



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора от 09.09.2020г. №114/о
Директор М.Н. Староверова



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

БАРНОЕ ДЕЛО

Категория слушателей: граждане имеющие (получающие) образование СПО и (или) ВО

Уровень квалификации: повышение квалификации

Объем: 50 часов

Форма обучения: очная

Организация обучения: единовременно, 8 недель

2020 г.

Рассмотрено
на заседании МОП СОП
Протокол № 1 от 05.09.2020 г.
Председатель МОП СОП
Л. И. Григорьева

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО
БТТТ)

Разработчики программы:
Хромовских Светлана Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2.Содержания программы разрабатывалось с учетом:	4
1.3. Область применения программы	4
1.4. Требования к слушателям	4
1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы:	5
1.6. Форма обучения	5
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3. УЧЕБНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК	7
4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ	9
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	10
5.1. Материально-техническое обеспечение.	10
5.2. Информационное обеспечение обучения.	10
5.3. Организация образовательного процесса.	11
5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	11
6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	12
7. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы:

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», принят Государственной Думой 21.12.2012 года, одобрен Советом Федерации 26.12.2012 года (с изм. и доп.);

– Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ИО БТТТ)

– Локальные нормативно-правовые акты ГБПОУ ИО БТТТ.

1.2. Содержание программы разрабатывалось с учетом:

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»

1.3. Область применения программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (далее - программа) предназначена для подготовки граждан имеющих (получающих) СПО и (или) ВО.

1.4. Требования к слушателям:

К освоению программы допускаются лица, имеющие наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы:

В рамках программы осваиваются следующие умения и знания.

Виды деятельности/ трудовые функции	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
1	2	4	5
ВД 1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК.1.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	У.1 Подготавливать бар, буфет к обслуживанию; У.2 Соблюдать правила личной гигиены	3.1 Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию 3.2 Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	У.3 Обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме У.4 Соблюдать правила профессионального этикета	3.3 Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
	ПК 1.3 Эксплуатировать	У.5 Эксплуатировать в процессе работы	3.3 Правила безопасной эксплуатации оборудования

	инвентарь, весо - измерительное и торговое -технологическое оборудование в процессе обслуживания.	оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	бара, буфета
	ПК 1.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	У.6 Готовить простые закуски, соблюдая требования к процессу приготовления У.7 Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете	3.4 Технологию приготовления простых закусок
	ПК 1.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	У.8 Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	3.5 Виды и методы расчета с гостями в баре, буфете 3.6 Правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации
	ПК 1.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	У.8 Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления У.10 Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете.	3.7 Технологию приготовления смешанных и горячих напитков; 3.8 Характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; 3.9 Технологию приготовления простых закусок

1.6. Форма обучения очная.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2.1. Учебный план по очной форме обучения

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов	в том числе		форма аттестации
			аудиторные занятия		
			лекции	практич. занятия	
I	Введение в профессию	2	2		
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	1	1	-	текущая
1.2	Основы культуры профессионального общения	1	1	-	текущая
II	Бар – рабочее место	14	-	-	
2.1	Оборудование, профессиональный инвентарь и посуда бара	2	2	-	текущая
2.2	Подготовка бара к работе	4	-	4	текущая
2.3	Приготовление украшений к коктейлям	4	-	4	текущая
2.4	Приготовление легких закусок (канапе), сырной тарелки	4	-	4	текущая
III	Миксология	26	4	22	
3.1	Основные правила миксологии. Методы приготовления коктейлей. Виды льда.	2	2	-	текущая
3.2	Классификация коктейлей.	2	2		текущая
3.3	Безалкогольные коктейли	10	-	10	текущая
3.4	Согревающие коктейли	6	-	6	текущая
3.5	Алкогольные коктейли	6		6	текущая
IV	Подведение расчетов с потребителями организации питания	4	2	2	
4.1	Наличный и безналичный расчет с потребителями.	4	2	2	
Итоговая аттестация		4			
Итого:		50			

4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ

Наименование модулей, разделов	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
1	2	3
1. Введение в профессию.	Содержание учебного материала (32, У2.)	2
	Тема 1.1 Санитария и гигиена в пищевом производстве	1
	Тема 1.2 Основы культуры профессионального общения	1
2. Бар – рабочее место.	Содержание учебного материала (31-32, У1-У2, ПК 1.1)	14
	Тема 2.1 Оборудование, профессиональный инвентарь и посуда бара	2
	Тема 2.2 Подготовка бара к работе	4
	Тема 2.3 Приготовление украшений к коктейлям	4
	Тема 2.4 Приготовление легких закусок	4
3. Миксология.	Содержание учебного материала (37-39, У6-У8, ПК 1.3)	26
	Тема 3.1 Основные правила миксологии.	2
	Тема 3.2 Классификация коктейлей	2
	Тема 3.3 Безалкогольные коктейли	10
	Тема 3.4 Согревающие коктейли	6
	Тема 3.5 Алкогольные коктейли	6
4 Подведение расчетов с потребителями организации питания	Содержание учебного материала (37-39, У6-У8, ПК 1.3)	4
	Тема 4.1 Наличный и безналичный расчет с потребителями.	2
	Тема 4.2 Кассово- отчетная документация	2
	Итоговая аттестация в форме зачета	4
Всего:		50

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы ДПО Барное дело предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Лаборатории:- Технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование специальных помещений для проведения учебной и производственной практики:

Оборудование рабочих мест мастерской «Бар»:

- столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- барная стойка;
- стеклянная посуда: стаканы, стопки, бокалы, «коллинз», хайболлы, зомби, бокалы для шампанского «тюльпан», для красного вина «клорет», бокалы для коктейлей, пивные кружки, кубок.

- инвентарь для бара: щипцы для вскрытия бутылок, ложки для бара, льда, ситечко, пробочники для закупоривания бутылок, мерные стаканы, нарзанник, лопатки для льда, трубочки коктейльные, комплекты заостренных палочек, тёрка для мускатного ореха, ножи, доски для разделки фруктов, соковники, графины, бутылки со шприцовой пробкой, бокалы смесители, шейкеры, электромиксер, ведро для льда.

- оборудование бара: кофе-машина, кофеварка, миксер для коктейлей, СВЧ печь, холодильный шкаф, слайсер барный, комбайн барный, кофемолка, соковыжималка, блендер

- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олд фэшэнд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крушона.

- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.

Учебные - наглядные пособия:

- технологические карты;
- технологические схемы;
- опорные конспекты;
- карточки - задания;
- тестовые задания;
- нормативно-техническая документация;
- учебники и учебные пособия;
- таблицы;
- презентации;
- пошаговые инструкции приготовления блюд и напитков.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Законодательные и нормативные акты:

1. Нормативно-правовые документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (с изменениями и дополнениями) «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Основные источники

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2017. - 272 стр.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2017. -248 стр.

3. Кучер Л.С., Шкуратова, Л.М. - Бармен - базовый уровень. Учебное пособие. – Москва, «Академия» 2015.-64 стр.

Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2018.

2. . Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учебное пособие. Начальное профессиональное образование. Москва, «Академия» 2015г.-272стр.

3. Богушева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.

4. . Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 2016.

5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха.- М.: Р. Консульт, 2018.

Интернет-источники:

1. Ресторанный сервис. Restaurantservice [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. – 2-е изд., стер. – М. : ФЛИНТА, 2016 – 328 с. : илл. ISBN 978-5-9765-0972-6

2. <http://www.restoranoff.ru>

3. www.rproject.ru

4. www.feam-restoran.ru

5. ww.prof-master.ru

6. www.holodilshchik.ru

7. www.suharevka.ru

8. www.oborudovanie.ru

9. www.kurgan.ru

10. www.oborud.info

11. www.robotcoupe.ru

12. www.torgtech.ru

13. www.torgmash.perm.ru

14. www.zto.ru

15. www.oborud.info

5.2. Организация образовательного процесса

Каждый слушатель имеет доступом к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем модулям.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, определенные учебным планом.

5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее базовое образование, соответствующее профилю программы.

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Освоение программы

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ДПП и (или) отчисленным из Учреждения, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному Учреждением.

По результатам итоговой аттестации по программе повышения квалификации слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

6.2. Вид итоговой аттестация

Вид итоговой аттестация по программе: зачет.

6.3. Критерии оценки

Критерии оценки результатов: зачтено/ не зачтен

Отметки по двухбалльной системе:

- «зачтено» – зачетная работа соответствует установленным требованиям;
- «не зачтено» – зачетная работа не соответствует установленным требованиям.

7. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задания для оценки освоения теоретического материала

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин/2 ак.ч.

Часть 1

Инструкция

Внимательно прочитайте каждое задание и проанализируйте все варианты предложенных ответов. Выберите один правильный ответ.

A 1. Не относится к работникам бара

1. барист
2. бармен
3. барбэк
4. барку

A 2. Аперитив подают с

1. десертом
2. орешками
3. фруктами
4. горячими блюдами

A 3. Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи

1. шампанского
2. закусок
3. торта
4. хлеба и соли

A4. Обычно смешанные напитки готовят на _____ порции

1. 1-2
2. 2-4
2. 5-6
4. 7-8

A5. Меню и карту вин не подписывает

1. официант
2. директор
3. бухгалтер
4. сомелье

A 6. Вино получившее оценку ниже указанных баллов не может быть реализовано

1. 4
2. 6
3. 7
4. 9

A7. Коньяк впервые начали производить в районе г.Коньяк

1. Франция
2. Италия
2. Англия
4. Канада

A8. Алкогольный напиток, обладающий горьким вкусом

1. Ром
2. Шампанское
3. Пиво
4. Биттеры

A9. Бленд коктейли приготовленные с большим количеством

1. наполнителя
2. молока
3. льда
4. гарнира

A10. Для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков используют

1. Аршан
2. Нарзан
3. Бонаква
4. Селенга

A11. Коктейль, открывающий трапезу

1. аперитив
2. крюшон
3. пунши
4. гроги

A12. Молочные напитки подают в стакане

1. снифтер
2. шот
3. тутер
4. хайбол

A13. При отпуске коктейля фραπε или мист лед заполняют на _____ стакана

1. 1/4
2. 2/4
3. 3/4
4. 4/4

A14. Длинный глоток

1. коблеры
2. сэнгери
2. джулеп
4. кулеры

A15. Коктейли получившее название от слова «радуга»

1. кордиал
2. слоистые
3. ойстеры
4. шутеры

A16. Шейкер заполняется максимум на порции

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

A17. Безалкогольные коктейли состоят:

1. молоко, сливки, фруктово-ягодные и овощные соки.
2. ягоды, пиво, фрукты, газировку
3. сливки, фрукты, вино, соки
4. мороженное, молоко, наливка, кока-кола

A18. Для подачи коктейля рекомендуется использовать посуду

1. цветную
2. прозрачную
3. металлическую
4. фарфоровую

A19. Аперитив можно отнести к

1. морсу

2. текиле
3. вермуту
4. бальзаму

A20. Коктельная вишня на шпажке - ...

1. «Мартини Драй»
2. «Манхэттен»
3. «Джулеп»
4. «Сауэр»

A21. Японцы, наслаждаясь весенней церемонией обязательно пьют

1. натуральный сок
2. игристые вина
3. виски
4. сакэ

A22. Спрайт имеет состав

1. с соком лайма, имеет сладковатый вкус
2. газированный напиток с содержанием углекислого газа
3. газированная вода с экстрактом имбиря
4. газированный напиток на растительной основе

A23. Натуральные соки содержат большое количество

1. сахара
2. углеводов
3. витаминов
4. белков

A24. Миндальный сироп является аналогом

1. вина
2. ликера
3. бренди
4. Рома

A25. Метод приготовления коктейля Фрозен

1. Шейк
2. Билд
3. Бленд
4. Стир

A26. Вспомогательными компонентами не являются

1. алкогольные, безалкогольные напитки
2. ароматическая, апельсиновая горечь
3. корица, гвоздика, сахарная пудра
4. Кокосовый, Гренадин сиропы

A27. Коктейли Дейзи имеют цвет

1. желтый
2. зеленый
3. белый
4. красный

A28. Средний смешанный напиток, получаемый путем смешивания двух видов

пива или вина

1. фрозен
2. сэнгери
3. кордиал
4. шербет

A29. Декоративный цветной лед получают в

1. мельнице
2. льдогенераторе

3. формочках
4. льдодробилке

A30. Кулеры в переводе с английского языка означает

1. подогреть
2. поиграть
3. потерять время
4. охладить

Ключ к тесту

A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13
4	2	1	2	1	3	1	4	3	2	1	4	3
A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20	A21	A22	A23	A24	A25	A26
1	2	3	1	2	3	2	4	1	3	2	3	1
A27	A28	A29	A30									
4	2	3	4									

Задания для выполнения практической работы

В 1

Аперитив «Желтый пиджак».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 2

Освежающие напитки «Фламинго».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 3

Молочный напиток «Шоколадный крем»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 4

Безалкогольный эг-ног «Медовый спас»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 5

Флип «Австралия»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 6

Физ «Наслаждение».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 7

Шербет «Клубничный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 8

Коктейль с фруктами, мороженым, сливками «Фруктовый фраппе»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 9

Хайбол на основе водки «Кровавая Мери».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 10

Слинг «Бурбон»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 11

Дейзи «Клюквенный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 12

Сэнгэкри «Божественный Сэнгери»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 13

Джулеп «Мятный джулеп»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 14

Холодный кофейный напиток «Гляссе».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 15

Кофейный напиток «Английский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 16

Напиток на основе какао «Какао с молоком»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 17

Пунш «Суздальский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 18

Глинтвейн «Застольный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 19

Крюшон «Юбилейный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 20

«Текила Сауэр»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 21

Фрозен «Банановый дайкири»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 22

Слоистые коктейли «КГБ»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 23

Коктейли с шампанским «Манго Беллини»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 24

Кордиал «Крестная мать»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

В 25

Коктейли с ликером «По скользкому льду»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

Эталоны ответов

Ответ В1.

Аперитив «Желтый пиджак».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Шейк», посуда «Хайбол». Компоненты соки, гр.: ананасовый 60, апельсиновый 60,

лимонный 15, лед. В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, сцедить в стакан с несколькими кубиками льда. Оформит кружочком лимона.

Ответ В2.

Освежающие напитки «Фламинго».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Шейк», посуда «Хайбол». Компоненты соки, гр.: клюквенный 120, ананасовый 60, лимонный 15, содовая вода 60, коктейльный лед 2-3 кубика, спираль из цедры лимона. Встряхнуть все компоненты, кроме содовой воды, в шейкере со льдом. В хайбол опустить спираль из цедры лимона, сверху положить лед перелить содержимое шейкера, добавить содовую воду. Подать с соломинкой.

Ответ В3.

Молочный напиток «Шоколадный крем»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Бленд», посуда «Хайрикен» на ножке 400 см³. Компоненты гр.: какао-порошок 2 ч.л., молоко 90, мороженное ванильное 90. В блендере взбить все компоненты, перелить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом. Подать с соломинкой.

Ответ В4.

Безалкогольный эг-ног «Медовый спас»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Бленд», посуда «Гоблет» на ножке 250 см³. Компоненты гр.: яйцо 40, мед 45, молоко 150, спелый банан 1 шт. В блендере взбить все компоненты перелить в гоблет. На край гоблета поместить кружочки банана. Подать с соломинкой.

Ответ В5.

Флип «Австралия»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Бленд», посуда «Гоблет» на ножке 250 см³. Компоненты гр.: лайма 30, ананасовый 30, сахарный сироп 30, киви ½, желток яйца 1 шт. В блендере взбить все компоненты, перелить в гоблет со льдом. Украсить кружочком киви и коктейльной вишней на шпажке. Подать с соломинкой.

Ответ В6.

Физ «Наслаждение».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Шейк», посуда «Хайрикен» на ножке 400 см³. Компоненты соки гр.: апельсиновый 50, яблочный 50, абрикосовый 30, кока-кола 100. Сильно встряхнуть все компоненты в шейкер со льдом все компоненты без кока-колы, перелить в хайрикен с 2-3 кубиками льда, добавит кока-колу. Коктейльную шпажку с кружком апельсина и долькой яблока расположить по краям бокала. Подать с соломинкой.

Ответ В7.

Шербет «Клубничный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «бленд», посуда «Гоблет» на ножке 250 см³. Компоненты гр.: клубника свежая 200, сахарный сироп 50, коктейльный лед. В блендере взбить все компоненты со льдом, перелить в гоблет. Край гоблета украсит ягодой клубники.

Ответ В8.

Коктейль с фруктами, мороженым, сливками «Фруктовый фраппе»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «бленд», посуда «Гоблет» на ножке 250 см³. Компоненты соки гр.: мороженое 80, любой фруктово-ягодный сироп 20, молоко 50. В блендере взбить все компоненты. На край гоблета поместить ягоду клубники или малины. Подать с соломинкой.

Ответ В9.

Хайбол на основе водки «Кровавая Мери».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «билд», посуда «Олд-фэшенд» 180 см³. Компоненты гр.: водка 20, сок томатный или лимонный 100, соль, перец, коктейльный лед. В олд-фэшенд положить лед, все компоненты и перемешать свизл-стиком. Украсить стеблем сельдерея, долькой лимона. Подать соломинкой.

Ответ В10.

Слинг «Бурбон»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Шейк», посуда «Олд-фэшенд» 180 см³. Компоненты гр.: виски 30, сахарная пудра 1 ч.л., вода без газа 2 ч.л., лимонный сок 15., коктейльные кубики. В шейкере со льдом хорошо встряхнуть все компоненты, процедить в олд-фэшенд. Подать с соломинкой.

Ответ В11.

Дейзи «Клюквенный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Шейк», посуда «Хайбол». Компоненты гр.: водка 30, клюквенная настойка 30, лимонный сок 15, клюквенный сироп 15, спрайт 100, коктейльные кубики. В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме спрайта, перелить в хайбол с 2-3 кубиками льда, добавить спрайт. Хайбол украсить кружком лимона и ягодами клюквы. Подать с соломинкой

Ответ В12.

Сэнгэкри «Божественный Сэнгери»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 1-у порцию. Метод «Билд», посуда бокал для пива. Компоненты гр.: пиво темное «Балтика №6» 75, и светлое «Старый мельник» 75, коктейльные кубики. В бокал для пива одновременно налить из бутылок темное и светлое пиво, посыпать тертым мускатным орехом. Подать с соломинкой.

Ответ В13.

Джулеп «Мятный джулеп»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Дано на 1-у порцию. Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Метод «Билд», посуда «Тумблер». Компоненты гр.: перечная мята веточки 2-3 шт., охлажденная вода бар. ложка 2 шт., сахарный сироп, мл виски «Бурбон», 40. Положить в стакан листочки свежей мяты, выжать сок лайма, насыпать сахарную пудру. Листочки мяты слегка размять пестиком. стакан заполнить колотым льдом, добавить ром, содовую воду до полного объема стакана. Украсить дольками лайма и свежей веточкой мяты. Подать с соломинкой.

Ответ В14.

Холодный кофейный напиток «Гляссе».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: кофе, сахар, мороженое. В готовый процеженный черный кофе добавить сахар и охладить. Подавать в бокале, положить несколько шариков мороженого. Пить через соломинку.

Ответ В15.

Кофейный напиток «Английский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Дано на 2-е порции. Компоненты: кофе черный 100 гр., сахар 2 ст. л., мороженое сливочное 200 гр., молоко 1 ст. Сваренный кофе охладить. Вместе с сахаром, охлажденным какао, мороженым и холодным кипяченым молоком взбить в миксере. Подать в бокалах.

Кофейный напиток «Английский».

Ответ В16.

Напиток на основе какао «Какао с молоком»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: какао-порошок 20-25 гр., молоко 850-900 гр., вода 100-150 гр., сахар 150 гр. Порошок какао смешать с сахаром, добавить немного кипятка, хорошо размешать и при помешивании влить горячее молоко. Подать.

Ответ В17.

Пунш «Суздальский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: водка 500 гр., ликеры вишневый 500 гр., апельсиновый 250 гр., крепкий чай 1 л., лимон 1 шт., апельсин 1 шт. Все компоненты залить горячим чаем и перемешать, перелить в боуль. Пуншпоставить на стол и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по ломтику лимона и апельсина.

Ответ В18.

Глинтвейн «Застольный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: красное столовое вино 1,5 л., сахар 150г., лимон 1 шт., корица, гвоздика по вкусу. В эмалированную посуду влить вино, растворить сахар, довести до кипения, но не кипятить, добавить специи, лимон, дать настояться 10-15 мин. Готовый глинтвейн разлить по чашкам.

Ответ В19.

Крюшон «Юбилейный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: дыня 1 шт., клубника 0,5 кг., малиновый сироп 1 л., советское шампанское 7 л. В блендере взбить ½ массы очищенной дыни, нарезанной ломтиками, ½ массы клубники и малиновый сироп, перелить в кршонницу со льдом, положить оставшиеся ломтики дыни и ягоды клубники, добавить охлажденное шампанское.

Ответ В20

«Текила Сауэр»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: текила «Сауза» 40 гр., лимонный сок 20 гр., сахарная пудра, 1 ч.л., лед. Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, процедить в рюмку с наледью и 2-3 кубика льда. На край бокала надеть дольку лимона. Подать с соломинкой.

Ответ В21

Фрозен «Банановый дайкири»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: ром «Бакарди» ром «Бакарди» 30 гр., ликер «Крем де Банан»15 гр., сок лимона 5 гр., банан ½ шт. Все компоненты вместе с барным совком льда смешать в блендере на высокой скорости, перелить в шампанское блюдце. На край бокала закрепить кружок банана и коктейльную вишню. Подать с короткой соломинкой.

Ответ В 22

Слоистые коктейли «КГБ»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: ликеры «Калуа» 30 гр., «Гран Марнье» 30 гр., «Бейлиз» 30 гр. Наливается по очередно по лезвию ножа. Учитывается количество сахара в ликерах. Первый слой с большим содержанием сахара. По желанию можно поджечь.

Ответ В23

Коктейли с шампанским «Манго Беллини»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: сок манго 15 гр., шампанское 100 гр. Налить сок манго в высокий и узкий бокал для шампанского, сверху медленно влить шампанское. Украсить нанизанными на шпажку шариком из дыни и вишня. Подать с соломинкой.

Ответ В24

Кордиал «Крестная мать»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: водка 30 гр., ликер «Амаретто» 30 гр., лед. Водка, ликер подаются со льдом.

Ответ В25

Коктейли с ликером «По скользкому льду»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции. Компоненты: ликеры «Белый самбук» 30 гр., «Бейлиз» 30 гр. В шот налить в указанной последовательности по барной ложке.