**МДК 02.01**

**Тема: Правила отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.**

**Задание:** Самостоятельно найти материал, и записать конспект в рабочие тетради.

**Тема: Техника откупоривания бутылок и розлива напитков. Правила откупоривания шампанского.**

**Задание:** В учебнике Ермакова В.И. «Официант, бармен» с 185-188 прочитать

На этом МДК 02.01 у нас заканчивается,

Контрольная работа.

Выполняется в тетради номер задания и ответ (буква). У тех у кого спорная оценка по МДК 02.01, контрольная будет играть ключевую роль.

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл.

8-7 - баллов – оценка «отлично»,

6-5 - балл – оценка «хорошо»,

4 - баллов – оценка «удовлетворительно»,

Менее 4 баллов – оценка «неудовлетворительно».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос | Варианты ответа |
| 1. | История бара начинается с XIX в. Терминал «бар», появившийся в Америке, происходит от английского слова «bar», которое переводится как… | А) «Место, куда приходят отдыхать»  Б) Бар  В) «загородка (прилавок, стойка) отделяющая продавца от покупателя»  Г) «Стойка» |
| 2. | Соотнесите классификацию бара и ее характеристику:  1) Бар класса люкс и высшей категории  2) Бар первой категории  3) Бары специальной категории | А) Обеспечивает посетителям комфорт, определённый набор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, закусок и напитков не сложного происхождения.  Б) классифицируется по ассортименту предполагаемых напитков и блюд, интересам и назначению, технической оснащенности, расположению, форме обслуживания и т.д.  В) богатый, роскошный интерьер, оснащены по последнему слову техники. Большинство блюд и коктейлей фирменные. Обслуживающий персонал должен иметь одежду и обувь фирменного стиля и одного образца, соответствующего типа предприятия. |
| 3. | Что является рабочим местом бармена? | А) Бар или ресторан в котором есть барная стойка  Б) Передняя модульная установка, за которой он обслуживает посетителей  В) Кухня, для приготовления напитков и простейших закусок  Г) Место за барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой. |
| 4. | Соотнесите предназначение:  1. модуль передней линии  2. модуль задней линии | А) входят две части – верхняя и нижняя. Верхняя часть – столешница, предназначенная для подачи барменом продукции потребителю. Нижняя часть является рабочим местом бармена.  Б) Состоит из нижней и верхней частей. В нижнюю часть может быть вмонтировано различное оборудование. На верхней части располагают дорогие алкогольные напитки в бутылках, коробки конфет таким образом, чтобы они привлекали внимание потребителей. В этих же целях верхнюю часть оформляют зеркалами, встроенным освещением.  В) В нее могут быть вмонтированы витрины для демонстрации ассортимента продукции бара. Часть стойки, обращенной к потребителю, отделывается искусственным или натуральным камнем, деревом или металлопластиком. |
| 5. | Впишите основные меры жидкости в метрической системе измерений для:  1) ½ чайной ложки  2) 2 чайные ложки  3) 1 дэш  4) 1 кварта | А) 9,86 мл  Б) 2,46 мл  В) 1л  Г) 0,5 мл (5-6 капель) |
| 6. | Выберите только те методы обслуживания, которые могут использоваться в баре. | А. Самообслуживание  Б. Обслуживание за стойкой  В. Комбинированный |
| 7. | Укажите порядок техники откупоривания бутылок | А. Удаление пробки  Б. Ввинчивание штопора  В. Снятие обертки ножом  Г. Протереть горлышко бутылки |
| 8. | Найдите из предложенных вариантов правильную характеристику льда:  1. Коктейльный  2. Фраппе  3. Мист  4. Декоративный | А. Используют для приготовления напитков в шейкере, так как они медленно таят и лучше охлаждают входящие в рецептуру компоненты.  Б. Получают в льдодробилке более длительным измельчением льда в отличие от фраппе. Если лед дробят ручной мельницей, то полученный лед помещают в блендер для дальнейшего измельчения.  В. Различной формы и цвета можно приготовить в специальных формочках для фигурного льда, добавляя в воду разные сиропы.  Г. Приготавливают в мельнице или электрической льдодробилке и используют для подачи некоторых коктейлей, основой которых являются ликеры. |