

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(общеразвивающая)

«Современные технологии приготовления горячих напитков»

(очная форма обучения с использованием дистанционных образовательных технологий)

Барнаул 2021

Согласовано


Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«17» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

Составители программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Оценка результатов освоения программы.....	10
4 Организационно-педагогические условия реализации программы...	14
5 Оценочные материалы.....	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации дополнительной общеобразовательной программы «Современные технологии приготовления горячих напитков».

Дисциплина является составной частью углубленного уровня гуманитарного, социального и экономического цикла. Дисциплина формирует общекультурные компетенции и служит основой для получения профессиональных знаний, умений и навыков, относится к общеобразовательным дисциплинам.

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным дисциплинам».

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2 Цель реализации программы

Формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых в индустрии питания и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

1.3 Планируемые результаты обучения

Программа направлена на формирование и развитие следующих компетенций:

Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию

Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена

Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена

Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки

Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры

Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков

Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков

Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд

Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков

Правила личной подготовки бармена к обслуживанию

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требования к уровню образования.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения, с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 26 часов;

Практические занятия – 16 часов;

обязательная аудиторная работа – 26 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме дифференцированного зачета, получают сертификат.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					Формы контроля
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	22		22	6	16	-	
Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ¹
Итого	26	-	26	6	20	-	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1 Дифференцированный зачет.

2.2 Учебно-тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	22		22	6	16	-	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.	2		2	2			опрос
Тема 1.2 Барная посуда и инвентарь	2		2	2			опрос
Тема 1.3 Методы приготовления горячих напитков. Барное оборудование.	2		2	2			опрос
Лабораторная работа №1 Приготовление и подача горячего напитка эспрессо	4		4		4		ЛР ²
Лабораторная работа №2 Приготовление и подача горячего напитка американо	2		2		2		ЛР ²
Лабораторная работа №3 Приготовление и подача горячего напитка капучино	4		4		4		ЛР ²
Лабораторная работа №4 Приготовление и подача горячего напитка латте макиато	4		4		4		ЛР ²
Лабораторное занятие №5 Латте-арт	2		2		2		ЛР ³
Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ ¹
Итого	26	-	26	6	20	-	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1 Дифференцированный зачет.

2 Лабораторная работа.

2.3 Календарный учебный график

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах
	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.
Второй день	Тема 1.2 Барная посуда и инвентарь
Третий день	Тема 1.3 Методы приготовления горячих напитков. Барное оборудование. Лабораторная работа №1 Приготовление и подача горячего напитка эспрессо
Четвертый день	Лабораторная работа №1 Приготовление и подача горячего напитка эспрессо
Пятый день	Лабораторная работа №2 Приготовление и подача горячего напитка американо
Шестой день	Лабораторная работа №3 Приготовление и подача горячего напитка капучино
Седьмой день	Лабораторная работа №3 Приготовление и подача горячего напитка капучино
Восьмой день	Лабораторная работа №4 Приготовление и подача горячего напитка латте макиато
Девятый день	Лабораторная работа №4 Приготовление и подача горячего напитка латте макиато
Десятый день	Лабораторная работа №5 Латте-арт
Одиннадцатый день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹) Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 Рабочая программа «Современные технологии приготовления горячих напитков»

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области ресторанного сервиса.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- Виды и классификации баров, планировочные решения баров,
- Современные технологии приготовления горячих напитков,

реализуемых в баре,

– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- Подготавливать бар, буфет к обслуживанию,
- Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам бара,
- Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков
- Готовить и презентовать фирменные напитки,
- Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара,
- Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 26 часов, из них лабораторная работа - 16 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
		Лекции		Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	22		22	6	16	-	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.	2		2	2			опрос
Тема 1.2 Барная посуда и инвентарь	2		2	2			опрос
Тема 1.3 Методы приготовления горячих напитков. Барное оборудование.	2		2	2			опрос
Лабораторная работа №1 Приготовление и подача горячего напитка эспрессо	4		4		4		ЛР ²
Лабораторная работа №2 Приготовление и подача горячего напитка американо	2		2		2		ЛР ²

Лабораторная работа №3 Приготовление и подача горячего напитка капучино	4		4		4		ЛР ²
Лабораторная работа №4 Приготовление и подача горячего напитка латте макиато	4		4		4		ЛР ²
Лабораторное занятие №5 Латте-арт	2		2		2		ЛР ²
Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ ¹
Итого	26	-	26	6	20	-	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1 Дифференцированный зачет.

2 Лабораторная работа.

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания, баров. Основные типы и классы предприятий общественного питания.

Торговые помещения баров, барная стойка, оборудование баров. Посуда, инвентарь, инструменты, аксессуары баров. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов.

Тема 1.2 Барная посуда и инвентарь.

Барная посуда и инвентарь для приготовления горячих напитков. Бары: назначение, классификация, характеристика. Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала. Характеристика баров разных групп по перечню услуг, формам.

Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества. Обслуживающий персонала: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка, личные качества, внешний вид.

Тема 1.3 Методы приготовления горячих напитков. Барное оборудование

Методы приготовления горячих напитков. Изучение видов и методов приготовления горячих напитков. Барное оборудование для приготовления горячих

напитков. Происхождение напитков и коктейлей». Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление. Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания, роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места

Машины для взбивания коктейлей. Характеристика сменных взбивателей. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальной машины МВ-6. Планетарный миксер «Фагор».

Смешанные напитки. Методы «build», «stir», «shake», «blend».

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.

Лабораторное занятие №1

Приготовление и подача эспрессо

Лабораторное занятие №2

Приготовление и подача американо

Лабораторное занятие №3

Приготовление и подача капучино

Лабораторное занятие №4

Приготовление и подача горячего напитка латте макиато 4

Лабораторное занятие №5

Латте-арт.

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Показатель оценки (знания, умения)	Методы оценки
Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена Приготовление и оформление закусок по заданию бармена Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена Производить работы по подготовке бара,	Знать:- - Виды и классификации смешанных коктейлей, – Современные технологии приготовления смешанных коктейлей, – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. уметь: – Подготавливать бар, буфет к обслуживанию, – Принимать	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

<p>буфета к обслуживанию</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков</p> <p>Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию</p> <p>Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд</p> <p>Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков</p> <p>Правила личной подготовки бармена к обслуживанию</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>заказ и</p> <p>консультировать по</p> <p>потребителей смешанным коктейлям,</p> <p>– Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил,</p> <p>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания коктейлей,</p> <p>– Готовить и презентовать смешанные коктейли,</p> <p>– Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование.</p>	<p>И</p> <p>других видов текущего контроля.</p>
---	---	---

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

«Отлично» Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Практическая или самостоятельная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знания обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для

самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Практическая или самостоятельная работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам, допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Задание для дифференцированного зачета см. Приложение А.

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

УСЛОВИЯ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанный сервис» Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор
	Лабораторные занятия	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.- Москва:КНОРУС,2020.-322с.

2. Напитки в "замешательстве" [Текст] : смешанные напитки в баре // *Общепит: бизнес и искусство*. - 2014. - № 1. - С. 152.

3. Барные тренды [Текст] : коктейльные бары // *Общепит: бизнес и искусство*. - 2013. - № 3. - С. 162.

Электронная

Дополнительная

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) 25 января 1996, 17 декабря 1999

5. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1986.

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

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

8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

9. Иванникова «Барное дело»

10. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. –М.: Экономика, 1997.

12. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар. Коктейли: справочник для бармена. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001

13. Л.В, Кулькова Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2002-384с.

14. Слоистые коктейли (Авт.-сост. А.Е. Польской.) – Мн.: Хорвест, 1998-272с.

15. Элиарова Т.С. Основы технологии приготовления смешанных напитков: Учеб. Пособие. – М.: Советский спорт, 199-125

16. Журналы: Питание и общество. Ресторанный бизнес. Ресторанные ведомости, вы и ваш ресторан.

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавательским составом из числа преподавателей кафедры ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющие высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5.Оценочные материалы

Устный опрос

Ответить на вопросы

1. Назначение
2. Классификация
3. Характеристика баров
4. Формы и методы обслуживания
5. Психологические факторы и их роль
6. Элементы обслуживания и стили работы бармена
7. Основной этап обслуживания
8. Подготовительный этап обслуживания
9. Заключительный этап обслуживания
10. Подготовка рабочего места бармена
11. Торговые помещения баров
12. Барная стойка и оборудование бара
13. Посуда, инвентарь, аксессуары бара
14. Смешанные напитки
15. Методы смешивания («build», «stir», «shake», «blend»)
16. Крепкоалкогольные напитки
17. Среднеалкогольные напитки
18. Безалкогольные напитки
19. Характеристика кофе
20. Характеристика чая
21. Добавки
22. Пряности и приправы
23. Фрукты и овощи

Задания для дифференцированного зачета

1. Основные типы ПОП?

- ресторан, бар, кафе

- закусочная, столовая, кофейня
- все варианты верны

2. Основные классы ПОП?

- люкс, высший, первый
- люкс, высший, второй
- высший, первый, второй

3. Объем 1 дэш соответствует

- 0.5
- 1.5
- 2

4. Коктейли, употребляемые после еды?

- аперитивы
- диджестивы
- микс
- шот

5. Горячий кофейный напиток, в составе которого есть шоколад или шоколадный топпинг

- латте макиато
- американо
- лунго

6. Джиггер-это...?

- мерная стопка
- смесительный бокал
- пестик

7. Стрейнер-это...?

- мерник
- барное сито
- мельница для льда

8. Темпер-это...?

- приспособление для формования таблетки кофе
- кувшин для аэрации молока
- мерная ложка кофе

9. Айскрашер-это...?

- пил-стоп
- мадлер
- мельница для приготовления льда фраппе

10. Холдер-это...?

- кувшин для аэрации молока
- ложка для кофе
- мерный стакан

11. Перед подачей кофе?

- чашки подогревают
- чашки охлаждают

- торопятся, чтобы в кофе не осела пенка

12. Для подачи латте используют бокал?

- айришь
- харикейн
- олд фешн

13. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

- стеклянная посуда
- совок
- стрейнер

14. Флейринг – это:

- Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- Приготовление авторского коктейля
- Один из способов налива

15. стакан хайбол не предназначен для подачи?

- Лонг дринокв
- Соков
- Виски со льдом
- Микс дринокв

16. Айс-бакет это?

- ёмкость для льда
- ёмкость для фруктов

- подставка для бутылок

17.Эспрессо:

- крепкий черный кофе
- кофе с молоком
- кофе,молоко,пена
- кофе,молоко,пена и шоколад

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

- джиггер
- гейзер
- стрейнер

19. Не является мерной посудой:

- смешительный стакан
- джиггер
- унцовка

20.Бокал Айриш кофе предназначен для подачи:

- слоистых коктейлей
- горячих коктейлей
- коктейлей большого объема