

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

« 16 » 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина

подпись

« 16 » 2024 г.

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 11176 Бармен**

**наименование программы:
«Бармен 4 разряда»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих
по профессии 11176 Бармен**

**наименование программы:
«Бармен 4 разряда»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии **11176 Бармен**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии **11176 Бармен**, и разработана в соответствии с:

– Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

– требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Министерства труда РФ от 05 марта 2004 г. № 30

– Профессиональным стандартом Официант/ бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1 нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3-2 виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- 3-3 материально-техническое и информационное оснащение бара;
- 3-4 правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- 3-5 ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- 3-6 правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации порядок оформления счетов и расчета по ним, формы расчетов с потребителями, правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- 3-7 сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- 3-8 принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- 3-9 правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- 3-10 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

- У-1 проводить работы по подготовки бара к обслуживанию;
- У-2 принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара;
- У-3 выбирать производственный инвентарь, посуду, технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков;
- У-4 эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- У-5 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- У-6 готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;
- У-7 производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- У-8 составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;
- У-9 соблюдать правила профессионального этикета.

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1 подготовка бара к обслуживанию, оформление витрины и барной стойки, мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара;
- ТД-2 встреча гостей бара и приёма заказа на продукцию бара;
- ТД-3 разработка меню бара;
- ТД-4 приготовление и подача напитков;
- ТД-5 приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- ТД-6 приготовление холодных и горячих закусок;

- ТД-7** приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок;
- ТД-8** приготовление и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;
- ТД-9** принятие и оформления платежей за выполненный заказ;
- ТД-10** оформление отчётно-финансовых документов о работе бара;
- ТД-11** подготовка бара к закрытию.

Содержание программы

Категория слушателей: студенческие отряды

Трудоемкость обучения: 124 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы
3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе				УП	ПП	промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:							Лабораторные занятия
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I.	Теоретическое обучение											
1	Модуль 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготвлением смешанных напитков и простых закусок											
1.1.	Организация и технология обслуживания в барах	40	20				20					ДЗ
II.	Практическое обучение											
	Учебная практика	16						16				ДЗ
	Производственная практика	60							60			ДЗ
III.	Итоговая аттестация											
	Консультация	2										
	Квалификационный экзамен	6								6	2	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	124	20				20	16	60	6	2	

3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
I. Теоретическое обучение				
1. Модуль 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		40		
1.1. Организация и технология обслуживания в барах				
Тема 1.	Содержание	2		3 1 – 3 10 У 1 – У 9
Требования охраны труда	Требования охраны труда, Производственная санитария Пожарная безопасность			
Тема 2.	Содержание	2		3 1 – 3 10 У 1 – У 9
Организация работы бара	Бар. Классификация баров Виды и характеристика баров (диско-бар, милк-бар, офис-бар, коктейль-бар и др.) Организация рабочего места Формы обслуживания. Стили работы бармена Требования, предъявляемые к бармену			
Тема 3.	Содержание	2		3 1 – 3 10 У 1 – У 9
Виды барной посуды, инвентаря, инструмента, оборудования	Ассортимент посуды для подачи напитков Характеристика барного инвентаря, инструмента Характеристика барного оборудования Уход за барной посудой, инвентарем, инструментом, оборудованием			
Тема 4.	Содержание	2		3 1 – 3 10 У 1 – У 9
Меню бара, коктейлей	Меню и карта коктейлей как элемент рекламы Разделы меню, карты коктейлей Особенности оформления меню, карты коктейлей			
Тема 5.	Содержание	2		3 1 – 3 10 У 1 – У 9
Методы приготовления смешанных напитков	Стир Билд Шейк Бленд			
Тема 6.	Содержание	2		3 1 – 3 10

	Технологии приготовления смешанных напитков	Смешанный напиток	У 1 – У 9	
		Классификация смешанных напитков		
		Построение смешанных напитков		
Тема 7. Приготовление горячих смешанных напитков, холодных и горячих закусок	Основные правила приготовления смешанных напитков Международные единицы измерения жидкости	Содержание	4	
		Технологии приготовления чая, кофе и напитков на основе чая, кофе		
		Искусство Латте-арт		
		Технологии приготовления холодных и горячих закусок, десертов		
		Содержание		
Тема 8. Организация обслуживания посетителей в барах	Алгоритм исполнения заказа в баре Обслуживания посетителей за барной стойкой Последовательность и правила подачи напитков и закусок Виды оплаты в баре Формы расчета Системы автоматизации на предприятиях питания	Содержание	2	
		Алгоритм исполнения заказа в баре		
		Обслуживания посетителей за барной стойкой		
		Последовательность и правила подачи напитков и закусок		
		Виды оплаты в баре		
		Формы расчета		
		Системы автоматизации на предприятиях питания		
Тема 10. Приготовление напитков	Содержание Выбор производственного инвентаря, посуды, технологического оборудования при приготовлении напитков Правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков Лабораторная работа № 1 Приготовление прохладительных напитков Лабораторная работа № 2 Приготовление безалкогольных молочных коктейлей Лабораторная работа № 3 Приготовление коротких смешанных напитков (Shot или mixeddrinks) Лабораторная работа № 4 Приготовление длинных смешанных напитков (Longdrinks) Лабораторная работа № 5 Приготовление средних смешанных напитков (Midldrinks)	Содержание	2	
		Выбор производственного инвентаря, посуды, технологического оборудования при приготовлении напитков		
		Правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков		
		Лабораторная работа № 1 Приготовление прохладительных напитков		
		Лабораторная работа № 2 Приготовление безалкогольных молочных коктейлей		
		Лабораторная работа № 3 Приготовление коротких смешанных напитков (Shot или mixeddrinks)		
		Лабораторная работа № 4 Приготовление длинных смешанных напитков (Longdrinks)		
		Лабораторная работа № 5 Приготовление средних смешанных напитков (Midldrinks)		
		Лабораторная работа № 1 Приготовление прохладительных напитков		4
		Лабораторная работа № 2 Приготовление безалкогольных молочных коктейлей		4
		Лабораторная работа № 3 Приготовление коротких смешанных напитков (Shot или mixeddrinks)		4
Лабораторная работа № 4 Приготовление длинных смешанных напитков (Longdrinks)	4			
Лабораторная работа № 5 Приготовление средних смешанных напитков (Midldrinks)	4			
Зачет				
II.	Практическое обучение			
	Учебная практика	16	ТД-1 - ТД-9	

	Производственная практика		60	
III.	Итоговая аттестация			
	Консультация		2	
	Квалификационный экзамен:		6	ТД-1 - ТД-9
	Тестирование			
	Экзамен			
	Всего		124	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Учебная практика	16	
ПО.01 Ознакомление с баром	Ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, учредителями. Прослушать инструктаж по пожарной безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.02 Структура предприятия. Виды деятельности	Изучить структуру и планировку предприятия. Ознакомиться с основными целями, задачи, видами деятельности предприятия, ассортиментом предоставляемых услуг. Ознакомление с должностными обязанностями бармена	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.03 Подготовка бара к обслуживанию	Подготовить бар к обслуживанию в соответствии с правилами. Подготовить рабочее место, разместить барную посуду, инвентарь, инструмент, мерные емкости на рабочей зоне барной стойки	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.04 Меню, карта бара и напитков	Изучить меню предприятия, карту вин, коктейлей и напитков. Отработать технику порядка записи блюд и напитков в меню и карты вин, коктейлей и напитков	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.05 Обслуживание за барной стойкой	Отработать приемы заказов за барной стойкой. Ознакомить гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Отработать приемы работы бармена с гостем за барной стойкой	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.06 Приготовление смешанных напитков, коктейлей	Отработать технику приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане. Приобрести навыки по нарезке цитрусовых и других фруктов дольками, кружочками, ломтиками, созданию композиций для оформления коктейлей	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.07 Приготовление и подача закусок в баре	Изучить ассортимент несложных закусок, предлагаемых баром. Отработать технику приготовления и подачу закусок и фруктовой нарезки	2	ТД-1 - ТД-9
ПО.08 Приготовление и подача кофе, чая, смешанных	Изучить ассортимент кофе, чая и десертов, реализуемых в баре. Выполнить приготовление и подачу разных видов кофе, чая. Отработать технику взбивания молока	2	ТД-1 - ТД-9

напитков на основе кофе, чая			
	Практическое обучение Производственная практика	60	
ПО.01 Ознакомление ассортиментом смешанных напитков	с Ознакомиться с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, смешанных напитков «микс дринк», реализуемых в баре Изучить ассортимент спиртных напитков, аперитивов и диджестивов реализуемых в баре Проанализировать перечень услуг, предлагаемых на предприятии	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.02 Ознакомление ассортиментом классических коктейлей	с Ознакомиться с ассортиментом классических коктейлей и техникой приготовления (взбалтывание, перемешивание, составление) Ознакомиться с ассортиментом и техникой приготовления безалкогольных молочных коктейлей Выполнить приготовление и подачу безалкогольных коктейлей	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.03 Приготовление смешанных напитков	Приготовить, оформить и выполнить подачу безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, фizes, флилы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры, эг-ногов, флипов, дейзн, слингов Приготовить, оформить и выполнить подачу длинных смешанных напитков различных групп («Хайболл», «Коллинз», «Кулер») Приготовить, оформить и выполнить подачу смешанных напитков различных групп (джупелы, сакгари, фиксы, коблеры) с особенностями их приготовления и отпуска	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.04 Приготовление коктейлей	Приготовить, оформить и выполнить подачу коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин Приготовить, оформить и выполнить подачу коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками, мороженым, слоистые, ойстер, кордиал, фраппе, мист, фруктовых с шампанским, экзотических и эксклюзивных коктейлей Приготовить, оформить и выполнить подачу коротких, слоистых коктейлей, с особенностями их отпуска. Подбор посуды и инвентаря	6	ТД-1 - ТД-9

ПО.05 Приготовление, оформление и подача холодных, горячих закусок	Приготовить, оформить и выполнить подачу простейшего ассортимента бутербродов Приготовить, оформить и выполнить подачу холодных и горячих закусок Приготовить, оформить и выполнить подачу холодных и горячих закусок	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.06 Приготовление, оформление и подача кофе	Изучить ассортимент кофе реализуемых в баре Выполнить технику приготовления кофе в кофемашине, френч-прессе, кофеварке, турке Выполнить оформление кофейных напитков с применением техники Латте-арт	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.07 Подготовительный этап обслуживания гостей бара	Подготовить рабочее место бармена, получить инвентарь, инструмент, оформить витрины; рационально разместить на барной стойке необходимую барную посуду, приборы, инвентарь, сырьевые компоненты, элементы декора Получить с производства (кладовой) необходимое количество продукции (товаров), оформить документацию соответствующего образца; Подготовить к продаже готовую продукцию и покупные товары, реализуемые через бар	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.08 Основной этап обслуживания гостей бара	Отработать технику встречи гостей, приветствия, предложения меню, карты вин и коктейлей Отработать технику приема заказа, рекомендаций в выборе, коктейлей и напитков, кондитерской продукции с использованием метода убеждающей продажи Организовать процесс обслуживания посетителей за барной стойкой, за столами в торговом зале бара	6	ТД-1 - ТД-9
ПО.09 Завершающий этап обслуживания гостей бара	Выполнить расчет с посетителями в баре Проводить гостей по правилам этикета Выполнить уборку рабочего места, барной стойки, сбор барной посуды, инвентаря, инструмента	4	ТД-1 - ТД-9
ПО.10 Ведение отчетной документации бара	Отработать технику выполнения кассовых операций Заполнить реестр документов с соблюдением правил, порядка и форм	4	ТД-1 - ТД-9
ПО.11 Технологические карты	Составить технологические карты на коктейли	4	ТД-1 - ТД-9

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1
2 неделя	Модуль 1
3 неделя	Практическое обучение
4 неделя	Практическое обучение
5 неделя	Практическое обучение

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
<i>Прописать: учебный кабинет</i>	Теоретические занятия, практические занятия консультации, промежуточная и итоговая аттестация	– посадочные места - по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя; – учебно-методический комплекс; – наглядные пособия; – компьютер; – проектор.

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999 г. № 52-ФЗ
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ
4. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей: ТР ТС 023/2011
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

5.2. Основная литература:

1. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. - Москва : Академия, 2017. - 320 с. - URL :www.academia-moscow.ru
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - URL: www.academia-moscow.ru
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2020. – 349 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

5.3. Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.1. Организация и технология обслуживания в барах

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Что означает сочетание букв ХО на этикетке коньяка:
 - А) выдержка не менее 5 лет;
 - Б) выдержка не менее 3 лет;
 - В) выдержка не менее 6 лет.
2. Ледогенератор предназначен для изготовления и хранения:
 - А) снега;
 - Б) мороженой ягод;
 - В) льда.
3. Стандартный (европейский) шейкер состоит из:
 - А) двух частей (стеклянного стакана и металлической части, заменяющей крышку).
 - Б) трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
 - В) трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)
4. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
 - А) шейкер;
 - Б) стрейнер;
 - В) джиггер.
5. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:
 - А) Манхэттен;
 - Б) Александр;
 - В) Дайкири.
6. Американский (бостонский) шейкер состоит из:
 - А) двух частей (стеклянного стакана и металлической части, заменяющей крышку);
 - Б) трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.);
 - В) трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.).
7. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:
 - А) Первым вливают алкогольный напиток большей плотности;
 - Б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности;
 - В) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности.
8. Риммер необходим для:
 - А) приготовления «наледи» на бокалах;
 - Б) дробления льда;
 - В) закупоривания игристых вин.
9. Установка для приготовления, охлаждения и розлива газированных напитков:
 - А) постмикс;
 - Б) драфт;
 - В) фризер.
10. Механизм, предназначенный для приготовления многокомпонентных напитков на основе молока, сливок, соков с добавлением фруктов и большого количества льда:
 - А) блендер;

- Б) шейкер;
В) миксер.
11. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:
А) бленд;
Б) шейк;
В) билд.
12. Мера объема «Дэш» равна:
А) 3 мл;
Б) 0,5 мл;
В) 50 мл.
13. Флейринг – это:
А) вращение, подбрасывание, жонглирование, с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей;
Б) приготовление авторского коктейля;
В) один из способов налива.
14. Драфт это:
А) установка по розливу вина;
Б) устройство для наливания содовой в напитки;
В) установка по розливу пива.
15. В чем особенность приготовления напитков «partydrinks»:
А) готовят сильно охлажденными;
Б) готовят горячими;
В) готовят сразу на 6-12 человек.
16. Не следует добавлять в коктейль "Кровавая Мэри":
А) ваучестерский соус;
Б) табаско;
В) ангостуру.
17. К эмульгаторам относят:
А) соки;
Б) молоко, сливки, сметану;
В) Вермут, Херес.
18. Сколько слоев у коктейля «В-52»:
А) два;
Б) три;
В) четыре.
19. Мерной посудой являются:
А) риммер, питчер;
Б) джиггер, унцовка;
В) стрейнер, шейкер.
20. Айс-бакет это:
А) емкость для фруктов;
Б) емкость для льда;
В) подставка для бутылок.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	В	В	Б	Б	В	А	А	А	А	А
№	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	В	Б	А	В	В	В	Б	Б	Б	Б

6.2. Типовое задание для проведения итоговой аттестации
Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) практическое задание
- 2) тестирование.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Барная посуда для подачи слоистых коктейлей:
 - А) Коктейльная рюмка;
 - Б) Ликерная рюмка;
 - В) Пусс-кафе.
2. Устройство для приготовления, молотого кофе методом настаивания и отжима:
 - А) Френч-пресс
 - Б) Турка
 - В) Джезва
3. Назовите коктейль, в состав которого входят Биттер «Кампари», сладкий красный вермут, содовая вода:
 - А) Американо;
 - Б) Бренди Александр;
 - В) Белый русский.
4. Назначение стрейнера:
 - А) Взбивать коктейль;
 - Б) Отделять коктейль от льда;
 - В) Перемешивать коктейль.
5. Назовите коктейль, в состав которого входят Светлый ром, сок лайма, сахарный сироп:
 - А) В-52;
 - Б) Кровавая мери;
 - В) Дайкири.
6. Назначение джиггера:
 - А) Отмерять объем напитков;
 - Б) Перемешивать коктейль;
 - В) Оформлять коктейль.
7. Метод приготовления коктейля «Негрони»:
 - А) Бленд;
 - Б) Билд;
 - В) Стир;
 - Г) Шейк.
8. Надпись «Create» в названии ликера означает наличие в его составе:
 - А) Сахара;
 - Б) Меда;
 - В) Сливки.
9. Какой компонент не входит в состав коктейля «Отвертка»:
 - А) Водка;
 - Б) Куантро;
 - В) Апельсиновый сок.
10. Назначение риммера:
 - А) Приготовление «наледи»;
 - Б) Извлечение пробок из бутылок;
 - В) Измельчение льда.
11. Метод приготовления коктейля «Маргарита»:

- А) Бленд;
 - Б) Билд;
 - В) Стир;
 - Г) Шейк.
12. Коктейли группы сауэр относят:
- А) К послеобеденным коктейлям;
 - Б) К вечерним коктейлям;
 - В) К экзотическим коктейлям.
13. Hot Drinks (Хот дринкс):
- А) Длинные напитки;
 - Б) Короткие напитки;
 - В) Горячие напитки.
14. Назовите коктейль, в состав которого входят Джин, сок лимонный, сироп сахарный, шампанское:
- А) Френч-75;
 - Б) Королевский Кир;
 - В) Стингер.
15. Коктейли, возбуждающие аппетит:
- А) Дижестивы;
 - Б) Аперетивы;
 - В) Флиппы.
16. Long Drinks (Лонг дринкс):
- А) Длинные напитки;
 - Б) Короткие напитки;
 - В) Горячие напитки.
17. Назовите коктейль, в состав которого входят Джин, абрикосовый ликер, апельсиновый сок:
- А) Стингер;
 - Б) Кузнечик;
 - В) Парадис.
18. Метод приготовления коктейля «Манхэттен»:
- А) Бленд;
 - Б) Билд;
 - В) Стир;
 - Г) Шейк.
19. Коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды:
- А) Дижестивы;
 - Б) Аперетивы;
 - В) Сауэры.
20. Short Drinks (Шорт дринкс):
- А) Длинные напитки;
 - Б) Короткие напитки;
 - В) Стреляющие или напитки «глотки».
21. Техника Layering (лэйринг) это:
- А) Горение;
 - Б) Построение;
 - В) Наслаивание.
22. Метод приготовления коктейля «Пина Колада»:
- А) Бленд;
 - Б) Билд;
 - В) Стир;
 - Г) Шейк.

23. Укажите название коктейля, в состав которого входят Ликер Крем де какао, ликер мятный зеленый, сливки:
- А) Кузнечик;
 - Б) Кайпиринья;
 - В) Американо.
24. Красивый завиток из кожуры цитрусового фрукта:
- А) Спираль;
 - Б) Топпинг;
 - В) Твист.
25. Техника Flaming (флэйминг) это:
- А) Горение;
 - Б) Построение;
 - В) Наслаивание.
26. Shot Drinks (Шот дринкс):
- А) Длинные напитки;
 - Б) Короткие напитки;
 - В) Напитки «глотки» или стреляющие.
27. Фроузен - коктейль это:
- А) Коктейль, замороженный в морозильнике;
 - Б) Коктейль, приготовленный в блендере со льдом фраппе;
 - В) Коктейль, приготовленный методом «Билд» со льдом фраппе.
28. С английского переводится как тяжелый сокрушительный удар:
- А) Коктейль смэш (Smash);
 - Б) Коктейль флип (Flip);
 - В) Коктейль ойстер (Oyster).
29. Каким ликером можно заменить «Куантро» в коктейле «В-52»:
- А) «Франжелико»;
 - Б) «Тиа Мария»;
 - В) «Гран-Марнье».
30. Укажите название коктейля, в состав которого входят Ром светлый, мята, сок лайма, сахарный сироп, содовая:
- А) Белый русский;
 - Б) Мохито;
 - В) Виски сауэр.
31. В переводе с английского означает легкий щелчок:
- А) Коктейль смэш (Smash);
 - Б) Коктейль флип (Flip);
 - В) Коктейль ойстер (Oyster).
32. Метод приготовления коктейля «Кровавая Мери»:
- А) Бленд;
 - Б) Билд;
 - В) Стир;
 - Г) Шейк.
33. Подкрашенный и фаршированный лед используется для украшения:
- А) Прозрачных напитков;
 - Б) Слоистых коктейлей;
 - В) Оригинальных коктейлей.
34. Какой компонент не входит в состав коктейля «Мотоциклетная коляска»:
- А) Коньяк;
 - Б) Ликер Куантро;
 - В) Сок лимона или лайма;
 - Г) Ликер Крем де мент.

35. Сочетание эспрессо с «пятном» молочной пены называется:

- А) Латтемакиато
- Б) Капучино
- В) Макиато

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	В	А	А	Б	В	А	Б	В	Б	А
№	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Г	Б	В	А	Б	А	В	В	А	Б
№	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	В	Г	А	В	А	В	Б	А	В	Б
№	31	32	33	34	35					
	Б	В	А	Г	В					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Условия выполнения задания:

- Максимальное время выполнения заданий: 15 мин.
- Максимальное количество баллов – 25.

Критерии оценки:

Критерии оценки	Интервал баллов
Рациональная организация рабочего места	3
Соблюдение правил санитарии, гигиены, требований по охране труда и пожарной безопасности	3
Точное составления ТК на коктейли	4
Техника приготовления коктейлей, напитков	5
Техника оформления коктейлей, напитков	5
Техника подачи коктейлей, напитков	5
Итого максимальное количество баллов	25

Варианты заданий

Задание 1. Составить технологическую карту на коктейль «Фруктовый рай», приготовить, оформить и подать.

Задание 2. Составить технологическую карту на коктейль «Мохито», приготовить, оформить и подать.

Задание 3. Составить технологическую карту на коктейль «Флорида», приготовить, оформить и подать.

Задание 4. Составить технологическую карту на коктейль «Вирджиния», приготовить, оформить и подать.

Задание 5. Составить технологическую карту на коктейль «Молочный с вишней», приготовить, оформить и подать.

Задание 6. Составить технологическую карту на коктейль «Молочный с бананом и карамелью», приготовить, оформить и подать.

Задание 7. Составить технологическую карту на коктейль «Молочно-банановый», приготовить, оформить и подать.

Задание 8. Составить технологическую карту на коктейль «Абрикосовый плут», приготовить, оформить и подать.

Задание 9. Составить технологическую карту на напиток «Кофе - глясе», приготовить, оформить и подать.

Задание 10. Составить технологическую карту на напиток «Горячий шоколад по-мексикански», приготовить, оформить и подать.

Задание 11. Составить технологическую карту на напиток «Какао-флип», приготовить, оформить и подать.

Задание 12. Составить технологическую карту на коктейль «Марго», приготовить, оформить и подать.

Задание 13. Составить технологическую карту на коктейль «Дайкири», приготовить, оформить и подать.

Задание 14. Составить технологическую карту на коктейль «Горечь ангела», приготовить, оформить и подать.

Задание 15. Составить технологическую карту на коктейль «Малиновый закат», приготовить, оформить и подать.

Задание 16. Составить технологическую карту на коктейль «Банановый рай», приготовить, оформить и подать.

Задание 17. Составить технологическую карту на коктейль «Морозная клубничка», приготовить, оформить и подать.

Задание 18. Составить технологическую карту на коктейль «Банана-мама», приготовить, оформить и подать.

Задание 19. Составить технологическую карту на коктейль «Орешек», приготовить, оформить и подать.

Задание 20. Составить технологическую карту на коктейль «Фруктовый Фраппе», приготовить, оформить и подать.

Задание 21. Составить технологическую карту на коктейль «Молочный шейк», приготовить, оформить и подать.

Задание 22. Составить технологическую карту на коктейль «Пинк Леди», приготовить, оформить и подать.

Задание 23. Составить технологическую карту на коктейль «Смузи Ассорти», приготовить, оформить и подать.

Задание 24. Составить технологическую карту на коктейль «Праздничный», приготовить, оформить и подать.

Задание 25. Составить технологическую карту на коктейль «Шоколадный крем», приготовить, оформить и подать.