

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 относятся:

- 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 (ТресМагэйес), JoseCuervo (Хосе Куерво), Mariachi (Мариачи), Matador (Матадор), Olmеса (Олмека), PepeLopez (ПепеЛопец), Sauza (Сауза):

- А) Ром
- Б) Текила
- В) Абсент

82. Игривые 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) Амфир (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 ¹/₁₆.

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