

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ А.Р. Набиева

М.П. _____
« 20 » декабря _____ 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА АЛКОГОЛЬНЫХ И СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ**

**ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

БАРМЕН

КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков» - приобретение слушателями знаний и умений в приготовлении и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков.

1.2. Учебные задачи дисциплины

В соответствии с поставленной целью основными задачами, решаемыми в рамках дисциплины «Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков», являются - с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
 - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; соблюдать правила профессионального этикета;
 - соблюдать правила личной гигиены;
- знать:
- виды и классификации баров;
 - планировочные решения баров, буфетов;
 - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
 - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
 - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
 - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостя

.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков» осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (экзамен).

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Наименование, содержание и результаты освоение дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Кофе и кофейные напитки	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить кофейное оборудование, настройку и эксплуатацию оборудования. Изучить кофейную посуду. Изучить кофейные напитки.	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать кофейное оборудование, настройку и эксплуатацию оборудования. Знать кофейную посуду. Знать кофейные напитки.	Лекции, практические занятия, семинары
2	Чай	Изучить производство, разновидности, особенности употребления	Знать производство, разновидности, особенности употребления	Лекции, практические занятия, семинары
3	Классификация смешанных напитков. Методы приготовления коктейлей	Изучить понятие коктейля, виды коктейлей, основные методы приготовления коктейлей	Знать понятие коктейля, виды коктейлей, основные методы приготовления коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
4	Международная классификация вин	Изучить этикетки вин, правила составления и чтения. Изучить вина Франции, Италии, Германии и Австрии, сухие Испании и Португалии, Нового Света, России и Крыма.	Знать этикетки вин, правила составления и чтения. Знать вина Франции, Италии, Германии и Австрии, сухие Испании и Португалии, Нового Света, России и Крыма.	Лекции, практические занятия, семинары

		Грузии	Грузии	
5	Способы производства алкоголя	Изучить дистилляцию и ректификацию. Изучить историческую водку и водку современную. Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления	Знать дистилляцию и ректификацию. Знать историческую водку и водку современную. Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления	Лекции, практические занятия, семинары
6	Приготовление и оформление коктейлей на водке	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
7	Женевер. Джин	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
8	Ликеры	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
9	Ром и Кашаца	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
10	Приготовление и оформление коктейлей с ромом. Сравнительная дегустация	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление	Лекции, практические занятия, семинары

		оформление коктейлей	коктейлей	
11	Текила и Мескаль	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
12	Виски	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
13	Коньяк	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления.	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
14	Вермут, Амаро и анисовые настойки. Биттеры	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
15	Приготовление и оформление горячих коктейлей	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Изучить приготовление и оформление коктейлей	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
16	Сиропы. Безалкогольные напитки в баре (соки, воды, газировки)	Изучить историю появления, производство, разновидности, особенности употребления.	Знать историю появления, производство, разновидности, особенности употребления. Знать приготовление и оформление коктейлей	Лекции, практические занятия, семинары
17	Пиво. Работа с пивным оборудованием	Изучить историю появления,	Знать историю появления,	Лекции, практические

		производство, разновидности, особенности употребления.	производство, разновидности, особенности употребления.	занятия, семинары
--	--	--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------

2.2.Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Кофе и кофейные напитки.

Занятие 1.

Цель занятия: Формирование знаний о кофе.

1. Ознакомление с кофе, приготовлением кофе.

Занятие 2.

Цель занятия: Формирование знаний о кофейных напитках.

1.Ознакомление с приготовлением кофейных напитков .

Тема 2. Чай.

Занятие 3.

Цель занятия: Формирование знаний о чае, его видах.

1.Ознакомление с чаем, его видами.

Занятие 4.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении чая и чайных напитков.

1. Ознакомление с приготовлением чая и чайных напитков.

Тема 3. Классификация смешанных напитков. Методы приготовления коктейлей.

Занятие 5.

Цель занятия: Формирование знаний о коктейлях и видах.

1.Ознакомление с коктейлями и видами.

Занятие 6.

Цель занятия: Формирование знаний о методах приготовления коктейлей.

1.Ознакомление с методами приготовления коктейлей.

Занятие 7.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 4. Международная классификация вин.

Занятие 8.

Цель занятия: Формирование знаний о винах Старого Света.

1. Ознакомление с винами Старого Света.

Занятие 9.

Цель занятия: Формирование знаний о винах Нового Света.

1. Ознакомление с винами Нового Света.

Занятие 10.

Цель занятия: Формирование знаний о винах России.

1. Ознакомление с винами России.

Тема 5. Способы производства алкоголя.

Занятие 11.

Цель занятия: Формирование знаний о дистилляции и ректификации.

1. Ознакомление с дистилляцией и ректификацией.

Занятие 12.

Цель занятия: Формирование знаний об исторической водке, водке современной.

1. Ознакомление с исторической водкой, водкой современной .

Занятие 13.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве, разновидности, особенности употребления алкоголя.

1.Ознакомление с производством, разновидностями, особенностями употребления алкоголя.

Тема 6. Приготовление и оформление коктейлей на водке.

Занятие 14.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей на водке.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей на водке.

Занятие 15.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении коктейлей на водке.

1.Ознакомление с оформлением коктейлей на водке.

Тема 7. Женевер. Джин

Занятие 16.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 17.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 18.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 8. Ликеры.

Занятие 19.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 20.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 9 . Ром и Кашаца.

Занятие 21.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 22.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Тема 10. Приготовление и оформление коктейлей с ромом. Сравнительная дегустация.

Занятие 23.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Занятие 24.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении коктейлей.

1.Ознакомление с оформлением коктейлей.

Занятие 25.

Цель занятия: Сравнительная дегустация.

1. Сравнительная дегустация коктейлей.

Тема 11. Текила и Мескаль.

Занятие 26.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 27.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 28.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 12. Виски.

Занятие 29.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 30.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 31.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 13. Коньяк.

Занятие 32.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 33.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 34.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 14. Вермут, Амаро и анисовые настойки. Биттеры.

Занятие 35.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 36.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 37.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Тема 15. Приготовление и оформление горячих коктейлей.

Занятие 38.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 39.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Занятие 40.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении коктейлей.

1.Ознакомление с оформлением коктейлей.

Тема 16. Сиропы. Безалкогольные напитки в баре (соки, воды, газировки).

Занятие 41.

Цель занятия: Формирование знаний о соках.

1.Ознакомление с соками.

Занятие 42.

Цель занятия: Формирование знаний о водах.

1.Ознакомление с водами.

Занятие 43.

Цель занятия: Формирование знаний о газировке.

1.Ознакомление с газировками.

Занятие 44.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении коктейлей.

1.Ознакомление с приготовлением коктейлей.

Занятие 45.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении коктейлей.

1.Ознакомление с оформлением коктейлей.

Тема 17. Работа с пивным оборудованием.

Занятие 46.

Цель занятия: Формирование знаний о пиве.

1.Ознакомление с пивом.

Занятие 47.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 48.

Цель занятия: Формирование знаний о производстве и разновидностях.

1.Ознакомление с производством и разновидностями.

Занятие 49.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

Занятие 50.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях употребления.

1.Ознакомление с особенностями употребления.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции.
- Практические занятия.
- Устные домашние задания.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Анализ деловых ситуаций.
- Групповые дискуссии.
- Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
- Деловые игры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие / Н.Б.Ахрапоткова. –М.: Издательский центр «Академия», 2009. –272 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие / В.И.Ермакова. –М.: Издательский центр «Академия», 2012. –272 с.
3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебник / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. –М.: Издательский центр «Академия», 2004. –352 с.
4. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2011. –64 с.
5. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2005. –352 с.
6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда / Н.М.Ларионова. –М.: Издательский центр «Академия», 2015. –208с.

4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
9. www.tehdoc.ru–Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.
10. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>. Журнал «Санитария и гигиена».

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- электроплита, жарочный шкаф;
- кофемолка;
- электрокофеварка, электрочайник;
- электромиксер, взбивальная машина
- низкотемпературный прилавок, холодильные шкафы;
- ледогенератор, сокоохладители

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Вопросы к экзамену

1. Виды и классификации баров;
2. Планировочные решения баров, буфетов;
3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;

4. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
5. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
6. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
7. Виды и методы обслуживания в баре, буфете;
8. Технология приготовления смешанных и горячих напитков;
9. Технология приготовления простых закусок;
10. Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
11. Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
12. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
13. Правила охраны труда;
14. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;
15. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
16. Пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
17. Приготовление смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
18. Эксплуатация в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
19. Приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
20. Соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
21. Расчёт с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации;
22. Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
23. Оформление необходимой отчётно-учётной документации;
24. Соблюдение правил профессионального этикета;
25. Соблюдение правил личной гигиены.
26. Технологии изготовления смешанных напитков;
27. Выбор соответствующего технологического оборудования для приготовления смешанных напитков;
28. Методов приготовления смешанных напитков
29. Выбор инвентаря и торгово-технологического оборудования;
30. Эксплуатация инвентаря и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания в соответствии с техникой безопасности

5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. Не относится к работникам бара

1. бариста
2. бармен
3. барбэк
4. барку

- 2. Аперитив подают с**
 1. десертом
 2. орешками
 3. фруктами
 4. горячими блюдами

- 3. Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи**
 1. шампанского
 2. закусок
 3. торта
 4. хлеба и соли

- 4. Обычно смешанные напитки готовят на _____ порции**
 1. 1-2
 2. 2-4
 2. 5-6
 4. 7-8

- 5. Меню и карту вин не подписывает**
 1. официант
 2. директор
 3. бухгалтер
 4. сомелье

- 6. Вино, получившее оценку ниже указанных баллов, не может быть реализовано**
 1. 4
 2. 6
 3. 7
 4. 9

- 7. Коньяк впервые начали производить в районе г.Коньяк**
 1. Франция
 2. Италия
 2. Англия
 4. Канада

- 8. Алкогольный напиток, обладающий горьким вкусом**
 1. Ром
 2. Шампанское
 3. Пиво
 4. Биттеры

- 9. Бленд коктейли приготовленные с большим количеством**
 1. наполнителя
 2. молока
 3. льда
 4. гарнира

- 10. Для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков используют**
 1. Аршан
 2. Нарзан
 3. Бонаква

4. Селенга

11. Коктейль, открывающий трапезу

1. аперитив
2. крюшон
3. пунши
4. гроги

12. Молочные напитки подают в стакане

1. снифтер
2. шот
3. тутер
4. хайбол

13. При отпуске коктейля фраппе или мист лед заполняют на _____ стакана

1. 1/4
2. 2/4
3. 3/4
4. 4/4

14. Длинный глоток

1. коблеры
2. сэнгери
2. джулеп
4. кулеры

15. Коктейли получившее название от слова «радуга»

1. кордиал
2. слоистые
3. ойстеры
4. шутеры

16. Шейкер заполняется максимум на порции

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

17. Безалкогольные коктейли состоят:

1. молоко, сливки, фруктово-ягодные и овощные соки.
2. ягоды, пиво, фрукты, газировку
3. сливки, фрукты, вино, соки
4. мороженное, молоко, наливка, кока-кола

18. Для подачи коктейля рекомендуется использовать посуду

1. цветную
2. прозрачную
3. металлическую
4. фарфоровую

19. Аперитив можно отнести к

1. морсу
2. текиле

3. вермуту
4. бальзаму

20. Коктейльная вишня на шпажке - ...

1. «Мартины Драй»
2. «Манхэттен»
3. «Джулеп»
4. «Сауэр»

21. Японцы, наслаждаясь весенней церемонией обязательно пьют

1. натуральный сок
2. игристые вина
3. виски
4. сакэ

22. Спрайт имеет состав

1. с соком лайма, имеет сладковатый вкус
2. газированный напиток с содержанием углекислого газа
3. газированная вода с экстрактом имбиря
4. газированный напиток на растительной основе

23. Натуральные соки содержат большое количество

1. сахара
2. углеводов
3. витаминов
4. белков

24. Миндальный сироп является аналогом

1. вина
2. ликера
3. бренди
4. Рома

25. Метод приготовления коктейля Фрозен

1. Шейк
2. Билд
3. Бленд
4. Стир

26. Вспомогательными компонентами не являются

1. алкогольные, безалкогольные напитки
2. ароматическая, апельсиновая горечь
3. корица, гвоздика, сахарная пудра
4. Кокосовый, Гренадин сиропы

27. Коктейли Дейзи имеют цвет

1. желтый
2. зеленый
3. белый
4. красный

28. Средний смешанный напиток, получаемый путем смешивания двух видов пива или вина

1. фрозен
2. сэнгери
3. кордиал
4. шербет

29. Декоративный цветной лед получают в

1. мельнице
2. льдогенераторе
3. формочках
4. льдодробилке

A30. Кулеры в переводе с английского языка означает

1. подогревать
2. поиграть
3. потерять время
4. охлаждать

31. Выдерживают портвейн в дубовых бочках

1. сухие сладкие сорта а) до 30 лет
2. рубиновый портвейн б) 5-6 лет
3. портвейн янтарного цвета в) 2 года
4. густой темный цвет г) 3 года

32. Приемка сырья и товаров осуществляется по количественным и качественным показателям

1. счет-фактура а) соответствии гигиенической продукции
2. сертификат б) цена на единицу товара
3. накладная в) санитарный надзор
4. ветеринарное свидетельство г) наименовании продукции

33. Соотношения единиц измерения жидкостей в миллиграммах

1. чайная ложка а) 2,5
2. столовая ложка б) 112
3. ложка для коктейля в) 5
4. винный бокал г) 14

34. Рекомендуемые правила подачи напитков при С°

1. белое столовое вино а) 18
2. коньяк б) 12-14
3. шампанское в) 8-10
4. мускатные вина г) 5-8

Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

35. Оформление коктейля

1. подача
2. наполнение стакана
3. составление компонентов
4. украшение коктейля

36. Организация чайных столов

- 1) цветные скатерти
- 2) десертные тарелки, чашки с блюдцами
- 3) самовар, чайник заварной
- 4) вазочки с цветами

37. Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

- 1) холодные закуски
- 2) горячие закуски
- 3) первые блюда
- 4) вторые блюда

38. Расчет с посетителями

- 1) проверить правильность записей в счете
- 2) подав счет, должен отойти от стола
- 3) сдачу с купюры кладут на стол
- 4) благодарность за посещение

39. Перекладывание блюда для клиента

- 1) кладут основной продукт
- 2) гарнир
- 3) соус
- 4) подача

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.02	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков	100	100	40		60	X				X