

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

И.В. Краснобельмова
« 31 » августа 2020г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю **ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

по программе

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.01 Официант, бармен

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Разработчик:

преподаватель Заборова Наталья Владимировна

г.о. Электросталь

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	
3. Оценка освоения профессионального модуля.....	
3.1. Формы и методы оценивания.....	
3.2. Задания для оценки освоения профессионального модуля.....	
4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации по профессиональному модулю	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения обучающимися профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в рамках основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Результатом освоения учебной дисциплины ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок являются результаты обучения по освоенным общим и профессиональным компетенциям:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к выбранной профессии: индивидуальные консультации обучающихся.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения задач заданных руководителем.	
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по обслуживанию электрооборудования; - эффективность и качество выполнения монтажа, сборки, ремонта и наладки электрооборудования.	
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск необходимой информации для решения поставленных профессиональных задач.	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой работы;	
ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для	- решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	

юношей).		
----------	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<p>Правильно определять:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Виды и классификации баров; – Планировочные решения баров, буфетов; – Материально-техническое и информационные оснащения бара и буфета; – Характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – Правило и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию. – Своевременно подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – Правильно оформлять витрины бара; – Выполнение полировки посуды; – Своевременно подготавливать инструменты, инвентарь к работе; – Грамотно подготавливать сырье для смешанных напитков; – Профессионально готовить бар, буфет к обслуживанию и к закрытию. 	<p>Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ: Оценка выполнения контрольной работы. Оценка выполнения практических и самостоятельных работ:</p>
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Правильно определять: Виды и методы обслуживания в баре, буфете; Технологию приготовления смешанных и горячих напитков; Правило личной подготовке бармена к обслуживанию. Профессионально 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; Своевременно принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета; Соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; Соблюдение правил профессионального этикета; Соблюдение правил встречи гостей бара и приемы заказа; Профессиональная подготовка и к обслуживанию выездного мероприятия.</p>	<p>Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: Оценка выполнения практической работы: Оценка выполнения лабораторных работ: Оценка выполнения индивидуальных домашних работ:</p>
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<p>Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; Правильность эксплуатации оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы; Правильное использование необходимого инвентаря и весоизмерительного торгового-технологического оборудования в процессе обслуживания; Грамотная подготовка посуды и приборов к обслуживанию.</p>	<p>Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: Оценка выполнения практических работ: Оценка выполнения лабораторных работ:</p>
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<p>Правильное и грамотное ведение учетно-отчетной и кассовой документации; Своевременно осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; Правильность оформления необходимой учетно-отчетной документации; Правильность оформления отчетно-финансовых документов.</p>	<p>Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ Оценка выполнения практических работ: Оценка выполнения лабораторных работ: Оценка выполнения</p>

		самостоятельных работ:
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Правильность применения технологии приготовления простых закусок; Правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; Соблюдение правил приемки товара; Правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции; Соблюдение правил отпуска кулинарной продукции; Правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.	Устный опрос. оценка выполнения теста по темам: оценка выполнения практических работ: оценка выполнения лабораторной работы: Оценка выполнения самостоятельных работ:
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Соблюдение правил расчета с потребителями; Правильность оформления платежей по счетам; Соблюдения правил ведения кассовой документации;	Устный опрос. оценка выполнения практических работ: Оценка выполнения самостоятельных работ:
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; Использование приемов и способов отпуска напитков; Соблюдение технологии приготовления смешанных напитков; Правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков; Грамотная подготовка сырья; Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; Соблюдение правил личной гигиены.	Устный опрос. оценка выполнения тестовых работ по темам: оценка выполнения практической работы: оценка выполнения лабораторных работ: Оценка выполнения индивидуальных работ: Подготовка рефератов по темам:
		Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта по практике. Квалификационный экзамен по профессии. Оценка учебной и производственной практики. Отчёт по практике.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок осуществляется комплексная проверка

общих компетенций: ОК.01-07 и
профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приемы 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 отчетно-финансовых документов;
- подготовка 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 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;
- инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую учетно-отчетную документацию;
- правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

Знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационные оснащения 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 учетно-отчетной и кассовой документации;

- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правило личной подготовке бармена к обслуживанию;
- правило охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

3. Оценка освоения профессионального модуля

3.1. Формы и методы оценивания

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При изучении ПМ.02 предусмотрены следующие виды **текущего контроля** знаний обучающихся:

устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

письменный контроль – выполнение практических заданий по отдельным темам, разделам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний, позволяющий опросить большое количество обучающихся;

защита и презентация домашних заданий (внеаудиторная самостоятельная работа) – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Для проведения **промежуточного контроля** проводятся практические занятия по темам изучаемой дисциплины с целью проверки усвоения изучаемого материала, результаты УП.02 и ПП.02.

3.2. Задания для оценки освоения профессионального модуля

При организации контроля и оценки освоения программы ПМ.02 составляется план-график проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .02.01.	Проверочная/контрольная работа
УП	Проверочная работа. Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации по профессиональному модулю

Контроль и оценка результатов освоения ПМ.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практики, а также в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для контроля знаний МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.

Тема «Характеристика баров»

1. Что такое бар. Дать характеристику различным типам баров.
2. Что положено в основу классификации баров. Классификация и характеристика ба-ров.
3. Охарактеризуйте особенности работы баров различных типов.
4. Какой ассортимент продукции характерен для баров?
5. Что входит в оснащение зала баров?

Тема «Торгово- производственные помещения баров»

1. Приведите примеры размещения мебели при планировании помещений баров. Харак-теристика и требование к мебели.
2. Приведите примеры дизайнерских и интерьерных решений при планировании расста-новки мебели в барах в зависимости от их типа и характеристики работы.
3. Дайте характеристику торговым помещениям бара.
4. Дайте характеристику производственным помещениям бара(если таковы имеются и в каких случаях).
5. Какие требования предъявляют к организации снабжения баров?

Тема «Организация рабочего места бармена»

1. Составьте алгоритм подготовки бара к обслуживанию. Составить схему рабочего места бармена.
2. Назовите основные места рабочего места бармена.
3. На какие части делится барная стойка.
4. Дайте характеристику посуды бара для приготовления коктейлей и для подачи напит-ков посетителям.
5. Дайте характеристику стеклянной посуды бара. Подготовка посуды к работе.
6. Дайте характеристику инвентарю бара и на какие группы он подразделяется? Подго-товка инвентаря бара к работе.

Тема «Характеристика барных витрин»

1. Что такое витрина? Основные функции витрин на предприятиях общественного питания.
2. Какие бывают виды витрин?
3. Составить алгоритм по оформлению витрины бара.
4. Виды размещения продукции на витрине бара.
5. Методы повышения спроса на продукцию, размещенную на витрине бара.
6. Назовите основные требования, предъявляющие витринам.

Тема «Винная карта бара»

1. Что такое карта бара, коктейльная карта, карта вин? Порядок составления и оформле-ния.
2. Основные характеристики карты чая и карты кофе. Порядок и принципы составления.
3. Назовите факторы, которые влияют на ассортиментный минимум напитков при со-ставлении карты бара и карты вин?
4. Составьте алгоритм основной и дополнительной информации при составлении карты бара и карты вин, чайной и кофейной кары.

Тема «Обслуживание посетителей бара»

1. Назовите основные методы обслуживания в баре.
2. Основные стили работы бармена и их характеристика.
3. Составить алгоритм выполнения заказа в баре.
4. Дайте характеристику технике откупоривания бутылок.
5. Дайте характеристику подачи табачных изделий

Тема «Характеристика смешанных напитков»

1. Что такое смешанный напиток? Дать характеристику смешанным напиткам по назначению и по исходному объему

2. Что такое формула построения коктейлей? Приведите примеры.
3. Что такое база для коктейлей? На какие группы она делится?
4. Составьте алгоритм очередности закладки компонентов для приготовления смешанного напитка.
5. Составьте алгоритм приготовления смешанного напитка.

Тема «Характеристика вкусо-ароматическим компонентам»

1. Дайте определение ароматизирующим компонентам.
2. Дайте определение вкусо- ароматическим компонентам.
3. Дайте определение сладкой группе ВАК.
4. Дать характеристику горько-ароматической группе ВАК.

Тема «Технология производства виноградных вин»

1. Какие бывают сорта винограда?
2. Как производится подготовка бочек перед закладкой в них виноматериала.
3. Назовите основные этапы подготовки винограда для последующего производства вин.
4. Что такое брожение? Как производится брожение белых и красных технических сортов винограда.
5. Что такое оклейка вина и как она производится.

Тема «Выдержка виноградных вин»

1. Как производится выдержка вина? Назовите варианты выдержки вин.
2. Что такое ассамблирование, приведите пример.
3. Что такое купажирование, приведите пример.
4. Назовите факторы, которые влияют на качество готового вина.

Тема «Классификация виноградных вин»

1. На какие группы можно подразделить вина.
2. Что такое ординарное вино.
3. Чем отличаются марочные от коллекционно- марочных вин.
4. Дать характеристику столовым винам. На какие группы подразделяются
5. Что представляют собой крепленные вина и на какие виды они делятся.

Тема «Ценообразование на ПОП»

1. Дайте понятия цены и ценообразованию.
2. Дайте понятия ценам по характеру обслуживаемого оборота.
3. Дайте понятие инвентаризации на предприятиях общественного питания.
4. Что такое инвентаризационная опись товаро- материальных ценностей.
5. Кто является материально ответственным лицом на предприятиях общественного питания.

Тема «Характеристика аппаратов для приготовления кофе»

1. К чему приводит перегруз и недогруз холдера?
1. Из каких основных контуров состоит электрическая схема кофеварочного аппарата «омни-люкс»?
2. Что относят к мерам безопасности при эксплуатации электроустановок. Какую роль они играют при работе электроаппаратов?
3. Для чего служит кран подачи пара?
4. В чем разница при приготовлении кофе на машине автомат?
5. Дайте определения следующим понятиям: манометр, бойлер, датчик давления, бой-лер (котел), датчик давления, фильтровочная группа, поддон для подогрева чашек, корпус, указатель уровня воды.

Тема «Этапы приготовления эспresso»

1. Составьте алгоритм подготовки холдера к работе.
2. Составьте алгоритм приготовления эспresso.
3. Что такое экстракция кофе. Как правильно производить ее производить при приготовлении эспresso.
4. Оценка качества эспresso. Работа над ошибками. Разбор использованной кофейной таблетки, качества готовой пенки, органолептических показателей качества.
5. Алгоритм приготовления кофейных зерен для эспresso.

Тема «Техника работы с молоком»

1. Охарактеризуйте технику работы с молоком для приготовления различных групп напитков.
2. Искусство латте-арт и применение его для подачи напитков на основе приготовления кофе.
3. Основные параметры работы со сливками при приготовлении кофейных напитков.
4. Охарактеризуйте основные параметры работы с шоколадом.

Тема «Характеристика машины для нарезки продуктов»

1. Охарактеризуйте применение машины МРГ – 300 на предприятиях общественного питания.
2. От чего зависит толщина нарезанного кусочка продукта и как можно его изменить.
3. Для чего используется опорный столик.
4. Почему не рекомендуется нарезать тонкими кусочками продукт, который не имеет неоднородную массу.
5. Каково применение зажима с загрузочным лотком.
6. Что такое дисковый нож, привод, корпус машины.

Тема «Характеристика электросоковыжималки – шинковки»

1. Назовите основные части машины электросоковыжималки – шинковки СВШПП – 301.
2. Для чего используется диск шинковочный?
3. Как подготавливают продукты для приготовления сока?
4. Как производится санитарная чистка машины?
5. Для чего используются скобы?
6. Почему не рекомендуется использовать для сока мягкие фрукты?

Тема «Характеристика холодильных прилавков-витрин»

1. Назовите основные части машины «Прилавок- витрина Таир - 106»?
2. Для чего предназначен холодильный прилавок – витрина?
3. Какие бывают способы охлаждения?
4. Какие бывают холодильные агенты?
5. Какие бывают способы охлаждения?
6. Назовите виды торгово – технологического оборудования.

Тема «Характеристика смешанных напитков»

1. Что такое смешанный напиток. На какие основные группы делятся смешанные напитки?
2. Дать характеристику аперитивам на крепко алкогольной основе.
3. На какие группы подразделяются коктейли диджестивы.
4. Основные группы слоистых коктейлей. Назовите различие между этими группами.
5. Дать характеристику группе смешанных напитков типа ойстеры, кордиал, смешы, фрозены, флипы.
6. Характеристика коктейлей на основе сливок и мороженого. Характеристика базы для смешанных напитков такого типа.

Тема «Характеристика смешанных напитков»

1. Характеристика тонизирующим и прохладительным напиткам.
2. Характеристика всех групп напитков типа «Хайбол», характеристика основной базы для приготовления напитков.
3. Характеристика напитков типа джулепы, сангари, гроги, эг-ноги, тодди коблеры.
4. Дать характеристику всем группам напитков, приготовленных большими порциями.

Тест

1. Бармен для предприятия - прежде всего

- Официант
- Продавец
- Менеджер

2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется

- Главному бухгалтеру
- Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы
- Руководителю отдела кадров

3. Является ли бармен материально ответственным лицом:

- Нет
- Затрудняюсь ответить
- Да

4. К основным обязанностям бармена относится:

- Предотвращение потерь или хищений
- Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

5. Основной продукт, продаваемый в баре:

- Вино
- Коктейли
- Закуски

6. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- Несохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- Отпуск блюд, напитков и др. без применения контрольно-кассовых машин
- Оба ответа верны

7. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- 4-5
- 1-3
- 2-4

8. Бармен должен обладать следующими качествами:

- Аккуратность, отзывчивость, память
- Усидчивость, терпеливость, равнодушие
- Индифферентность, наблюдательность, бережливость

9. Во время работы бармену запрещается:

- Слушать и поддерживать разговор с клиентами

- Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
 - Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям
10. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:
- Этикет и манера поведения
 - Причины возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
 - Оба ответа верны
11. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:
- Перед тем, как подать счет
 - До того, как клиент получит следующий напиток
 - После того, как клиент уйдет из бара
12. В какой момент подается счет:
- После уборки пустого бокала
 - После принятия заказа
 - Только по просьбе клиента
13. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:
- Рентабельность бара и удовольствие клиентов
 - Личная материальная выгода и престиж профессии
 - Карьерный рост и личный авторитет
14. Для разрешения конфликтной ситуации бармен должен:
- Не участвовать в конфликте, отстраниться
 - Попросить недовольного клиента покинуть помещение бара
 - Сохранять спокойствие; не унижаясь извиниться
15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:
- Уменьшать дозу алкоголя
 - Отказаться от заказа
 - Обслуживать наравне с остальными клиентами

Контрольный тест

Вариант № 1

Задание № 1 Выбрать единственно правильный ответ

Вопрос № 1 Объем 1 дэш соответствует.

а) 0,5мл б) 1мл в) 1,5мл г) 2мл

Вопрос № 2 Коктейли, употребляемые после еды.

а) микс б) аперитивы в) диджестивы г) шот

Вопрос № 3 Коктейль, при оформлении которого используют веточку мяты

а) Джулеп б) Коллинз в) Сауэр г) Кулер

Вопрос № 4 Рюмка емкостью 100-300 см³, имеющая чашу в форме креманки, с вытянутым дном

а) коблер б) коктейльная в) шутер г) маргарита Вопрос № 5 Средний смешанный напиток

а) флип б) коблер в) грог г) пунш

Задание № 2 Дополнить определение

Вопрос № 1 Крепкоалкогольный напиток янтарно-золотистого цвета, обладающий мягким гармоничным вкусом и сложным ароматом с оттенком ванили _____.

Вопрос № 2 Бесцветный, прозрачный, крепкий алкогольный напиток, содержащий 40 -50 объемных % спирта _____.

Вопрос № 3 Крепкий алкогольный напиток, настоянный на пряных и лекарственных травах, плодах, кореньях, эфирных маслах _____.

Вопрос № 4 Крепкий спиртной напиток, полученный сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника _____.

Вопрос № 5 Крепкоалкогольных напитков, приготовленный перегонкой перебродившего зернового ячменного, ржаного, кукурузного сусла, созревающего в дубовых бочках и приобретающего янтарный цвет _____.

Задание № 3 Установить соответствие между колонками 1 и 2

Вопрос № 1

Название напитка Метод приготовления

а. Желтый пиджак а. билд

б. Дева Мария б. бленд

в. Шоколадный крем в. шейк

г. Медовый спас г. стир Вопрос № 2

Смешанный напиток Объем, мл

а. шота. 500 и более

б. мидлб. до 100

в. лонгв. до 150

г. патти дрингг. свыше 150

Вопрос № 3

Название напитка Основной компонент

а. Флорида а. водка

б. Скрудрайверб. Советское шампанское

в. Мимоза в. темное пиво

г. Черный бархат г. грейпфрутовый сок

Вопрос № 4

Эг-ног Компонент

а. «Оригинальный» а. яйцо

б. «Искушение 1» б. ром светлый

в. «Искушение 2» в. бренди

г. Бренди эг-ног г. вишневый сироп

Вопрос № 5

Название напитка Метод приготовления

а. «Кровавая Мэри» а. бленд

б. «Фламинго» б. билд

в. «Тропическая мистерия» в. шейк

г. Клубничный г. стир

Задание № 4 Дать название барной посуде

Вопрос № 1 Бокал..... емкостью 400см³ применяется для подачи экзотических коктейлей.

Вопрос № 2 Бокал..... емкостью 100-300см³ используется для подачи горячих напитков на основе кофе.

Вопрос № 3 Старомодный стакан.....

Вопрос № 4 Стакан..... емкостью 200-250 см³ используется для подачи соков, безалкогольных напитков.

Вопрос № 5 Рюмкаемкостью 100 см³ используют для подачи коктейля, имеющего небольшой размер порции.

Эталон ответов I вариант

Задание № 1

1 а 2 в 3 а 4 г 5 б

Задание № 2

1. коньяк
2. водка
3. бальзам
4. ром
5. виски

Задание № 3

1. ав ба вб гб2. аб бв вг га
3. аг ба вб гв4. аа бб вг гв5. аб бв вг га

Задание № 4

1. хайрикен2. айриш-кофе3. олд-фэшэнд
4. хайбол
5. Коктейльная

Вариант № 2

Задание № 1 Выбрать единственно правильный ответ

Вопрос № 1 Объем 1 барная ложка соответствует.

- а) 1 мл б) 3мл в) 5мл г) 7мл

Вопрос № 2 Коктейли, употребляемые перед едой.

- а) аперитивы б) диджестивы в) микс г) мидл
- Вопрос № 3 При оформлении какого коктейля используют сладкую наледь

- а) Рикки б) Джулеп в) Сауэр г) Манхэттен

Вопрос № 4 Рюмка емкостью 60 см³, применяется для подачи слоистых коктейлей

- а) коблер б) сауэр в) шутер г) пусс-кафе
- Вопрос № 5 стакан шейкера охлаждают, заполняя его льдом на

- а) 1/2 б) 2/3 в) 3/4 г) 3/5

Задание № 2 Дополнить определение

Вопрос № 1 Сладкое вино, содержащее 16% спирта и 16-20% сахара. Готовят только из красных сортов винограда _____.

Вопрос № 2 Вино, имеющее цвет чая, изготовленное из завяленного на кустах винограда _____

Вопрос № 3 Вино, для производства которого, во Франции используют три сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар, Пино Менье _____.

Вопрос № 4 Спиртной напиток, полученный путем мацерации фруктов, ягод, или растений _____

Вопрос № 5 Специализированное предприятие с барной стойкой, предназначается для реализации смешанных напитков в широком ассортименте, блюд, закусок, кондитерских изделий _____

Задание № 3 Установить соответствие между колонками 1 и 2

Вопрос № 1

Название напитка Метод приготовления

- а. Закат с видом на прибой а. шейк
б. Майами б. билд
в. Клубничный в. стир
г. Запретная ягода г. бленд

Вопрос № 2

Название напитка Основной компонент

- а. Энергия а. банан
б. Фламинго б. сок морковный
в. Майами в. сок клюквенный
г. Медовый спас г. сироп мятный

Вопрос № 3

Название напитка Посуда подачи

- а. Свободная Куба а. тумблер
б. Молочно-банановый б. хайбол
в. Кровавая Мэри в. коллинз
г. апельсиновый джин г. олд-фэшэнд

Вопрос № 4

Барная посуда Объем

- а. айриш-кофе а. 100-300 см³
б. мартини б. 200-300 см³
в. коблер в. 100 см³

г. шутерг. 180-250 см3

Вопрос №5

Коньяк Категории

а. выдержанный а. ОС

б. выдержанный высшего качества б. КС

в. старый в. КВВК

г. очень старый г. КВ

Задание № 4 Дать название инвентарю бара

Вопрос №1 фильтр для отделения напитка от льда

Вопрос № 2 для приготовления наледи из сахара и соли

Вопрос № 3пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского

Вопрос № 4 длинная ровная поверхность на рабочем месте бармена, где он готовит смешанные напитки

Вопрос № 5 применяется для точного налива напитков

Эталон ответов II вариант

Задание № 1

1в 2 а 3 в 4г 5в

Задание № 2

1. кагор

2. токай

3. шампанское

4. ликер

5. бар

Задание № 3

1. аб, ба, вг, гг2. аб, бв, вг, га

3. аб, бв, вг, га

4. аа, бв, вб, гг5. аг, бв, вб, га

Задание № 4

1. стрейнер 2. риммер 3. стоппер

4. билдинг-лоток 5. джиггер

2.2 Типовые задания по тематике проверочных, контрольных работ (карточек-заданий) для оценки освоения МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

Вариант № 1

1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций баров. Классификация баров и их краткая характеристика.
2. Какие бывают виды расчета с потребителем в баре. Их краткая характеристика.
3. Подобрать правильное определение:

Содержание сахара	Классификация вина	Содержание спирта
0,2-14	Вино белое столовое сухое	16-18
0,5-2,5	Вино крепкое	9-14
до 0,3	Вино десертное сладкое	15-17
14-20	Вино красное столовое сухое	7-14
3-8	Вино столовое полусухое	17-20

Вариант № 2

1. Какие бывают виды витрин. Составить алгоритм по оформлению витрины бара.
2. Характеристика винной карты. Варианты составления винной карты
3. Составьте инструкцию по подготовке кофеварки- эспрессо к работе с последующим алгоритмом окончания работы.

Вариант № 3

1. Виды и классификации баров. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности в барах
2. Охарактеризовать группу напитков, приготовленных большими порциями.
3. Определите рабочие функции основных рабочих узлов машины для приготовления кофе:

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика рабочие функции
1	Манометр давления воды и помпы	
2	Бойлер	
3	Датчик давления пара	
4	Фильтровочная группа	
5	Корпус	
6	Поддон для подогрева чаше	
7	Указатель уровня воды	

Вариант № 4

1. Что входит в оснащение залов баров. Какие требования предъявляются к организации снабжения баров.
2. Что такое этикет. Основные правила профессионального этикета в работе бармена.
3. Составить алгоритм по подготовке бара, буфета к обслуживанию с указанием подготовки рабочего места, оборудования и инвентаря.

Вариант № 5

1. Виды размещения продукции на витрине бара. Методы повышения спроса на продукцию бара, размещённую на витрине.
2. Основные задачи и функции системы R-Keererg в работе предприятий общественного питания.
3. Дать характеристику вина согласно примеру № 1

№ п/п	Название вина	Классификация вина
1.	«Кокур Солнечной Долины»	Белое крепленое
2.	«Каберне Солнечной Долины»	
3.	«Черный Доктор»	
4.	«Черный Полковник»	
5.	«Приват»	
6.	«Золотая фортуна»	
7.	«Порто»	
8.	«Мадера Солнечной Долины»	
9.	«Солнечная Долина»	
10.	«Кагор Солнечной Долины»	
11.	«Шардоне Солнечной Долины»	
12.	«Меганом»	
13.	«Савиньон Солнечной Долины»	
14.	Мускатное Фестивальное	

Вариант № 6

1. Стили работы бармена и их краткая характеристика.
2. Дать характеристику посуды для подачи отдельных групп напитков и коктейлей.
3. Установите соответствие выдержки коньяка к маркировке на этикетке

№ п/п	Определение	Соот- ветст- вие	Понятие
1	V.S.	№	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 6-и лет

2	V.S.O.P.	№	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 5-и лет
3	V.V.S.O.P.	№	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 4-х лет
4	X.O.	№	Коньяк, имеющий выдержку в бочке не менее 2-х лет

Вариант № 7

1. Разновидности барных стоек. Опишите устройство барной стойки и условия эксплуатации. Подготовка барной стойки к работе.
2. Что такое преЙскурант вино-водочных изделий. Характеристика и порядок составления.
3. Что такое тематическое обслуживание в работе бара? Назовите 2 мероприятия, которые можно запланировать в работе бара для увеличения спроса и посещаемости вашего заведения согласно следующих критерий: название, характеристика, с какой целью планируется данное мероприятие, применяемый стиль работы бармена, полученная выгода от мероприятия.

Вариант № 8

1. Перечислите виды оборудования, применяемого в барах.
2. Что такое тонизирующие и прохладительные напитки. На какие группы они делятся.
3. Заполните шаблон винной карты бара согласно следующим данным.

Наименование напитка	Емкость литров	Цена за бутылку	Цена за 100 г	Цена за 50 г
Водка Немиров премиум	0,5			
Настойка анисовая Ricard	0,5			
Настойка хинная Dubonel	0,5			
Джин «Бифитер»	1,0			
Виски Blends				
Johnnie Walker Red Label	1,0			
Johnnie Walker Black Label	1,0			
Ирландский виски				
Jameson	1,0			
Tullamore Dew	1,0			
Ром Havana Club Silver Dry (кубинский светлый ром)	0,7			
Вино Кагор Южнобережный Массандра	0,75			
Вино Каберне Качинське Инкерман	0,75			
Вино Черный Полковник Солнечная Долина	0,75			
Шампанское Новый Свет брют	0,7			
Шампанское Новый свет сухое	0,7			
Шампанское Севастопольское полусухое	0,7			
Коньяк Hennessy V.S.	0,5			
Коньяк Hennessy V.S.O.P.	0,5			
Коньяк Hennessy X.O.	0,5			
Ликер Malibu	1,0			
Ликер Baileys	1,0			
Пиво Heineken светлое	0,5			
Сок Sandora в ассортименте	1,0			
Минеральная вода Боржоми газированная	0,5			

Вариант № 9

1. Перечислите ассортимент барного инвентаря. Как производится подготовка барного инвентаря к посуде.
2. Охарактеризовать разновидности инвентаря, использующие для работы бармена.
3. Составить схему по подготовке электросоковыжималки-шинковки СВШП-301 к работе и указать требования техники безопасности во время работы машины.

Вариант № 10

1. Витрины на предприятиях общественного питания и их характеристика.
2. Что такое кассовая станция в системе R-Keерег. Что такое станция официанта в системе R-Keерег. Их основные функции.
3. Начертить схему размещения барной продукции на витрине бара, отобразив несколько приемов размещения продукции бара.

Вариант № 11

1. Основные этапы подготовки рабочего места бармена.
2. Требования, предъявляемые бармену. Личная подготовка бармена к работе.
3. Составьте инструкцию по подготовке кофемолки к работе с определением рабочих функций таких основных узлов, как: загрузочный бункер, регулятор степени помола, приемный бункер, трамбователь, рычаг, кнопка пуска.

Вариант № 12

1. Что такое винная и коктейльная карта. Требования и порядок составления.
2. Дать характеристику коктейлям аперитивам. Дать характеристику основу для приготовления коктейлей аперитивов
3. Установите соответствие между маркировкой (на этикетке бутылки) и расшифровкой.

№ п/п	Маркировка	Соот- ветст- вие	Расшифровка
1	Malt whisky	№ ___	Это виски, произведённый одной винокурней
2	Single malt	№ ___	Это смесь солодового виски с различных винокурен; возможен купаж разных лет выдержки;
3	Vatted malt	№ ___	Это зерновой виски, который главным образом входит в состав различных blends, но иногда разливается по бутылкам отдельно как Single grain whisky
4	Single cask	№ ___	Это шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым виски. Солодовый виски бывает нескольких видов
5	Grain whisky	№ ___	Это солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепости, а изредка разбавлен до стандарта. Бочковой виски менее популярен, чем односолодовый. Как и смешанный виски, он должен быть выдержан в дубовых бочках и иметь крепость не менее 40% об

Вариант № 13

1. Что такое ароматические модификаторы. Какая их роль в приготовлении коктейлей.
2. Охарактеризовать инвентарь для работы с гарниром. Привести примеры гарнировки смешанных напитков и коктейлей.
3. Установите соответствие названия ликера к его составу:

№ п/п	Название	Соот- ветст- вие	Характеристика

1	Гальяно	№ ____	Ирландский сливочный ликер на основе виски и сливок
2	Егермейстер	№ ____	Голландский ликер, производимый на основе смеси яичных желтков, виноградного сахара и специального эмульсификатора
3	Бейлиз	№ ____	Итальянский ликер на основе 40 различных трав и растений
4	Калуа	№ ____	Тройной сухой Французский ликер с ароматом апельсина.
5	Малибу	№ ____	Мексиканский ликер на основе кофейного зерна

6	Адвокат	№ ____	Французский ликер на основе масла анисового семени, горького миндаля и лакрицы.
7	Трипл Сек	№ ____	Ликер, родиной которого является Венесуэла, производимый на основе апельсина с добавлением корочек плодов померанца, корицы, гвоздики.
8	Самбука	№ ____	Ликер, родиной которой является остров Барбадос в Карибском море, производимый на основании белого карибского рома и молока кокосового ореха
9	Блю Кюрасао	№ ____	Немецкий ликер на основе 56 различных трав и корней-ев
10	Анизетт	№ ____	Итальянский ликер на основе лесной бузины, лакрицы, аниса.

Вариант № 14

1. Что такое база для коктейля. На какие группы делится база. Привести примеры.
2. Разновидности методов обслуживания в баре и их характеристика.
3. Начертить схему размещения барной продукции на витрине бара, применяя приемы размещения продукции бара по ценам и ассортименту барной продукции.

Вариант № 15

1. Подготовка бара к работе. Этапы подготовки бара к работе.
2. Дать характеристику коктейлям диджестивам. На какие группы они делятся.
3. Составить схему по подготовки машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-10 к работе и указать требования техники безопасности во время работы машины

Вариант № 16

1. Характеристика барной карты. Порядок составления карты бара.
2. Дать характеристику группам смешанных напитков и коктейлей.
3. Начертить схему расположения оборудования, инвентаря и посуды за барной стойкой.

Вариант № 17

1. Коктейльная карта бара. Характеристика и порядок составления.
2. Что такое гарнирование и сервировка смешанных напитков. Привести примеры.
3. Установите последовательность напитков в карте бара.

1	Покупные кондитерские изделия	
2	Прохладительные напитки- соки, минеральная вода	
3	Ликеры	
4	Виски	
5	Десертные вина	
6	Виноградные вина крепкие	
7	Виноградные вина столовые-белые, розовые, красные	
8	Ром	
9	Шампанское – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое	
10	Коньяки – обычные, марочные, коллекционные	
11	Джин	

- | | |
|----|----------------------------|
| 12 | Пиво разливное, бутылочное |
| 13 | Горькие настойки, наливки |
| 14 | Табачные изделия |
| 15 | Водка |

Вариант № 18

1. Охарактеризуйте технику розлива напитков в баре.
2. Дать характеристику сопутствующим компонентам для приготовления смешанных напитков
3. Установить соответствие температуры подачи вин:

Десертные вина	10-12
Белые сухие вина	20
Красные сухие вина	14-16
Полусухие белые	15-18
Полусладкие красные	18-20
Крепкие вина	14-16

Вариант № 19

1. Охарактеризовать разновидности инвентаря, используемые для работы бармена.
2. Дать определения: смешанные напитки, коктейли, тонизирующие и прохладительные смешанные напитки, напитки, приготавливаемые большими порциями.
3. Составить алгоритм по приготовлению кофе-эспрессо с указанием этапов подготовки холдера и группы к работе, дозировки и экстракции кофе. Дать оценку качества эспрессо.

Вариант № 20

1. Дать характеристику инвентарю для работы со льдом.
2. Дать характеристику жидким и твердым модификаторам для приготовления коктейлей.
3. Установить соответствие подачи напитков в определенной посуде

№ п/п	Посуда подачи	Соответствие	Применение
1	Стакан хайбол	№ ___	Для подачи красного вина.
2	Стопка	№ ___	Для подачи алкогольных напитков со льдом.
3	Стакан олд-фешн	№ ___	Для подачи коктейля «Маргарита» и экзотических коктейлей.
4	Шот	№ ___	Для подачи прохладительных напитков, микс дринок.
5	Лафитная рюмка	№ ___	Для подачи горячих напитков.
6	Бокал Маргарита	№ ___	Для подачи крепких напитков, слоистых коктейлей.
7	Бокал Айриш-кофе	№ ___	Для подачи бренди, коньяка.
8	Бокал флюте	№ ___	Для подачи водки, горьких настоек.
9	Коньячный бокал (снифтер)	№ ___	В переводе означает «ураган» и используется для подачи одноименных коктейлей на основе фруктовых сиропов и рома.
10	Бокал Харикейн	№ ___	Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.

Вариант № 21

1. Охарактеризовать инвентарь для смешивания напитков.
2. Дать характеристику вкусо- ароматическим компонентам.
3. Установить соответствие понятиям:

№ п/п	Инвентарь	Соот- ветст- вие	Назначение
1	Гейзер	№ ____	Устройство для хранения соломинок, шпажек, салфеток.
2	Риммер	№ ____	Устройство для удаления углекислого газа из игристых вин и смешивания компонентов коктейлей.
3	Диспенсер для бара	№ ____	Палочка для размешивания и украшения коктейлей.
4	Костер	№ ____	Пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского.
5	Мутовка барная	№ ____	Устройство для приготовления сахарного ободка (наледь) на кромке фужеров, рюмок бокалов.
6	Стрейнер	№ ____	Емкость для приготовления смешанных напитков, которая состоит из трех частей: стакана, фильтра-стреинера и крышки.
7	Свизл-стик	№ ____	Для розлива натуральных напитков из бутылок, которые состоят из металлической трубочки с выходным отверстием для воздуха и используются для непрерывного наливания напитка тонкой струйкой.
8	Стоппер	№ ____	Служит для удаления кусочков льда из напитка при приготовлении его в шейкере и для перемешивания компонентов в стакане.
9	Джигер	№ ____	Подставка под стакан с напитками с логотипом бара или брендом напитка.
10	Шейкер	№ ____	Два мерных стаканчика из нержавеющей стали, соединённых в один, вместимостью 20 и 40 мл.

Вариант № 22

1. Дать характеристику сладкой группе вкусо-ароматических компонентов.
2. Дать характеристику горькой группе вкусо-ароматических компонентов.
3. Составьте инструкцию по подготовке к работе машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300 А с определением рабочих функций основных частей машины и требованиями техники безопасности во время работы машины.

Вариант № 23

1. Культура обслуживания: понятие; факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях питания.
2. Понятие инвентаризации на предприятиях общественного питания. Цели и функции инвентаризации. Правила проведения инвентаризации.
3. Найдите решение следующей ситуационной задачи: «Посетитель заказал водку и к ней определенную закуску. В ходе выполнения заказа официант узнает, что водка закончилась. Найдите несколько вариантов решения этой проблемы, которые по вашему мнению не приведут к неприятной ситуации и конфликту с посетителем.»

Вариант № 24

1. Характеристика помещений для обслуживания посетителей.
2. Дать характеристику мероприятию «кофе-брейк»
3. Составить алгоритм подготовки бара при проведении выездного мероприятия.

Вариант № 25

1. Требования предъявляют к организации снабжения баров.
2. Правила техники безопасности для бармена.
3. Составить алгоритм по приготовлению классического коктейля группы сауэр, джу-леп, фраппе.

Перечень вопросов к экзамену «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

1. Общая характеристика баров. Классификация баров.
2. Виды и назначение барного инвентаря.
3. Характеристика смешанных напитков группы «сауэр».
4. Подготовительный этап обслуживания в барах.
5. Отчетная документация бармена.
6. Технология приготовления кофе капучино.
7. Организация рабочего места бармена.
8. Виды оборудования бара.
9. Характеристика смешанных напитков группы «хайбол».
10. Характеристика торговых помещений бара.
11. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.
12. Технология приготовления кофе эспрессо .
13. Личная подготовка бармена к работе.
14. Виды барной посуды.
15. Характеристика экзотических коктейлей.
16. 1.Порядок проведения инвентаризации в баре.
17. Лимит денежных средств в кассе бара.
18. Характеристика коктейлей с шампанским.
19. Наличный расчет посетителей в баре.
20. Виды и характеристика механического оборудования в баре.
21. Лед. Виды, характеристика
22. Стили обслуживания посетителей.
23. Виды и характеристика теплового оборудования в баре.
24. Характеристика коктейлей фраппе и мист.
25. Безналичный расчет посетителей в баре.
26. Виды и характеристика холодильного оборудования в баре.
27. Характеристика безалкогольных аперитивов.
28. Правила приемки товаров в бар по качеству и количеству.
29. Характеристика наполнителей коктейлей.
30. Характеристика диджестивов.
31. Характеристика баров. Типы баров.
32. Правила оформления коктейлей.
33. Требования, предъявляемые к работе бармена.
34. Назначение, устройство и правила эксплуатации блендера.
35. Характеристика смешанных напитков группы «коллинз».
36. Порядок принятия заказа барменом.
37. Устройство и правила эксплуатации кофемашины.
38. Характеристика безалкогольных эг-ногов.
39. Основной этап обслуживания в баре.
40. Правила организации рабочего места бармена.
41. Ассортимент салатов. Правила подачи.
42. Назначение и устройство POS-систем.
43. Ассортимент вкусо-ароматических компонентов коктейлей.
44. Характеристика напитков для компании.
45. Прием и исполнение заказа.
46. Правила оформления карты коктейлей.
47. Технология приготовления молочных коктейлей.
48. Государственные денежные знаки.
49. Назначение, устройство и правила эксплуатации слайсеров.
50. Характеристика слоистых коктейлей.
51. Правила эксплуатации кассовых аппаратов.

52. Виды и характеристика барных стоек.
53. Характеристика коктейлей с шампанским.
54. Порядок проведения инвентаризации в баре.
55. Правила оформления расчета с потребителями. Реквизиты чека.
56. Характеристика алкогольных флипов.
57. Методы обслуживания в баре.
58. Правила работы с риммером.
59. Характеристика безалкогольных физов.
60. Правила размещения посуды и инвентаря на рабочем месте бармена.
61. Формула составления коктейлей.
62. Характеристика горячих кофейных напитков.
63. Общая характеристика баров. Классификация баров.
64. Классификация коктейлей.
65. Характеристика базовых алкогольных напитков.
66. Порядок принятия заказа барменом.
67. Ассортимент смягчающе-сглаживающих компонентов смешанных напитков.
68. Характеристика коктейлей с шампанским.
69. Личная подготовка бармена к работе.
70. Классификация коктейлей.
71. Характеристика смешанных напитков группы «хайбол».

Дополнительные вопросы и ответы к экзамену по МДК 02.01. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

1. Какие методы обслуживания могут применяться в барах?
 Ответ: Методы обслуживания в барах: самообслуживание; обслуживание барменом; обслуживание барменом и официантом; комбинированный метод.
2. Назовите состав комиссии, которая может проводить инвентаризацию в баре?
 Ответ: Руководитель предприятия, бухгалтер, администратор.
3. Какие напитки относятся к базовым компонентам коктейлей.
 Ответ: водка, коньяк, текила, вино (основной компонент).
4. Назовите объем длинных смешанных напитков?
 Ответ: от 150 мл.
5. Назовите формулу построения смешанных напитков
 Ответ: $СН(К) = Б + ССК = ВАК + Н$
6. Назовите виды механического оборудования бара?
 Ответ: Блендер, постмикс, драфт, соковыжималка, кофемолка.
7. Назовите виды помола кофе?
 Ответ: Крупный, средний, мелкий.
8. Назовите температуру подачи коктейлей?
 Ответ: 12-14С
9. Назовите виды льда для приготовления напитков?
 Ответ: Коктейльный, фраппе, мист.
10. Назовите назначение пати дринок?
 Ответ: напитки для компании объемом 500мл и больше.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭКЗАМЕНА

по МДК 02.01. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

Профессия: официант, бармен.

При оценке уровня и качества подготовки выпускника на итоговом экзамене по дисциплине «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» учитывают насколько правильно дает ответ обучающийся, культуру его речи. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании годовой и экзаменационной, с учетом уровня фактической подготовки обучающегося по дисциплине.

В соответствии с этим ответ оценивается следующим образом:

Оценка	Требования к оценке
«5»	Глубокое и полное овладение знаниями разделов дисциплины. Ответ на вопрос

	экзаменационного билета дается четко и последовательно. Материал излагается в определенной логической последовательности. Ответ самостоятельный. Обучающийся в полном объеме отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, использует в своей речи специальную техническую терминологию. Умело связывает знания по теории и практике.
«4»	Полное овладение знаниями разделов дисциплины. Ответ на вопрос экзаменационного билета дается четко и грамотно, однако допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию комиссии. Обучающийся отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, использует в своей речи специальную терминологию, ориентируется в материале.
«3»	Ответ на экзаменационный билет дается обучающимся неполно, нечетко, непоследовательно. Допускаются неточности в определении понятий, недостаточно обосновано излагаются суждения по заданному вопросу. Имеются ошибки смыслового содержания.
«2»	Ответ на экзаменационный билет дается обучающимся неполно, бессистемно. Обучающийся допускает существенные ошибки, которые он не может исправить. Отсутствуют знания, предусмотренные требованиям к качеству теоретической подготовки выпускника.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Дополнительные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы НПО - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 270с.
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
3. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2012
4. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2012
5. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2012
7. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело – М., Изд-во «Академия», 2012
8. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2011
9. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2011
10. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2012
11. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Изд-во «Академия», 2012
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
13. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта – М., 2012
14. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012
15. Улейский Н. Т., Улейская Р. И. Оборудование торговых предприятий – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
1. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
2. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2011

3. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
4. Молочные коктейли – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
5. Магия кофе – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
6. Полински С. Иллюстрированная энциклопедия коктейлей – М., Изд-во «Лабиринт-пресс», 2011
7. Фактистов П. 131 легендарный коктейль – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2011

Интернет-ресурсы:

www.oficiant.ru

www.koktejlly.ru