

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



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Комиссии по  
дополнительному образованию

 А.М. Асалиев  
(Решение Комиссии по дополнительному  
образованию  
от «15» сентября 2019 г., протокол № 6 )

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПО  
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

«БАРМЕН 4 РАЗРЯДА»

МОСКВА, 2019

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального обучения «Бармен 4 разряда» является получение слушателями квалификации «Бармен 4 разряда».

### 1.2. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Бармен», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 4 разряд
- должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:
  - подготовка бара к обслуживанию;
  - встреча гостей бара и приема заказа;
  - обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
  - приготовления и подача смешанных напитков и коктейлей;
  - принятия и оформления платежей;
  - подготовка бара к закрытию;
  - принятие заказов и пояснения гостям к напиткам и продукции бара;
  - приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;
  - эксплуатирование в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
  - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;
  - производство расчетов с гостями;
  - оформление платежей по счетам;
  - оформление необходимой отчетно-учетной документации;
  - соблюдение правил профессионального этикета;
  - соблюдение правил личной гигиены;

Особые условия допуска к работе

- наличие медицинской справки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.
- при производстве напитков с использованием алкоголя возраст от 18 лет

### 1.3. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения основной программы профессионального обучения «Бармен 4 разряда» должен:

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара к закрытию;

#### **уметь:**

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем;
- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

#### **знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;

- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

#### **1.4. Категория слушателей**

К освоению программы допускаются лица с любым уровнем образования

#### **1.5. Трудоемкость обучения**

52 академических часа

#### **1.6 Форма обучения: очная**

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Бармен 4 разряда»

№	Наименование разделов	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
1.	Теоретические основы осуществления организации обслуживания в барах.	6	4	4	-	-	2	Дифференцированный зачет
2.	Работа с инвентарем и оборудованием бара.	18	14	2	-	12	4	Дифференцированный зачет
3.	Построение и приготовление смешанных напитков (коктейлей).	24	18	2	-	16	6	Дифференцированный зачет
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	

## 2.2. Рабочие учебные программы

### Раздел 1. «Осуществление организации и технологии обслуживания в барах»

№	Наименование разделов, дисциплин, 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	8	9
	<b>Теоретические основы осуществления организации обслуживания в барах.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>
1.	Тема 1. Введение.	1	1	1	0	0	0	-
2.	Тема 2. Оснащенность бара.	2	1	1	0	0	1	-
3.	Тема 3. Виды смешанных напитков.	2	1	1	0	0	1	-
4.	Тема 4. Способы приготовления смешанных напитков.	1	1	1	0	0	0	-

#### Тема 1. «Введение».

Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал. Виды, классификация алкогольных напитков. Виды, классификация слабоалкогольных напитков. Виды, классификация безалкогольных напитков. Виды дополнительных компонентов для приготовления коктейлей.

#### Тема 2. «Оснащенность бара».

Посуда и инвентарь бара. Оборудование бара. Правила эксплуатации инвентаря и оборудование бара.

### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оборудование бара	Теоретическое задание	1

#### Тема 3. «Виды смешанных напитков».

1. Безалкогольные смешанные напитки.
2. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки.
3. Физы.
4. Флипы.
5. Эг-ноги.
6. Молочные напитки.
7. Напитки с мороженым.
8. Коблеры.
9. Джулепы.
10. Кулеры.
11. Эг-ноги
12. Флипы
13. Физы
14. Дейзи
15. Слинги и т. д.

### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Классические коктейли с сайта Международной ассоциации барменов	Теоретическое задание	1

#### Тема 4. «Способы приготовления смешанных напитков».

Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир.

Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится в форме контрольной работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все самостоятельные работы.

Контрольная работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 5 баллов

**Примерный перечень вопросов к контрольной работе по разделу № 1 «Теоретические основы осуществления организации обслуживания в барах»**

1. Классификация баров.
2. Виды баров.
3. Классификация алкогольных напитков.
4. Классификация слабоалкогольных напитков.
5. Классификация безалкогольных напитков.
6. Виды дополнительных компонентов для приготовления коктейлей.
7. Классификация посуды и инвентаря бара.
8. Виды оборудование бара.
9. Виды смешанных напитков
10. Способы приготовления коктейлей

**Раздел 2. «Работа с инвентарем и оборудованием бара».**

№	Наименование разделов, дисциплин, 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	8	9
	<b>Работа с инвентарем и оборудованием бара.</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>
1.	Тема 1. Деловая культура бармена.	4	4	2	0	2	0	-
2.	Тема 2. «Оборудование и инвентарь за барной стойкой».	6	4	0	0	4	2	-

3.	Тема 3. «Стационарное оборудование бара».	4	2	0	0	2	2	-
4.	Тема 4. «Стекло в баре».	4	4	0	0	4	0	-

### Тема 1. «Деловая культура бармена».

Понятие о профессиональной этике. Правила этикета. Нравственные требования к профессиональному поведению бармена: вежливость, тактичность, доброжелательность, терпеливость и т.п. Формула вежливости или речевые стереотипы. Специфика трудовой деятельности бармена, ее компоненты. Коммуникабельность, стили общения. Конфликты, их причины, стратегия поведения бармена. Внешний облик бармена, культура речи, телефонного разговора, язык мимики и жестов.

#### Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Деловая игра.	2

### Тема 2. «Оборудование и инвентарь за барной стойкой».

Подготовка бар к обслуживанию - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил. Назначения, характеристик оборудования бара. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара.

#### Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Работа с инвентарем за барной стойкой.	4

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Работа с инвентарем.	Практическое задание	2

### Тема 3. «Стационарное оборудование бара».

Стационарное, холодильное и механическое оборудование бара

#### Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Работа со стационарным, холодильным и механическим оборудованием за барной стойкой.	2

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
11.	Аудиторная	Работа со стационарным, холодильным и механическим оборудованием за барной стойкой.	Практическое задание	2

#### Тема 4. «Стекло в баре».

Виды стекла. Назначение. Определяющие факторы выбора барной посуды.

#### Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Работа со стеклом за барной стойкой.	4

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится в форме теоретической и практической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все практические и самостоятельные работы.

Дифференцированный зачет составлен в виде теста, где 10 вопросов теоретических и 10 практических заданий. За весь тест слушатель может получить 20 баллов.

Оценка «отлично» – 18 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 15 – 17 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 11 – 14 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 10 баллов

#### *Примерный перечень теоретических вопросов к зачету по разделу № 2 «Работа с инвентарем и оборудованием бара»*

1. Правила внешнего вида бармена
2. Разрешенные и запрещенные обращения к гостю.
3. Перечень основного оборудования в баре.
4. Перечень основного инвентаря за барной стойкой.
5. Особенности работы с джиггером.

6. Пур-тест
7. Техника безопасности при эксплуатации инвентаря.
8. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
9. Способы работы с шейкерами.
10. Виды и назначение стекла.

**Примерный перечень практических заданий к зачету по разделу № 2 «Работа с инвентарем и оборудованием бара»**

1. Работа с шейкером европейским.
2. Работа с шейкером Бостон.
3. Работа с джиггером.
4. Работа с мадлером.
5. Работа со стренером.
6. Работа с сквизером.
7. Работа со стеклом.
8. Работа с барной ложкой.
9. Пур – тест.
10. Работа с гостем.

**Раздел 3. «Построение и приготовление смешанных напитков (коктейлей)».**

№	Наименование разделов, дисциплин, 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	8	9
	<b>Построение и приготовление смешанных напитков (коктейлей).</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>
1.	<b>Тема 1. Основы миксологии.</b>	4	2	2	0	0	2	-
2.	<b>Тема 2. «Компоненты: понятие, виды,</b>	8	6	0	0	6	2	-

	<b>назначение. Основные компоненты: классификация в зависимости от содержания алкоголя»</b>							
3.	<b>Тема 3. «Смешанные напитки (коктейли). Классификация, особенности и методы приготовления»</b>	12	10	0	0	10	2	-

### Тема 1. «Основы миксологии».

Миксология — это наука о смешивании напитков, со своими открытиями, постулатами и законами, нарушение которых весьма чревато.

Опыт создания коктейлей. Ингредиенты, пропорциям. Баланс сладкого и кислого. Идеальная формула коктейля.

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Составление фантазийного именного коктейля	Практическое задание	2

### Тема 2. «Компоненты: понятие, виды, назначение. Основные компоненты: классификация в зависимости от содержания алкоголя»

Крепкоалкогольные напитки: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Вспомогательные компоненты.

#### Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
-------	---	------------------

1.	Работа с крепкоалкогольными напитками (бугафорскими).	2
2.	Работа со среднеалкогольными напитками (бугафорскими).	2
3.	Работа с безалкогольными напитками.	2

### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Идентификация алкоголя.	Практическое задание	2

### Тема 3. «Смешанные напитки (коктейли). Классификация, особенности и методы приготовления».

Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом (эг-ногов и флипов). Приготовление и оформление эг-ногов. Основы приготовления и оформления флипов. Длинные смешанные напитки (лонг): определение, назначение, классификация. Средние смешанные напитки): определение, классификация. Короткие смешанные напитки: определение, классификация и основы и, приготовления.

Горячие смешанные напитки (hot drinks): определение, классификация. Характеристика грогов, тодди. Основы приготовления и подачи.

Коктейли аперитивы: определение, назначение, классификация по назначению.

Коктейли диджестивы: определение, классификация, особенности приготовления и оформления. Основы приготовления и оформления коктейлей группы «фrozen».

### Перечень практических (семинарских) занятий.

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление коктейлей с крепкоалкогольными напитками (бугафорскими).	2
2.	Приготовление коктейлей коктейля с среднеалкогольным напитками (бугафорскими).	2
3.	Приготовление коктейлей с безалкогольным напитками.	2
4.	Работа с «гарнишем».	2
5.	Приготовление коктейлей на время.	2

### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
11.	Аудиторная	Приготовление классических и фантазийных коктейлей.	Практическое задание	2

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

Зачет проводится в форме теоретической и практической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все практические и самостоятельные работы.

Зачет составлен в виде теста, где 10 вопросов теоретических и 10 практических заданий. За весь тест слушатель может получить 20 баллов.

Оценка «отлично» – 18 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 15 – 17 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 11 – 14 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 10 баллов

#### *Примерный перечень теоретических вопросов к зачету по разделу № 3 «Построение и приготовление смешанных напитков (коктейлей)»*

1. Правила построения коктейля.
2. Миксология- это?
3. Перечень видов коктейлей.
4. Виды компонентов.
5. Коктейль-аперитив. Особенности
6. Коктейль-диджестив. Особенности
7. Правила подбора бокала под коктейль.
8. Особенности приготовления алкогольного коктейля.
9. Особенности приготовления слабоалкогольного коктейля.
10. Особенности приготовления безалкогольного коктейля.

#### *Примерный перечень практических заданий к зачету по разделу № 3 «Построение и приготовление смешанных напитков (коктейлей)»:*

1. Приготовить коктейль методом шейк.
2. Приготовить коктейль методом билд.
3. Приготовить коктейль методом мадл.
4. Приготовить коктейль методом стир.
5. Приготовление молочного коктейля.
6. Приготовить фантазийный коктейль по формуле
7. Работа с гостем.

## Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. «100 коктейлей от президента Б.А.Р.», Цыро С.В., 2017 г.
2. «Imbibe! История великих коктейлей», Дэвид Уондрич, 2017 г.
3. «Барное дело», В.В. Архипов, 2016 г.
4. «Барное дело». Учебник Иванникова Е.И. - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2017 г.
5. «Библия бармена», Федор Евсевский, 2015 г.
6. «Организация и технология обслуживания в барах» : Учеб. пособие / В. В. Богданова., 2008 г.
7. Барное дело. Учебник, Т.Р. Любицкая, 2018 г.
8. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2015 г.
9. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018 г.
10. Учебное пособие по барному делу, Р. Торощин, 2016 г.

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного бара.

*Оборудование учебного бара:*

1. Барная стойка
2. Раковина
3. Холодильник
4. Посуда бара: барное стекло.
5. Инвентарь: джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры.
6. Аксессуары барные
7. Столовое белье
8. Скатерти
9. Средства для вскрытия тары

*Технические средства обучения:* теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

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

## 3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

**Форма текущего контроля:** не предусмотрена

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

**Форма итоговой аттестации:** квалификационный экзамен

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена.

Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессионального обучения «Бармен 4 разряда»

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде приготовления безалкогольных напитков 3 вида по 2 экземпляра.

Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 100, за практическую – 10.

Всего получается - 110 баллов

Оценка «отлично» – 75 – 110 баллов

Оценка «хорошо» – 59 – 74 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 51 – 58 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 50 баллов

***Примерный перечень заданий к квалификационному экзамену (теоретическая часть):***

1. История развития барного дела.
2. Подготовка бара к обслуживанию.
3. Методы организации труда.
4. Внешний вид бармена.
5. Основные обязанности бармена.
6. Разряды бармена
7. Этикет за барной стойкой.
8. Правила поведения бармена во внештатной ситуации.
9. Взаимодействие работников бара.
10. Запреты для бармена.
11. Мотивация бармена.
12. Основной продукт, предлагаемый в баре?
13. Информационное обеспечение деятельности бара.
14. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт
15. Общие сведения о смешанных напитках.
16. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
17. Охарактеризуйте ассортимент оборудования, используемого в барне.
18. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
19. Приведите формулу построения смешанного напитка.
20. Температура подачи, посуда, используемая для отпуска коктейлей.
21. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
22. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.
23. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.

24. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.
25. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
26. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
27. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.
28. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горькоароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
29. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
30. Игристые вина, их товароведческая характеристика.
31. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
32. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
33. Лед, правила его приготовления и хранения.
34. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
35. Понятие об аперитиве.
36. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
37. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
38. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
39. Приведите классификацию баров.
40. Приведите классификацию барной посуды.
41. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
42. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
43. Отчетность бармена.
44. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
45. Приведите классификацию коктейлей по объему.
46. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
47. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
48. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
49. Дайте определение понятию «Коктейль»
50. В чем заключается теория построения коктейлей.
51. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитках.
52. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
53. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
54. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. 45. Перечислите способы оформления коктейлей.
55. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
56. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладкоароматические, горько-ароматические).
57. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.

58. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
59. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
60. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
61. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
62. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
63. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
64. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
65. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.  
Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
66. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
67. Условия хранения и реализации вин.
68. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара
69. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
70. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
71. Крепкоалкогольные битеры, их химический состав, питательные свойства.
72. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
73. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
74. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
75. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
76. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их характеристика и особенности применения.
77. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки.
78. Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
79. Формула построения коктейлей.
80. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
81. Используемая посуда и правила подачи.
82. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
83. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков.
84. Что применяется для смешивания трудносмешиваемых компонентов?
85. Что применяется для смешивания легкосмешиваемых компонентов?
86. Как называется стеклянный «джиггер»?
87. Какое оборудование используется для приготовления милкшейков?
88. Как называется оборудование для измельчения льда?
89. Как называется приспособление для удобного хранения и налива «хаус позиций»?
90. Чему равен 1 сантилитр?
91. В какой временной промежуток времени появилась профессия бармен?
92. Дать характеристику лаунж-бара.
93. Дать характеристику пул-бара.
94. Дать характеристику сервис-бара.
95. Дать характеристику лобби-бара.
96. Дать характеристику виски.
97. Дать характеристику коньяка.

98. Дать характеристику шампанского и игристого вина.
99. Привести описание слова « мезга»
100. Дать характеристику мюзле.

***Примерный перечень заданий к квалификационному экзамену (практическая часть):***

1. Приготовление коктейля методом шейк.
2. Приготовление коктейля методом билд.
3. Приготовление коктейля методом мадл.
4. Приготовление коктейля методом стир
5. Оформление коктейля предоставленными ингредиентами.
6. Организация рабочего места на время.
7. Подготовка «гарниша».
8. Пур-тест.
9. Работа с конкретным оборудованием бара.
10. Работа с данным инвентарем бара.

**СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:**

Анашкина Наталья Александровна, преподаватель МТКП



Директор МТКП



/Махиненко Е.Н./