               | 169       | В               |           |                 |
| 132       | В               | 170       | В               |           |                 |
| 133       | В               |           |                 |           |                 |
| 134       | А               |           |                 |           |                 |
| 135       | Б               |           |                 |           |                 |
| 136       | В               |           |                 |           |                 |
| 137       | А               |           |                 |           |                 |
| 138       | Б               |           |                 |           |                 |
| 139       | В               |           |                 |           |                 |
| 140       | В               |           |                 |           |                 |
| 141       | Б               |           |                 |           |                 |
| 142       | Б               |           |                 |           |                 |
| 143       | А               |           |                 |           |                 |
| 144       | Б               |           |                 |           |                 |
| 145       | В               |           |                 |           |                 |
| 146       | В               |           |                 |           |                 |
| 147       | А               |           |                 |           |                 |
| 148       | В               |           |                 |           |                 |
| 149       | В               |           |                 |           |                 |
| 150       | А               |           |                 |           |                 |
| 151       | В               |           |                 |           |                 |
| 152       | Б               |           |                 |           |                 |

## Рекомендуемая литература

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. М.: Академия, 2008.
2. Кучер Л.С. Бармен (повышенный уровень). М.: Академия, 2011.
3. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2017. 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.
4. Родионова Л.Я. Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2016. 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.
5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие М.: Академия, 2009.
6. Кучер Л.С. Бармен (базовый уровень). М.: Академия, 2011.
7. Родионова Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учеб. пособие. СПб.: Лань, 2016.
7. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2008. 253 с.
9. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В. Барное дело: учебник для СПО. М.: Академия, 2002. 352 с.
10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2002.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. М.: Академия, 2007. 416 с.
12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Лёгкая промышленность, 2000.
13. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресенье, 2001.
14. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. М.: Воскресенье, 2002.
15. Зигель С., Лингер Х. Ресторанный сервис. М.: Центрополиграф, 2002.
16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе. М.: Современные технологии, 1999.
17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес / пер. с англ. М.: РосКонсульт, 1999.
18. Инга Вольф. Современный этикет. М.: Кристина, 2000.



Учебное издание

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

## **ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**по дисциплине: Барное дело**

для студентов очной и заочной формы обучения  
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

---

Подписано к печати 19.11.2020 г. Формат 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,74. Тираж 25 экз. Изд. № 6745.

---

Издательство Брянского государственного аграрного университета  
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ