

НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

БАРНОЕ ДЕЛО

Методические указания по выполнения самостоятельной и контрольной
работ для студентов всех форм обучения

Новосибирск 2022

УДК
ББК
Т

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: канд. с.-х. наук, доц. Н.Г. Ворожейкина

Рецензент: доц. к с.-х. наук, Ленивкина И.А.

Барное дело: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- с 11 .

Методические указания содержат раздел по выполнению самостоятельной работы по Барное дело, контрольной работы и рекомендованную литературу.

Методические указания предназначены для студентов образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 3 от «5 ноября 2022 г.)

Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Дисциплина «Барное дело», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций;

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

- ***Содержание и организация самостоятельной работы***
- Самостоятельная работа студентов рассматривается как одна из форм обучения, которая предусмотрена ФГОС и рабочим учебным планом по направлению подготовки. Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с учебной и научной литературой и практическими материалами, необходимыми для изучения курса Барное дело дисциплины и развития у них способностей к самостоятельному анализу полученной информации.

Вопросы к самостоятельной работе

1. В чем сходство и различие рома и виски?
2. Правила дегустации ликероводочных изделий.
3. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных вин.
4. Ассортимент и отличительные особенности технологии производства бальзамов, наливок и настоек.
5. Особенности технологии производства импортных крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др.).
6. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции.
7. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
8. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди.
9. Ассортимент и формирование российского рынка пива.
10. Классификация пива за рубежом.
11. Химический состав пива и значение в питании.
12. Национальные водки.
13. Ром, виски, джин.
14. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.
15. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя.
16. Орудия труда. Барная электромеханика.
17. Бумажная культура.
18. Общие и частные ошибки в винной карте.
19. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура). Сочетание при контрасте, при аналогии.
20. Многообразие рецептуррецептур и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.
21. Китайская чайная культура и чайная церемония.
22. Новая специальность – «бариста».
23. Рисунки на молочной пене.
24. Пиво бутылочное, бочковое. Как определить качество пива.
25. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные.

26. Шампанское, игристые вина.
27. Абсент. История виски.
28. Основные категории коньяков
- . 29. Разновидности текилы.
30. Фирменные и непатентованные ликеры.
31. Техника налива основных напитков.
32. Фломбированный пунш.
33. Рецептуры крюшонов.
34. Испанская Сангрия.
35. Многообразие рецептов и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков.
36. Многообразие рецептов способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов.
37. Техника приготовления коктейлей.
38. Послеобеденные коктейли.
39. Сливочные коктейли.
40. Коктейли длинного глотка.
41. Кислые коктейли.
42. Моктейли.
43. Гарнирование коктейлей.
44. Порционный налив напитков.
45. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы)

Требование к оформлению контрольной работы:

1. Контрольная работа выполняется на листах формата А4 с использованием компьютера.
2. Ответ на вопросы дается после приведения его точной формулировки.
1. На обложке указываются; фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование предмета в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта.
2. В конце работы указываются перечень использованной литературы в том порядке, в каком она приведена в контрольных работах. Затем ставится дата выполнения работы и подпись студента.

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 отпуса коктейлей. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
8. Перечислить 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.

Варианты контрольной работы для студентов заочной формы обучения

Вариант № 1

1. Игристые вина. Характерные особенности производства.
2. Декантирование вин. Виды декантеров, особенности проведения декантации, для каких вин характерно.
3. Что влияет на ассортимент напитков винной карте ?

Вариант № 2

1. Методы контроля и учета остатков на предприятии общественного питания.
2. Способы (техники) приготовления коктейлей.
3. Основной барменский инвентарь и посуда подачи, необходимые для приготовления коктейля каждым из способов (согласно вопросу №2)

Вариант №3

1. Функции бара в зависимости от типа и формата предприятий общественного питания.
2. Классификация безалкогольных напитков.
3. Требования к оформлению прејскуранта на алкогольную продукцию.

Вариант № 4

1. Чай, классификация. Особенности заваривания.
2. Аперитивы. Что к ним относят, что их объединяет.
3. Температуры хранения вин. Что влияет на температуру подачи вин?

Вариант № 5

1. Классификация алкогольных напитков по крепости, несколько примеров для каждой группы напитков.
2. Типы винных карт.
3. Что включает в себя описание вина в меню?

Вариант № 6

1. Классификация алкогольных напитков.
2. Роль сомелье, выполняемые им функции.
3. Укажите гарантийные сроки хранения различных групп алкогольных напитков согласно классификации, представленной в первом вопросе.

Вариант № 7

1. Виды барных стоек, их оснащение.

2. Проклассифицируйте вина по всем известным признакам.
3. Перечислите требования к хранению вин (белых, розовых, красных) на предприятии общественного питания.

Вариант № 8

4. Классификация алкогольных напитков.
5. Роль сомелье, выполняемые им функции.
6. Укажите гарантийные сроки хранения различных групп алкогольных напитков согласно классификации, представленной в первом вопросе.

Вариант № 9

1. Виды стеклянной барной посуды.
2. Виды кофе. Ассортимент напитков на основе кофе.
3. Дижестивы. Что к ним относят, что их объединяет.

Вариант № 0

1. Пиво, особенности хранения и подачи на предприятии общественного питания.
2. Особенности подачи и презентации игристых вин.
3. Что влияет на ассортимент пива на предприятии?

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.

Список основной литературы

1.Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа:

2. Резник Г.А. Сервисная деятельность: Учебник/ Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю. С. Пономаренко. –М: НИЦ Инфра –М, 2013. -202с.

Дополнительная литература:

1.Никуленкова, Г. М. Ястина. - Москва: Колос, 2007. - 247 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 245. - 292-00.

2. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО по спец. "Технология приготовления пищи" / Н. Д. Торопова. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Прил.: с. 386-403. - Библиогр.: с. 404-406. - ISBN 978-5-222-16761-8 : 204,00.

3.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для СПО / Л. А. Радченко. - 11-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Прил.: с. 349-368. - Библиогр.: 369. - 177-60