

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по дополнительному
профессиональному образованию
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

С.Р. Шибяев

Шибяев

2016 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«БАРНОЕ ДЕЛО»

МОСКВА, 2016

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью изучения дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации обслуживания в различных барах и приготовления смешанных напитков и коктейлей.

1.2. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности, обучающийся в ходе освоения дополнительной общеразвивающей программы должен:

уметь:

- приготавливать, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки;
- работать с шейкером, блендером;
- владеть методами приготовления коктейлей; «билд», «стир», «шейк», «бленд»;
- оформлять витрину и барную стойку;
- производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам.

знать:

- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара;
- требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей; требования к качеству;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах;
- порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.

Методика изучения дополнительной общеразвивающей программы «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» строится на основе сочетания теоретических, лабораторных, практических занятий, применения ролевых и деловых игр, экскурсий в различные бары с целью изучения современных методов обслуживания и организации рабочих мест, с учетом передового отечественного и зарубежного опыта организации обслуживания в барах с использованием элементов фристайла, разлива напитков методом «спил-стоп», а также современных приемов отпуска коктейлей: плейн, он-зе-рокс. Материал излагается в форме, доступной пониманию слушателей, соблюдается единство терминологии в соответствии с действующими государственными стандартами.

При изучении дополнительной общеразвивающей программы «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» уделяется внимание организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков, организации творческого труда в процессе приготовления смешанных напитков и коктейлей, самостоятельному решению производственных ситуаций, углублению профессиональной подготовки.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам программы.

В ходе изучения предмета необходимо использовать учебные наглядные пособия и технические средства обучения (видеофильмы, слайды, кодограммы).

1.3. Категория слушателей

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело» допускаются лица с любым уровнем образования от 16 лет.

1.4.Трудоемкость обучения:

Всего - 144 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 104 часов,

лабораторные работы – 15 часов,

практические и семинарские занятия – 22 часов

самостоятельные и контрольные работы – 3 часа.

1.5.Форма обучения: очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1.Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело»

№	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	9	11
	Введение. Основы барного дела	85	85	65	-	20		-
1.	Тема 1.1 Основы барного дела	2	2	2	-	-		-
2.	Тема 1.2 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	4	4	2	-	2		-
3.	Тема 1.3 Классификация и методы приготовления смешанных напитков	5	5	1	-	4		Тест
4.	Тема 1.4 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	16	16	12	-	4		Тест
5.	Тема 1.5 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	25	25	21	-	4		Тест
6.	Тема 1.6 Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара	33	33	27	-	6		-
	Практические основы барного дела	57	54	39	15		3	-
7.	Тема 2.1 Приготовление безалкогольных смешанных напитков	9	8	5	3		1	-

8.	Тема 2.2 Приготовление длинных смешанных напитков	5	5	3	2		-	-
9.	Тема 2.3 Приготовление средних смешанных напитков	26	25	22	3		1	-
10.	Тема 2.4 Приготовление коротких смешанных напитков	10	10	6	4		-	-
11.	Тема 2.5 Приготовление коктейлей-аперитивов	5	5	3	2		-	-
12.	Тема 2.6 Приготовление коктейлей-диджестивов	2	1	-	1		1	-
13.	Итоговая аттестация	2	2	-		2		Экзамен
	Итого:	144	141	104	15	22	3	

Раздел 1. Введение. Основы барного дела

Тема 1.1

«Основы барного дела»

История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей. Основные понятия: бар, бармен (barmen), бариста (barista), барбек (barback), коктейль (cocktail), смешанный напиток. **Бары:** назначение, классификация, характеристика, отличительные признаки, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания. **Обслуживающий персонал:** бармен, бариста, барбек (помощник бармена). **Бармен:** функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». **Бариста:** функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ. **Барбек:** функции, основные требования. **Барменская Ассоциация России (БАР):** создание, задачи, основные направления деятельности, сотрудничество с Международной ассоциацией барменов.

Тема 1.2

«Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара»

Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение **Зал:** интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. **Вспомогательные помещения бара:** виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. **Барная стойка:** понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение контрольно-кассовой машины за стойкой

бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. **Инвентарь и инструменты бара.** Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Электрические смесители (блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан (миксер): назначение, особенности использования в сочетании со стрейнером. бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.

Меню бара: понятие, назначение, особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бара. Изучение конструкции барной стойки и мебели бара.	2

Тема 1.3

«Классификация и методы приготовления смешанных напитков»

Смешанные напитки: определение, классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные, безалкогольные), исходного объема (длинные “long”, средние «mild», короткие «shot, напитки для компании «party»), температуры подачи (холодные и горячие «hot»); назначения (тонизирующие прохладительные, аперитивы, диджестивы); технологии приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные).

Основные методы приготовления смешанных напитков: «shake» (шейк), «blend» (бленд), «build» (билд), «stir» (стир). **Правила приготовления смешанных напитков:** в шейкере («shake), блендере («blend»), в посуде подачи и смесительном стакане («stir»), в коктейльной рюмке или бокале («build»). **Метод «shake»:** назначение, использование, очередность заполнения шейкера компонентами, правил встряхивания и процеживания в бокал. **Метод «blend»:** назначение, использование, правила взбивания компонентов в блендере (со льдом или без него, на одной или двух скоростях), процеживания в охлажденный бокал. **Метод «build»:** назначение, использование, состав компонентов, требования к соблюдению последовательности смешивания напитков. Правила разлива напитков «на счет» («spil – stop»). **Метод «stir»:** назначение, использование, правила перемешивания напитков со льдом и порционирования с помощью стрейнера.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Распознавание ассортимента посуды, приборов, барного инвентаря и мер объема в учебном кабинете.	2
2	Овладение приемами пользования инвентарем бара, мерным инструментом.	2

Тема 1.4

«Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков»

Основные понятия: композиция, компонент. **Компоненты:** виды, назначение. **Основные компоненты:** их классификация в зависимости от содержания алкоголя. **Крепкоалкогольные напитки:** водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди, граппы, ликеры. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков. **Среднеалкогольные напитки:** вина столовые, крепленые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и участию в построении классических коктейлей. **Безалкогольные напитки:** основные виды, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. **Вспомогательные компоненты:** назначение, виды, классификация по составу и назначению. **Смягчающие добавки:** молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в композициях коктейлей. **Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков:** ароматические горечи (апельсиновая, биттерс, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир). **Пряности и приправы,** используемые в приготовлении коктейлей. **Фрукты и овощи,** используемые для оформления коктейлей.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Составление меню для различных видов баров (по заданию преподавателя). Составление карты вин и коктейлей бара	4

Тема 1.5

«Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена»

Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. **Подготовительный этап.** Подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещения: виды (вечерняя и утренняя), назначение, требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбор, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности и работы механического, теплового, холодильного оборудования, контроль - кассовых машин. **Подготовка рабочего места бармена.** Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов. Получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров). Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже. Декантирование вин. Оформление витрины бара. Подготовка меню и

карты вин и коктейлей. Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. **Элементы фристайла:** определение, характеристика, овладение техническими приемами. Приемы разлива напитков «на счет» (спил-стоп»). **Приемы приготовления коктейлей** без льда методом «плейн», с кубиками льда «он-зе-рокс». Правила пользования барными инструментами. Техника откупоривания бутылок и разлива напитков. Правила порционирования разливного и бутылочного пива. Личная подготовка бармена, его внешний вид. Требования к форменной одежде, обуви.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей.	2
2	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.	2

Тема 1.6

«Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара»

Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками

Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности. Безопасности, возможности документации.

Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.): назначение, особенности использования

Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Освоение техники работы с джиггером.	2
2	Отработка приемов разлива напитков «на счет» (спил-стоп), приготовления коктейлей методами «плейн» и «он-зе-рокс».	4

Раздел 2. Практические основы барного дела

Тема 2.1

«Приготовление безалкогольных смешанных напитков»

Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков.

Безалкогольные аперитивы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления безалкогольных аперитивов: Зеленый огурчик, Верджин Мэри, Флорида.

Физы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных физов: клубничного, персикового, вишневого.

Флипы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления классических флипов: Пасонз спешиа, Пусифут (кошачья лапка).

Эг-ноги: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления оригинального, шоколадного эг-ногов.

Молочные напитки: определение, виды, характеристика. Особенности приготовления и оформления молочных напитков: бананового, кофейного, Старик Хоттабыч.

Напитки с мороженым: определение, характеристика. Особенности приготовления напитков с мороженым: Фруктовый фραπε, Густой сливочный, Фруктовый мягенький, айс-кримов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Приготовление напитков «хайбол»: Текила-бум, Блади Мэри, Текила Санрайз. Приготовление напитка «коллинз»: Том Коллинз.	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Количество час
1	Внеаудиторная	Определите основные понятия в области барного дела. Рассмотрите происхождение напитков и коктейлей. Разработайте схему «Классификация баров». Дайте характеристику баров разных групп по перечню услуг, формам обслуживания и режиму работы.	практическая работа	1

Тема 2.2

«Приготовление длинных смешанных напитков»

Длинные смешанные напитки « long drinks»: определение, классификация.

Характеристика напитков типа «хайбол». Приготовление и оформление смешанных напитков: Джин-тоник, Блади Мэри, Абрикос в джине, Текила-бум, Скрудрайвер, Грейпшот и Соленая собака, Куба Либре, Виски-кола, Виски-содовая, Глубинная бомба, Текила Санрайз. Приготовление напитков «хайбол» на основе биттеров: Гарибальди, кампари-оранж, Мартини, Чинзано, Чин-Чин-джюз, Кампари-рокс.

Характеристика напитков «Коллинз». Приготовление и оформление наиболее популярных смешанных напитков: Том Коллинз, Филл Коллинз, Билл Коллинз.

Характеристика напитков группы «Куллер»: Персиковый кулер, Кулер «Арбат» (Божоле или Каберне), Лонд Айлейнд.

Длинные смешанные напитки для приемов: Бассейн, Райское молочко.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Приготовление напитков «кулер»: Персиковый кулер. Приготовление длинных смешанных напитков для приемов: Бассейн, Райское молочко.	2

Тема 2.3

«Приготовление средних смешанных напитков»

Средние смешанные напитки «мидл drinks»: определение, классификация. Характеристика джулепов, сангари, фиксов, коблеров. Приготовление и оформление смешанных напитков: фруктовых коблеров, мятного джулепа, сангари методом «хаф-энд-хаф», фруктовых фиксов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Приготовление фруктовых коблеров – 4 вариантов (безалкогольный, с ликером, вином, виски, водкой, джином, ромом, коньяком). Оформление взбитыми сливками и фруктами. Приготовление мятного джулепа.	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Количество час
1	Внеаудиторная	Овладейте приемами разлива напитков различными методами. Выполните управления по нарезке цитрусовых и других фруктов дольками, кружочками, ломтиками, созданию композиций для оформления коктейлей. Выполните упражнения по отработке приемов снятия цедры с целого плода цитрусовых.	практическая работа	1

Тема 2.4

«Приготовление коротких смешанных напитков»

Короткие смешанные напитки «shot drinks»: определение, классификация. Характеристика коротких смешанных напитков: X – Y - Z, золотой вулкан, Синий Тихий Океан, Голубая луна, Ирландская роза, Утренняя заря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
-------	---	-----------------

1	Овладение приемами нарезки лимона или апельсина на дольки и ломтики, спирали из цедры лимона, кожуры огурца, дынных шариков, карбования цитрусовых, приготовления «заиндевевших» ягод клубники или малины, используемых для оформления коктейлей.	4
---	---	---

Тема 2.5

«Приготовление коктейлей-аперитивов»

Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация по содержанию алкоголя (алкогольные и безалкогольные), по назначению (для утоления жажды и возбуждения аппетита).

Классические коктейли-аперитивы на основе джина. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Драй Мартини, Фламинго.

Классические коктейли-аперитивы на основе виски. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Манхеттен, Роб Рой, Олд Фэшед.

Классические коктейли-аперитивы на основе водки. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Белая Леди (White Ladi), Камикадзе.

Классические коктейли-аперитивы на основе рома: Бакарди, Дайкири и др. Подбор посуды. Приготовление и оформление.

Классические коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин: Американо, Негрони, Кир, Кир-империал. Подбор посуды. Приготовление и оформление.

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Приготовление и оформление коктейлей: Белая Леди (White Ladi), Камикадзе.	2
2	Американо, Негрони, Кир, Кир-империал.	

Тема 2.6 «Приготовление коктейлей-диджестивов»

Коктейли - диджестивы: определение, классификация, отличительные особенности отдельных групп.

Коктейли – диджестивы группы «Сауэр»: Особенности приготовления и оформления коктейлей: Маргарита, Виски-сауэр, Абрикосовый Сауэр.

Коктейли – диджестивы группы «Фрозен»: Подготовка посуды для подачи различными методами: плейн, фрост, фраппе. Особенности приготовления, оформления и подачи коктейлей: Голубая Маргарита. Клубничный Дайкири.

Коктейли со сливками. Особенности приготовления и оформления коктейлей с жидкими сливками: Александр, Сестра Александра, Золотой Кадиллак, Кузнечик (Grasshopper), Золотая мечта, Серебряная свадьба;

коктейлей со взбитыми сливками: Поцелуй ангела, Белый русский.

Характеристика слоистых коктейлей. Принципы построения. Используемая посуда. и правила приготовления коктейлей: Б-52, Новый русский, Карибские мечты, Чикаго.

Характеристика коктейлей группы «ойстер». Особенности приготовления коктейлей: Устрица в пустыне, Луговая устрица, Шаман.

Характеристика коктейлей кордиал (корджел). Особенности приготовления коктейлей: Черный русский, Крестная мать, Крестный отец, Стингер. Технические приемы, используемые при их приготовлении. Оформление и подача.

Коктейли фраппе и мист. Отличительные особенности: Фрамбуаз Фраппе, Черри Бренди Фраппе, Крем де Мент фраппе; Железная леди (водка – мист), Глен Гранд – мист (виски – мист), Отард – мист (французские коньяки): различие в приемах подачи.

Характеристика фруктовых коктейлей с шампанским: определение, назначение. Приготовление и оформление коктейлей: Адриатический стиль, Голубой бриллиант, Беллини.

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1	Приготовление и оформление коктейлей «Сауэр»: Маргарита, Абрикосовый Сауэр. Приготовление и оформление коктейлей группы «Фрозен»: Голубая Маргарита, Клубничный Дайкири. Приготовление и оформление коктейлей со сливками: Поцелуй ангела.	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Количество часов
1	Внеаудиторная	Разработайте схему их классификации длинных смешанных напитков Приготовьте и оформите длинные смешанные напитки (лонг) в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов, справочников, пособий). Разработайте технологическую карту (рецептуру и технологию приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием и назначением.	практическая работа	1

Материально-техническое обеспечение программы

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело» предполагает оборудование учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания»: барная стойка, столовые – мебель, посуда, приборы, белье, оборудование для барменов и официантов. Технические средства обучения: проекторы, компьютеры. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование для официантов и барменов в организациях общественного питания.

Рекомендуемые средства обучения: Электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Используемые источники и литература

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. II
2. ФЗ” О защите прав потребителей” от 07.02.92 № 2300-1 (в ред. от 28.07.2012 г.)
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (в ред от 04.10.2012 г. №1007)
4. ГОСТ 50647-2010 Услуги населению. Термины и определения
5. ГОСТ Р 52113-2003 ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Гост Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
8. Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова Технология приготовления коктейлей и напитковМ., Из-во Академия, 2012г.
9. Сергей Цыро МИКСОЛОГИЯ 100 коктейлей от Президента Б.А.Р., М., Из –во Ресторанные ведомости, 2012г.
10. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: Академия, 2013 г.
11. Патт Д.Шок, Т.Боун, Джон М.Стефанович маркетинг в ресторанном бизнесе, М.: Ресторанные ведомости, 2011 г.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится преподавателем каждые 2 недели в следующих формах:

– практическая проверка – тестирование по темам:

- ✓ 1.3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков
- ✓ 1.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
- ✓ 1.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговой аттестация обучающихся - проведение экзамена.

Целью проведения экзамена является подтверждение у обучающихся общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело».

К экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

Примерный перечень контрольных вопросов:

1. Характеристика и приготовление безалкогольных аперитивов: Верджин Мэри, Флорида. Технология приготовления, оформление.
2. Характеристика коктейлей СМЭШ.
3. Характеристика крепкоалкогольных напитков (текила, джин), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
4. Характеристика и приготовление безалкогольных физов, флипов. Технология приготовления, оформление.
5. Какие общие черты и отличия пуншей от глинтвейнов.
6. Характеристика коктейлей группы ОЙСТЕР.
7. Виды баров и их характеристика.

8. Характеристика крепкоалкогольных напитков), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
9. Каковы особенности приготовления напитков КОБЛЕР и ФИЗОВ.
10. Торговые помещения бара, их назначение, характеристика, подготовка к обслуживанию.
11. Характеристика и приготовление напитков с мороженым. Оформление.
12. Какие группы напитков относятся к long drinks (лонг дринкс).
13. Барные стойки, их виды, характеристика. Подготовка барной стойки к обслуживанию.
14. Характеристика крепкоалкогольных напитков (коньяк, ром), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
15. Каковы особенности приготовления ДЕЙЗИ и СЛИНГОВ.
16. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение, подготовка к работе.
17. Характеристика смешанных напитков «mix drinks» – эг-ногов. Приготовление и оформление: Бренди эг-ног.
18. Какие напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептов смешанных напитков и коктейлей.
19. Характеристика барной посуды.
20. Характеристика флипов. Приготовление и оформление.
21. Отличия в приготовлении коктейлей ФРАППЕ и МИСТ.
22. Характеристика инвентаря и инструментов бара.
23. Каковы общие черты и особенности горьких настоек и бальзамов.
24. Виды шейкеров. Правила работы с ними.
25. Характеристика дейзи. Приготовление и оформление.
26. Какие напитки употребляют:
 - а) для возбуждения аппетита;
 - б) в качестве напитков дня;
 - в) в компании;
 - г) после обеда.
27. Меню бара: отличительные особенности. Правила составления и оформления.
28. На какие группы подразделяются mild drinks (средние смешанные напитки).
29. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.
30. Характеристика напитков типа «Хайбол». Приготовление и оформление.
31. Отличие в технологии приготовления фруктово-ягодных бренди и от фруктово-ягодных ликеров.
32. Классификация смешанных напитков; формула их построения.
33. Классификация смешанных напитков «long drinks».
34. Принять заказ и обслужить гостя в баре по предложенному меню, карте вин и коктейлей.
35. Методы приготовления коктейлей: STIR. Привести пример.
36. Особенности приготовления и подачи смешанных напитков с фруктами и мороженым.
37. Приготовление смешанных напитков методом «SHAKE». Пример.
38. Характеристика смешанных напитков типа “хайбол” на основе водки, коньяка, джина. Оформление.
39. Особенности технологии производства рома и текилы.
40. Типы и классы баров. Характеристика.
41. Какие группы напитков относятся к long drinks (длинные смешанные напитки).
42. Характеристика крепкоалкогольных напитков (коньяк, бренди), используемых для приготовления смешанных напитков. Отличия в их производстве.
43. Характеристика средних смешанных напитков.

44. В чем сущность разлива напитков spill – stop (спил – стоп).
45. Характеристика среднеалкогольных напитков (вина столовые, крепленые, ароматизированные). Их использование в приготовлении смешанных напитков.
46. Чем отличается ПОСТМИКС от ДРАФТА.
47. Характеристика базовых компонентов для приготовления смешанных напитков.
48. Классификация смешанных напитков по 5 признакам.
49. Каковы особенности приготовления и подачи short drinks (шот дринкс).
50. Характеристика крепкоалкогольных напитков (джин, ром).
51. Метод приготовления смешанных напитков «STIR».
52. Чем отличаются ФЛИППЫ от ЭГ-НОГОВ.
53. Подготовительный этап обслуживания в баре, его характеристика.
54. Что является основой построения смешанных напитков.
55. Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.
56. Приготовление коктейлей со сливками и шампанским.
57. Характеристика основного этапа обслуживания. Встреча гостей, приветствие, прием заказа. Рекомендации в выборе коктейлей и напитков.
58. Приготовление смешанных напитков «mix drinks».
59. В чем отличие сладко-ароматической и горько-ароматической ВАК.
60. Метод приготовления смешанных напитков «BUILD». Оформление смешанных напитков.
61. Информационное обеспечение процесса обслуживания в баре: карта вин, коктейлей. Эстетические и юридические требования.
62. Характеристика коктейлей группы КОРДИАЛ и ФРОЗЕН.
63. Характеристика коллинзов. Правила приготовления и оформления.
64. Какие напитки относятся к безалкогольным наполнителям.
65. Оборудование бара, виды, назначение.
66. Характеристика экзотических и эксклюзивных коктейлей.
67. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности.
68. Приготовление и оформление смешанных напитков «midl drinks».
69. Определение и классификация смешанных напитков. Их оформление.
70. Характеристика приготовления смешанных напитков: хайбол, коллинзы. Пример.
71. Какие напитки называются крьюшонами.
72. Информационное обеспечение деятельности бара (меню, карта вин, карта коктейлей, отличительные особенности, правила составления и оформления).
73. Методы приготовления смешанных напитков «STIR», «SHAKE».
74. Приготовление ГРОГОВ и ТОДДИ, их особенности.
75. Характеристика и особенности приготовления коктейлей-аперитивов.

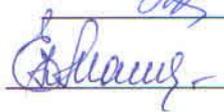
4. Составители программы

Председатель

ПЦК «Технология продукции и
организация производства в общественном питании»,
преподаватель спец. дисциплин


Ишкина Тамара Васильевна

Директор МТКП


Махиненко Елена Николаевна