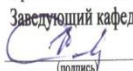


ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-71
«5» 05 2017 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «16» 04 2017 г. № 9
Заведующий кафедрой
 С.Л. Галтар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.3.2 Барное дело
(МОДУЛЯ)

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Паспорт
фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Основные сведения о баре	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов.	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

Новосибирск 2017

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Основные сведения о баре	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов.	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

6	Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки- коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании.	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Приготовление горячих напитков (чай, кофе)	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Организация труда обслуживающего персонала бара.	ОК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Вопросы для контрольной работы

1. История развития барного дела.
2. Общие сведения о смешанных напитках.
3. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
4. Охарактеризуйте ассортимент инструментов и приборов, используемых в барном деле.
5. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
6. Приведите формулу построения смешанного напитка.
7. Температура подачи, посуда, используемая для отпуска коктейлей.
Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
8. Перечислите рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.

9. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.
10. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.
11. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
12. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
13. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.
- Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
14. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
15. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
16. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
17. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
18. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
19. Лед, правила его приготовления и хранения.
20. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
21. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
22. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
23. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
24. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
25. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления.

Список вопросов для подготовки к зачету

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.

2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
25. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса».

26. Приведите классификацию баров.
27. Приведите классификацию барной посуды.
28. Опишите организацию снабжения баров.
29. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
30. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
31. Как проводится отчетность бармена.
32. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
33. Приведите классификацию коктейлей по объему.
34. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
35. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
36. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
37. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
38. Дайте определение понятию «Коктейль»
39. В чем заключается теория построения коктейлей.
40. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
41. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
42. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
43. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
44. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
45. Перечислите способы оформления коктейлей.
46. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
47. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
48. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
49. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
50. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
51. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
52. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
52. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
54. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
55. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.

56. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
57. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
58. Условия хранения и реализации вин.
59. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
60. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Комплект тестовых заданий для остаточного контроля знаний
по дисциплине « Барное дело
Тестовые задания №1

1. Бармен для предприятия - прежде всего:
 - а) Официант
 - б) Продавец
 - в) Менеджер
2. К основным обязанностям бармена относится:
 - 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
3. Основной продукт, продаваемый в баре:
 - а) Вино
 - б) Коктейли
 - в) Закуски
4. 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
5. Профессия бармена имеет следующие разряды:
 - а) 4-5
 - б) 1-3
 - в) 2-4
6. Бармен должен обладать следующими качествами:

- а) Аккуратность, отзывчивость, память
 - б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие
 - в) Индифферентность, наблюдательность, бережливость
7. Во время работы бармену запрещается:
- а) Слушать и поддерживать разговор с клиентами
 - б) Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
 - в) Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям
8. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:
- а) Этикет и манера поведения
 - б) Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
 - в) Оба ответа верны
9. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:
- а) Перед тем, как подать счет
 - б) До того, как клиент получит следующий напиток
 - в) После того, как клиент уйдет из бара
10. В какой момент подается счет:
- а) После уборки пустого бокала
 - б) После принятия заказа
 - в) Только по просьбе клиента
11. Стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:
- а) Рентабельность бара и удовольствие клиентов
 - б) Личная материальная выгода и престиж профессии
 - в) Карьерный рост и личный авторитет
12. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:
- а) Уменьшать дозу алкоголя
 - б) Отказаться от заказа
 - в) Обслуживать наравне с остальными клиентами
13. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
- а) Шейкер
 - б) Стрейнер
 - в) Джиггер
14. Мерной посудой являются:
- а) Риммер, джаг
 - б) Джиггер, унцовка
 - в) Стрейнер, шейкер
15. Объем бокала Мартини составляет:
- а) 25-60 мл.

- б) 250-500 мл.
 - в) 90-160 мл.
16. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
- а) Харрикейн
 - б) Шампань флюте
 - в) Мадерная рюмка
17. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:
- а) Стрейнер
 - б) Стеклопосуда
 - в) Совок
18. Для охлаждения посуды нельзя:
- а) Помещать посуду в холодильник
 - б) Мыть стакан холодной водой
 - в) Засыпать в бокалы лед
19. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:
- а) Ставить на открытый огонь
 - б) Наполнять бокалы горячей водой
 - в) Нагревать паром из кофеварки
20. Флейринг – это:
- а) Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
 - б) Приготовление авторского коктейля
 - в) Один из способов налива
21. Стакан хайболл не предназначен для подачи:
- а) Лонг дринок
 - б) Соков
 - в) Виски со льдом
 - г) Микс дринок
22. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:
- а) Вермута Martini
 - б) Десертных коктейлей среднего объема безо льда
 - в) Ликеров со льдом фраппе
 - г) Коктейля "Мартини"
23. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:
- а) Коктейля "Маргарита"
 - б) Коньяка в чистом виде
 - в) 100мл. вермута безо льда.

- г) Ликеров с кусковым льдом
24. Допускается ли работа без Джигера?
- а) Да
 - б) Нет
 - в) Только для чистых напитков
 - г) Если есть навык точного налива
25. Как ещё используют щипцы для льда?
- а) При приготовлении гарнира
 - б) При перемешивании напитка
 - в) Только для льда
 - г) При приготовлении слоистого коктейля
26. Особенностью бара является:
- а) Широкий ассортимент алкогольных напитков;
 - б) Наличие танцевальной площадки;
 - в) Предоставление концертной программы;
 - г) Наличие барной стойки;
27. Чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?
- а) предоставляемыми услугами.
 - б) ассортиментом напитков.
 - в) вместимостью залов.
 - г) интерьером.
28. Айс-бакет это:
- а) Емкость для фруктов.
 - б) Емкость для льда.
 - в) Подставка для бутылок.
 - г) Емкость для специй.
29. Драфт это:
- а) Вращающийся стеллаж.
 - б) Установка по розливу вина.
 - в) Устройство для наливания содовой в напитки.
 - г) Установка по розливу пива.
30. Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:
- а) Гейзер.
 - б) Блендер.
 - в) Пост-микс.
 - г) Шейкер,
31. Билдинг-лоток предназначен для:
- а) Чистой посуды.
 - б) Приготовления смешанных напитков.

- в) Лоток для фруктов.
- г) Для хранения льда.

32. Назначение блендера:

- а) Смешивание фруктов со льдом.
- б) Смешивание напитков с содовой.
- в) Смешивание трудносмешиваемых напитков.
- г) Смешивание фруктов с напитками.

33. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

- а) Джигер.
- б) Гейзер.
- в) Стрейнер.
- г) Ложка-дуршлаг.

34. Американский (бостонский) шейкер состоит из:

- а) двух частей (обе металлические).
- б) двух частей (стекляной и металлической).
- в) трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
- г) трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

35. Ложка-дуршлаг используется для:

- а) При перемешивании коктейля.
- б) При отделении напитка от льда.
- в) При подаче фруктов.
- г) При подаче льда.

36. Фруктовый канеллер- специальный прибор для:

- а) Вырезания фруктовых шариков.
- б) Вырезания твиста из цедры вручную.
- в) Измельчения цедры.
- г) Вырезания твиста из цедры.

37. Не является мерной посудой:

- а) Джигер.
- б) Унцовка.
- в) Смесительный стакан.
- г) Мензурки.

38. Назначение гейзера:

- а) Бесперерывное наливание напитков тонкой струей.
- б) Порционное дозирование спиртных напитков.
- в) Дозировка с электронным управлением.
- г) Визуальное дозирование.

39. Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:

- а) Кордиал.
- б) Роке.
- в) Шот.
- г) Тумблер.

40. Бокал Айриш кофе используется для подачи:

- а) Слоистых коктейлей.
- б) Коктейлей большого объема.
- в) Горячих коктейлей.
- г) Кофейных коктейлей.

41. Олд-фешен не предназначен для подачи алкогольных напитков:

- а) В чистом виде со льдом.
- б) Крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед.
- в) Для подачи виски.
- г) Для подачи пива.

42. Бокал мартини не предназначен для:

- а) Поддачи охлажденных коктейлей без льда.
- б) Для коктейлей среднего объема.
- в) Для подачи напитков в чистом виде.
- г) Для подачи ликеров на дробленый лед.

43. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:

- а) Бармен, работающий исключительно с вином
- б) Специалист по приготовлению кофе
- в) Бармен, не имеющий доступа к кассе

44. Мера объема «Дэш» равна:

- а) 3 мл.
- б) 0,5 мл
- в) 50 мл

45. Продукция в баре делится на следующие группы:

- а) Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
- б) Напитки, табак, закуски
- в) Алкоголь, безалкогольные напитки

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №2

1. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:

- a) Calvados
 - б) Campari
 - в) Curacao
2. 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:
- a) Коньяк
 - б) Джин
 - в) Текила
3. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:
- a) Брожение
 - б) Соложение
 - в) Дистилляция
4. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:
- a) Выдержка
 - б) Декантирование
 - в) Дистилляция
5. К зерновым дистиллятам относятся:
- a) Коньяк, арманьяк, бренди
 - б) Водка, виски
 - в) Ром, кашаца
6. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:
- a) Полусухие, полусладкие
 - б) Крепленые, десертные
 - в) Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные
7. Саке относится к группе:
- a) Ароматизированные дистилляты
 - б) Фруктовые дистилляты
 - в) Дистилляты риса
8. Сухие вермуты бывают:
- a) Только белые
 - б) Только красные
 - в) Белые и красные
9. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:
- a) Коньяк

- б) Виски
- в) Текила

10. 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

11. Марками какого алкогольного напитка являются Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), Pepe Lopez (Пепе Лопец), Sauza (Сауза):

- а) Ром
- б) Текила
- в) Абсент

12. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода

- а) От 6 до 9 месяцев
- б) От нескольких недель до 3 месяцев
- в) От 1 года до 5 лет

13. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

- а) Сухие игристые вина
- б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
- в) Марка виски

14. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:

- а) Германия, Нидерланды, Чехия
- б) Россия, Англия, Болгария
- в) Венгрия, Хорватия, Испания

15. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:

- а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
- б) Белые, красные
- в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

16. Содержание спирта мескале (в %):

- а) 40-56
- б) 36-55
- в) 28-47

17. В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олд фэшн"?

- а) В "стопке"
- б) В "хайболле"
- в) Ни в каком
- г) В "снифтере"

18. Укажите марку Шотландского виски:
- а) Jameson
 - б) Jonnie Walker
 - в) Four Roses
 - г) Jim Beam
19. Из сахарного тростника производят напиток:
- а) Tequila
 - б) Rom
 - в) Calvados
 - г) Brandy
20. Какой вкус у ликера Kahlua?
- а) Ореховый
 - б) Апельсиновый
 - в) Кофейный
 - г) Кокосовый
21. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
- а) До 20 С
 - б) До 16 С
 - в) До 18 С , но предварительно откупорить.
 - г) Не следует нагревать.
22. Укажите неправильное высказывание:
- а) "Водка это смесь воды и спирта".
 - б) "Grapra - виноградная водка".
 - в) "Не каждый бренди - коньяк".
 - г) "Американо"- аперитивный коктейль.
23. Риммер необходим для:
- а) Приготовления сахарных каемок на бокалах
 - б) Дробления льда
 - в) Закупоривания игристых вин
 - г) Процеживания коктейлей
24. Определите какое вино из этого списка красное:
- а) Chardonnay
 - б) Pinot Noir
 - в) Cabernet Sauvignon
 - г) Pinot Grigio
25. Выберите подходящий класс по стандартам качества для водок:
- "Русский Стандарт ", "Столичная".
- а) Премиум
 - б) Стандарт,

- в) Люкс
 - г) Ни один из вариантов не подходит
26. Какой из напитков "Бурбон"?
- а) Jack Daniels
 - б) Johnny Walker
 - в) John Barr
 - г) Evan Williams
27. Какой напиток не является водкой?
- а) Bombay
 - б) Stolichnya
 - в) Skyy
 - г) Beluga
28. Что из напитков не текила?
- а) Sauza
 - б) Jose Cuervo
 - в) Mount Gay
29. Какой из напитков можно назвать коньяком?
- а) Metaxa
 - б) Southern Comfort
 - в) Comus
 - г) Condor
30. Выберите правильный ответ на вопрос "Три марки Джина":
- а) Gordon's, Kahlua, Bombay
 - б) Bombay, Gordon's, Larios
 - в) Larios, Gordon's, Raki
 - г) Raki, Bombay, Gordon's,
31. Укажите марку не являющуюся пивом.
- а) Bud
 - б) Dos Equis
 - в) Sol
 - г) Это все пиво
32. Не является маркой коньяка:
- а) Hennessy
 - б) Otard
 - в) Advokat
 - г) Camus
33. Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:
- а) 5-7 лет
 - б) 3-5 лет

- в) 15-20 лет
 - г) 25-40 лет
34. Напиток получаемый путем брожения виноградного сусла :
- а) Кашаца
 - б) Дженевер
 - в) Вино
 - г) Кальвадос
35. Укажите напиток, выпадающий из данного логического ряда:
- а) Баккарди
 - б) Чивас Регал
 - в) Бурбон
 - г) Джемисон.
36. В каком виде шампанского не более 15 г сахара на 1 л :
- а) брют
 - б) деми-сек
 - в) экстра-драй
 - г) сэк
37. Не является крепленным вином:
- а) Портвейн
 - б) Марсала
 - в) Мадера
 - г) Бенедиктин
38. Игристое вино, произведенное в провинции Шампань:
- а) Шампанское
 - б) Спуманте
 - в) Кава
 - г) Самбука
39. Является ореховым ликером:
- а) Амаретто
 - б) Шартрез
 - в) Гальяно
 - г) Бенедиктин.
40. Не является апельсиновым ликером:
- а) Куантро
 - б) Гранд Марнье
 - в) Трипл Сек
 - г) Коканат.
41. Не является травяным ликером:
- а) Бенедиктин

- б) Гальяно
 - в) Шартрез
 - г) Калуа
42. Не является маркой американского виски:
- а) Jameson
 - б) Four Roses
 - в) Jim Beam
 - г) Jack Deniel s
43. Выпадает из данного логического ряда:
- а) Бенедиктин
 - б) Коконат
 - в) Шартрез
 - г) Гальяно
44. Не является сортом пива:
- а) Портер
 - б) Стаут
 - в) Лагер
 - г) Порто
45. Из сахарного тростника готовят:
- а) Баккарди
 - б) Бурбон
 - в) Джемесон
 - г) Дженевер

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №3

1. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:
- а) Текила
 - б) Канадский виски
 - в) Светлый ром
2. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:
- а) Более 30%
 - б) Более 50%
 - в) Более 90%
3. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:
- а) Французские и итальянские вермуты
 - б) Сахар, сливки, яйца
 - в) Апельсиновый, лимонный соки
4. Виски является основой коктейля:

- а) Маргарита
 - б) Мартини
 - в) Манхэттен
5. Подогретое вино со специями называется:
- а) Пунш
 - б) Глинтвейн
 - в) Грог
6. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:
- а) Вотчестер
 - б) Табаско
 - в) Апельсиновая горечь
7. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крушонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:
- а) Куски льда величиной с грецкий орех
 - б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
 - в) Лед не добавляют
8. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:
- а) На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
 - б) На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца
 - в) На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц
9. Напиток «Пусс кафе» (Pousse cafe) представляет собой:
- а) Кофейный ликер
 - б) Кофе эспрессо с коньяком
 - в) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе
10. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:
- а) Классический шотдринк
 - б) Фруктовый физ
 - в) Терпкий круст
11. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:
- а) Первым вливают алкогольный напиток большей плотности
 - б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
 - в) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности
12. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:

- а) Глинтвейн
- б) Грог
- в) Пунш

13. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:

- а) Кулер (cooler)
- б) Пунш
- в) Слинг (sling)

14. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:

- а) Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter
- б) Водка, белый ром, апельсиновый сок
- в) Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка

15. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:

- а) Манхэттен
- б) Александр
- в) Дайкири

16. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

- а) БЛЕНД
- б) ШЕЙК
- в) БИЛД

17. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:

- а) Физы
- б) Эг-ноги
- в) Флипы

18. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:

- а) Манхэттен
- б) В 52
- в) Мохито

19. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

- а) Более 50 мл

б) Более 100 мл

в) Более 140 мл

20. К группе дижестивов относятся:

а) Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит

б) Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли

в) Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

21. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер) относят к типу:

а) Долгие (длинные, long drink)

б) Короткие

в) Тянущиеся

22. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

а) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя

б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам

в) Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

23. В переводе с французского «cruchon» означает:

а) кувшинчик

б) графинчик

в) боуль

г) братина.

24. Из скольких компонентов готовится пунш:

а) из 5-ти

б) из 3-х

в) из 4-х

г) из 7-ми.

25. Крюшоны не подают:

а) к тортам

б) к холодным закускам

в) пирожным

г) к мороженому.

26. Содержание спирта в пуншах:

- а) 10-15%
- б) 25-30%
- в) 15-20%
- г) 35-40%.

27. Традиционным рождественским напитком в старину считался:

- а) глинтвейн
- б) грог
- в) пунш
- г) крюшон.

28. Основа глинтвейна:

- а) белое вино
- б) красное вино
- в) шампанское
- г) ликер.

29. Глинтвейн подается:

- а) к рыбным блюдам
- б) к блюдам из морепродуктов
- в) к мясным горячим блюдам
- г) к десерту.

30. Не используется в приготовлении глинтвейна:

- а) лимон
- б) корица
- в) мускатный орех
- г) гвоздика.

31. Не используется в приготовлении напитка «Татьянин день»

- а) лепестки роз
- б) коньяк
- в) ангостура
- г) имбирь.

32. Используется в приготовлении крюшона:

- а) Шампанское
- б) Водка
- в) Текила
- г) виски.

33. Не является маркой шампанского:

- а) Krug
- б) Moet & Chandon
- в) Frangeliko

34. В чем особенность приготовления напитков «party drinks»:

- а) готовят сильно охлажденными;
- б) готовят горячими;
- в) готовят сразу на 6-12 человек;
- г) готовят небольшими порциями.

35. Укажите номер коктейля, который не относится к группе напитков для компании:

- а) Сбитень
- б) Аперитив
- в) Пунш
- г) Медовый напиток

36. Компоненты глинтвейна «Шехерезада»:

а) красное вино	б) красное вино	в) красное вино	г) красное вино
белое вино	белое вино	белое вино	фрукты
фрукты	специи	фрукты	специи
ром	виски	шампанское	коньяк

37. Коктейли, способствующие пищеварению:

- а) Диджестивы
- б) Аперитивы
- в) напитки длинного глотка
- г) напитки для компании

38. Что в переводе с английского означает «Sour» :

- а) Кислый
- б) сладкий
- в) соленый
- г) острый

39. Коктейли фрозен готовят:

- а) с большим количеством фруктов
- б) с мелко измельченным льдом
- в) со сливками
- г) горячими.

40. Состав коктейля «Абрикосовый сауэр» :

- а) абрикосовый ликер, сок лимона, апельсиновый сок;
- б) абрикосовый ликер, сок лимона, абрикосовый сок;
- в) абрикосовый сок, сауэр-микс, джин;
- г) абрикосовый сироп, абрикосовый ликер, лимонный сок.

41. Состав коктейля «Клубничный дайкири»:

- а) Светлый ром, клубничный ликер, сок лимона;
- б) Темный ром, клубничный ликер, сок лимона;

- в) Виски, клубничный сироп, ягоды клубники;
 - г) Коньяк, клубничный ликер, ягоды клубники.
42. Состав коктейля «Кузнечик»:
- а) ликер какао (темный), мятный ликер, молоко;
 - б) ликер какао (светлый), мятный ликер (зеленый), сливки;
 - в) кофейный ликер, мятный сироп, сливки;
 - г) травяной ликер, апельсиновый сок, сливки.
43. Что общего в коктейлях «Кузнечик», «Золотая мечта», «Поцелуй ангела»:
- а) Сливки
 - б) ликер Triple Sec
 - в) апельсиновый сок
 - г) молоко
44. Укажите правильную последовательность напитков в зависимости от содержания сахара:
- а) кремы, сладкие настойки, водка, десертные напитки, горькие настойки;
 - б) сиропы, десертные ликеры, наливки, п/слад. настойки, водка;
 - в) водка, коньяк, джин, виски, горькие настойки;
 - г) коньяк, аперитивы, крепкие ликеры, наливки, водка.
45. Коктейли группы «ойстер» не содержат:
- а) Соль
 - б) Перец
 - в) острый соус
 - г) сахарный сироп.
46. Коктейли группы «кордиал» состоят из:
- а) сиропов и крепкоалкогольных напитков;
 - б) соков и крепкоалкогольных напитков;
 - в) ликеров и шампанского;
 - г) ликеров и крепкоалкогольных напитков.
47. Состав коктейля «Б-52»:
- | | | | |
|---------------|------------------|---------------|-------------|
| а). Cointreau | б). Blue Curacao | в). Cointreau | г). Bacardi |
| Sausa | Frangelico | Baileys | Baileys |
| Kahlua | Carolans | Kahlua | Kahlua |
48. Какой сироп используется в приготовлении коктейля «Новый русский»:
- а) гранатовый
 - б) смородиновый
 - в) сахарный
 - г) Клубничный
49. Кокой метод используется при приготовлении слоистых коктейлей:
- а) Шейк

- б) Билд
- в) Бленд
- г) Стир

50. В приготовлении сауэр-микса используются:

- | | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| а). белок | б). желток | в). сок лимона | г). белок |
| сок лимона | сахарный сироп | желток | сахарный сироп |
| сахарный сироп | белок | белок | |

51. Не является методом приготовления смешанных напитков:

- а) Шейк.
- б) Бленд.
- в) Микс.
- г) Стир.

52. Для подачи экзотических коктейлей большого объема рекомендуется бокал:

- а) Харикейн.
- б) Маргарита.
- в) Пуус-кафе.
- г) Коктейльная рюмка.

53. Метод приготовления коктейля "Белая Леди":

- а) Билд
- б) Стир
- в) Шейк
- г) Бленд

54. До какого уровня нужно наливать содовую воду в шейкер?

- а) 1/2
- б) 2/3
- в) Не следует наливать
- г) До 1/3 но в последнюю очередь

55. Ликер которым можно заменить Bayley's в коктейле "B-52"?

- а) Carolan's
- б) Benedictine
- в) Passoa
- г) Malibu

56. Название коктейля который состоит из красного вермута, бурбона и ангостуры ?

- а) "Мартини"
- б) "Американо"
- в) "Крестный отец"
- г) "Манхеттен"

57. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?
- а) Сахарный сироп
 - б) Лимонный сок
 - в) Ангостуру
 - г) Гренадин
58. Вкусовой признак десертного коктейля?
- а) Сухой
 - б) Сладкий
 - в) Горький
 - г) Кислый
59. Отметьте аперитивный напиток:
- а) Amaretto
 - б) Коктейль "В-52"
 - в) Sprite
 - г) Виски со льдом
60. Укажите коктейль, в составе которого нет водки:
- а) "Крестный отец"
 - б) "Скрудрайвер"
 - в) "Камикадзе"
 - г) "Крестная мать"
61. Название коктейля состоящего из текилы, апельсинового сока и гренадина:
- а) "Маргарита"
 - б) "Мартини"
 - в) "Текила санрайз"
 - г) "Дайкири"
62. Не входит в состав коктейля "Негрони":
- а) Gin
 - б) Red Vermouth
 - в) Содовая
 - г) Bitter
63. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:
- а) Манго
 - б) Клубника
 - в) Мандарин
 - г) Банан
64. Коктейль который готовится методом Стер энд стрей:
- а) "Кузнечик"
 - б) "Банановый дайкири"

- в) "Кровавая Мэри"
 - г) "Мартини"
65. Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's ?
- а) Не буду смешивать
 - б) В стакане хайболл.
 - в) В шейкере
 - г) Стир анд стрэйн
66. Надпись Creme de... в названии ликера обозначает наличие в его составе :
- а) Сливки
 - б) Мороженого
 - в) Гренадина
 - г) Большого количества сахара
67. Не следует подавать на аперитив:
- а) Пиво
 - б) Сухой вермут
 - в) Коньяк со льдом
 - г) "Черный русский"
68. Лед фраппе не используют для:
- а) Поддачи ликеров в стакане "Рокс"
 - б) Поддачи коктейлей
 - в) Приготовления фроузен коктейлей
 - г) Приготовления коктейлей методом ""Стир"
69. Сколько коктейлей входит в группу коктейлей "Мартини"?
- а) 6
 - б) 4
 - в) 2
 - г) Такой группы нет.
70. Не следует добавлять в коктейль "Кровавая Мэри":
- а) Ваучестерский соус
 - б) Табаско
 - в) Соль
 - г) Ангостуру

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;

-автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент анализирует материал;

-контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

-работа была выполнена автором самостоятельно;

-студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;

-автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент анализирует материал;

-контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка **«удовлетворительно»**

-работа была выполнена автором самостоятельно;

-студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;

-автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент анализирует материал;

-контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка **«неудовлетворительно»**

-работа была выполнена автором не самостоятельно;

- список литературы не соответствует раскрываемой теме;

-план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент не анализирует материал;

-контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет <input type="checkbox"/> незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н. _____



Н.Г. Ворожейкина

«21» 04 2017 г.