

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

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор 
А.Р. Набиева
М.П. 
« » 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
БАРМЕН
КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА**

Казань 2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы: подготовка специалистов готовых к профессиональной деятельности в качестве бармена на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о технологиях приготовления коктейлей, представление о холодильном, тепловом, технологическом оборудовании;
- развитие логического мышления, воображения, культуры, эстетического вкуса необходимого для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение профессиональными знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения размещения гостей в организации общественного питания, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги, осуществление санитарно-гигиенических норм и правил, реализации продукции,

Иметь практический опыт: обслуживания в барах, буфетах - подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; -принятия и оформления платежей; -оформления отчетно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

В результате освоения курсов студент должен 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; -оформлять необходимую отчетно-учетную 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; -технологии приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; -правила ведения учетно-отчетной 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 гостями.

Планируемые результаты освоения программы: получение рабочей профессии бармена с присвоением 5 разряда.

1.3. Категория слушателей: лица, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.4. Трудоемкость обучения: 320 часов.

1.5. Формы обучения: очная, очно-заочная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы профессионального обучения:

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
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	36	36	12		24					
ОП.01	Основы предпринимательской деятельности	12	12	4		8	X			X	
ОП.02	Охрана труда	6	6	2		4	X			X	
ОП.03	Профессиональная этика и психология	12	12	4		8	X			X	
ОП.04	Основы санитарии и гигиены	6	6	2		4	X			X	
СД.00	Специальные дисциплины	264	264	62		202					
СД.01	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	32	32	16		16	X			X	
СД.02	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков	100	100	40		60	X				X
СД.03	Приготовление холодных и горячих закусок	12	12	6		6	X				X
ПП	Производственная практика	120	120			120	X			X	
	Итого:	300	300	74		226					
	Итоговый квалификационный экзамен	20	20			20					X
	Всего:	320	320	74		246					

2.2. Календарный учебный график.

1 месяц										
Дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Дни	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2 месяц										
Дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Дни	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

	3 месяц									
<i>Дни</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
<i>Дни</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	-	-	-	-	-
Часы	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-

2.3. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля):

Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности - 12 учебных (академических) часов.

Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности (2 часа).

Основы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности и ее особенности. Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности.

Тема 1.2. Налоги и налогообложение (2 часа).

Основы налогообложения. Структура налогового кодекса. Виды налогов для предпринимателей.

Тема 1.3. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Разработка структуры бизнес-плана (4 часа).

Основы бизнес-планирования. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Структура бизнес-плана. Оценка эффективности бизнес-плана.

Тема 1.4. Основные этапы создания товара (услуги). Описание товаров (работ, услуг) (4 часа).

Понятие товара. Цикл создания товара. Этапы создания товара. Описание товара.

Раздел 2. Охрана труда - 6 учебных (академических) часов.

Тема 2.1. Охрана труда (2 часа).

Основы охраны труда. Нормативное регулирование охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда на предприятии.

Тема 2.2. Пожарная безопасность (4 часа).

Основы пожарной безопасности. Основные требования к пожарной безопасности.

Раздел 3. Профессиональная этика и психология - 12 учебных (академических) часов.

Тема 3.1. Культура профессионального общения. Понятие профессиональной этики (2 часа).

Профессиональное общение и его аспекты. Основы профессиональной этики. Этика в организации.

Тема 3.2. Коммуникации. Виды коммуникаций (2 часа).

Основы коммуникации. Виды коммуникации. Коммуникация работника на предприятии.

Тема 3.3. Конфликты и способы их урегулирования (4 часа).

Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы урегулирования конфликтов на предприятии. Последствия конфликтов.

Тема 3.4. Психологические типы гостей и взаимодействие с ними. Типы темперамента (4 часа).

Основы психологии при работе на предприятиях общественного питания. Психологические типы гостей, взаимодействие с ними. Понятие темперамента и его типы.

Раздел 4. Основы санитарии и гигиены - 6 учебных (академических) часов.

Тема 4.1. Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы (4 часа).

Понятия пищевых инфекций. Отравления, гельминтозы.

Тема 4.2. Санитария и гигиена предприятий общественного питания (2 часа).

Санитария на предприятиях общественного питания. Соблюдение гигиенических норм на предприятиях общественного питания.

Раздел 5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой - 32 учебных (академических) часов.

Тема 5.1. Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии (6 часов).
Введение в профессию бармена. Особенности работы бара. Сервис и требования к профессии.

Тема 5.2. Работа в баре. Правила работы с барной продукцией (8 часов).

Открытие/закрытие бара. Акт списания, старт и стоп листы. Правила приемки товара.
Работа с накладными.

Тема 5.3. Барная посуда и ее виды (8 часов).

Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость.

Тема 5.4. Инвентарь бара (8 часов).

Инвентарь бара: виды, назначение. Барные аксессуары: назначение, особенности использования. Оформление витрины и барной стойки.

Тема 5.5. Инновационные технологии в обслуживании (2 часа).

Раздел 6. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков - 100 учебных (академических) часов.

Тема 6.1. Кофе и кофейные напитки (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Кофейное оборудование. Настройка и эксплуатация оборудования. Кофейная посуда. Латте-Арт. Кофейные напитки.

Тема 6.2. Чай (4 часа).

Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6.3. Классификация смешанных напитков. Методы приготовления коктейлей (6 часов).

Понятие коктейля. Виды коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей.

Тема 6.4. Международная классификация вин (6 часов).

Этикетка. Правила составления и чтения. Вина Франции. Вина Италии. Вина Германии и Австрии. Вина сухие Испании и Португалии. Вина Нового Света. Вина России и Крыма. Вина Грузии.

Тема 6.5. Способы производства алкоголя (6 часов).

Дистилляция и ректификация. Историческая водка. Водка современная. История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6.6. Приготовление и оформление коктейлей на водке (4 часа).

Тема 6.7. Женевер. Джин (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.
Приготовление и оформление коктейлей на джине.

Тема 6.8. Ликеры (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6.9. Ром и Кашаца (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6.10. Приготовление и оформление коктейлей с ромом. Сравнительная дегустация (6 часов).

Тема 6.11. Текила и Мескаль (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.
Приготовление и оформление коктейлей с текилой.

Тема 6.12. Виски (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.
Приготовление и оформление коктейлей на виски.

Тема 6.13. Коньяк (6 часов).

Арманьяк. Бренди. История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Приготовление и оформление коктейлей на коньяке.

Тема 6.14. Вермут, Амаро и анисовые настойки. Биттеры (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6.15. Приготовление и оформление горячих коктейлей (6 часов).

Тема 6.16. Сиропы. Безалкогольные напитки в баре (соки, воды, газировки) (10 часов).
Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков.

Тема 6.17. Пиво. Работа с пивным оборудованием (10 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Раздел 7. Приготовление холодных и горячих закусок - 12 учебных (академических) часов.

Тема 7.1. Приготовление холодных закусок (4 часа).

Холодные закуски и их виды. Оформление холодных закусок.

Тема 7.2. Приготовление горячих закусок (4 часа).

Горячие закуски и их виды. Оформление горячих закусок.

Тема 7.3. Приготовление заготовок (4 часа).

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.

Раздел 8. Производственная практика на предприятии питания - 120 учебных (академических) часов.

Цель: овладение практическими навыками приготовления напитков на предприятиях общественного питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (организационно-педагогические)

3.1. Материально-технические условия.

а) требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

- учебные помещения должны быть хорошо освещенными, соответствовать, в них должна поддерживаться комфортная температура воздуха.

- соответствие санитарно-гигиеническим нормам (внешний вид аудитории, равномерное и достаточное освещение, соблюдение норм пожарной безопасности, соблюдение оптимального теплового режима и т.д.).

б) требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

- видеопроектор, ноутбук, переносной экран, калькуляторы;

- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, элементы спецодежды, инструкции по правилам работы и технике безопасности в технологической лаборатории;

в) требования к специализированному оборудованию:

- посуда, технологический инвентарь и современное технологическое оборудование: тепловое, холодильное, механическое и вспомогательное оборудование (столы нейтральные, ванны моечные, рукомойники, пароконвектомат, жарочно – пекарные шкафы, плиты, грили, холодильные шкафы, лари, блендеры, мясорубки, взбивальные машины, овощерезки, слайсеры и др.);

- приборы, посуда и оборудование: весы технические, весы аналитические, рефрактометр, рН-метр, фотоэлектроколориметр, набор ареометров, набор визкозиметров, термостат, лабораторная центрифуга, шкаф сушильный, печь муфельная, вытяжные шкафы, дистиллятор, лабораторные штативы с комплектом принадлежностей; набор лабораторной посуды, водоструйный насос, лабораторный воздушный компрессор, электроплитки;

- набор реактивов.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.

- www.garant.ru

- www.consultant.ru

- www.intellect-service.ru

- www.lib.ru

- www.books.ru
- www.bpi.ru
- www.zakonia.ru
- www.iunet.ru
- www.pravopoliten.ru
- программное обеспечение: - Microsoft Office (Word, Excel, Power Point и др. приложения), Шеф-Эксперт.
- журналы и другие периодические издания: «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Хлеб соль».

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации (в форме тестовых заданий) по дисциплине Основы санитарии и гигиены

I вариант

Выделить номера правильных ответов:

1. Микроорганизмы кокки – это:
 - а) вирусы*
 - б) дрожжи*
 - в) бактерии*
2. Плесневые грибы по способу дыхания относят:
 - а) к условным аэробам*
 - б) к аэробам*
 - в) к анаэробам*
3. Микробы и их споры погибают:
 - а) при пастеризации*
 - б) при стерилизации*
 - в) при замораживании*
4. Невосприимчивость организма человека к инфекционным заболеваниям называется:
 - а) авитаминозом*
 - б) бактерионосительством*
 - в) иммунитетом*
 - г) здоровьем*
5. Токсин – это:
 - а) микроскопический гриб*
 - б) болезнетворный микроб*
 - в) яд*
6. Дизентерия – это:
 - а) пищевое отравление*
 - б) острая кишечная инфекция*
 - в) зоонозная инфекция*
7. Оптимальная температура для развития патогенных микроорганизмов:
 - а) от +10° С до +15° С*
 - б) +37° С*
 - в) от 0° С до +6° С*
8. Возбудитель ботулизма создает споровые образования:
 - а) да*
 - б) нет*
 - в) только при температуре 100° С*

9. Меры предупреждения зоонозных инфекций:

а) проверка наличия клейма на мясных тушах, свидетельствующего о ветеринарно-санитарной проверке сырья

б) тщательная тепловая обработка мяса

в) тщательная тепловая обработка рыбы

г) соблюдение правил личной гигиены

10. Человек заражается аскаридами:

а) через рыбу с плохой тепловой обработкой

б) через мясо с плохой тепловой обработкой

в) через плохо вымытые овощи

II вариант

Выделить номера правильных ответов:

1. Дрожжи по способу дыхания относят:

а) к условным анаэробам

б) аэробам

в) анаэробам

2. Палочка ботулинуса развивается:

а) при отсутствии кислорода

б) при доступе воздуха

в) в любых условиях

3. Споры образуют:

а) палочковидные бактерии

б) вибрионы

в) спириллы

4. Инкубационным называется период развития микробов в организме человека:

а) до проявления заболевания

б) в период начального проявления заболевания

в) после перенесения заболевания

5. Вирусы размножаются и живут:

а) только в живых организмах

б) во внешней среде

в) в любых условиях

6. Ящур – это:

а) острая кишечная инфекция

б) зоонозная инфекция

в) пищевое отравление

7. Оптимальная температура для развития патогенных микроорганизмов:

а) от +10° С до +15° С

б) от 0° С до +6° С

в) +37° С

8. Зоонозы передаются человеку:

а) от больных животных через мясо и молоко

б) через не мытые овощи, фрукты

в) через не кипяченую воду

9. Меры предупреждения ботулизма:

а) хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-4° С, строго соблюдать сроки реализации

б) соблюдать правила личной гигиены

в) проверять баночные консервы на бомбаж

г) тщательная тепловая обработка продуктов

10. Человек заражается эхинококком:

- а) через рыбу с плохой тепловой обработкой*
- б) после контакта с больными животными*
- в) через плохо вымытые овощи*

Вопросы для зачета:

1. Какие вопросы рассматривает наука микробиология?
2. Почему технологу необходимо знать основы микробиологии?
3. Какова роль микроорганизмов в круговороте веществ?
4. Каков исторический путь развития микробиологии?
5. Какова роль русских ученых в развитии микробиологии?
6. Каковы морфологические признаки дрожжей?
7. Какие известны способы размножения дрожжей?
8. Каково строение тела плесневых грибов?
9. Приведите примеры грибов одноклеточных, многоклеточных, а также грибов с одно- и многоклеточными конидиями?
10. Каковы способы размножения грибов?
11. Каково строение органов бесполого и полового размножения грибов?
12. Какую форму имеют клетки бактерий?
13. Каковы размеры бактерий?
14. Какие основные виды бактерий?
15. Каким образом, и в каких условиях происходит образование спор у бактерий?
16. Способны ли бактерии к самостоятельному движению?
17. Какие признаки используются при определении семейства, рода и вида бактерий?
18. Что представляют собой настоящие и ложные дрожжи?
19. Что такое обмен веществ?
20. Каков химический состав микробов?
21. Какие элементы и вещества необходимы для питания микробов?
22. Какова биологическая сущность процессов питания и дыхания?
23. Каким образом поступают питательные вещества в клетку?
24. Какие изменения происходят с веществами, поступающими в клетку из питательной среды?
25. В чем сущность аэробного и анаэробного питания?
26. Что такое ферменты, и каковы их характерные признаки?
27. Какова роль ферментов в жизни микроорганизмов?
28. Как влияют рН среды и температура на активность ферментов?
29. В чем состоит взаимозависимость организма и внешней среды?
30. Что понимается под термином «анабиоз»?
31. В чем сущность действия на микроорганизмы пастеризации и стерилизации, света, радиоактивных излучений, радиоволн, ультразвука, рН среды?
32. Что такое симбиоз и метабиоз?
33. Что представляют собой антибиотики и фитонциды?
34. Каковы характерные особенности и свойства патогенных микробов?
35. Что такое микробные токсины и какова сила их действия?
36. Что такое «инфекция», каковы ее источники и пути распространения?
37. Каковы условия возникновения и развития инфекционных заболеваний?
38. Что называется инкубационным периодом болезни?
39. Что такое иммунитет, и какие виды его известны?

**Комплект заданий для проведения текущей аттестации
(в форме контрольных заданий)**

по дисциплине **Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных
коктейлей и напитков**

1-вариант

1. Вместимость кофейной пары?
 - а) 50-100мл
 - б) 200-250 мл
 - в) 100-150мл
 - г) 250-300мл
 - д) 500мл
2. Для получения лимонного сока используют экстрактор?
 - а) поршневый
 - б) шнековый
 - в) прессовый
 - г) цитрусовый
 - д) фруктовый
3. Бокал для подачи шампанского?
 - а) шампанское блюдо
 - б) флюте
 - в) тулип
 - г) классический
4. По температуре подачи напитки делят?
 - а) холодные и теплые
 - б) охлажденные и теплые
 - в) холодные и горячие
 - г) горячие и теплые
5. Микс-дринг употребляют?
 - а) перед едой
 - б) перед сном
 - в) после трапезы
 - г) в любое время
6. Расшифруйте ССК?
 - а) смягчающий-сладкий коктейль
 - б) смягчающий-сглаживающий компонент
 - в) сироп с кофе
 - г) нет верного ответа
7. Что используют для длинных смешанных напитков, в качестве разбавителей?
 - а) основной компонент
 - б) наполнители
 - в) пряности
 - г) сахарная пудра
8. Основной компонент «Гренадин»?
 - а) апельсин
 - б) киви
 - в) лимон
 - г) гранат
 - д) лайм
9. Перевод с английского слова бар означает?
 - а) шкаф с напитками
 - б) барьер
 - в) сервант с алкогольными напитками
 - г) место для размещения табачных изделий
10. Графин используют для подачи?
 - а) шампанского
 - б) крепко-алкогольных напитков

- в) джема
 - г) сока
 - д) мороженого
11. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?
- а) пони
 - б) шерри
 - в) снифтер
 - г) ярда
12. Рюмка «Ингалятор», «Балон» используется для подачи?
- а) белого вина
 - б) десертного вина
 - в) красного вина
 - г) коньяка
 - д) шампанского
13. Работник за барной стойкой?
- а) официант
 - б) бармен
 - в) метродотель
 - г) сомелье
 - д) заведующий производством
14. К каким блюдам подают белое вино?
- а) блюда из рыбы и птицы
 - б) к десертным блюдам
 - в) блюдам из овощей
 - г) к первым блюдам
 - д) к блюдам из мяса
15. Мобиле-бар-это?
- а) бар реализующий крепкоалкогольные напитки
 - б) специализированный бар, работающий исключительно на приёмах и банкетах
 - в) бар где можно быстро перекусить
 - г) передвижной бар на колёсах
16. Где расположен «Кегельбан-бар»?
- а) в холле гостиницы
 - б) в зале для игры
 - в) в аэропорте
 - г) в отеле
17. Рюмка вместимостью 50 мл называется?
18. Сито для шейкера?
- а) джиггер
 - б) стрейнер
 - в) каннель
 - г) шейкер
 - д) гейзер
19. Текилу изготавливают из?
- а) рожь
 - б) можжевельника
 - в) яблоч
 - г) ячмень
 - д) агавы
20. Для подачи напитков на основе кофе используют?
- а) порто
 - б) гоблет

- в) айриш-кофе
 - г) кофейную чашку
21. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40-100см³?
- а) коктейльная
 - б) пони
 - в) шот
 - г) хот-шот
22. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?
- а) хайбол
 - б) зомби
 - в) тумблер
 - г) рокс
23. Фильтр для отделения напитка от льда?
- а) слайсер
 - б) сифон
 - в) стрейнер
 - г) джазва
24. Шейкер используют?
- а) для отделения сливок
 - б) для смешивания напитков
 - в) для взбивания кремов
 - г) для дробления льда
25. Блендер позволяет приготовить?
- а) коктейль
 - б) чанахи
 - в) кокот
 - г) паштет
 - д) фреш
26. Красное вино подают в рюмке?
- а) флюте
 - б) ликерная
 - в) ренвейная
 - г) мадерная
 - д) лафитная
27. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000 мл?
- а) пиво
 - б) ром
 - в) вино
 - г) джин
 - д) водка
28. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?
- а) коктейль
 - б) компот
 - в) экстракт
 - г) мультивитаминный сок
 - д) эссенция
29. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина?
- а) мецкаль
 - б) ром
 - в) кашаса

- г) виски
 - д) коньяк
30. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?
- а) вкус кофе
 - б) ореховый
 - в) фруктовый
 - г) цитрусовый
 - д) мятный

2-вариант

1. Назначение ССК?
 - а) придаёт коктейлям горечь
 - б) снижает остроту вкуса основного ингредиента
 - в) возбуждает нервную систему
 - г) успокаивает
2. Что относится к вспомогательным компонентам?
 - а) пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи
 - б) настойки, сиропы, соки
 - в) холодная, горячая, талая вода
 - г) вино, соки, виски
3. Особенность Таб-бара?
 - а) расположен на бойком месте
 - б) расположен при вокзалах, аэропортах
 - в) оснащен специальным гриль оборудованием
 - г) посетители могут смотреть спортивные игры и делать ставки
4. Как называют специалист, который готовит и подаёт кофе?
 - а) су- шеф
 - б) сомелье
 - в) официант
 - г) бариста
 - д) барбэк
5. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в шейкере?
 - а) билд
 - б) стир
 - в) шейк
 - г) мидл
 - д) леер
6. Чистый спиртовой напиток без добавок?
 - а) пиво
 - б) ром
 - в) вино
 - г) джин
 - д) водка
7. Виски подают в рюмке?
 - а) хайбол
 - б) олд-фэшенд
 - в) флюте
 - г) водочная
 - д) ренвейная
8. Что такое аперитив?
 - а) напиток, подаваемый после трапезы
 - б) завтрак

- в) шведский стол
 - г) напиток, подаваемый перед трапезой
 - д) банкет
9. Время приготовления напитка эспрессо?
- а) 1,5 мин
 - б) 20-30 сек
 - в) 15 мин
 - г) 40-50 мин
 - д) 5-10 мин
10. Десертное крепленое вино подают в рюмке?
- а) флюте
 - б) ренвейная
 - в) мадерная
 - г) хайбол
 - д) лафитная
11. Для смешивания напитков применяют?
- а) шейкер
 - б) блендер
 - в) джиггер
 - г) троян
 - д)миксер
12. Кофе по-восточному готовят и подают?
- а) менажнице
 - б) чайнике
 - в) кофейнике
 - г) турке
 - д) таганчике
13. Формула построения коктейля?
- а) сн=сск+вак+м+н
 - б) сн=сск+вак+б+н
 - в) кк=сск+вак+б+н
 - г) сн=гтк+вак+б+н
 - д) сн=сск+лак+б+н
14. Эти вина получают из перебродившего виноградного сока, без каких либо добавлений?
- а) столовые
 - б) ароматизированные
 - в) крепленые
 - г) крепкие
 - д) ликерные
15. Саке изготавливают из?
- а) рожь
 - б) яблоки
 - в) ячмень
 - г) рис
 - д) можжевельник
16. Для точного разлива напитков используют?
- а) мерную ложку
 - б) джиггер
 - в) спиртометр
 - г)шейкер
17. Для употребления напитков применяют?

- а) ложки
 - б) вики
 - в) шпажки
 - г) соломинки
18. Коктейли размешивают используя?
- а) шпажки
 - б) костер
 - в) свизл-стик
 - г) соломинки
19. Какой метод используют для приготовления, алкогольных смешанных напитков с яйцом?
- а) метод шейк
 - б) метод билд
 - в) метод бленд
20. Для приготовления алкогольных смешанных напитков «флипов» используется?
- а) яйцо
 - б) желток яйца
 - в) белок яйца
21. Каков объём длинных смешанных напитков?
- а) 100мл
 - б) 150мл
 - в) более 150мл
22. Какой сок входит в состав напитков «хайбол» ?
- а) сок цитрусовых
 - б) сок фруктовый
 - в) сок овощной
23. Напиток, получаемый из виноградного или плодово-ягодного сока содержащий от 9 до 21% спирта?
- а) водка
 - б) пиво
 - в) ром
 - г) вино
 - д) текила
24. Правило гласит «чем крепче напиток, тем меньше...?»
- а) вместимость
 - б) градусов
 - в) высота
 - г) срок хранения
 - д) ширина
25. Специальная насадка на бутылке называется?
- а) гейзер
 - б) каннель
 - в) джиггер
 - г) стрейнер
 - д) шейкер
26. Рюмка, расширенная к низу, сверху сужена низкой ножке?
- а) лафитная
 - б) коньячная
 - в) мадерная
 - г) ренвейная
 - д) водочная
27. Дезева применяется для приготовления?

- а) какао
 - б) коктейля
 - в) мартини
 - г) чая
 - д) кофе
28. Рюмка вместимостью 75мл ?
- а) мадерная
 - б) флюте
 - в) ренвейная
 - г) водочная
29. Вина в состав, которого входят диокись углерода?
- а) игристые
 - б) ликерные
 - в) крепленые
 - г) особые
 - д) специальные
30. Бокал для подачи горячих смешанных напитков с ручкой?
- а) креманка
 - б) флюте
 - в) хайбол
 - г) айриш-кофе
 - д) олд-фэшэнд

3-вариант

1. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в блендере?
- а) мадл
 - б) стир
 - в) шейк
 - г) лейер
 - д) блендр
2. К каким блюдам подают красное вино?
- а) блюдам из птицы
 - б) блюдам из морепродуктов
 - в) десертным блюдам
 - г) блюдам из мяса
 - д) блюдам из рыбы
3. Важнейший процесс в получении кофе?
- а) отделение семян от мякоти
 - б) сушка
 - в) сортировка по размеру
 - г) размол
 - д) обжаривание
4. Логотип – в переводе означает?
- а) отпечаток
 - б) стиль заведения
 - в) название
 - г) ресторан
 - д) девиз
5. Составляет винную карту ресторана?
- а) сомелье
 - б) метрдотель
 - в) зам.директора

- г) хостес
- д) директор
- 6. Чем отличаются средние смешанные напитки от длинных?
 - а) составом компонентов
 - б) исходным объемом и отсутствием наполнителей
 - в) методом приготовления
- 7. «Сэнгэри» готовят смешиванием?
 - а) трех компонентов
 - б) двух компонентов
 - в) пяти компонентов
- 8. В состав длинных напитков «Хайбол» входят?
 - а) основной компонент и вкусоароматический
 - б) основной компонент и смягчающе-сглаживающий компонент
 - в) основной компонент и наполнитель
- 9. Состав коктейля «Кровавая Мери»?
 - а) водка, апельсиновый сок, сахарный сироп
 - б) водка, томатный, лимонный сок, соус «Табаска», вино
 - в) водка, лимонный сок, сироп лайма
 - г) водка, томатный сок, соус «Табаско», вино
- 10. Где расположен Лобби-бар?
 - а) в холле гостинице
 - б) в казино
 - в) в аэропорте
 - г) в кофейнях
- 11. Крепкоалкогольный напиток, получают путем из виноградной мезги?
 - а) граппа
 - б) ликер
 - в) коньяк
 - г) бальзам
 - д) настойки
- 12. Крепкоалкогольный прозрачный напиток с ароматом можжевельника?
 - а) бальзам
 - б) настойки
 - в) ликер
 - г) джин
 - д) арак
- 13. В Монголии этот напиток называют «Архи», в Удмуртии «Кумышка», в Бурятии «Тарасун»?
 - а) водка
 - б) арак
 - в) виски
 - г) бренди
 - д) бальзам
- 14. Эти напитки, готовят из спиртовых настоев растительного сырья: трав, корней, коры, плодов и содержит 30...40% спирта?
 - а) джин
 - б) бальзам
 - в) виски
 - г) кашаса
 - д) горькие настойки

15. Это крепкоалкогольный напиток, сырьём для его производства является патока или сок сахарного тростника, или смесь сока с патокой. Производят только в Бразилии?
- а) кашаса
 - б) ром
 - в) мецкаль
 - г) коньяк
 - д) текила
16. По содержанию сахара они делятся на: сухие, полусухие, сладкие?
- а) вино
 - б) бренди
 - в) коньяк
 - г) ром
 - д) виски
17. Ароматный пенистый, слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготавливается брожением сусла из ячменного солода, хмеля, воды?
- а) коньяк
 - б) пиво
 - в) ром
 - г) виски
 - д) ликер
18. Лечебно-столовая минеральная вода, рекомендуется людям, страдающим заболеваниями желудка и сердечнососудистой системы?
- а) кипяченая вода
 - б) газированная вода
 - в) Борджоми
 - г) Нарзан
19. Бесцветный напиток с добавлением хинина имеет горький привкус?
- а) спрайт
 - б) тоник
 - в) вода
 - г) лимонад
 - д) Борджоми
20. Газированный напиток с большим содержанием углекислого газа?
- а) тоник
 - б) содовая вода
 - в) лимонад
 - г) сок
 - д) минеральная вода
21. Газированная вода, с экстрактом имбиря?
- а) Джинджер эль
 - б) тоник
 - в) лимонад
 - г) Нарзан
 - д) содовая
22. Свежевыжатый сок?
- а) фреш
 - б) концентрированный
 - в) фюме
 - г) натуральный
 - д) тетра
23. Свизл-стик используют для?

- а) подставки под стакан
 - б) палочка для размешивания коктейлей
 - в) шпажка для фруктов
 - г) резиновый коврик
 - д) метод приготовления коктейлей
24. Коктейльная вишня на шпажке?
- а) «Мартини драй»
 - б) «Гибсон»
 - в) «Коллинз»
 - г) «Рикки»
 - д) «Манхеттен»
25. «Табаско»- это?
- а) горечь
 - б) бальзам
 - в) острый перечный соус
 - г) соевый соус
 - д) томатный соус
26. Что такое диджестив?
- а) Шведский стол
 - б) завтрак
 - в) напиток подаваемый перед трапезой
 - г) банкет
 - д) напиток подаваемый перед трапезой
27. К ординарным относится?
- а) марочные вина особого качества
 - б) вина без выдержки
 - в) вина выдержанные дополнительно 3 года
 - г) вина, выдержанные не менее 1,5 лет
 - д) вина из определенного сорта винограда
28. Кофе «Коретто» подают?
- а) со взбитыми сливками
 - б) с тертым шоколадом
 - в) с коньяком
 - г) с вспененным молоком
29. Скотч- это?
- а) виски ирландское
 - б) виски американское
 - в) виски канадское
 - г) виски шотландское
 - д) виски японское
30. Метод приготовления коктейля группы «Кординал»?
- а) стир
 - б) шейк
 - в) бленд
 - г) алф-энд-халф
 - д) билд

ТПК Эталон ответов 1-вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
а	Г	в	В	Г	Б	Б	Г	б	Б	В	Г	Б	д	г
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
б	в	б	д	в	в	а	В	б	А	д	а	а	а	б

Эталон ответов 2-вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Б	а	г	г	в	д	б	Г	Б	В	А	Г	В	а	г
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Б	г	в	в	б	в	а	г	а	а	б	д	а	а	г

Эталон ответов 3-вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
д	г	д	а	а	б	б	в	б	а	а	г	б	д	а
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
а	б	в	б	б	а	а	б	д	в	в	б	в	г	г

5. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ (составители программы)

Хаматгалеева Г.А., кандидат педагогических наук, доцент кафедры товароведения и технологии продуктов общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.