

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:28:11

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

## УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю	ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
Профессия	43.01.01
Форма обучения	<u>очная</u>

2024

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Разработчик: преподаватель, Луста Светлана Станиславовна

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО «Русь»,  
г. Ессентуки

\_\_\_\_\_  
должность представителя работодателя, наименование  
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» (далее - ПМ).

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

## 2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
УП.02.01	Дифференцированный зачет	
ПП.02.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

## 3. Результаты освоения профессионального модуля

### 3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)**

## **4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки**

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

##### **Вопросы для собеседования**

#### **Тема 1. Классификация и характеристика баров.**

1. Типы и классы баров.
2. Планировочные решения баров, буфетов.
3. Стили интерьера.
4. Бары на круизных лайнерах.
5. Клубы, их виды.

#### **Тема 2. Виды услуг, принципы размещения сети предприятий.**

1. Структура управления баром, буфетом.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.

#### **Тема 3. Производственные помещения, их характеристика и оборудование.**

1. Торговые помещения, их характеристика и оборудование.
2. Организация снабжения баров.

#### **Тема 4. Барная посуда.**

1. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).

2. Инвентарь и аксессуары бара.
3. Мерная посуда (джиггер, мерный стакан).
4. Международные единицы измерения жидкостей.

#### **Тема 5. Оборудование баров.**

1. Оборудование баров, буфетов.
2. Меню бара, буфета.
3. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.
4. Фирменные блюда в меню.
5. Прейскурант. Назначение и содержание преЙскуранта.
6. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

#### **Тема 6. Карты баров разных стран.**

1. Карта вин. Карта коктейлей.
2. Сигарные карты.
3. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт.
4. Особенности составления карты баров разных стран.

#### **Тема 7. Барная стойка.**

1. Модули передней линии.
2. Модули задней линии.

#### **Тема 8. Оформление барной стойки.**

1. Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию.
2. Требования к организации рабочего места бармена.

#### **Тема 9. Подготовка оборудования и бара к работе.**

1. Проверка исправности электрооборудования.
2. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара.
3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.
4. Культура оформления и дизайн столов.

#### **Тема 10. Личная подготовка бармена к работе.**

1. Значение личной гигиены.
2. Основные требования к форменной одежде, обуви.

#### **Тема 11. Обслуживание потребителей.**

1. Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета.
2. Рекомендация закусок к выбранным напиткам.

#### **Тема 12. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.**

1. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства

#### **Тема 13. Виды и методы обслуживания в баре, буфете.**

1. Приёмы работы бармена за барной стойкой.
2. Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.

#### **Тема 14. Лёд его назначение и виды.**

1. Лёд фраппе
2. Лёд мист
3. Декоративный лёд

#### **Тема 15. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.**

1. Откупоривание бутылок с винной пробкой.
2. Использование штопора.
3. Правила откупоривания шампанского.

#### **Тема 16. Специфика подачи.**

1. Транширование блюд
2. Фламбирование блюд.
3. Температура подачи вино-водочных изделий.
4. Сервис табачных изделий.
5. Правила культуры обслуживания.

#### **Тема 17. Понятие предпринимательства.**

1. Современные формы предпринимательской деятельности в России (индивидуальный предприниматель, хозяйственные товарищества и общества, акционерные общества, унитарные предприятия и др.)

#### **Тема 18. Специальные формы обслуживания.**

1. Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол».
2. Дегустация блюд и вин.
3. Презентация вин и национальных блюд.

#### **Тема 19. Обслуживание форумов, семинаров, конференций.**

1. Расчеты при специальных видах обслуживания.

#### **Тема 20. Ознакомление со стилями техники работы бармена.**

1. Флейринг.
2. Спидмиксинг.
3. Быстрое смешивание.

#### **Тема 21. Обслуживание банкетов и приемов.**

1. Общие правила обслуживания банкетов и приемов.
2. Виды банкетов.
3. Банкет-прием.

#### **Тема 22. Правила обслуживания банкета за столом.**

1. Аперитив и время его подачи.

2. Подача кофе.

### **Тема 23. Обслуживание приемов.**

1. Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности.

2. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.

3. Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета.

4. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания.

5. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями

#### **1. Критерии оценивания компетенций**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **Вопросы к контрольным срезам**

#### **Контрольный срез № 1.**

##### **1 вариант.**

1. Типы и классы баров.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.
3. Инвентарь и аксессуары бара.
4. Меню бара, буфета.

##### **2 вариант.**

1. Планировочные решения баров, буфетов.
2. Организация снабжения баров.
3. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).
4. Оборудование баров, буфетов.

#### **Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

#### **МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»**

##### **Вопросы для собеседования**

**Тема 1. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.**

1. Режущее оборудование.
2. Машины для взбивания коктейлей.
3. Жаро-варочное оборудование.
4. Посудомоечные машины.

## **Тема 2. Режущее оборудование.**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов.
2. Устройство и безопасная эксплуатация хлеборезок.

## **Тема 3. Машины для взбивания коктейлей.**

1. Характеристика сменных взбивателей.
2. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.
3. Планетарные миксеры

## **Тема 4. Жарочно-варочное оборудование.**

1. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.
2. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.
3. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами.
4. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем
5. Электрическая сосисковарка: устройство и безопасная эксплуатация.

## **Тема 5. Вспомогательное оборудование.**

1. Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация.
2. Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятильников.

## **Тема 6. Посудомоечные машины.**

1. Устройство малогабаритных посудомоечных машин
2. Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.

## **Тема 7. Весоизмерительное оборудование.**

1. Характеристика весоизмерительной техники.
2. Правила взвешивания.

### **Критерии оценивания компетенций**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## **Вопросы к контрольным срезам**

### **Контрольный срез № 1.**

#### **1 вариант.**

1. Режущее оборудование.
2. Характеристика сменных взбивателей.
3. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.

#### **2 вариант.**

1. Машины для взбивания коктейлей.
2. Планетарные миксеры
3. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.

## **Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

## **МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»**

### **Вопросы для собеседования**

#### **Тема 1. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.**

1. Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер.
2. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.
3. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи

#### **Тема 2. Классификация смешанных напитков.**

1. по содержанию алкоголя,
2. по объему, по назначению,
3. по технологии приготовления и использования специфических компонентов,
4. по способу подачи.

#### **Тема 3. Формула построения смешанного напитка (коктейля).**

4. Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
5. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей

#### **Тема 4. Назначение наполнителя в коктейле.**

1. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.
2. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
3. Назначение наполнителя в коктейле.
4. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей.
5. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей.
6. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.

#### **Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.**

1. Билд, стир, шейк, стир энд стрейн, шейк энд стрейн, бленд.

## **Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.**

1. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.

## **Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.**

1. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты

## **Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.**

1. Технология приготовления коктейлей типа сауэр.

## **Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков.**

1. Эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смечи, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

## **Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.**

1. Смешивания безалкогольных коктейлей.
2. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом

## **Тема 11. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).**

1. Технология приготовления и методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

### **1. Критерии оценивания компетенций**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## **Вопросы к контрольным срезам**

### **Контрольный срез № 1.**

#### **1 вариант.**

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Этапы организации обслуживания.
3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.

#### **2 вариант.**

1. Характеристика торговых и производственных помещений.
2. Характеристика столовых приборов.
3. Общие правила сервировки стола..

### **Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

### Фонд тестовых заданий

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»		
1.	ОК 1	Какие типы и классы баров вы знаете?
2.	ОК 1	Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.
3.	ОК 1	Бармен для предприятия - прежде всего: а) Официант б) Продавец в) Менеджер
4.	ОК 2	Современные формы предпринимательской деятельности в России
5.	ОК 2	Права работников бара, буфета.
6.	ОК 2	К основным обязанностям бармена относятся: а) Предотвращение потерь или хищений б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря
7.	ОК 3	Какие планировочные решения баров, буфетов вы знаете?
8.	ОК 3	Структура управления баром, буфетом.
9.	ОК 3	Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за: а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин в) Оба ответа верны
10.	ОК 4	Стили интерьера в барах
11.	ОК 4	Модули передней линии.
12.	ОК 4	Основной продукт, продаваемый в баре: а) Вино б) Коктейли в) Закуски
13.	ОК 5	Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета

14.	ОК 5	Электронная кассовая машина с фискальной памятью
15.	ОК 5	Профессия бармена имеет следующие разряды: а) 4-5 б) 1-3 в) 2-4
16.	ОК 6	Обязанности работников бара, буфета.
17.	ОК 6	Рабочий день бармена
18.	ОК 6	Оформление витрины бара и барной стойки
19.	ОК 6	Значение личной гигиены.
20.	ОК 6	Правила культуры обслуживания при взаимодействии бармена с гостями
21.	ОК 6	Правила протокола и при взаимодействии бармена с гостями
22.	ОК 6	Правила этикета при взаимодействии бармена с гостями
23.	ОК 6	правила профессионального поведения:
24.	ОК 7	Оснащение буфетов воинской части
25.	ПК 2.1.	Что учитывается при оформлении витрины?
26.	ПК 2.1.	Подготовительный этап
27.	ПК 2.1.	Протирка
28.	ПК 2.1.	Расстановка
29.	ПК 2.1.	Размещение
30.	ПК 2.1.	Подготовка рабочего места
31.	ПК 2.1.	Какой инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара?
32.	ПК 2.1.	С чего начинается формирование товарного запаса?
33.	ПК 2.1.	Что необходимо иметь в баре для приготовления соков и фрешей?
34.	ПК 2.1.	Холодильные шкафы
35.	ПК 2.1.	Льдогенераторы
36.	ПК 2.1.	Кофе-машины
37.	ПК 2.1.	При эксплуатации кофе-машины и кофемолки бармен должен руководствоваться следующими правилами:
38.	ПК 2.1.	Посудомоечные машины
39.	ПК 2.1.	Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить ее чистоту. При работе посудомоечной машины следует.
40.	ПК 2.1.	Постмикс
41.	ПК 2.1.	Что является стимулами, мотивирующими поведение бармена?
42.	ПК 2.1.	Какие бокалы используют для подачи тропических коктейлей?

43.	ПК 2.1.	В каком порядке происходит прием заказа и подача холодных блюд и закусок?
44.	ПК 2.2.	Подача продукции сервис-бара
45.	ПК 2.2.	Встреча hostess
46.	ПК 2.2.	Действия официанта при встрече гостей.
47.	ПК 2.2.	Подача прохладительных напитков
48.	ПК 2.2.	Подача алкогольных напитков
49.	ПК 2.2.	Действия в процессе обслуживания
50.	ПК 2.2.	Подача икорницы или стеклянной розетки
51.	ПК 2.2.	Подача рыбных холодных блюд
52.	ПК 2.2.	Подача салатов
53.	ПК 2.2.	Подача горячих закусок и супов
54.	ПК 2.2.	В какой посуде подают горячие закуски?
55.	ПК 2.2.	Подача первых блюд
56.	ПК 2.2.	Подача вторых блюд
57.	ПК 2.2.	Что такое французский метод?
58.	ПК 2.2.	Классический прием
59.	ПК 2.2.	Щипцовый прием
60.	ПК 2.2.	Плоскостной прием
61.	ПК 2.2.	Английский метод обслуживания
62.	ПК 2.2.	Русский метод обслуживания
63.	ПК 2.2.	Европейский метод обслуживания
64.	ПК 2.2.	Комбинированный метод обслуживания
65.	ПК 2.2.	Подача выдержанных и коллекционных вин
66.	ПК 2.2.	Правила подачи десерта
67.	ПК 2.2.	Приёмы работы бармена за барной стойкой.
68.	ПК 2.2.	Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.
69.	ПК 2.2.	Правила подачи шампанского
70.	ПК 2.3.	Шейкеры
71.	ПК 2.3.	Стакан для смешивания

72.	ПК 2.3.	Ложка барная
73.	ПК 2.3.	Ложка для коктейлей
74.	ПК 2.3.	Мутовка барная
75.	ПК 2.3.	Стрейнер (барное ситечко)
76.	ПК 2.3.	Щипцы для льда
77.	ПК 2.3.	Нож-сомелье со штопором
78.	ПК 2.3.	Емкость для хранения льда
79.	ПК 2.3.	Мельница для дробления льда
80.	ПК 2.3.	Риммер
81.	ПК 2.3.	Диспенсер для бара
82.	ПК 2.3.	Джиггер
83.	ПК 2.3.	Шампанское блюдо
84.	ПК 2.3.	Коньячный бокал.
85.	ПК 2.3.	Бокал мартини
86.	ПК 2.3.	Олд-фешен. Рокс. Виски стакан.
87.	ПК 2.3.	Хайбол. Тумблер. Коллинз. Зомби
88.	ПК 2.3.	Стопка. Шот. Джиггер. 40-60 мл
89.	ПК 2.3.	Винный бокал 150 - 250 мл
90.	ПК 2.3.	Какое приспособление используют для отделения коктейля ото льда?
91.	ПК 2.3.	Какая посуда в баре является мерной?
92.	ПК 2.4.	Документация баров буфетов.
93.	ПК 2.4.	Ведение необходимой документации в барах, буфетах.
94.	ПК 2.4.	Ведение журналов по уборки помещения.
95.	ПК 2.4.	Документация по оборудованию баров, буфетов
96.	ПК 2.4.	Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.
97.	ПК 2.4.	Правила составления меню
98.	ПК 2.4.	Прейскурант.
99.	ПК 2.4.	Оформление карт вин

100.	ПК 2.4.	Оформление карт коктейлей
101.	ПК 2.4.	Оформление сигарных карт.
102.	ПК 2.4.	Приемка производится путем пересчета тарных мест и взвешивания по следующим документам:
103.	ПК 2.4.	Что содержит накладная?
104.	ПК 2.4.	Что содержит счет-фактура?
105.	ПК 2.4.	Оформление медицинской книжки.
106.	ПК 2.4.	Журнал по техники безопасности и охране труда
107.	ПК 2.4.	Документация для открытия баров
108.	ПК 2.4.	Свидетельство о регистрации ИП или ООО
109.	ПК 2.4.	Договор аренды коммерческого помещения
110.	ПК 2.4.	Заключение противопожарной службы ГУ МЧС
111.	ПК 2.4.	Паспорт на отходы
112.	ПК 2.4.	Договоры на вывоз мусора
113.	ПК 2.4.	Лицензия на алкоголь
114.	ПК 2.4.	Договор на воспроизведение музыки
115.	ПК 2.4.	Документы для уголка потребителя
116.	ПК 2.4.	Согласно должностной инструкции за что несет ответственность бармен?
117.	ПК 2.4.	По каким документам производится приемка товара и пересчет тарных мест?
118.	ПК 2.4.	Что содержит счет-фактура?
119.	ПК 2.4.	Что такое договор на вывоз мусора?
120.	ПК 2.4.	Что включает в себя документация по оборудованию баров, буфетов?
121.	ПК 2.4.	Что такое договор на воспроизведение музыки? а) б) сведения о продавце или исполнителе услуг в) Договор на оказание услуг
122.	ПК 2.4.	Что такое меню?
123.	ПК 2.4.	Какие документы должен представить работник для получения мед книжки:

		а) ; б) банковскую карту; в) снилс,инн
124.	ПК 2.4.	С чего начинается карта коктейлей?
125.	ПК 2.5.	Лёд фραπε
126.	ПК 2.5.	Лёд мист
127.	ПК 2.5.	Декоративный лед
128.	ПК 2.5.	Фондю
129.	ПК 2.5.	Транширование
130.	ПК 2.5.	Фламбирование
131.	ПК 2.5.	Доведение до готовности и фламбирование блюд протекает в следующем порядке
132.	ПК 2.5.	Фламбирование филе телятины
133.	ПК 2.5.	Фламбирование утиной печени
134.	ПК 2.5.	Фламбирование сладких блюд
135.	ПК 2.5.	Фламбирование фруктов
136.	ПК 2.5.	Транширование рыбы
137.	ПК 2.5.	Транширование окорока
138.	ПК 2.5.	Транширование целого поросенка
139.	ПК 2.5.	Транширование птицы
140.	ПК 2.5.	Транширование гуся и утки
141.	ПК 2.5.	Что такое лёд фραπε?
142.	ПК 2.5.	Что такое лёд мист?
143.	ПК 2.5.	Что такое декоративный лед?
144.	ПК 2.5.	Что такое фламбирование?
145.	ПК 2.5.	Какие фрукты фламбируют?
146.	ПК 2.5.	Как называется процесс отделения филе от кости?
147.	ПК 2.5.	Как придерживают окорок при траншировании?
148.	ПК 2.5.	В чем особенности строения утки и гуся?
149.	ПК 2.5.	Как устанавливают блюдо с подготовленной для транширования птицей ставят на столик или тележку?

150.	ПК 2.5.	С помощью чего складывают в тарелку для костей кости грудной клетки и позвоночника птицы?
151.	ПК 2.5.	С помощью чего перекладывают птицу с блюда на доску?
152.	ПК 2.5.	Как у большинства рыб расположены кости?
153.	ПК 2.6.	Наличный расчет
154.	ПК 2.6.	Расчет по кредитным картам.
155.	ПК 2.6.	Безналичный расчет
156.	ПК 2.6.	Механизированная форма расчета
157.	ПК 2.6.	Действия официанта перед подачей счета.
158.	ПК 2.6.	Дорожные чеки
159.	ПК 2.6.	Как происходит доступ к терминалу?
160.	ПК 2.6.	Каким образом происходит удаление заказа и дополнений к нему?
161.	ПК 2.6.	Система Pos -терминал
162.	ПК 2.6.	Мобильный терминал «Ньютон»
163.	ПК 2.6.	Действия после подачи десерта
164.	ПК 2.6.	Как правильно подать счет?
165.	ПК 2.6.	Действия, если потребитель намерен тут же оплатить предъявленный ему счет
166.	ПК 2.6.	Что делать, если у официанта не найдется сдачи?
167.	ПК 2.6.	Составление реестра
168.	ПК 2.6.	Оплата банкетов
169.	ПК 2.6.	Где подается счет гостям?
170.	ПК 2.6.	Правило подачи счета
171.	ПК 2.6.	Система R-Keeper
172.	ПК 2.6.	Вынос фискального чека Гостю
173.	ПК 2.6.	Что делать если гости сидящие за одним столом попросили разные счета?
174.	ПК 2.6.	Какими картами может расплатиться гость?
175.	ПК 2.6.	Общераспространенные способы расчета
176.	ПК 2.6.	В какой момент подается счет?

177.	ПК 2.6.	Что надо сделать, если гости, сидящие за одним столом, попросили разные счета?
178.	ПК 2.6.	Что такое вынос фискального чека Гостю:
179.	ПК 2.6.	Что делает официант в конце рабочего дня на основании копий счетов?
180.	ПК 2.6.	Чем руководствуются при расчете с потребителями за заказанные блюда и напитки?
181.	ПК 2.6.	Что осуществляет система R-Keeper? а) б) Только выдачу чека в) Только приход продуктов
182.	ПК 2.6.	Надо ли обслуживать гостя, если гость рассчитался?
183.	ПК 2.6.	Что включают в себя общераспространенные способы расчета?
184.	ПК 2.6.	Что необходимо сделать официанту, если у него не найдется разменных денег?
185.	ПК 2.7.	Флейринг
186.	ПК 2.7.	Спидмиксинг
187.	ПК 2.7.	Для чего используется бокал Айриш кофе?

МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
1.	ОК 1	Классификация оборудования
2.	ОК 1	Назначение электромармитов
3.	ОК 1	устройство, состоящее из электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма: А) машина В) цепная передача С) станина Д) ременная передача Е) электропривод и приводной механизм
4.	ОК 2	Правила взвешивания.
5.	ОК 3	Электрические пищеварочные котлы
6.	ОК 3	Почему из кофемашины плохо льется кофе?
7.	ОК 3	Чем отличается кухонная машина от планетарного миксера?
8.	ОК 3	Что такое планетарный механизм в миксере?
9.	ОК 3	Что такое импульсный режим в планетарном миксере?
10.	ОК 3	Устройство и безопасная эксплуатация электрокипяtilьников.

11.	ОК 4	Классификация электромармитов
12.	ОК 4	Машина для мытья стаканов
13.	ОК 4	место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП: А) бытовые холодильники В) охлаждаемые витрины С) специальные камеры Д) специальные шкафы, камеры Е) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.
14.	ОК 4	в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов? А) вал В) рабочий орган машины С) электропривод Д) корпус машины Е) рабочая камера
15.	ОК 5	Журналы по технике безопасности по работе с электроприборами
16.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации холодильного оборудование
17.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации кофемашины
18.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации проточного бойлера
19.	ОК 5	Журнал по эксплуатации и использования пивного оборудования
20.	ОК 6	каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение? А) при необходимости долить смазку В) смазать горловину привода С) проверить уровень смазки Д) прочистить привод Е) выключить привод и пригласить мастера
21.	ОК 7	Безопасная эксплуатация хлеборезок в воинской части
22.	ПК 2.1.	Устройство малогабаритных посудомоечных машин
23.	ПК 2.1.	Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.
24.	ПК 2.1.	Виды производственного инвентаря горячего цеха
25.	ПК 2.1.	Какое оборудование необходимо для горячего цеха?
26.	ПК 2.1.	Назначение диспенсеров
27.	ПК 2.1.	Какая марка сменного механизма предназначена для нарезки варёных овощей?
28.	ПК 2.1.	к какому типу овощерезательных машин по принципу действия относится сменный механизм МС 28-100?
29.	ПК 2.2.	Самообслуживание при выборе кофейных напитков.
30.	ПК 2.2.	Оборудование для самообслуживания.
31.	ПК 2.2.	Оборудование фуршетной линии.
32.	ПК 2.2.	Что такое проточный боллер
33.	ПК 2.3.	Как называется передача-механизм, состоящая из винта со специальной резьбой и зубчатого колеса с зубьями соответствующей формы?
34.	ПК 2.3.	Режущее оборудование.
35.	ПК 2.3.	На какие группы по функциональности подразделяют механическое оборудование?
36.	ПК 2.3.	Как классифицируют оборудование?
37.	ПК 2.3.	Как классифицируются приборы по принципу действия?
38.	ПК 2.3.	Машины для взбивания коктейлей.
39.	ПК 2.3.	Жаро-варочное оборудование.
40.	ПК 2.3.	Посудомоечные машины.

41.	ПК 2.3.	Машины для обработки овощей
42.	ПК 2.3.	Основные требования предъявляемые к машинам и механизмам.
43.	ПК 2.3.	Оборудование для измельчения и нарезки овощей.
44.	ПК 2.3.	Машина для нарезки гастрономических продуктов.
45.	ПК 2.3.	Устройство и безопасное эксплуатация хлеборезок.
46.	ПК 2.3.	Кофеварки. Типы, назначение.
47.	ПК 2.3.	Как работает капельная кофеварка?
48.	ПК 2.3.	Виды технологического оборудования холодного цеха
49.	ПК 2.3.	Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
50.	ПК 2.3.	Диспенсеры для сухих завтраков
51.	ПК 2.3.	Салат-бар охлаждаемый
52.	ПК 2.3.	Термобоксы
53.	ПК 2.3.	Какое оборудование используются в овощных цехах?
54.	ПК 2.3.	В чем подают соусы?
55.	ПК 2.3.	Как называется неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины?
56.	ПК 2.4.	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?
57.	ПК 2.4.	Какая основная нормативная документация применяется в общественном питании?
58.	ПК 2.5	На каком оборудовании происходит приготовление десертов
59.	ПК 2.6	Какую роль играет весоизмерительное оборудование при расчете с потребителем
60.	ПК 2.7.	Характеристика сменных взбивателей
61.	ПК 2.7.	Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.
62.	ПК 2.7.	Планетарные миксеры
63.	ПК 2.7.	Диспенсеры для напитков
64.	ПК 2.7.	Как подают горячие вино?
65.	ПК 2.7.	Какая температура подачи вин?
66.	ПК 2.7.	Какое оборудование используют для получения льда? А) В) в специальном шкафу С) в холодильном шкафу Д) сбором снега Е) в холодильной камере

МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
1.	ОК 1	Перечислите отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.
2.	ОК 1	Что такое смешанный напиток?
3.	ОК 1	Какие напитки относятся к крепкоалкогольным базам?
4.	ОК 1	Какие напитки относятся к среднеалкогольным базам?
5.	ОК 1	Что такое аперитивы?
6.	ОК 1	Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса,

		<p>кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:</p> <p>а) Коньяк</p> <p>б) Джин</p> <p>в) Текила</p>
7.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по содержанию алкоголя
8.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по объему.
9.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по назначению.
10.	ОК 2	<p>Подогретое вино со специями называется:</p> <p>а) Пунш</p> <p>б) Глнтвейн</p> <p>в) Грог</p>
11.	ОК 2	<p>Не является маркой шампанского:</p> <p>а) Krug</p> <p>б) Moet &amp; Chandon</p> <p>в) Frangeliko</p>
12.	ОК 3	<p>. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:</p> <p>а) От -5 до 25 градусов</p> <p>б) От 10 до 20 градусов</p> <p>в) От -2 до 8 градусов</p>
13.	ОК 3	<p>Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:</p> <p>а) Сухие игристые вина</p> <p>б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка</p> <p>в) Марка виски</p>
14.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: горькие настойки.
15.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: ром.
16.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: кашаса.
17.	ОК 4	Назовите правила смешивания безалкогольных коктейлей.
18.	ОК 4	<p>По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:</p> <p>а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые</p> <p>б) Белые, красные</p> <p>в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые</p>
19.	ОК 5	<p>Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:</p> <p>а) 5-7 лет</p> <p>б) 3-5 лет</p> <p>в) 15-20 лет</p> <p>г) 25-40 лет</p>
20.	ОК 5	<p>Не является крепленным вином:</p> <p>а) Портвейн</p>

		б) Марсала в) Мадера г) Бенедиктин
21.	ОК 6	В переводе с французского «сruchon» означает: а) кувшинчик б) графинчик в) боуль г) братина.
22.	ОК 6	Традиционным рождественским напитком в старину считался: а) глинтвейн б) грог в) пунш г) крjушон.
23.	ОК 6	Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's ? а) Не буду смешивать б) В стакане хайболл. в) В шейкере г) Стир анд стрjэйн
24.	ОК 7	методы приготовления подачи горячих напитков: чай, кофе, какао в воинских частях
25.	ПК 2.1.	Подготовка инвентаря
26.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: вино.
27.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: коньяк.
28.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: шампанское.
29.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: виски.
30.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: крепкие напитки.
31.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: ром, грог, глинтвейн
32.	ПК 2.1.	В каком бокале подают экзотические коктейли большого объема? рекомендуется бокал:
33.	ПК 2.2.	Перечислите особенности подачи крепкого алкоголя
34.	ПК 2.2.	Подача чая.
35.	ПК 2.2.	Подача кофе.
36.	ПК 2.2.	.В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олд фjэшн"?
37.	ПК 2.2.	До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
38.	ПК 2.2.	Какое общее правило существует в отношении последовательности потребления алкогольных напитков?
39.	ПК 2.2.	К каким блюдам не подают крjушоны?
40.	ПК 2.2.	К каким блюдам подается глинтвейн?

41.	ПК 2.2.	До какого уровня нужно наливать содовую воду в шейкер?
42.	ПК 2.2.	Что не следует подавать на аперитив?
43.	ПК 2.3.	Для чего используют риммер?
44.	ПК 2.3.	К каким коктейлям относятся флипп?
45.	ПК 2.4.	Перечислите торговые марки крепкого алкоголя
46.	ПК 2.5.	Опишите технологию приготовления щербетов.
47.	ПК 2.6	Формы расчета в барах при отпуске крепких алкогольных напитков
48.	ПК 2.7.	Классифицируйте смешанные напитки по технологии приготовления и использования специфических компонентов.
49.	ПК 2.7.	Назовите смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.
50.	ПК 2.7.	Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
51.	ПК 2.7.	Назначение наполнителя в коктейле.
52.	ПК 2.7.	Охарактеризуйте алкогольные и безалкогольные наполнители.
53.	ПК 2.7.	Охарактеризуйте базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
54.	ПК 2.7.	Назовите основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей
55.	ПК 2.7.	Что такое билд?
56.	ПК 2.7.	Что такое стир?
57.	ПК 2.7.	Что такое шейк?
58.	ПК 2.7.	Что такое бленд?

59.	ПК 2.7.	Что такое стир энд стрейн?
60.	ПК 2.7.	Что такое шейк энд стрейн?
61.	ПК 2.7.	Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.
62.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки.
63.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления флиппов и физов.
64.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления коблеров.
65.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления молочных напитков.
66.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления коктейлей типа сауэр
67.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: Эг-ноги.
68.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: дейзи.
69.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: хейболы.
70.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: колинзы
71.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: кулеры.
72.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: рикки.
73.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: швепесс.
74.	ПК 2.7.	Правила приготовления и оформления коктейлей с молоком, сливками, яйцом
75.	ПК 2.7.	Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: чая.
76.	ПК 2.7.	Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: кофе.
77.	ПК 2.7.	Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: какао.
78.	ПК 2.7.	Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: шоколада.
79.	ПК 2.7.	Как называется напиток, получаемый путем брожения виноградного сусла?
80.	ПК 2.7.	.Какой ингредиент используется для приготовления коктейля «Дайкири»?
81.	ПК 2.7.	.Основой какого коктейля является Виски?
82.	ПК 2.7.	Какой соус используется в качестве вкусовой добавки для приготовления коктейлей?
83.	ПК 2.7.	Как называется метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале?

84.	ПК 2.7.	Что является основой для приготовления глинтвейна?
-----	---------	--

### Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если 90-100% правильных ответов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 80-89% правильных ответов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 70-79% правильных ответов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если 69% и менее правильных ответов.

**Таблица 2 – Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств**

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»			
1.	ОК 1	Какие типы и классы баров вы знаете?	молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, лобби-бар, бар отеля, сэндж-бар, гриль-бар, паблик-бар, лонг-бар, бар «Доспенсе», банкетный бар «Сервер», мобиле-бар, таб-бар, паб-бар и др. Бары также отличаются спецификой обслуживания посетителей, например видеобары, варьете-бары.
2.	ОК 1	Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.	Сначала водка и водочные изделия, затем виноградные вина - крепленые, столовые белые, столовые красные, дальше - десертные вина, шампанское и другие игристые вина, коньяки и бренди, ликеры. Завершают список минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и табачные изделия.
3.	ОК 1	Бармен для предприятия - прежде всего: а) Официант б) Продавец в) Менеджер	в
4.	ОК 2	Современные формы предпринимательской деятельности в России	- индивидуальное предпринимательство (ИП);  - общество с ограниченной

			<p>ответственностью (ООО)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- акционерные общества (открытое (ОАО) и закрытое (ЗАО));</li> <li>- производственный кооператив;</li> <li>- партнерство (товарищество);</li> <li>- государственное (унитарное) предприятие.</li> </ul>
5.	ОК 2	Права работников бара, буфета.	Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм. 4.2. Требовать от руководства кафе создания необходимых условий для хранения материальных ценностей, обеспечения форменной одеждой и всем необходимым для должного сервисного обслуживания посетителей.
6.	ОК 2	<p>К основным обязанностям бармена относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Предотвращение потерь или хищений</li> <li>б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам</li> <li>в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря</li> </ul>	в
7.	ОК 3	Какие планировочные решения баров, буфетов вы знаете?	<p>Буфет. В предприятиях с самообслуживанием буфет располагается на площади зала. Он предназначен для реализации потребителям покупных товаров, кондитерских изделий и т. п. Буфеты оборудуют прилавками-витринами для демонстрации продукции, буфетной стойкой, подшкафниками для посуды и инвентаря, холодильными шкафами и стеллажами для кратковременного хранения продукции и освободившейся тары.</p> <p>Барная стойка. Барную стойку предусматривают практически во всех предприятиях общественного питания: ресторанах, кафе, столовых, а также в залах бизнес-центров, аэровокзалов, гостиницах, спортивно-оздоровительных клубах и т. д.</p> <p>Барная стойка включает два элемента:</p>

			пристенную стойку, в верхней части которой расположены полки для товара, а внизу шкафы; основную барную стойку, которая имеет две столешницы на двух уровнях — верхнюю для обслуживания потребителей и нижнюю — рабочую поверхность для бармена. Ширина двух столешниц составляет 65—70 см, расстояние между двумя столешницами и пристенной стойкой 1050—1150 мм.
8.	ОК 3	Структура управления баром, буфетом.	Организационная структура управления, а также ее изменения, обязанности между сотрудниками, распределяющиеся на основе должностных инструкций утверждаются директором. Начальники подразделений и сотрудники несут ответственность за разглашение служебной и коммерческой тайны предприятия и иных сведений, которые могут нанести ущерб Обществу или повлиять на его имидж.
9.	ОК 3	Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за: а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин в) Оба ответа верны	в
10.	ОК 4	Стили интерьера в барах	Дизайнеры и декораторы интерьеров выбирают для баров самые разные интерьерные стили — кантри, хай-тек, поп-арт, классический, современный, этнический. Дизайн предприятия общественного питания должен полностью соответствовать его концепции, направлению кухни. Это придаст заведению целостность и создаст желаемую комфортную атмосферу для гостей. А атмосферу создаст дизайн заведения.
11.	ОК 4	Модули передней линии.	Передняя линия – то, без чего барная стойка не может существовать в принципе. Именно за ней работает бармен, искусно смешивая и разливая напитки, здесь же сидят на высоких табуретах посетители.
12.	ОК 4	Основной продукт, продаваемый в баре: а) Вино б) Коктейли в) Закуски	б
13.	ОК 5	Материально-техническое и информационное оснащение	1. Торговое помещение бара.

		бара и буфета	2. Оборудование баров.  3. Информационное обеспечение деятельности баров.
14.	ОК 5	Электронная кассовая машина с фискальной памятью	Фискальный регистратор – это контрольно-кассовая машина (ККМ) с фискальным накопителем, который печатает чеки, хранит и передает фискальные данные. В отличие от автономных касс, фискальные регистраторы работают только в связке с кассовым компьютером и обеспечивают комфортную работу с большой базой товаров. 54-ФЗ позволяет использовать в онлайн-кассах фискальные регистраторы, которые зарегистрированы в ФНС и внесены в реестр ККТ.
15.	ОК 5	Профессия бармена имеет следующие разряды: а) 4-5 б) 1-3 в) 2-4	а
16.	ОК 6	Обязанности работников бара, буфета.	знать правила противопожарной безопасности, план эвакуации, основы охраны труда; изучать должностные инструкции, четко им следовать; соблюдать правила внутреннего распорядка; знать гигиенические нормы, характерные для своего заведения общепита; владеть необходимым образованием и квалификацией для выполнения производственных, административных и обслуживающих функций, согласно должностным инструкциям; знать профессиональную терминологию; повышать квалификацию минимум раз в пять лет.
17.	ОК 6	Рабочий день бармена	Рабочий день бармена условно можно разбить на три части: первая – это время затрачиваемое на подготовку предприятия к открытию, получения со склада сырья и продукции в количестве, обеспечивающем бесперебойное обслуживание гостей бара в течение всего рабочего времени; вторая часть – это время обслуживания посетителей; третья часть начинается с уборки товаров и рабочего места, за которыми следует возврат некоторых товаров, заполнение документов и окончательный подсчет. Подготовительный период обычно занимает 1/3 рабочего дня, и за это время необходимо подготовить под реализацию всю продукцию.

18.	ОК 6	Оформление витрины бара и барной стойки	Немаловажное значение в организации обслуживания бара имеет правильное оформление витрины бара и барной стойки. Оформляя витрину бара, бармену следует с помощью различных видов рекламы полнее представить его ассортимент, фирменные напитки и закуски. Для этого бармен красиво расставляет на витрине всю продукцию, а если необходимо – и ценники.
19.	ОК 6	Значение личной гигиены.	Личная гигиена – это свод правил, которые помогают поддерживать здоровье, а также предохраняют человека от болезней и преждевременной старости. Это правила о том, как обращаться со своей кожей, зубами, телом и теми предметами, которые окружают нас в быту. Обязательно личная гигиена затрагивает и правильное питание, распорядок дня, психическое состояние
20.	ОК 6	Правила культуры обслуживания при взаимодействии бармена с гостями	Чтобы создать хорошее настроение у посетителей, бармен должен уметь общаться с ними и обладать высокой культурой труда. У бармена, не обладающего этими качествами, часто возникают конфликты с посетителями, что приводит к стрессовым ситуациям и их раздражению. ... Если гость является виновником конфликтной ситуации, бармен должен проявить выдержку, оставаться вежливым, и по возможности снизить последствие конфликтной ситуации. Бармен должен уметь заинтересовать посетителя
21.	ОК 6	Правила протокола и при взаимодействии бармена с гостями	Правило №1. Гость, отходящий от барной стойки (кроме тех клиентов, в ком вы уверены на 100%), должен рассчитаться сразу. Если вам придется объяснять причину – ссылайтесь на общие правила заведения.  Правило №2. Заказ гостям следует отдавать из рук в руки, глаза в глаза со словами: «Пожалуйста, ваш заказ». В противном случае заказ может попасть в чужие руки или же возникает риск облить в результате неловкого движения гостя. В обоих случаях будет виноват бармен.  Правило №3. Никогда не принимайте чужие вещи на хранение – отсылайте гостей к администрации. Добавим, что забытые на барной стойке вещи не следует брать в руки – пусть их заберет администрация.

			<p>Правило №4. Не торопитесь убирать недопитый стакан (если только не уверены на 100%, что гость ушел). В качестве извинения за свою излишнюю торопливость вам придется готовить заказ вновь за свой счет.</p> <p>Правило №5. Гость имеет право отказаться от выполненного заказа (т. е. отказаться оплачивать его) только в трех случаях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бармен перепутал заказ;</li> <li>- заказ подан в грязной посуде;</li> </ul> <p>- заказ подается с неоправданной задержкой (если вы забыли о заказе, то лучше извиниться и уточнить, в силе ли еще заказ).</p> <p>Правило №6. Не стремитесь немедленно забирать у гостя освободившуюся посуду. Ее присутствие перед гостем для него более комфортно, чем пустая стойка. Кроме того, у публики может возникнуть ощущение, что в баре не хватает посуды. По этой причине следует вначале подать новый заказ и только потом забирать пустой бокал.</p>
22.	ОК 6	Правила этикета при взаимодействии бармена с гостями	<p>Культура речи служит важным показателем общей культуры официанта, уровня его мышления. Поэтому официанту (бармену, метрдотелю) необходимо овладеть грамотной, эмоциональной речью, постоянно обогащать свой словарный запас.</p> <p>Отступление от норм литературного языка, неряшливость пояснений снижают результативность воздействия на посетителя.</p> <p>Требования предъявляемые к речи официанта: 1. Содержательность. Речь официанта свидетельствует о том, что он знает ассортимент блюд, карту вин и т. п. Официант должен доходчиво и убедительно рассказать гостям о достоинствах блюд, их особенностях.</p>
23.	ОК 6	правила профессионального поведения:	<p>безукоризненная вежливость, радушное отношение ко всем посетителям бара. В результате посетители становятся мягче, добрее, откровеннее, больше доверяют бармену и легче идут на контакт;</p> <p>предупредительность, готовность к услугам, выполнению любых просьб посетителей.</p> <p>Запомните: лучше напрягать мышцы, чем нервы;</p> <p>внимание и доброжелательное отношение к</p>

			<p>претензиям посетителей независимо от их настроения. Люди гораздо охотнее прощают чужие ошибки, чем признают свои.</p> <p>Запомните: есть претензия — ищи свою вину;</p> <p>умение оценить свою работу и себя самого глазами посетителя;</p> <p>нужно принимать посетителя таким, какой он есть;</p> <p>бармен должен быть безукоризненно одетым, иметь хорошую прическу, чистые руки и ногти. Большое значение для бармена имеет осанка, манера держаться, грамотная речь. Бармен всегда должен задавать себе вопрос: «Как я выгляжу со стороны?»;</p> <p>умение работать красиво. Уверенность, доведенные до автоматизма движения при работе с оборудованием, напитками — результат высокого профессионального мастерства бармена;</p>
24.	ОК 7	Оснащение буфетов воинской части	<p>Буфеты, находящиеся отдельно от столовых, должны иметь шкафы для хранения верхней одежды и спецодежды, прилавок с застекленной витриной и холодильные шкафы.</p> <p>В помещении для приема пищи столы должны быть накрыты чистыми скатертями. Столы, крышки которых сделаны из мрамора или пластмассы, можно не покрывать.</p> <p>Для мытья рук посетителей оборудуется отдельное помещение, необходимо предоставлять посетителям мыло, полотенце.</p> <p>Для отпуска продуктов в буфетах должны быть лопатки, щипцы, вилки, ложки и другой инвентарь. При взвешивании колбасы, сыра, сосисок и др. на площадку весов предварительно кладут чистую бумагу или ставят тарелку.</p>
25.	ПК 2.1.	Что учитывается при оформлении витрины?	<p>Ассортимент исключительно разнообразен, поэтому ни в одном баре его практически невозможно представить на витрине в полном объеме. На витрину бара выставляют в первую очередь базовые напитки, используемые в производстве продукции бара, согласно карте вин.</p>

26.	ПК 2.1.	Подготовительный этап	<p>Подготовительный этап заключается в организации бесперебойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подготавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе.</p> <p>Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств.</p>
27.	ПК 2.1.	Протирка	<p>протирку барной стойки с внутренней и внешней сторон, рабочих поверхностей, витрины, зеркал, бутылок перед началом работы и в конце рабочего дня</p>
28.	ПК 2.1.	Расстановка	<p>Производится расстановка столов и стульев в зале</p> <p>Согласно плану размещения мебели в зале осуществляют расстановку столов, стульев, оформляют верхний модуль барной стойки, на котором размещают композиции из цветов, пепельницы, зажигалки или спички и другие аксессуары. Карты вин и коктейлей располагают на верхнем модуле бара. Они должны находиться в папках и содержаться в чистоте.</p>
29.	ПК 2.1.	Размещение	<p>Размещаются чистые полотенца и полотняные салфетки на рабочем месте</p>
30.	ПК 2.1.	Подготовка рабочего места	<p>подготовка рабочего места: посуды, инвентаря, мерных инструментов, ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</p>
31.	ПК 2.1.	Какой инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара?	<ul style="list-style-type: none"> <li>– шейкер – в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке;</li> <li>– джиггер – в стакане с чистой водой, рядом с другими мерными емкостями в перевернутом виде;</li> <li>– барную ложку – в высоком стакане с чистой водой.</li> </ul>
32.	ПК 2.1.	С чего начинается формирование товарного запаса?	<p>Формирование товарных запасов начинается с проверки наличия базисных напитков: крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, газированной воды, соков, сиропов.</p>
33.	ПК 2.1.	Что необходимо иметь в баре для приготовления соков и фрешей?	<p>Для приготовления соков фреш и гарниров к коктейлям необходимо иметь в баре свежие ягоды, фрукты, овощи в ассортименте, консервированные плоды. После проверки готовности бара к обслуживанию проверяют качество работы музыкальной аппаратуры, наличие условий для доброжелательного, внимательного и быстрого обслуживания посетителей.</p>
34.	ПК 2.1.	Холодильные шкафы	<p>Холодильные шкафы со стеклянными дверцами предназначены для хранения</p>

			<p>бутылочного и баночного пива, прохладительных напитков, соков, белых столовых и игристых вин, водок. Их располагают на передней линии и по краям барной стойки. Стеклянные дверцы и полки внутри холодильных шкафов должны быть чистыми.</p>
35.	ПК 2.1.	Льдогенераторы	<p>Льдогенераторы используют для получения коктейльного льда. Они могут иметь различную производительность: 20, 26, 49 и 75 кг льда в сутки.</p> <p>Льдогенераторы производительностью 20 и 26 кг размещают на нижней стойке бара, а производительностью 49 и 75 кг устанавливают в линию встроенного оборудования барной стойки.</p>
36.	ПК 2.1.	Кофе-машины	<p>Кофе-машины – полуавтоматические и автоматические кофе-машины с кофедозатором или без него в барах используются для приготовления фильтрованного кофе. Раздаточная группа кофе-машины, обычно от одной до четырех, свидетельствует о ее производительности. Каждая группа может производить около 120 чашек эспрессо в 1 ч. Наиболее распространены в барах и кофейнях России двух- и трехгрупповые кофе-машины. Каждый тип кофе-машины имеет кофемолку. Кофе-машину и кофемолку располагают справа от бармена.</p>
37.	ПК 2.1.	При эксплуатации кофе-машины и кофемолки бармен должен руководствоваться следующими правилами:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– для определения нужной степени помола кофе необходимо сделать несколько помолов небольшого количества кофейных зерен с тем, чтобы выявить степень засорения фильтра и правильно выбрать помол кофейных зерен для данной кофе-машины;</li> <li>– после приготовления каждой порции кофе фильтродержатель не моют, а выбивают из него использованный кофе;</li> <li>– кофе наливают всегда в подогретую чашку;</li> <li>– фильтродержатель должен находиться в раздаче кофе-машины;</li> <li>– ежедневно в конце смены кофе-машину следует промыть чистой водой, а раз в месяц – с использованием моющих средств.</li> </ul>
38.	ПК 2.1.	Посудомоечные машины	<p>Посудомоечные машины используют в барах для мытья тарелок, чашек, бокалов, стаканов. Их располагают недалеко от края барной стойки для удобства обслуживания. Рядом с посудомоечной машиной с одной стороны располагают стол для сбора использованной посуды и бачок для сбора отходов, а с другой</p>

			– стол чистой посуды.
39.	ПК 2.1.	Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить ее чистоту. При работе посудомоечной машины следует.	– использовать только разрешенные моющие средства и правильную их дозировку; – в случае использования жесткой воды установить смягчитель-фильтр; – перед тем как поместить в нее посуду следует вручную очистить машину от остатков пищи, а наиболее загрязненную предварительно ополоснуть с помощью душевого устройства.
40.	ПК 2.1.	Постмикс	Постмикс – аппарат для смешивания сиропов с углекислым газом и водой. Рядом с ним располагают стеклянную посуду для подачи воды. При приготовлении газированных напитков стакан вставляют в держатель аппарата вертикально. По окончании работы проводят влажную уборку рабочего места.
41.	ПК 2.1.	Что является стимулами, мотивирующими поведение бармена?	Рентабельность бара и удовольствие клиентов
42.	ПК 2.1.	Какие бокалы используют для подачи тропических коктейлей?	Харрикейн
43.	ПК 2.1.	В каком порядке происходит прием заказа и подача холодных блюд и закусок?	В начале на стол подают хлеб, а затем холодные блюда и закуски, соблюдая последовательность их подачи. Холодные блюда и закуски подают небольшими порциями. Они могут иметь острый или пряный вкус. Температура их подачи от 10 до 14° С.
44.	ПК 2.2.	Подача продукции сервис-бара	Продукцию сервис-бара официант приносит в зал, располагает на подсобном столе.
45.	ПК 2.2.	Встреча hostess	Встречу гостей в ресторане можно поручить hostess, которая встречает их, провожает к столику, предлагает меню и карту вин, если официант в это время занят обслуживанием других гостей. Такой подход позволяет уделить гостям должное внимание.
46.	ПК 2.2.	Действия официанта при встрече гостей.	Меню в развернутом виде подают в первую очередь даме, а мужчине- карту вин. Затем к гостям подходит официант и осуществляет помощь в выборе блюд, давая им кулинарную характеристику.  После принятия заказа официант дает рекомендации гостям в выборе алкогольных и прохладительных напитков, а также предлагает коктейли-аперитивы, возбуждающие аппетит. Официант должен держаться прямо, не облокачиваясь на стол,

			<p>говорить четко и не слишком громко. Приняв заказ, он должен повторить его, обращая внимание на сделанные изменения и дополнения, а также уточнить время подачи горячих блюд.</p>
47.	ПК 2.2.	Подача прохладительных напитков	<p>Наливать напитки следует спокойно и осторожно. Наполнив фужер на 3/4 объема, нужно повернуть кисть руки вправо так, чтобы капли не попали на стол.</p>
48.	ПК 2.2.	Подача алкогольных напитков	<p>официант подходит к заказчику слева, показывает алкогольные напитки и, получив разрешение, открывает их на подсобном столе, протирает горлышки бутылок и разливает напитки справа, соблюдая очередность обслуживания гостей. Вначале заказчику наливают пробный глоток (20-30 мл), затем дамам и гостям с учетом возраста, звания или ранга на 3/4 объема и в последнюю очередь доливают заказчику.</p>
49.	ПК 2.2.	Действия в процессе обслуживания	<p>В процессе обслуживания официант должен использовать технические приемы и оказывать гостям помощь в раскладке блюд. При этом в первую очередь производят раскладку икры, масла сливочного, натуральных овощей, рыбных холодных блюд и закусок.</p>
50.	ПК 2.2.	Подача икорницы или стеклянной розетки	<p>Икорницу или стеклянную розетку, помещенную в специальный кулер со льдом, ставят на тарелку с салфеткой «долис», впереди кладут икорную лопатку. Отдельно на пирожковой тарелке подают овощи натуральные в стеклянном салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с салфеткой «долис». Овощи берут руками, если они не нарезаны. Нож для масла кладут на борт пирожковой тарелки индивидуально каждому гостю.</p>
51.	ПК 2.2.	Подача рыбных холодных блюд	<p>Рыбные холодные блюда приносят с производства на овальных фарфоровых блюдах и подают, как правило, в обнос. Официант подходит к гостю слева с блюдом и прибором для раскладки, порционирует основной продукт и гарнир в тарелку гостя. Блюдо с оставшимся продуктом ставит на стол вместе с прибором для раскладки. Если официант оказывает гостям помощь в подаче соуса, то им нельзя поливать гарнир. Соус располагают на тарелке рядом с основным</p>

			продуктом.
52.	ПК 2.2.	Подача салатов	Салаты подают на закусочных тарелках, которые ставят на шоу-плэй, индивидуально каждому гостю или в бокалах. В этом случае все компоненты укладывают в бокал слоями. Зелень и листья салата не должны выходить за борт посуды. Бокалы ставят на пирожковые тарелки с салфетками «долис» и подают каждому гостю индивидуально. Если салаты из овощей подают в бокалах как дополнения к холодным блюдам, то их ставят без пирожковых тарелок рядом с закусочной тарелкой каждого гостя.
53.	ПК 2.2.	Подача горячих закусок и супов	Перед подачей горячих закусок с разрешения гостя производят уборку стола (лотков, блюд, салатников), затем закусочных тарелок с приборами. Официант доливает гостям прохладительные и алкогольные напитки. Если гости сидят близко друг к другу или заняты беседой, то наливать напитки следует слева левой рукой.
54.	ПК 2.2.	В какой посуде подают горячие закуски?	Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены (кокотницах, кокильницах). На ручки кокотниц надевают папильотки. Кокотницы ставят на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками, впереди кладут кокотные вилки или чайные ложки. Горячую закуску, приготовленную в порционной сковороде, ставят на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Располагают справа от гостя. Предварительно стол сервируют подогретой закусочной тарелкой с прибором. Устрицы, запеченные в раковинах, подают на подогретых закусочных тарелках. Ставят перед гостем.
55.	ПК 2.2.	Подача первых блюд	При подаче первых блюд в бульонных чашках их ставят на блюдца и подают гостю справа. Если дополнением к бульону является пирожок, расстегай, кулебяка или гренки, то ручка чашки повернута вправо. Пирожковая тарелка с дополнением ставится слева от гостя на место пирожковой тарелки с хлебом, которая сдвигается вверх.
56.	ПК 2.2.	Подача вторых блюд	Приступая к подаче вторых блюд, официант должен продумать, каким методом следует подать заказанные блюда. В практике работы ресторанов используют французский,

			английский, русский, европейский, комбинированный методы подачи блюд.
57.	ПК 2.2.	Что такое французский метод?	Французский метод предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекладывание его официантом в тарелку посетителя с левой стороны правой рукой прибором для раскладки (ложка и вилка столовые). Стол предварительно сервируют столовым и рыбным приборами или одним из них в соответствии с заказом. Затем официант ставит перед гостем на сервировочную тарелку подогретую мелкую столовую тарелку, используя ручник, сложенный в форме «прихватки». При этом методе один официант обслуживает не более четырех персон, сидящих за столом.
58.	ПК 2.2.	Классический прием	Классический прием - официант берет правой рукой ложку и вилку столовые углублением вверх. Ложка должна лежать прочно в ладони руки. Большим и указательным пальцами официант берет вилку за ручку, так чтобы она могла подниматься над ложкой, а также двигаться в стороны. Ложка подводится под изделие, которое перекладывается, а вилка служит для удержания тех кусочков, которые находятся в ложке. Этим методом порционируют блюда из жареной рыбы, мяса или домашней птицы в отварном или жареном виде с гарниром.
59.	ПК 2.2.	Щипцовый прием	Щипцовый прием - приборы для порционирования держат в правой руке слегка раздвинутыми по отношению друг к другу. В отличие от классического метода вилка расположена углублением вниз, захватив пищу прибором, руку поворачивают влево на 90° и, слегка раздвинув ложку и вилку большим и указательным пальцами, перекладывают изделие в тарелку посетителя, например, медальоны, паштеты или крупные куски мяса, птицы, рыбы.
60.	ПК 2.2.	Плоскостной прием	Плоскостной прием - ложку и вилку столовые располагают в одной плоскости в виде лопатки таким образом, чтобы ручки приборов находились в ладони правой руки, а большой палец придерживал приборы в месте их соединения. Используют при подаче блюд с мягкой консистенцией,

			например различные рулеты, отварная рыба.
61.	ПК 2.2.	Английский метод обслуживания	Английский метод предусматривает наличие приставного сервировочного столика (геридона), тележки или трейджека, на котором производят порционирование горячего блюда сложной раскладки (запеченных блюд, блюд в соусе, котлеты по-киевски, маршиаль) в тарелку как одного посетителя, так и группы. При этом методе обслуживания вся пища укладывается на кухне на блюда, в баранчики, порционные сковородки, специальные миски для гарниров (тимбали), соусники. Мясо или рыбу и гарниры приносят всегда в отдельных емкостях. На геридоне официант перекладывает пищу с блюда на тарелки и оформляет ее. Тарелки не должны быть переполнены. Если блюдо занимает на тарелке более 2/3 места, то надо предусмотреть спиртовку для подогрева оставшейся части блюда.
62.	ПК 2.2.	Русский метод обслуживания	Русский метод предусматривает расположение красиво оформленных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей на столе или национальных блюд в горшочках. При подаче вторых блюд русским методом под овальные или круглые металлические блюда, овальные баранчики стелят ручник. Круглые баранчики и порционные сковороды с салфетками «долис» ставят на тарелки, справа от гостя. Во все блюда кладут приборы для раскладки (ложка и вилка столовые). Стол сервируют подогретыми мелкими столовыми тарелками. Если гарнир и соус к блюду подают отдельно, то их размещают на столе в баранчиках, тимбалах, соусниках слева.
63.	ПК 2.2.	Европейский метод обслуживания	При использовании европейского метода вторые блюда приносят с производства на подогретых мелких столовых тарелках, которые могут быть накрыты специальными крышками клоше. Официанты, работающие в паре, подходят к гостям справа, ставят тарелки перед гостями, одновременно снимают крышки с тарелок, быстро переворачивают их и относят на подсобный стол. Нельзя поднимать крышку до тех пор, пока все тарелки не расставлены перед гостями

64.	ПК 2.2.	Комбинированный метод обслуживания	<p>Комбинированный метод предусматривает использование русского, английского, французского и европейского методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд.</p> <p>После подачи второго блюда официант предлагает и наливает вино в соответствующую рюмку.</p>
65.	ПК 2.2.	Подача выдержанных и коллекционных вин	<p>Коллекционные вина открывают на торце прямоугольного стола. Здесь размещают сложенный вчетверо ручник, на середину которого ставят бутылку с коллекционным вином. Слева располагают пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и сложенную вчетверо полотняную салфетку. Справа - нож сомелье и пирожковую тарелку для акцизной марки и фольги. Сомелье снимает ножом фольгу с горлышка бутылки, ввинчивает штопор и открывает бутылку.левой рукой берет сложенную салфетку, держит пробку за середину и выкручивает штопор, который кладет на подготовленную тарелку. Правой рукой берет пробку и нюхает ее, чтобы оценить качество вина. Затем кладет пробку на тарелку с резной бумажной салфеткой и ставит справа перед заказчиком. Заказчик по запаху пробки оценивает качество вина и дает разрешение на его разлив.</p>
66.	ПК 2.2.	Правила подачи десерта	<p>Перед подачей десерта со стола убирают посуду, оставшуюся после вторых блюд, мелкие столовые тарелки и приборы, пирожковые тарелки, набор специй. Крошки со стола собирают специальной щеткой.</p>
67.	ПК 2.2.	Приёмы работы бармена за барной стойкой.	<p>Организация труда бармена зависит от типа бара. В небольших барах за барной стойкой предусмотрено одно рабочее место бармена, который сам готовит, отпускает напитки и закуску и рассчитывается с посетителями. Бармен тем и отличается от буфетчика, что не только отпускает продукцию, но и готовит ее. В крупном баре в смене работает несколько барменов, распределив между собой обязанности. При подготовке бара к обслуживанию весь коллектив обеспечивает санитарную уборку торговых и производственных помещений, размещает мебель, сервирует столы. Бармен непосредственно занимается наведением</p>

			порядка на своем рабочем месте — барной стойке
68.	ПК 2.2.	Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.	В зависимости от ассортимента заказанных напитков на барной стойке располагают: справа - посуду для вина, слева - посуду для коктейлей. Справа от бармена ставят кулер со льдом и щипцами, слева - маленький круглый поднос, застеленный бумажной резной салфеткой, для подачи напитков
69.	ПК 2.2.	Правила подачи шампанского	Игристые вина и шампанское подают на стол в ведерке со льдом. Для того чтобы уменьшить интенсивность таяния льда, в него наливают немного холодной воды. Ведерко ставят на закусочную тарелку. На бортике ведерка располагают полотняную салфетку, сложенную треугольником.
70.	ПК 2.3.	Шейкеры	Емкость для приготовления смешанных напитков. Состоит из 3 частей - стакана, фильтра-стрейнера и крышки. Шейкер может быть цельнометаллическим или состоять из металлической и стеклянной частей. В цельнометаллическом шейкере большая теплоотдача, что ускоряет таяние льда. Во втором варианте лед тает медленнее, что позволяет дольше взбивать коктейль. Недостатком шейкера из металла и стекла является его хрупкость.
71.	ПК 2.3.	Стакан для смешивания	Вместимость 1000 см <sup>3</sup> . Инструмент бармена, предназначенный для приготовления коктейлей, которые не требуют сильной встряски. Все ингредиенты, находящиеся в стакане обычно перемешивают при помощи коктейльной ложки.
72.	ПК 2.3.	Ложка барная	Служит для смешивания компонентов коктейля в стакане предварительного смешивания и приготовления слоистых коктейлей.
73.	ПК 2.3.	Ложка для коктейлей	Ложка из нержавеющей стали с длинной (15 см) ручкой и шариком на конце, часто используется обратной стороной для растирания фруктов, мяты, сахара.
74.	ПК 2.3.	Мутовка барная	Служит для удаления углекислого газа из игристых вин и смешивания компонентов коктейлей.
75.	ПК 2.3.	Стрейнер (барное)	Служит для удаления кусочков льда из напитков, семечек фруктов при

		ситечко)	перемешивании готового напитка в бокале, состоит из круглой пластины со спиралевидным краем и точно входит в шейкер.
76.	ПК 2.3.	Щипцы для льда	Для работы со льдом.
77.	ПК 2.3.	Нож-сомелье со штопором	Для открывания бутылок пива, консервных банок, откупоривания бутылок вина
78.	ПК 2.3.	Емкость для хранения льда	Имеет двойное дно и плотную крышку
79.	ПК 2.3.	Мельница для дробления льда	Ручная или электрическая для приготовления колотого льда
80.	ПК 2.3.	Риммер	Для приготовления сахарного ободка (наледи) на кромке фужеров, рюмок
81.	ПК 2.3.	Диспенсер для бара	Для хранения соломинок и различных шпажек
82.	ПК 2.3.	Джиггер	Два мерных стакана из нержавеющей стали, соединенных в один; вместимость 20, 40 и 50 мл
83.	ПК 2.3.	Шампанское блюдце	Для подачи шампанского и игристых вин в разлив. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.
84.	ПК 2.3.	Коньячный бокал.	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.
85.	ПК 2.3.	Бокал мартини	Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подачи ликёров методом frappe (фраппе) на дроблёный лёд. В нём нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе и вермут Мартини)
86.	ПК 2.3.	Олд-фешен. Рокс. Виски стакан.	Для подачи алкогольных напитков методами а) on the rocks в чистом виде со льдом, б) mist (мист) - крепкое спиртное в чистом виде на дроблёный лёд, а также традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс-дринки на основе виски.
87.	ПК 2.3.	Хайбол. Тумблер. Коллинз. Зомби	Для подачи miks drink (микс дринк) - смешанный напиток, long drink (лонг дринк) - напитки большого объема и soft drink (софт дринк) безалкогольные напитки (соки, газированные напитки)

88.	ПК 2.3.	Стопка. Шот. Джиггер. 40-60 мл	Для подачи крепких алкогольных напитков методом straight up (стрейт ап), т.е. в чистом виде безо льда и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком, - shooter (шуттер)
89.	ПК 2.3.	Винный бокал 150 - 250 мл	Для подачи красных и белых вин (столовых, десертных) и т.п. Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.
90.	ПК 2.3.	Какое приспособление используют для отделения коктейля ото льда?	Стрейнер
91.	ПК 2.3.	Какая посуда в баре является мерной?	Джиггер
92.	ПК 2.4.	Документация баров буфетов.	свидетельство о регистрации ИП или ООО; договор аренды коммерческого помещения; заключение противопожарной службы ГУ МЧС;  паспорт на отходы;  договоры на вывоз мусора;  договоры на санитарно-гигиенические исследования воды, продукции и смывов;  договоры на дератизацию и дезинсекцию помещений;  разрешение на вывеску по требованию городской администрации;  паспорт безопасности на объект;  лицензия на алкоголь;  договор на воспроизведение музыки;  документы для уголка потребителя.
93.	ПК 2.4.	Ведение необходимой документации в барах, буфетах.	Калькуляционная карта. Меню – план. ... Технологические карты – это документы, в которых прописаны ингредиенты и описание готовых блюд
94.	ПК 2.4.	Ведение журналов по уборке помещения.	Они представляют собой полноценные документы, важные для безопасной и качественной работы предприятия. Хотя не существует единого стандарта для журналов текущей уборки в общепите для поддержания порядка стоит его также вести регулярно. Это позволит лишить

			контролирующие органы лишнего повода сделать замечание, а также непосредственно отслеживать регулярность процедур по наведению чистоты.
95.	ПК 2.4.	Документация по оборудованию баров, буфетов	Техническая документация, прилагаемая к оборудованию. включает в себя: а) паспорт оборудования или документы, обеспечивающие идентификацию для элементов (сборочных единиц, деталей) и комплектующих изделий
96.	ПК 2.4.	Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.	<p>Этикетом рекомендуется такая последовательность подачи блюд: вначале предлагают холодную закуску (или закуски), а за ней следует горячая закуска, а после них — первое блюдо, например суп, затем — вторые горячие блюда (вначале рыбное, а уж потом мясное) и, наконец, десерт — сладкое блюдо, а за ним фрукты.</p> <p>Разумеется, само меню может меняться, но последовательность подачи блюд должна оставаться неизменной.</p>
97.	ПК 2.4.	Правила составления меню	При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие традиционные, новые и фирменные блюда. При этом необходимо постоянно следить за изменяющимися предпочтениями потребителей, изучать спрос на блюда и вносить изменения в меню
98.	ПК 2.4.	Прейскурант.	Прайс-лист (англ. price list, от price — цена и list — список, перечень) — это упорядоченный перечень товаров или услуг, предлагаемых какой-либо компанией, с указанием их наименований, цен, кратких характеристик
99.	ПК 2.4.	Оформление карт вин	В группе вин и спиртных напитков сначала записывают отечественные напитки, потом импортные. Великие вина записывают отдельно в карте вин. Минеральную воду следует предлагать в такой последовательности: местная природная, национальная природная, международного значения (Perrier, Evian, минеральную воду без газов, родниковую воду, столовую воду - Водаqua). По истечении выдержки сначала указывают "молодые" вина, затем

			выдержаны
100.	ПК 2.4.	Оформление карт коктейлей	Карта коктейлей ресторана начинается с коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, водки, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».
101.	ПК 2.4.	Оформление сигарных карт.	Этот «документ» может быть довольно простым в виде обычного меню.
102.	ПК 2.4.	Приемка производится путем пересчета тарных мест и взвешивания по следующим документам:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- накладная,</li> <li>- счет-фактура</li> <li>- сертификат соответствия продукции и гигиенический сертификат</li> <li>- ветеринарное.</li> </ul>
103.	ПК 2.4.	Что содержит накладная?	- накладная, в которой указывается наименование продукции, цена за единицу, количество, общая стоимость;
104.	ПК 2.4.	Что содержит счет-фактура?	счет-фактура, в которой помимо граф, перечисленных в накладной, указаны цены на единицу продукции и на продукцию в целом без учета налога на добавленную стоимость;
105.	ПК 2.4.	Оформление медицинской книжки.	Для оформления медкнижки нужно обратиться или в центр гигиены и эпидемиологии, или в медицинское учреждение, имеющее разрешение. Весь процесс проходит в несколько этапов: Представление документов. Работник должен представить: заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт; фотографию (3 на 4 см); направление работодателя с указанием наименования места работы; квитанцию об оплате
106.	ПК 2.4.	Журнал по техники безопасности и охране труда	Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте: как заполнять.  Дата проведения инструктажа;  Фамилия, имя, отчество (при наличии)

			<p>инструктируемого работника;</p> <p>Его профессия (должность), число, месяц, год рождения;</p> <p>Вид инструктажа по охране труда;</p> <p>Причина проведения (для внепланового или целевого);</p> <p>Фамилия, имя, отчество (при наличии), профессия (должность) работника, проводившего инструктаж;</p> <p>Наименование локального акта (локальных актов), в объеме требований которого проведен инструктаж;</p> <p>Подписи инструктируемого работника и инструктора.</p>
107.	ПК 2.4.	Документация для открытия баров	<p>Понадобятся следующие документы:</p> <p>свидетельство о регистрации ИП или ООО;</p> <p>договор аренды коммерческого помещения;</p> <p>заключение противопожарной службы ГУ МЧС;</p> <p>паспорт на отходы;</p> <p>договоры на вывоз мусора;</p> <p>договоры на санитарно-гигиенические исследования воды, продукции и смывов;</p> <p>договоры на дератизацию и дезинсекцию помещений;</p> <p>разрешение на вывеску по требованию городской администрации;</p> <p>паспорт безопасности на объект;</p> <p>лицензия на алкоголь;</p> <p>договор на воспроизведение музыки;</p> <p>документы для уголка потребителя.</p>
108.	ПК 2.4.	Свидетельство о регистрации ИП или ООО	<p>Свидетельство подтверждает регистрацию физического лица в налоговом органе в качестве индивидуального предпринимателя. Он содержит ОГРНИП и дату регистрации, необходимые для заполнения отчетности.</p>

			Когда и кем выдается. Свидетельство выдавалось до 2017 года в комплекте с другими регистрационными документами в налоговой инспекции, куда вы подавали заявление
109.	ПК 2.4.	Договор аренды коммерческого помещения	Договор аренды нежилого помещения представляет собой соглашение, по которому арендодатель обязуется передать во временное владение и пользование или во временное пользование арендатору нежилое помещение в здании или сооружении Договор аренды должен быть заключен в письменной форме путем составления одного документа, подписанного сторонами.
110.	ПК 2.4.	Заключение противопожарной службы ГУ МЧС	Заключение МЧС - это государственный акт (документ), который подтверждает, что конкретный объект полностью соответствует всем требованиям и нормам пожаробезопасности. При открытии, а также осуществлении деятельности хозяйствующих субъектов, планирующих выполнять работу на потребительском рынке.
111.	ПК 2.4.	Паспорт на отходы	паспорт отходов — это документ, удостоверяющий принадлежность отходов к отходам соответствующего вида и класса опасности, содержащий сведения об их составе.  Утвержденный паспорт отходов I–IV классов опасности служит основой для определения безопасного с точки зрения охраны окружающей среды и здоровья человека способа обращения с отходами.
112.	ПК 2.4.	Договоры на вывоз мусора	Договор на оказание услуг по обращению с ТКО представляет собой соглашение между региональным оператором (имеющим соответствующую лицензию) и собственником твердых коммунальных отходов. Так, первый обязан принять мусор, обеспечить его сбор, вывоз, обработку, обезвреживание, захоронение, а второй – оплатить все это по указанной цене (в пределах утвержденного тарифа).
113.	ПК 2.4.	Лицензия на алкоголь	Лицензия на алкогольную продукцию — это документ, который разрешает производить, перевозить, хранить или продавать алкогольные напитки. Её выдают на требуемый срок, минимальный по закону —

			1 год, максимальный — 5 лет
114.	ПК 2.4.	Договор на воспроизведение музыки	Для музыки в баре можно ставить песни с открытой лицензией. Лицензия — документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией. Коммерческая открытая лицензия дает право ставить музыку в баре бесплатно.
115.	ПК 2.4.	Документы для уголка потребителя	В уголке размещают три типа информации: сведения о продавце или исполнителе услуг нормативные акты: закон о защите прав потребителей и правила работы бизнеса прочая информация, например список контролирующих органов, книга отзывов и предложений
116.	ПК 2.4.	Согласно должностной инструкции за что несет ответственность бармен?	За: Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
117.	ПК 2.4.	По каким документам производится приемка товара и пересчет тарных мест?	По: - накладным - счет-фактурам - ветеринарным - документам
118.	ПК 2.4.	Что содержит счет-фактура?	Количество и цену за единицу продукции
119.	ПК 2.4.	Что такое договор на вывоз мусора?	соглашение между региональным оператором (имеющим соответствующую лицензию) и собственником твердых коммунальных отходов
120.	ПК 2.4.	Что включает в себя документация по оборудованию баров, буфетов?	паспорт оборудования или документы, обеспечивающие идентификацию для элементов
121.	ПК 2.4.	Что такое договор на воспроизведение музыки? а) б) сведения о продавце или исполнителе услуг	документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией

		в) Договор на оказание услуг	
122.	ПК 2.4.	Что такое меню?	Перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день
123.	ПК 2.4.	Какие документы должен представить работник для получения мед книжки: а) ; б) банковскую карту; в) снилс,инн	заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт
124.	ПК 2.4.	С чего начинается карта коктейлей?	С коктейлей аперитивов
125.	ПК 2.5.	Лёд фраппе	Лёд Фраппе представляет собой колотый лёд. Если переводить название этого льда с французского, то оно означает – бить, ударять. (frapper).  Для получения колотого льда используется специальные измельчители льда. Они могут быть, как механическими, так и с электродвигателем
126.	ПК 2.5.	Лёд мист	Лед мист - это сильно измельченный лед фраппе, применяемый при приготовлении коктейлей фрозен (замороженных). Для получения льда фраппе и мист кубики льда заворачивают в полотенце или салфетку и дробят барным молоточком.
127.	ПК 2.5.	Декоративный лед	Декоративный лед различной формы и цвета можно приготовить в специальных формочках для фигурного льда, добавляя в воду разные сиропы. Можно также заполнить формы для льда водой наполовину и заморозить ее, затем вынуть форму, поверх льда положить выбранные фрукты или ягоды, залить форму на всю высоту водой и снова заморозить. Декоративный лед можно использовать для приготовления крошонов и в прозрачных напитках.
128.	ПК 2.5.	Фондю	стол сервируют специальными тарелками в виде менажниц, закусочными наборами, вилками с длинными деревянными ручками. Справа ставят кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложечками
129.	ПК 2.5.	Транширование	На тележку ставят блюдо, а также необходимые наборы для транширование (рыбный или мясной), тарелки, гарниры и

			соусы. Транширування делает шеф-повар или метрдотель (опытный повар или официант). Важным условием порционирования является умение обращаться с наборами. От работника необходимо умение обработать готовую продукцию быстро и уверенно, используя белые перчатки.
130.	ПК 2.5.	Фламбирование	это процесс доведения блюд до готовности с использованием алкогольных напитков (коньяка, рома, настойки или ликера), которыми сбрызгивают блюдо и поджигают.
131.	ПК 2.5.	Доведение до готовности и фламбирование блюд протекает в следующем порядке	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ø зажигают или усиливают огонь в газовой горелке или спиртовке;</li> <li>Ø растапливают необходимое количество масла;</li> <li>Ø показывают полуфабрикат посетителям и кладут жарить;</li> <li>Ø при жарении его слегка помешивают и переворачивают, не прокалывая вилкой, чтобы не вытек сок</li> </ul>
132.	ПК 2.5.	Фламбирование филе телятины	<p>Из кухни получают следующие продукты на порцию: полуфабрикат филе, 20г сливочного масла, 30 мл коньяка, гарнир, приправы — соль и черный перец.</p> <p>Спиртовку зажигают и на нее ставят сковородку с маслом. Когда масло растопится, кладут филе для жарки и переворачивают 1—2 раза. Отдельно в разливательной ложке или в турке нагревают коньяк до воспламенения и заливают им филе. Разогревают гарнир и добавляют к филе. Филе заливают полученным соком и подают.</p>
133.	ПК 2.5.	Фламбирование утиной печени	Разрезать грушу поперек на несколько частей, предварительно удалив сердцевину, и на некоторое время поставить в теплое место. Мелко нарезанные яблоки и сладкий перец обжарить на разогретой сковороде на сливочном масле, добавить Кальвадос и поджечь. Добавить немного бульона, соли, перца, сливочного масла. Обжарить фуа-гра до готовности и выложить на кружочки груши в виде башни. Полить соусом

134.	ПК 2.5.	Фламбирование сладких блюд	<p>На виду у посетителей следует приготовить соус Роттегрютце. В красном столовом вине развести крахмал. В апельсиновый сок добавить сахар, довести до кипения, положить ягоды, добавить вино и кипятить в течение 5 мин.</p> <p>Блины смазать кремом, завернуть в конвертики, разогреть на сливочном масле, добавить ликер и поджечь, выложить на десертную тарелку, полить соусом Роттегрютце, украсить свежими ягодами и мятой</p>
135.	ПК 2.5.	Фламбирование фруктов	<p>Для приготовления фламбированных бананов необходимы следующие продукты: бананы — 167г, сахарная пудра — 20, сливочное масло — 20г, ром или коньяк — 40 мл.</p> <p>На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком — ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.</p>
136.	ПК 2.5.	Транширование рыбы	<p>Отделить куски рыбы от костей легко — труднее подать ее целыми кусками. У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других — сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей: у большинства рыб они расположены перпендикулярно позвоночной кости, у некоторых — горизонтально.</p>
137.	ПК 2.5.	Транширование окорока	<p>После того как окорок покажут посетителям, его кладут на доску для транширования внутренней частью вверх, чтобы можно было легче очертить ножом бедренную кость. При траншировании окорок придерживают левой рукой за конец бедра с помощью бумажной салфетки, а ножом срезают мясо с кости. Вынимают кости и кладут их на блюдо. Мясо без костей нарезают с помощью вилки и ножа на тонкие ломтики поперек волокон, кладут на блюдо, разогревают, распределяют по тарелкам и подают. Если окорок большой и его нельзя поставить для подогрева на</p>

			спиртовку, порции только поливают горячим соусом. При разрезании более жирного окорока следует обратить внимание на то, чтобы в каждой порции были мясо и жир.
138.	ПК 2.5.	Транширование целого поросенка	Поросенка кладут на брюшко. Прежде всего вырезают передние и задние ножки, вынимают кости и на доске нарезают мясо тонкими ломтиками, которые кладут на блюдо для разогревания. Кости помещают на отдельную тарелку. Потом вырезают корейку шириной 8—10 см с двух сторон позвоночника. Ножом надрезают мякоть вдоль позвоночника, одновременно отделяют мясо от ребер. Мякоть нарезают ломтиками поперек волокон, после чего кладут на блюдо для разогревания. В конце срезают мякоть с реберной части.
139.	ПК 2.5.	Транширование птицы	<p>Курицу, индейку и фазана траншируют одним и тем же способом. Блюдо с подготовленной для транширования птицей ставят на столик или тележку справа от доски для транширования, слева — тарелки, на которые будут раскладывать порционные куски. Птицу перекалывают с блюда на доску с помощью ножа и вилки и кладут на спинку. Вилкой прижимают шейку к доске, а ножом отрезают обе ножки. При нарезке острие ножа направляется вдоль кости, чтобы легче отделить ножки. Затем отрезают крылышки и отделяют переднюю часть тушки от задней в продольном направлении. Кости грудной клетки и позвоночника птицы с помощью вилки складывают в тарелку для костей. Вилкой прижимают ножку, а ножом срезают мясо, чтобы отделить кости.</p> <p>Длинную кость можно вынуть, прижав вилкой, которую держат в левой руке, а правой рукой с помощью бумажной салфетки легонько поворачивают кость и вынимают ее.</p>
140.	ПК 2.5.	Транширование гуся и утки	Транширование гуся и утки производится в той же последовательности, причем официант должен иметь в виду некоторые особенности строения этих птиц, а именно: их лапки короче и соединительные суставы находятся ближе к спинке, грудная косточка ровная и имеет корытообразную форму, белое мясо находится с двух сторон спинки, поэтому ее не следует перерезать.

141.	ПК 2.5.	Что такое лёд фραπε?	Колотый лёд
142.	ПК 2.5.	Что такое лёд мист?	Сильно измельченный лёд фραπε
143.	ПК 2.5.	Что такое декоративный лёд?	Лёд различной формы и цвета
144.	ПК 2.5.	Что такое фламбирование?	это процесс доведения блюд до готовности с использованием алкогольных напитков
145.	ПК 2.5.	Какие фрукты фламбируют?	Все фрукты
146.	ПК 2.5.	Как называется процесс отделения филе от кости?	Транширование
147.	ПК 2.5.	Как придерживают окорок при траншировании?	левой рукой за конец бедра с помощью бумажной салфетки
148.	ПК 2.5.	В чем особенности строения утки и гуся?	лапки короче и соединительные суставы находятся ближе к спинке, грудная косточка ровная
149.	ПК 2.5.	Как устанавливают блюдо с подготовленной для транширования птиц ставят на столик или тележку?	справа от доски для транширования, слева — тарелки, на которые будут раскладывать порционные куски
150.	ПК 2.5.	С помощью чего складывают в тарелку для костей кости грудной клетки и позвоночника птицы?	С помощью вилки
151.	ПК 2.5.	С помощью чего перекладывают птицу с блюда на доску?	С помощью ножа и вилки, кладут на спинку
152.	ПК 2.5.	Как у большинства рыб расположены кости?	перпендикулярно позвоночной кости
153.	ПК 2.6.	Наличный расчет	Наличный расчет с потребителями производится по счету на основании выполненного заказа.
154.	ПК 2.6.	Расчет по кредитным картам.	Расчет по кредитным картам. Гость, открывая счет в крупном банке, берет кредитную карту соответствующего образца и предъявляет официанту карту к оплате. Официант вводит карту в компьютерную кассу и снимает с нее сумму, указанную в

			счете.
155.	ПК 2.6.	Безналичный расчет	Безналичный расчет производится с организацией путем заключения договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.
156.	ПК 2.6.	Механизированная форма расчета	Механизированная форма расчета осуществляется путем оформления бланка счета официантом и печатания чеков на электронной кассовой машине с фискальной памятью: SAMSUNG ER – 250RF, SAMSUNG – 4615RF, АЗИМУТ - EPSON TM – И950РФ и др.
157.	ПК 2.6.	Действия официанта перед подачей счета.	Перед подачей счета официант должен выяснить у гостя, не будет ли дан дополнительный заказ, и попросить разрешение на подготовку счета для оплаты
158.	ПК 2.6.	Дорожные чеки	Для оплаты по безналичному расчету используют дорожные чеки. Дорожные чеки выписываются на определенную сумму, и клиент оплачивает услуги в ресторане на эту сумму.
159.	ПК 2.6.	Как происходит доступ к терминалу?	Доступ к терминалу производится путем ввода магнитной карты, которая выдается официанту. Регистрируя карту, официант видит на дисплее зону обслуживания. Начинает оформлять заказ, набирает количество гостей и названия заказанных блюд на клавиатуре компьютера. Принятый заказ печатается на принтерах, где он будет выполняться: на кухне и в сервис-баре. Затем заказ автоматически поступает на главную кассу. Официант может делать дополнение к заказу.
160.	ПК 2.6.	Каким образом происходит удаление заказа и дополнений к нему?	Заказ и дополнение к нему сохраняется в памяти машины с момента его открытия и до момента оплаты счета. Удалить его может только менеджер, который имеет специальную карточку доступа к терминалу. Менеджер имеет право удалить блюдо из заказа, если гости отказались от него или официант допустил ошибку.
161.	ПК 2.6.	Система Pos -терминал	Система Pos -терминал печатает бланк заказа-счета в двух экземплярах, один из которых выдается гостю, а другой — официанту и в конце дня сдается в бухгалтерию. После того как счет напечатан, официант подходит к гостю и

			<p>рассчитывается с ним по кредитным картам или наличными, закрывает счет. На терминале имеются клавиши для различных видов расчета. Официант сдает выручку кассиру вместе со счетами.</p>
162.	ПК 2.6.	Мобильный терминал «Ньютон»	<p>Официанты могут принимать заказ с помощью мобильного терминала «Ньютон».</p> <p>Все столы в зале пронумерованы. С помощью электронной ручки терминала открывает счет на столе гостя. В зависимости от заказа гостя официант на терминале открывает ассортимент бара, кухни, затем разделы меню, карты вин. На терминале высвечивается следующая информация: код заказываемого блюда, количество порций, цена, сумма, а также сумма счета. Набрав заказ с указанием стоимости блюд, официант сохраняет его в памяти компьютера, подходит к синхронизатору и нажимает на мобильном терминале операцию «Синхронизация». Инфракрасные лучи сходятся. В результате чего в баре и на кухне на принтерах выводится заказ. Все заказы высвечиваются на дисплее компьютера, что позволяет осуществлять контроль за выполнением заказов. Счета печатаются в двух экземплярах: первый передается гостю, второй остается у официанта и в конце дня сдается в бухгалтерию.</p>
163.	ПК 2.6.	Действия после подачи десерта	<p>После подачи десерта официант должен узнать у посетителя, не нужно ли ему что-нибудь дополнительно. Если гость ответит отрицательно, официант подготавливает счет на полученных перед началом рабочего дня от кассира или метрдотеля пронумерованных бланках счетов и подает его посетителю на маленьком подносе с левой стороны. Счет пишется в двух экземплярах с указанием фамилии официанта, даты, суммы</p>
164.	ПК 2.6.	Как правильно подать счет?	<p>Расчет с потребителями за заказанные блюда и напитки производят по счету, руководствуясь Правилами оформления и учета счетов при расчетах официантов. Официант, проверив правильность записей в счете, подсчитав общую сумму и подписав счет, подает заказчику первый экземпляр на подносе или на тарелке</p>
165.	ПК 2.6.	Действия, если потребитель	<p>Если потребитель намерен тут же оплатить</p>

		намерен тут же оплатить предъявленный ему счет	предъявленный ему счет, официант, не отходя от стола, получает от потребителя деньги, и вручает причитающуюся ему сдачу.
166.	ПК 2.6.	Что делать, если у официанта не найдется сдачи?	Если у официанта не найдется разменных денег или сдачи, тогда он, извинившись за вынужденную задержку, берет счет, деньги и, разменяв деньги в кассе, возвращает потребителю на том же подносе или тарелке счет и причитающуюся ему сумму.
167.	ПК 2.6.	Составление реестра	В конце рабочего дня на основании копий счетов официант составляет реестр и сдает его кассиру вместе с копиями счетов, съемными клавишами-ключами от счетчиков кассовой машины и выручкой (или ее остатков, если она в течении дня сдавалась частями).
168.	ПК 2.6.	Оплата банкетов	При организации в ресторане обслуживания вечеров отдыха, праздничных торжеств участники банкета предварительно оплачивают в кассе ресторана стоимость блюд, напитков, изделий по определенному меню с получением заверенного штампом предприятия билета, на котором указана стоимость праздничного ужина.
169.	ПК 2.6.	Где подается счет гостям?	Счет гостям можно подавать за столом, в баре или у кассы. Независимо от места предъявления счет следует подавать по первому требованию. Он должен быть всегда наготове.
170.	ПК 2.6.	Правило подачи счета	Общее правило: счет не следует подавать, пока вас об этом не попросят. Если счет подается на стол, его кладут перед хозяином застолья с правой стороны. В «Золотом улье» счет подают в специальной папочке. Если среди гостей нет явного хозяина застолья, счет кладут на середину стола.
171.	ПК 2.6.	Система R-Keerer	Система R-Keerer осуществляет полный цикл расчетно-учётных операций, от оформления прихода продуктов на склад до выдачи фирменного чека клиенту.
172.	ПК 2.6.	Вынос фискального чека Гостю	Вынос фискального чека Гостю – обязательное условие, даже если сдачи после оплаты заказа нет. Проверь «погашен» ли фискальный чек кассиром и при необходимости надорви («погаси») фискальный чек самостоятельно/ Если гость

			рассчитался – не значит, что он уходит, поэтому продолжаем обслуживать.
173.	ПК 2.6.	Что делать если гости сидящие за одним столом попросили разные счета?	Если гости, сидящие за одним столом, попросили разные счета, то необходимо завести новые столы, а также попросить менеджера сделать перенос блюд.
174.	ПК 2.6.	Какими картами может расплатится гость?	Кроме наличных денег Гость может расплатиться с помощью банковской карты VISA, Maestro, MasterCard, Попросите Гостя с картой подойти к кассиру и расписаться на чеке в подтверждение платежа.
175.	ПК 2.6.	Общераспространенные способы расчета	Общераспространенные способы расчета включают наличные деньги, кредитные карточки, чеки, запись на счет. Официант должен знать процедуры расчета всеми вышеуказанными способами.
176.	ПК 2.6.	В какой момент подается счет?	Только по просьбе клиента
177.	ПК 2.6.	Что надо сделать, если гости, сидящие за одним столом, попросили разные счета?	необходимо завести новые столы, а также попросить менеджера сделать перенос блюд
178.	ПК 2.6.	Что такое вынос фискального чека Гостю:	обязательное условие, даже если сдачи после оплаты заказа нет
179.	ПК 2.6.	Что делает официант в конце рабочего дня на основании копий счетов?	составляет реестр и сдает его кассиру вместе с копиями счетов
180.	ПК 2.6.	Чем руководствуются при расчете с потребителями за заказанные блюда и напитки?	Правилами оформления и учета счетов при расчетах официантов
181.	ПК 2.6.	Что осуществляет система R-Keerger? а) б) Только выдачу чека в) Только приход продуктов	полный цикл расчетно-учётных операций, от оформления прихода продуктов на склад до выдачи фирменного чека клиенту
182.	ПК 2.6.	Надо ли обслуживать гостя, если гость рассчитался?	Это не значит, что гость уходит, поэтому продолжаем обслуживать
183.	ПК 2.6.	Что включают в себя общераспространенные способы расчета?	наличные деньги, кредитные карточки, чеки, запись на счет

184.	ПК 2.6.	Что необходимо сделать официанту, если у него не найдется разменных денег?	тогда он, извинившись за вынужденную задержку, берет счет, деньги и, разменяв деньги в кассе, возвращает потребителю
185.	ПК 2.7.	Флейринг	это артистичное приготовление напитков смешанного типа, в процессе которого бармен вращает, переворачивает, подбрасывает и ловит шейкер, бутылки, лед и прочие барные аксессуары. ... К основным техническим элементам флейринга относятся обратные захваты, переборы, простые броски наряду с бросками через голову, жонглирование, балансы и многие другие трюки и их сочетания.
186.	ПК 2.7.	Спидмиксинг	Спидмиксинг - это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций
187.	ПК 2.7.	Для чего используется бокал Айриш кофе?	для подачи горячих коктейлей

МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Классификация оборудования	1.Машины для обработки овощей и картофеля - очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д. 2.Машины для обработки мяса и рыбы - мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовочные и др. 3.Машины для обработки муки и тоста - просеиватели, тестомесительные, взбивальные и т.д. 4.Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов - хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д. 5.Универсальные приводы - с комплектом сменных исполнительных машин. 6.Машины для мытья подовой посуды и приборов. 7.Подъемно-транспортные машины.
2.	ОК 1	Назначение электромармитов	Электромармиты предназначены для поддержания температуры горячего блюда
3.	ОК 1	устройство, состоящее из электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:	е

		<p>А) машина В) цепная передача С) станина Д) ременная передача Е) электропривод и приводной механизм</p>	
4.	ОК 2	Правила взвешивания.	<p>На грузоприемную часть (платформу) устанавливают сам груз, который необходимо взвесить. Подплатформенная (или весовая) часть является самим механизмом взвешивания. Измерительное устройство показывает результат взвешивания в принятой системе единиц.</p>
5.	ОК 3	Электрические пищеварочные котлы	<p>Пищеварочные котлы предназначены для варки бульонов, супов, каш и других блюд на предприятиях общественного питания. Все пищеварочные котлы классифицируются следующим образом.</p> <p>По виду используемой энергии они подразделяются на твердотопливные, электрические, газовые и паровые. По способу обогрева рабочей камеры — на котлы с непосредственным (твердотопливные, газовые) и косвенным обогревом, где в качестве промежуточного теплоносителя используется дистиллированная вода. По способу установки — на неопрокидывающиеся, опрокидывающиеся и со съемным варочным сосудом.</p>
6.	ОК 3	Почему из кофемашины плохо льется кофе?	<p>Чаще всего, аппарат не наливает кофе из-за следующих поломок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>засорение фильтров;</li> <li>образование накипи на важных узлах и элементах;</li> <li>неисправность помпы;</li> <li>поломка датчика или поплавок датчика;</li> </ul> <p>неправильно выбранный тип помола зерен.</p>
7.	ОК 3	Чем отличается кухонная машина от планетарного миксера?	<p>Кухонная машина отличается от планетарного миксера функциональностью. Она оснащена мясорубкой, блендером и большим количеством насадок, выполняет больше задач, чем отдельный прибор.</p>
8.	ОК 3	Что такое планетарный механизм в миксере?	<p>Планетарный механизм вращается не только вокруг своей оси, но и вокруг оси держателя чаши. Процесс напоминает движение вращающейся планеты вокруг солнца — отсюда название миксера. Такая технология способствует более тщательному смешиванию и получению однородной продукции.</p>
9.	ОК 3	Что такое импульсный режим в планетарном миксере?	<p>Импульсный режим предназначен для обработки особо твердых продуктов, например, льда.</p>
10.	ОК 3	Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятников.	<p>Кипятильник состоит из корпуса, питательной коробки, кипяточного сосуда и сборника кипятка. Перед началом работы проверяют</p>

			санитарное и техническое состояние кипятильника, особое внимание нужно обратить на заземление и его исправность. Затем открывают вентиль на водопроводе и включают кипятильник в работу. Места соединений проводов и шин должны быть плотно затянуты гайками, кроме того, не должно быть наложения одного провода на другой.
11.	ОК 4	Классификация электромармитов	Мармиты служат для поддержания в горячем состоянии (в пределах 55—80 °С) непорционированных блюд и могут быть как отдельными для первых и вторых блюд, так и универсальными (т.е. для первых и вторых блюд одновременно), а также неподвижными или передвижными.
12.	ОК 4	Машина для мытья стаканов	Посудомоечные машины для мытья стаканов – это встраиваемая техника, которая главным образом используется в барах. Они бывают разных видов: фронтальные, туннельные, карусельные.
13.	ОК 4	место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП: А) бытовые холодильники В) охлаждаемые витрины С) специальные камеры Д) специальные шкафы, камеры Е) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.	Е
14.	ОК 4	в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов? А) вал В) рабочий орган машины С) электропривод Д) корпус машины Е) рабочая камера	В
15.	ОК 5	Журналы по технике безопасности по работе с электроприборами	Журналы по технике безопасности ведутся для контроля исправности электрооборудования и условий хранения пищевой продукции. Ведение журнала позволяет своевременно произвести ремонт оборудования или его настройку.
16.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации холодильного оборудование	Первое, что должно быть установлено на предприятии общественного питания – систематическое ведение журнала генеральной уборки оборудования. В него вносятся следующие сведения:  номер холодильной камеры; дата обработки;

			<p>наименование санитарного средства; фамилии сотрудников, проводивших очистку.</p> <p>азморозка с последующей генеральной уборкой поверхностей проводится 1 раз в квартал. На время полной очистки необходимо извлечь из хладооборудования продукты и хранить подальше от моющего средства.</p> <p>Для санитарной обработки используются тряпичные салфетки, вода и профессиональный очиститель.</p>
17.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации кофемашины	<p>Подключите прибор к электросети и запустите в тестовом режиме.</p> <p>Наполните емкость водой комнатной температуры или из-под крана. Если есть возможность — прокипятите ее прямо в кофемашине.</p> <p>Выберите желаемую температуру воды. В массовых моделях обычно доступны варианты «низкая», «стандартная» или «высокая» температура, в более дорогих есть возможность установить конкретное значение (обычно в диапазоне от 80 до 95°).</p> <p>Настройте параметры работы: выберите объем одной порции напитка, степень помола кофе и другие — все, которые предусмотрел производитель с учетом типа аппарата.</p>
18.	ОК 5	Инструкции по эксплуатации проточного бойлера	<p>установка фильтра грубой очистки; — строго горизонтальный монтаж; — заземление для электрических приборов.</p> <p>Когда оборудование правильно установлено и подключено мастером, можно регулировать температуру нагрева. Эксплуатация водонагревателей разрешена только дееспособным лицам. Все выпускные отверстия, расположенные на приборе, нельзя закрывать. Это может привести к поломке.</p> <p>Использование проточного нагревателя воды возможно только при температуре воздуха в помещении не ниже 0 градусов. При ненадобности прибор следует снять, предварительно отключив от сети и слив остатки воды. Затем его нужно поместить на хранение в теплое помещение.</p>
19.	ОК 5	Журнал по эксплуатации и использования пивного оборудования	
20.	ОК 6	<p>каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение?</p> <p>А) при необходимости долить смазку</p> <p>В) смазать горловину привода</p> <p>С) проверить уровень смазки</p>	a

		Д) прочистить привод Е) выключить привод и пригласить мастера	
21.	ОК 7	Безопасное эксплуатация хлеборезок в воинской части	1 Хлеборезательну машину устанавливают на рабочем столе и подключают к электро сети. 2 проверяют на холостом ходу, устанавливают толщину нарезки хлеба 15-16мм 3 В процессе работы на машине необходимо соблюдать технику безопасности, не проталкивать хлеб рукой в окно и не ускорять разгрузку хлеба. (травмировать руки) 4. После окончания работы на машине ее выключают и отключают от сети.
22.	ПК 2.1.	Устройство малогабаритных посудомоечных машин	<p>Конструкция любой посудомоечной машины состоит из следующих узлов.</p> <p>Блок управления.</p> <p>Панель управления с дисплеем. Позволяют выполнить все необходимые настройки техники.</p> <p>Разбрызгиватели воды. Как правило, в большинстве машин есть в верхнем и нижнем исполнении.</p> <p>Внутренняя камера. В ней расположены корзины для посуды и происходит весь процесс мытья.</p> <p>Фильтр, очищающий подаваемую в устройство воду.</p> <p>Фильтр сточной воды. Необходим для удержания остатков пищи.</p> <p>Датчики, выполняющие контроль температуры и уровня жидкости внутри мойки.</p> <p>Водонагреватель проточного типа.</p> <p>Ионообменник. Находящаяся в нем смола позволяет смягчать слишком жесткую воду.</p> <p>Циркуляционный насос, обеспечивающий подачу воды в моющую камеру.</p> <p>Откачивающий насос, выполняющий слив сточных вод в канализацию.</p>
23.	ПК 2.1.	Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.	В мини-посудомойках, устанавливаемых на столешнице, вода обычно наполняется из ближайшего крана и сливается в раковину. Большинство компактных моделей имеют нагреватели для повышения температуры воды для ещё более эффективной очистки. Маленькие посудомоечные машины, как и их полноразмерные аналоги, предлагают несколько режимов мойки и видов сушки, а также такие полезные характеристики, как откидные полки для чашек, держатели для столовых приборов, сенсорное управление, дозаторы моющих средств, вытяжка и прочее.
24.	ПК 2.1.	Виды производственного инвентаря горячего цеха	<p>К нему относятся:</p> <p>доски для разделки продукции;</p> <p>чумички для деления пищи на порции;</p>

			<p>черпаки и шумовки для снятия пены; сита для просеивания и приспособления для процеживания; венчики для взбивания и деревянные лопатки; линейки для замера содержимого в котлах; поварские ножи и ножи для фигурной нарезки.</p>
25.	ПК 2.1.	Какое оборудование необходимо для горячего цеха?	<p>орячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.</p>
26.	ПК 2.1.	Назначение диспенсеров	<p>Диспенсеры – это оборудование, предназначенное для розлива и хранения различных напитков, а так же сыпучих продуктов</p>
27.	ПК 2.1.	Какая марка сменного механизма предназначена для нарезки варёных овощей?	<p>МС 18-160</p>
28.	ПК 2.1.	к какому типу овощерезательных машин по принципу действия относится сменный механизм МС 28-100?	<p>К пуансонному типу</p>
29.	ПК 2.2.	Самообслуживание при выборе кофейных напитков.	<p>Используют кофейные автоматы. Состоят из: нопки для выбора чая, кофе и других напитков. Окошко, где наливается или выдается готовый напиток. Место для приема оплаты, наличными или безналичным способом.</p>
30.	ПК 2.2.	Оборудование для самообслуживания.	<p>Охлаждаемые витрина и прилавок. Их основное предназначение заключается в охлаждении закусок, соусов и салатов; Мармиты для первых и вторых блюд. Они поддерживают необходимую температуру гарниров, супов, горячих соусов. Чаше всего работают от электричества. Особенным спросом пользуются напольные модификации, оснащенные колесиками для удобства перемещения по залу; Стойка, на которой размещают подносы и различные столовые приборы; Угловые, а также поворотные модули. Благодаря которым можно составить линию самообслуживания нужной конфигурации (в зависимости от количества посетителей).</p>
31.	ПК 2.2.	Оборудование фуршетной линии.	<p>Фуршетное оборудование включает в себя большое количество разнообразных этажерок, станции для напитков, вторых</p>

			блюды и закуски, чефиндиши (мармиты). Правильно комбинируя различные виды станций, мармитов и диспенсеров, организаторы фуршета могут учесть и подстроить меню под различные запросы и предпочтения гостей мероприятия.
32.	ПК 2.2.	Что такое проточный боллер	Проточный водонагреватель – это прибор, в котором нагрев жидкости происходит во время её движения. Основное преимущество подобных водогрейных установок заключается в их компактности. Также электронагреватели позволяют осуществлять нагрев жидкости практически мгновенно, что особенно удобно при установке на даче, когда жильём пользуются не на постоянной основе.
33.	ПК 2.3.	Как называется передача-механизм, состоящая из винта со специальной резьбой и зубчатого колеса с зубьями соответствующей формы?	червячная передача
34.	ПК 2.3.	Режущее оборудование.	Машины для нарезания товаров обеспечивают быстрое и точное нарезание гастрономических, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов и других товаров на ломти заданной толщины.
35.	ПК 2.3.	На какие группы по функциональности подразделяют механическое оборудование?	Механическое оборудование, применяемое на предприятиях массового питания, можно классифицировать по структуре рабочего цикла, функциональному назначению, степени автоматизации технологических процессов, а также по принципу сочетания в производственном потоке. По структуре рабочего цикла механическое оборудование делят на две группы: машины периодического действия и машины непрерывного действия.
36.	ПК 2.3.	Как классифицируют оборудование?	Классификация производственного оборудования — его распределение по определенным группам (видам) с учетом конкретных классификационных признаков. По состоянию (нахождению) различают оборудование списочное — состоящее в списках предприятия наличное — имеющееся в наличии установленное — сданное в эксплуатацию, а также находящееся в капитальном ремонте не установленное, включая находящееся в монтаже предназначенное к использованию в плановом периоде
37.	ПК 2.3.	Как классифицируются приборы по принципу действия?	По принципу действия приборы подразделяются на: магнитоэлектрические; электромагнитные; электродинамические (ферромагнитные); индукционные; и другие. По способу получения отсчета приборы могут быть с непосредственным отсчётом и самозаписывающие. По

			характеру применения приборы делятся на стационарные, переносные и для подвижных установок.
38.	ПК 2.3.	Машины для взбивания коктейлей.	Миксеры для баров предназначены для приготовления молочных коктейлей, коктейлей из мороженого и алкогольных коктейлей путем измельчения и перемешивания компонентов, входящих в коктейль, а также для взбивания сливок и крема.
39.	ПК 2.3.	Жаро-варочное оборудование.	<p>Оборудование, можно условно классифицировать по следующим признакам:</p> <p>1. По функционалу: пицца-печи. Вторые - многофункциональные приборы. Например, газовые или электрические плиты.</p> <p>2. В зависимости от того, на каком источнике энергии работает оборудование, его можно разделить на электрическое, газовое и т.д. Наибольшей популярностью пользуются электрические приборы. Хотя и газовые</p> <p>3. По способу обогрева их можно подразделить на два основных типа: контактные и бесконтактные. В первом варианте продукт соприкасается с поверхностью теплоносителя, как в жарочном оборудовании. Во втором - происходит обработка только теплым воздухом или паром.</p> <p>4. по принципу работы. Например, на гриле и электрических сковородах можно производить загрузку и выгрузку продукта, не останавливая работу прибора. Этот принцип называется непрерывным.</p> <p>Модульные - это приборы, которые входят в комплект тепловых линий, например, мармиты. Отдельно стоящие можно приобрести самостоятельно, они стоят на полу и, как правило, не требуют дополнительных установок. К ним относят пищеварочные котлы, пекарские шкафы и т.д. Для настольного необходимы специальные подставки. Это жарочные поверхности, плиты</p>
40.	ПК 2.3.	Посудомоечные машины.	Посудомоечная машина-это машина, используемая для автоматической очистки посуды, посуды и столовых приборов. В отличие от ручного мытья посуды, которое в значительной степени зависит от физической очистки для удаления загрязнений, механическая посудомоечная машина очищает посуду, распыляя горячую воду, обычно между 45 и 75 °C (110 и 170 °F), с более низкими температурами, используемыми для деликатных предметов.
41.	ПК 2.3.	Машины для обработки овощей	Процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки,

			<p>очистки, дочистки, сульфитации (для картофеля), измельчения. Используют следующее оборудование:  Машины для очистки овощей (картофелечистки)  Оборудование для измельчения и нарезки овощей.  Протирочные машины</p>
42.	ПК 2.3.	Основные требования предъявляемые к машинам и механизмам.	<p>К машинам и механизмам предъявляют следующие основные требования по: - работоспособности; - надежности; - технологичности; - экономичности; - эргономичности. Работоспособностью называют состояние машин и механизмов, при котором они способны нормально выполнять заданные функции с параметрами, установленными нормативно-технической документацией (техническими условиями, стандартами и т.п.). Работоспособность является одним из важнейших требований, предъявляемых к деталям и узлам машин.</p>
43.	ПК 2.3.	Оборудование для измельчения и нарезки овощей.	<p>Процесс нарезки различных видов продуктов и измельчения сырья реализуется в овощерезках и гастрономорезках, дробилках, мельницах, куттерах, волчках, мясорубках, протирочных машинах и др.</p>
44.	ПК 2.3.	Машина для нарезки гастрономических продуктов.	<p>Машины для нарезки гастрономических товаров (слайсеры) широко используются на предприятиях торговли, а также на предприятиях общественного питания для нарезки всех видов колбас (вареных, полукопченых, сырокопченых), мясной деликатесной продукции (ветчины, карбонада, шейки, шинки и т. п.), копченых рыбных балыков, сыра и других продуктов на ломтики различной толщины.</p>
45.	ПК 2.3.	Устройство и безопасное эксплуатация хлеборезок.	<p>Стандартные хлеборезательные машины состоят из следующих частей и механизмов:  Станины  Корпуса  Привода  Двух лотков  Механизма резания  Механизма подачи  Точильного приспособления  Правила эксплуатации. 1 Хлеборезательную машину устанавливают на рабочем столе и подключают к электро сети. 2 проверяют на холостом ходу, устанавливают толщину нарезки хлеба 15-16мм 3 В процессе работы на машине необходимо соблюдать технику безопасности, не проталкивать хлеб рукой в окно и не ускорять разгрузку хлеба. (травмировать руки) 4. После окончания работы на машине ее выключают и отключают от сети.</p>

46.	ПК 2.3.	Кофеварки. Типы, назначение.	<p>Типы кофеварок:</p> <p>Гейзерная (итальянский кофейник);  Капельная (американо);  Рожковая (эспрессо);  Капсульная (контейнерная);  Чалдовая (для кофе из «пакетиков»).</p> <p>Это бытовой прибор, который готовит кофе из молотых зёрен. Пропуская через них горячую воду или пар под сильным давлением, устройство способно варить американо, эспрессо, капучино, другие виды напитка.</p> <p>Работает кофеварка от сети, состоит из ёмкости для воды, нагревательного элемента, фильтра для кофе и системы управления.</p>
47.	ПК 2.3.	Как работает капельная кофеварка?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холодная вода нагревается и образует пар, который поднимается по трубке в отсек с молотым кофе</li> <li>2. Пар конденсируется и при температуре 90 °С просачивается через фильтр с кофе</li> <li>3. Капли, впитавшие вкус и аромат кофейных зёрен, стекают в кофейник</li> <li>4. Когда вся вода нагреется и прольётся через фильтр, кофе готов</li> </ol>
48.	ПК 2.3.	Виды технологического оборудования холодного цеха	<p>Основными видами оборудования в холодном цехе являются:</p> <p>механическое (машины для резки овощей, хлеборезка)  холодильное (шкафы холодильные, столы с охлажденными шкафами)  немеханическое оборудование (моечные ванны, производственные столы и другие)</p>
49.	ПК 2.3.	Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?	<p>В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы), сырные, кар- бовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла), скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей), яйцезрезки (для нарезания яиц дольками или кружочками), формы для паштета (разъемные), желе, крема, лотки для заливных блюд, ложки для мороженого.</p>
50.	ПК 2.3.	Диспенсеры для сухих завтраков	<p>Диспенсер – прибор, с помощью которого можно набрать ровные порции продукта, находящегося в сухом виде.</p> <p>диспенсер включает в себя: подставку ...</p> <p>Для удобства диспенсеры могут оснащаться кольцами, расположенными в несколько уровней на разной высоте. Это позволяет установить колбы для продукта в несколько рядов и экономит место на раздаче, одновременно предоставляя посетителям большой выбор хлопьев. Если диспенсер оснащен распределительным устройством в нижней части, то его обычно дополнительно крепят на стойке, чтобы обезопасить его от опрокидывания</p>

			при использовании.
51.	ПК 2.3.	Салат-бар охлаждаемый	Специальные охлаждаемые витрины-прилавки, которые используют для презентации готовой продукции или для размещения контейнеров с блюдами для шведского стола и напитками, называются охлаждаемым салат-барами.
52.	ПК 2.3.	Термобоксы	– это прочные контейнеры, имеющие изолированные наружные стенки и предназначенные для хранения и переноски в холоде напитков или пищевых продуктов.
53.	ПК 2.3.	Какое оборудование используется в овощных цехах?	МОК-5, МРО
54.	ПК 2.3.	В чем подают соусы?	В соуснице
55.	ПК 2.3.	Как называется неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины?	Привод
56.	ПК 2.4.	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?	К основным нормативно-техническим документам на предприятии относятся: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сборники рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания технологические и технико-технологические карты (ТТК) калькуляционные карты отраслевые стандарты (ОСТ) технические условия (ТУ) технологические инструкции (ТИ) стандарты предприятия (СТП)
57.	ПК 2.4.	Какая основная нормативная документация применяется в общественном питании?	К нормативной документации, которая используется на предприятиях общественного питания относятся: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты (ТТК), отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию
58.	ПК 2.5	На каком оборудовании происходит приготовление десертов	Тестомесильная машина; Взбивальная машина Жарочный шкаф; Весы; Универсальный привод; Холодильная камера;
59.	ПК 2.6	Какую роль играет весоизмерительное оборудование при расчете с	Весы необходимы для отпуске определенных видов десертов и порционирования блюд

		потребителем	
60.	ПК 2.7.	Характеристика сменных взбивателей	Рабочим органом взбивального устройства является взбиватель, т. е. легкоъемная мешалка той или иной конструкции. В зависимости от вида взбиваемых продуктов применяют различные виды сменных взбивателей: для легковзбиваемых смесей, таких как сливки, яично-сахарные и белково-сахарные смеси, муссы и т. п., — прутковые «венички»; для кремов на основе сливочного масла, блинного теста и т. п. — лопастные, плоскорешетчатые или рамные с перемычками-ребрами; для замеса теста, взбивания помадки и т. п. — крюкообразные. Более легкие смеси взбиваются при больших скоростях движения рабочего органа. От конфигурации взбивателя зависят производительность взбивальных машин, интенсивность и эффективность процесса взбивания.
61.	ПК 2.7.	Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.	Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя. Правила эксплуатации машины. Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу. Для соединения сменного взбивателя с выходным валом планетарного механизма фиксатор вала поднимают вверх, до упора, а хвостовик взбивателя вводят в вырез вала, после чего фиксатор опускают. При этом он своей втулкой плотно обхватывает вал и хвостовик взбивателя. Затем в бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъема устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм. После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя,
62.	ПК 2.7.	Планетарные миксеры	это особый вид стационарных миксеров с технологией тщательного перемешивания ингредиентов в чаше. Достигается это путем одновременного

			разнонаправленного вращения насадки и привода к насадке.
63.	ПК 2.7.	Диспенсеры для напитков	это устройства, которые позволяют подать напиток на стол, при этом, не используя графины или бутылки. В большинстве случаев они применяются тогда, когда количество гостей превышает 10 человек.
64.	ПК 2.7.	Как подают горячие вино?	С правой стороны посетителей
65.	ПК 2.7.	Какая температура подачи вин?	10°C
66.	ПК 2.7.	Какое оборудование используют для получения льда? А) В) в специальном шкафу С) в холодильном шкафу Д) сбором снега Е) в холодильной камере	Ледогенераторы

МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Перечислите отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.	Алкогольные напитки, производимые в мире, условно делят на две большие группы:  получаемые методом дистилляции (спирт для водки, виски, ром, джин, бренди, коньяк и другие);  получаемые методом брожения (виноградные и плодовые вина, пиво, брага, и некоторые другие).
2.	ОК 1	Что такое смешанный напиток?	Смешанными называются напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе – сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов, а в ряде случаев с использованием наполнителя.
3.	ОК 1	Какие напитки относятся к крепкоалкогольным базам?	К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара до 2% относятся водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодное бренди. На их основе составлено выше половины рецептов современных смешанных напитков. К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара выше 10% относятся фруктово-ягодные и ароматные (крепкие) ликеры, сладкие и полусладкие наливки и настойки. В роли базы напитки используются частично и прекрасно сочетаются с классическими базами (водка + вишневый ликер).

4.	ОК 1	Какие напитки относятся к среднеалкогольным базам?	<p>К среднеалкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепкие вина, такие, как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут), десертные вина (мускат, токай, кагор). В роли базы эти напитки используются частично, в приготовлении некоторых групп смешанных напитков – флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов.</p> <p>К среднеалкогольным базам, не содержащим сахара, относятся сухие вина. Как база они могут употребляться только в групповых напитках (крюшоны, пунши).</p>
5.	ОК 1	Что такое аперитивы?	<p>Аперитивами (от франц.aperitif) называют напитки которые пьются для возбуждения аппетита. Безалкогольные аперитивы готовят в шейкере; компоненты предварительно охлаждают. Подают эти напитки в высоком стакане с соломинкой и кубиком льда.</p>
6.	ОК 1	<p>Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:</p> <p>а) Коньяк</p> <p>б) Джин</p> <p>в) Текила</p>	б
7.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по содержанию алкоголя	<p>Смешанные напитки классифицируются:</p> <p>по содержанию алкоголя: на алкогольные и безалкогольные;</p> <p>по назначению: аперитивы, дижестивы, универсальные.</p>
8.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по объему.	<p>по исходному объему или длительности потребления: короткие (до 75 мл), средние (до 100 мл), длинные (свыше 150 мл), групповые (от 500 мл);</p>
9.	ОК 2	Классифицируйте смешанные напитки по назначению.	<p>по назначению: аперитивы, дижестивы, универсальные. Аперитивы - это</p>

			коктейли, возбуждающие аппетит и подаваемые перед обедом или ужином. Дижестивы - это коктейли, подаваемые после ужина (коньяки, ликеры, бальзамы, вина с насыщенным вкусом и ароматом: херес, мадера, портвейн)
10.	ОК 2	Подогретое вино со специями называется: а) Пунш б) Глинтвейн в) Грог	б
11.	ОК 2	Не является маркой шампанского: а) Krug б) Moet & Chandon в) Frangeliko	в
12.	ОК 3	. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре: а) От -5 до 25 градусов б) От 10 до 20 градусов в) От -2 до 8 градусов	б
13.	ОК 3	Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»: а) Сухие игристые вина б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка в) Марка виски	а
14.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: горькие настойки.	Горькими настойками называются алкогольные напитки, чаще всего содержащие максимальное количество спирта - от 30 до 60% об. и малое количество сахара 0 - 7%. Характерные особенности горьких настоек, в отличие от водок, заключаются в том, что они ароматны, обладают горьковато-пряным или жгучим вкусом. Калорийность настойки 248 кКал.
15.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: ром.	Ром — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп.
16.	ОК 4	Крепкие алкогольные напитки: кашаса.	Кашаса — крепкий алкогольный напиток, получаемый путём дистилляции чистого экстракта сахарного тростника (перегонка забродившего сока сахарного тростника).
17.	ОК 4	Назовите правила смешивания безалкогольных коктейлей.	Основные правила приготовления смешанных напитков: - для смешанных напитков применяются прозрачные

			<p>стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка; - бокалы обязательно нужно украсить; - все входящие в напиток компоненты предварительно охладить; - шипучие напитки добавить только перед подачей, не размешивая; - соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка; - готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подстановочную тарелку, чтобы не остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломиной или чайной ложкой; - лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом</p>
18.	ОК 4	<p>По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:</p> <p>а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые</p> <p>б) Белые, красные</p> <p>в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые</p>	в
19.	ОК 5	<p>Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:</p> <p>а) 5-7 лет</p> <p>б) 3-5 лет</p> <p>в) 15-20 лет</p> <p>г) 25-40 лет</p>	а
20.	ОК 5	<p>Не является крепленным вином:</p> <p>а) Портвейн</p> <p>б) Марсала</p> <p>в) Мадера</p> <p>г) Бенедиктин</p>	г
21.	ОК 6	<p>В переводе с французского «сгисшон» означает:</p> <p>а) кувшинчик</p> <p>б) графинчик</p> <p>в) боуль</p> <p>г) братина.</p>	а
22.	ОК 6	<p>Традиционным рождественским напитком в старину считался:</p> <p>а) глинтвейн</p> <p>б) грог</p> <p>в) пунш</p> <p>г) крүшон.</p>	а

23.	ОК 6	<p>Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's ?</p> <p>а) Не буду смешивать</p> <p>б) В стакане хайболл.</p> <p>в) В шейкере</p> <p>г) Стир анд стрэйн</p>	в
24.	ОК 7	методы приготовления подачи горячих напитков: чай, кофе, какао в воинских частях	<p>Кипяток для горячих напитков готовят в специальных котлах или переносных кипяильниках. Заварку чая делают отдельно, для чего используют термос, который ополаскивают кипятком, закладывают в него чай и заливают кипятком. Чай настаивается в термосе при закрытой крышке 5-10 мин. Количество заварки чая на одного человека должно быть 50 мл, а кипятка - 0,30-0,35 л. Нельзя заваренный чай кипятить, а также заваривать его в котлах, кастрюлях и другой посуде, используемой для приготовления пищи, так как это ведет к резкому ухудшению качества чая.</p>
25.	ПК 2.1.	Подготовка инвентаря	<p>- барный инструмент всегда должен быть чистый и сухой,</p> <p>- вне работы весь инструмент должен быть открыт для проветривания,</p> <p>- весь барный инструмент должен находиться под рукой и после использования возвращаться на место.</p> <p>Чтобы сделать работу бармена максимально быстрой и удобной, современный рынок барного инвентаря предлагает большое количество профессиональных инструментов и приспособлений, без которых невозможно представить полноценную работу бармена - шейкеры, стрейнеры, барные ложки, открывалки, штопоры, пластмассовые и металлические гейзеры, пробки для шампанского и многое другое.</p>
26.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: вино.	<p>Вино пьют из бокалов для вина. Они имеют продолговатую форму, обязательно на ножке. И еще один важный момент: бокалы для вина должны быть из простого (не цветного) стекла или хрусталя.</p>
27.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: коньяк.	<p>Бокал для коньяка, иначе — снифтер, широкий, с короткой ножкой</p>
28.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: шампанское.	<p>Бокалы для шампанского самые высокие и длинные. Такие, чтобы как можно лучше</p>

			передать игру пузырьков.
29.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: виски.	Для виски существуют отдельные стаканы — с толстым дном.
30.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: крепкие напитки.	Рюмки предназначены для крепких напитков. Основное правило при выборе рюмки: чем крепче напиток — тем меньше рюмка.
31.	ПК 2.1.	Посуда для алкоголя: ром, грог, глинтвейн	Ром, грог, глинтвейн подают в специальных высоких чашах с ручками. Форма их может быть самой разнообразной
32.	ПК 2.1.	В каком бокале подают экзотические коктейли большого объема? рекомендуется бокал:	В Харикейн
33.	ПК 2.2.	Перечислите особенности подачи крепкого алкоголя	<p>Принято наливать напитки, наклоняясь у правого плеча. Если к следующему гостю нельзя подойти справа, ему наливают левой рукой, а его соседу — правой. Бутылку при этом держат всей рукой, стараясь, чтобы горлышко не касалось края бокала.</p> <p>Бутылки на стол ставят уже откупоренными, за исключением игристых вин и шампанского. Шампанское подают в ведерке со льдом. Коктейли подают сразу в бокалах. Вино наливают не менее одной трети и не более половины бокала.</p> <p>Если гость не допил напиток, доливать алкоголь ему в бокал считается неприличным</p> <p>В конце вечера подают дигестив. Для улучшения пищеварения. Чаще всего это крепкий алкоголь: бренди, виски, коньяк, мадеры, бальзамы и т.д.</p>
34.	ПК 2.2.	Подача чая.	К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и булочных изделий: конфеты, шоколад, пряники, пирожные, печенье, пироги и др. При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайную ложку.
35.	ПК 2.2.	Подача кофе.	<p>осуществляется справа, правой рукой. Чашка должна быть повернута ручкой влево, а ложка на блюдце — ручкой вправо. При отдельной подаче сахара, лимона, молока и сливок — они ставятся справа, а варенье, джем или мед — слева. Расчет с посетителями и проводы гостей.</p> <p>После подачи кофе официант должен обязательно поинтересоваться у гостей о дополнительном заказе.</p>

36.	ПК 2.2.	.В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олд фэшн"?	В хайболле
37.	ПК 2.2.	До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?	Не следует нагревать
38.	ПК 2.2.	Какое общее правило существует в отношении последовательности потребления алкогольных напитков?	Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким
39.	ПК 2.2.	К каким блюдам не подают крошоны?	к холодным закускам
40.	ПК 2.2.	К каким блюдам подается глинтвейн?	к мясным горячим блюдам
41.	ПК 2.2.	До какого уровня нужно наливать содовую воду в шейкер?	Содовую воду не следует наливать
42.	ПК 2.2.	Что не следует подавать на аперитив?	Сухой вермут
43.	ПК 2.3.	Для чего используют риммер?	Для приготовления сахарных каемок на бокалах
44.	ПК 2.3.	К каким коктейлям относятся флипп?	К длинным смешанным напиткам
45.	ПК 2.4.	Перечислите торговые марки крепкого алкоголя	№1. Jack Daniels № 2. Jim Beam №3. Марка Создателя № 4. Будвайзер № 5. Ноб-Крик № 6. Вудфордский заповедник № 7. Крузан №8. Дреер № 9. Хеннесси №10. Танкерей № 11. Реми Мартин № 12. Мораша № 13. Джеймсон № 14. Бейлис № 15. Малибу № 16. Джонни Уокер № 17. Королевская корона

			<p>№ 18. Бакарди  № 19. Капитан Морган  № 20. Смирнов  № 21. Абсолют</p>
46.	ПК 2.5.	Опишите технологию приготовления щербетов.	<p>Для приготовления щербета особое внимание следует уделить выбору молока. Лучше взять домашнее с рынка или же магазинное хорошего качества и с максимальным процентом жирности. Наливаем молоко в эмалированную кастрюлю и ставим на умеренный огонь. Всыпаем шестьсот грамм сахарного песка и непрерывно размешиваем до полного растворения сахарных кристаллов. Выдерживаем сладкую молочную массу на огне, продолжая помешивать, в течение тридцати-сорока минут.</p> <p>В это время обжарим арахис. Для этого высыпаем его в сухую сковороду, помещаем на огонь и выдерживаем на огне до приобретения золотистого оттенка и легкого отделения шкурки, которую впоследствии необходимо полностью очистить с каждого орешка.</p> <p>Далее в небольшую толстостенную сковородку всыпаем оставшиеся сто грамм сахарного песка и даем ему полностью расплавиться до получения карамели. Выливаем затем ее в молочный сироп, продолжая помешивать, и даем прокипеть еще некоторое время. Проверяем густоту, капнув немного смеси на блюдце, и если она все еще растекается, увариваем массу еще немного.</p> <p>Добившись нужной консистенции путем уваривания, добавляем сливочное масло и перемешиваем до его полного растворения. Затем выстилаем форму пергаментом, высыпаем в нее арахис и заливаем готовой молочно-карамельной смесью. Размещаем блюдо в прохладном месте до полного застывания и можем пробовать.</p>
47.	ПК 2.6	Формы расчета в барах при отпуске крепких алкогольных напитков	<p>По счету на основании выполненного заказа производится наличный расчет.</p> <p>В баре безналичный расчет осуществляется по пластиковым картам, которые являются письменным денежным</p>

			<p>документом, выданным банковским или иным специализированным кредитным учреждением, удостоверяющим наличие в этом учреждении счета владельца пластиковой карты и дающим ему право на приобретение продукции и услуг предприятий питания без оплаты наличными деньгами.</p>
48.	ПК 2.7.	Классифицируйте смешанные напитки по технологии приготовления и использования специфических компонентов.	<p>В зависимости от технологии приготовления и использования специфических компонентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экзотические;</li> <li>эксклюзивные.</li> </ul>
49.	ПК 2.7.	Назовите смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.	<p>В зависимости от содержания вкусовых компонентов смягчающе-сглаживающие компоненты подразделяются на четыре группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* ароматическая – включает ароматические вина (вермут) и вина типа вермута;</li> <li>* соковая – фруктово-ягодные соки;</li> <li>* эмульгаторная – яйца, сливки, молоко, мед;</li> <li>* ликерная – ароматные крепкие ликеры.</li> </ul>
50.	ПК 2.7.	Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).	<p>Вкусо-ароматический компонент придает сладость, цвет и специфический аромат смешанному напитку. В коктейлях употребляется в малых дозах. Может использоваться в различных сочетаниях одновременно. Данные компоненты подразделяются на три группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* сладкая – натуральные фруктово-ягодные сиропы и фруктово-ягодные ликеры;</li> <li>* сладко-ароматическая – ароматические ликеры;</li> <li>* горько-ароматическая – спиртовые битерсы.</li> </ul>
51.	ПК 2.7.	Назначение наполнителя в коктейле.	<p>Наполнители – один из основных компонентов при приготовлении длинных смешанных напитков. Как правило, объем наполнителя в напитке должен быть не менее 100мл..</p>
52.	ПК 2.7.	Охарактеризуйте алкогольные и безалкогольные наполнители.	<p>По содержанию алкоголя наполнители подразделяются на алкогольные (шампанское «Советское» и игристые вина, а также пиво и сидр) и безалкогольные (минеральные воды и фруктово-ягодные газированные напитки, соки, тонические воды, натуральная вода, а также вода из сифона, молоко). По содержанию углекислоты наполнители делятся на содержащие и не содержащие углекислоту. Длинные смешанные напитки классифицируются в зависимости от использования отдельного наполнителя</p>

53.	ПК 2.7.	Охарактеризуйте базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.	База, являясь основой для построения любого смешанного напитка, должна превалировать по объему над остальными компонентами напитка, придавать ему тон, выявлять его основной вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток, но возможно и сочетание напитков. .
54.	ПК 2.7.	Назовите основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей	К крепкоалкогольной базе относятся: водка, горькие настойки, бальзамы, джин, виски, ром, коньяк и др К среднеалкогольной базе относятся: вермут, херес, портвейн, мадера, десертные и сухие вина К слабоалкогольной базе относятся: медовухи, пиво
55.	ПК 2.7.	Что такое билд?	Метод «БИЛД» - метод построения, включает в себя все коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, коктейли типа V&V, слоистые коктейли, горячие коктейли
56.	ПК 2.7.	Что такое стир?	Метод «СТИР» - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов. Этим методом готовятся такие коктейли, как Мартини и Манхэттен. Коктейли, приготовленные этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и как правило в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на 2/3 льдом, затем наливаются все компоненты и перемешиваются барной ложкой вращательным движением, вдоль стенок смесительного бокала, в течение 5-6 сек., после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в питьевой бокал.
57.	ПК 2.7.	Что такое шейк?	Метод «ШЕЙК» - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д. Например коктейль «Маргарита», «Золотой кадиллак», «Парадиз». Коктейли в шейкере готовятся так: шейкер

			<p>заполняется на 2/3 льдом, наливаются компоненты, затем содержимое энергично взбивается продольными движениями, до тех пор пока шейкер не запотеет снаружи. После чего коктейль процеживается в бокал.</p>
58.	ПК 2.7.	Что такое бленд?	<p>Метод «БЛЕНД» - применяется для приготовления коктейлей, с большим количеством льда – «Фрозен» (замороженный), например «Фрозен Маргарита», а также для коктейлей с фруктами – «Банановый Дайкири».</p> <p>Коктейли в блендере готовятся следующим образом: «Фрозен» - в стакан блендера насыпаются необходимое количество льда и наливаются все компоненты, после чего он устанавливается в основание блендера и включается. Когда лед раздробится до однородной смежной массы, коктейль готов и выливается в питьевой бокал вместе со льдом. Для приготовления коктейлей используются фрукты с однородной массой (бананы, киви, клубнику, дыню, манго).</p>
59.	ПК 2.7.	Что такое стир энд стрейн?	<p>Стир &amp; Стрейн (Stir &amp; Strain) — популярный способ приготовления коктейлей. Этой техникой обязан владеть любой бармен. Стир — наиболее «щадящий» метод, для которого из инвентаря потребуются смесительный стакан, стрейнер и барная ложка. Такой метод представляет из себя перемешивание компонентов коктейля в смесительном стакане со льдом для их охлаждения.</p>
60.	ПК 2.7.	Что такое шейк энд стрейн?	<p>Shake (шейк, англ. «взболтать»). Этот метод приготовления коктейлей необходим для смешивания компонентов разной плотности. Сначала шейкер наполняют льдом на <math>\frac{3}{4}</math>, затем добавляют ингредиенты коктейля, закрывают и 20-30 секунд хорошенько встряхивают сосуд, следя, чтобы жидкость как следует взболталась. Наконец, готовый напиток выливают в бокал, параллельно процеживая от частиц льда и фруктовой мякоти при помощи стрейнера. Так готовят множество известных коктейлей: «Виски Сауэр», «Космополитан»,</p>

			«Маргарита», «Том Коллинз» и др. приготовление коктейля методом шейк.
61.	ПК 2.7.	Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.	Коктейльный лед в виде крупных кубиков используют для приготовления напитков в шейкере, а также при подаче коктейлей - кубики кладут в стакан или бокал. Лед фραπεполучают путем измельчения в льдодробилке крупных кубиков и используют при подаче коктейлей на основе ликеров. Лед мист- это сильно измельченный лед фραπε, применяемый при приготовлении коктейлей фрозен (замороженных). ... Такой лед используют при приготовлении крушонов и прозрачных напитков. Касаться руками льда категорически запрещается. При использовании льда придерживаются определенной нормы: коктейльный лед - 2 - 3 кубика на 1 порцию, лед фραπε и мист - 3/4 объема посуды.
62.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки.	Аперитив огуречный Смешать в шейкере 100 г кефира, очищенный свежий огурец, натертый на терки, мелко нарубленный укроп. Добавить соль и перец по вкусу. Лед не добавлять. Аперитив «Синьор Помидор» Смешать в шейкере 120 г томатного сока, 1 желток, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложку растертого в ступе чеснока или зеленого лука. Добавить соль и перец по вкусу.
63.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления флиппов и физов.	В наше время для приготовления флиппов применяют свежие яйца, различные фруктовые сиропы, молоко, фруктовые соки и морсы. Готовят физы в шейкере, где взбалтываются в течение 2 минут кубики льда и приготовленная по рецепту смесь напитков, чтобы все сильно вспенилось, потом смесь процеживается через ситечко в бокалы, доливаются содовой или минеральной водой. Готовый напиток подается с соломинкой.
64.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления коблеров.	Как правило, коблеры готовят в стакане, предварительно наполненном до половины или на 2/3 измельченным льдом, потом в него добавляют все необходимые компоненты, а затем содержимое стакана тщательно перемешивают ложкой и украшают фруктами. В этом виде коктейлей важно, чтобы фрукты были равномерно распределены в

			<p>стакане, и стакан был заполнен доверху. Подают к столу коблеры с соломинкой и чайной ложкой.</p>
65.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления молочных напитков.	<p>«Шоколадный крем» (Chocolate Cream)  Какао-порошок, ч.л. Молоко, мл Сливки, мл Сахарный сироп, мл В блендере взбить все компоненты, перелить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом.  Подать с соломинкой</p>
66.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления коктейлей типа сауэр	<p>Дайкири (или, как его иногда называют, бакарди) один из популярных коктейлей группы сау. В роли базы рекомендуется использовать только кубинские белые сорта рома. Кислую часть составляет сок лайма, можно использовать и сок лимона, но настоящий сухой дайкири готовится только с соком лайма. Увеличение количества сладкой или кислой частей ведет к ухудшению качества коктейля. Вместо сахарного сиропа можно использовать фруктовые сиропы, сиропы фалернум и оржа. Часто вместо сиропов используется ликер «Крем д'ананас».</p> <p>Пример рецептуры стандартного дайкири:  сахарный сироп 10 мл,  сок лайма 20 мл,  белый кубинский ром 70 мл.</p> <p>Технология приготовления: взбить в шейкере со льдом и вылить в заранее охлажденную коктейльную рюмку.</p>
67.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: Эг-ноги.	<p>«Оригинальный» (Original)  Яйцо, шт. Молоко, мл Малиновый ликер, мл Малиновый сироп, мл Банан, шт. В блендере взбить все компоненты, перелить в гоблет. На край гоблета поместить кружок банана и ягоду малины.  Подать с соломинкой</p>
68.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: дейзи.	<p>В состав этих коктейлей входят обычно какой-либо крепкоалкогольный напиток, сироп, лимонный сок, ликер, содовая или минеральная вода. Дейзи отличается от коллинзов и физов всевозможными оттенками красного цвета, который делает этот вид коктейлей характерным.</p>
69.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: хейболы.	<p>«Кровавая Мэри» Водка, мл Соки, мл: томатный лимонный Соусы, дэш:  «Ворчестер-шир» «Табаско» Соль, перец  В олд-фэшенд положить лед, все компоненты и перемешать свизл-сти-ком.  Украсить стеблем сельдерея, долькой лимона. Подать с соломинкой</p>
70.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: коллинзы	<p>Ром коллинз  Наполнить хайбол кубиками льда доверху  Налить лаймовый сок 15 мл, сахарный сироп 15 мл и белый ром 50 мл  Долить содовую доверху и аккуратно размешай коктейльной ложкой</p>

			Украстить коктейльной вишней и половинкой лайма
71.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: кулеры.	Кулер - состоит из крепкоалкогольных напитков или вина, смешанного с небольшим количеством кислого сока, сиропа, или ликера с газированными напитками. Кулеры могут быть различны по составу, но должны быть похожи по оформлению. Стакан «коллинз», в который подают кулер, украшают спиралью из кожуры апельсина или лимона, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой одевают на край стакана. Затем стакан наполняют измельченным льдом и вливают в него приготовленный в шейкере напиток.
72.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: рикки.	Технология приготовления: в заранее охлажденный и наполненный до половины большими кубиками льда бокал хайболл вместимостью до 250 мл выжимают половину лайма и опускают ее в бокал. Затем выливают 10 мл любого подслащивающего компонента, заполняют содовой водой и все это размешивают барной ложкой. Сервируют палочкой для размешивания. Наиболее популярны: эпл-джек-рикки, эприкот-рикки, бур- бон-рикки, черри-рикки, джин-рикки, слоу-джин-рикки, водка-рикки.
73.	ПК 2.7.	Опишите технологию приготовления длинных смешанных напитков: швепесс.	Технология приготовления: в заранее охлажденный бокал хайболл опускают два-три больших кубика льда, затем вливают базу и сладкую часть, если она есть, заполняют наполнителем и размешивают барной ложкой в течение 5 секунд. Сервируют палочкой для размешивания. Гарнируют, как правило, апельсином. В приготовлении хайболлов можно использовать и сочетание баз: коньяк и вишневый бренди, водка и яблочный бренди, коньяк с абрикосовым, грушевым, сливовым и другими видами бренди с несколькими дэшами ликера или сиропа.
74.	ПК 2.7.	Правила приготовления и оформления коктейлей с молоком, сливками, яйцом	Молочный коктейль — десертный напиток на основе молока и мороженого . Для придания коктейлю различных вкусов, в него добавляют сиропы , варенья , фрукты , взбитые сливки , кремы , тёртый шоколад и др. пищевые компоненты. ... Молочный коктейль с бананом употребляют сразу же после приготовления. Молочный коктейль, как в СССР. ... Для приготовления коктейля

			<p>молоко, сливки охлаждают до температуры +5* С. В блендер наливают сливки, охлажденное молоко, добавляют мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут до образования пышной массы. ... Требования к оформлению, реализации и хранению. Коктейль молочный со сливками приготавливают под заказ</p>
75.	ПК 2.7.	<p>Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: чая.</p>	<p>Правила заварки чая. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, прогрев его, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5-10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать на плите, нельзя добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.</p>
76.	ПК 2.7.	<p>Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: кофе.</p>	<p>Кофе черный натуральный. Кофейник или кастрюлю ополаскивают кипятком, всыпают по норме порошок кофе, наливают кипятком, доводят до кипения, но не кипятят. После этого кофе отстаивают, процеживают, сливают в кофейник или наливают непосредственно в чашки, стаканы и подают. Отпускают по 100, 150, 200мл.</p> <p>Кофе по-восточному. В турку насыпают мелко смолотый кофе, весь сахар по норме, наливают холодную воду, нагревают до кипения (до образования пены), но не дают закипеть. Кофе разливают в маленькие кофейные чашки не процеживая, с гущей. Отдельно подают холодную кипяченую воду. В чашку можно добавить несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела.</p> <p>Кофе с молоком. Кофе варят очень концентрированный, процеживают, вливают кипящее молоко и доводят до кипения. Подают в кофейниках, отдельно в вазочке – сахар-рафинад.</p> <p>Кофе по-венски. Сливки (жирность не менее 35%) охлаждают, добавляют сахарную пудру и взбивают. Варят черный кофе, добавляют в него сахар и вновь доводят до кипения. В чашки или стаканы вместимостью 250 мл кофе наливают не до самого верха и кладут взбитые сливки.</p> <p>Кофе по-варшавски. Молоко наливают в сковороду, ставят в духовку, несколько раз снимают пенку, которую режут на</p>

			<p>куски. Варят черный кофе с половинным количеством воды, процеживают его, добавляют сахар, топленое молоко, оставшееся от приготовления пенки, кофе доводят до кипения, затем разливают в чашки или стаканы и сверху кладут пенки.</p> <p>Кофе черный с мороженым (гляссе). В готовый черный кофе добавляют сахар, охлаждают до 8-10°C, наливают в бокалы и сверху кладут шарик мороженого.</p>
77.	ПК 2.7.	<p>Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: какао.</p>	<p>Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка (100-150 мл на 1 л напитка), хорошо размешивают и при помешивании вливают остальное горячее молоко и доводят до кипения.</p> <p>Какао с желтками. Яичные желтки растирают с сахаром и при непрерывном помешивании постепенно разводят какао, приготовленным с молоком или сливками, охлажденным до 35-40°C. Затем напиток нагревают, не доводя до кипения, слегка взбивают и разливают в чашки.</p> <p>Какао с мороженым. Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в стаканы или бокалы и сверху кладут мороженое.</p>
78.	ПК 2.7.	<p>Назовите технологии приготовления и методы подачи горячих напитков: шоколада.</p>	<p>Для приготовления напитка используют порошок шоколада, который отличается от какао-порошка большим содержанием жира, или готовый плиточный шоколад, который крошат либо измельчают на терке.</p> <p>Шоколад с молоком. Порошковый шоколад смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. При использовании плиточного шоколада сахара берут меньше.</p> <p>Шоколад со взбитыми сливками. Приготовленный шоколад охлаждают, разливают в стаканы или фужеры, сверху кладут взбитые с сахаром и пудрой сливки (35%-ной жирности).</p> <p>Шоколад гляссе с ликером. Готовый шоколад охлаждают до 10-14°C, доливают ликер, сверху кладут взбитые сливки.</p>
79.	ПК 2.7.	<p>Как называется напиток, получаемый путем брожения виноградного сусла?</p>	<p>Вино</p>
80.	ПК 2.7.	<p>.Какой ингредиент используется для приготовления коктейля «Дайкири»?</p>	<p>Светлый ром</p>
81.	ПК 2.7.	<p>.Основой какого коктейля является Виски?</p>	<p>Манхэттен</p>

82.	ПК 2.7.	Какой соус используется в качестве вкусовой добавки для приготовления коктейлей?	Вотчестер
83.	ПК 2.7.	Как называется метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале?	БИЛД
84.	ПК 2.7.	Что является основой для приготовления глинтвейна?	красное вино

**4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки**  
(не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)

## 5. Фонд оценочных средств для экзамена

### 1. Паспорт

**Назначение:** ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 2.1.</b> <b>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>Обслуживать потребителей бара, буфета.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>Эксплуатируют</b>	<b>Практический опыт:</b> подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:

<p><b>ь инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</b></p>	<p>закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;  <b>Умения:</b> подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;  <b>Знания:</b> виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетноотчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>	<p>- практических заданий на зачете по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p align="center"><b>Общие компетенции</b></p>	<p align="center"><b>Показатель оценки результатов</b></p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<p align="center">– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	

к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения</li> </ul>

## 2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещения.
3. Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение.
4. Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
5. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
6. Характеристика металлической посуды.
7. Характеристика столовых приборов.
8. Характеристика столового белья.
9. Виды складывания салфеток.
10. Правила работы с системой «Telepat».
11. Назначение и принципы составления меню.
12. Виды меню.
13. Назначение и принципы составления карты коктейлей.
14. Назначение и принципы составления карты вин.
15. Этапы организации обслуживания.
16. Подготовительный этап.
17. Основной этап.
18. Заключительный этап.
19. Уборка торговых помещений.
20. Расстановка мебели в зале.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
22. Работа с подносом.
23. Накрытие столов скатертями и их замена.
24. Общие правила сервировки стола.
25. Сервировка стола к завтраку полная.
26. Сервировка стола к завтраку минимальная.
27. Сервировка стола к обеду полная.
28. Сервировка стола к обеду минимальная.
29. Сервировка стола к ужину.
30. Основные элементы обслуживания.
31. Встреча и размещение гостей.
32. Приём и оформление заказа.
33. Порядок получения продукции с производства.
34. Порядок получения продукции с бара.
35. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
36. Правила подачи холодных блюд и закусок.
37. Последовательность подачи горячих закусок.
38. Правила подачи горячих закусок.
39. Правила подачи первых блюд.
40. Последовательность подачи вторых блюд.
41. Правила подачи вторых блюд.

42. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
43. Правила подачи горячих напитков.
44. Правила подачи холодных напитков.
45. Правила подачи вино- водочных изделий .
46. Температура подачи вино- водочных изделий.
47. Рекомендуемые блюда и закуски.
48. Работа сомелье.
49. Работа бариста.
50. Правила подачи табачных изделий.
51. Уборка использованной посуды.
52. Расчёт с посетителем.
53. Определение- реестр .
54. Правила откупоривания шампанского.
55. Принадлежности официанта.
56. Основные принципы профессионального поведения официанта.
57. Определение ресторан.
58. Требования к интерьеру мебели, освещению торговых помещений.

### **1. Критерии оценивания компетенций**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.