

ПОГОДЖЕНО
Директор
Навчально-методичного
центру
професійно-технічної освіти
у Сумській області
____ Наталія САМОЙЛЕНКО
«_____» 20__ р.

ПОГОДЖЕНО
Директор
ТОВ «Амарант КО»
____ Надія КОЦЮБА
«_____» 20__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Департаменту
освіти і науки Сумської
обласної державної
адміністрації
____ Вікторія ГРОБОВА
«_____» 20__
р.

Державний навчальний заклад
«Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі
та ресторанного сервісу»
КОМПЛЕКСНІ КВАЛІФІКАЦІЙНІ ЗАВДАННЯ
з професії 5123 «Бармен»
СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020
кваліфікація: бармен 5 розряду

Розглянуто і схвалено на
засіданні
методичної комісії торговельного
та ресторанного профілю
Протокол №____ від «__»____2024
р.
Голова методичної комісії
_____ Жанна ЧИКАЛОВА

Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професії 5123 «Бармен»,
кваліфікація 5 розряд
Державний навчальний заклад
«Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі
та ресторанного сервісу»

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань, запропонований для атестаційної експертизи, складається із 150 тестових завдань професійно-теоретичної та 30 завдань професійно-практичної підготовки по 3 варіанти в кожному, кваліфікаційної характеристики, критерій оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти переліку устаткування, інструментів, приладів та довідкової літератури, необхідних для виконання ККЗ.

Завдання ККЗ охоплюють понад 75% змісту кваліфікаційної характеристики, навчальних програм професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

Професійно-теоретична частина містить тестові завдання, що спрямовані на можливість здобувачів (слухачів) показати знання програмного матеріалу з предметів: «Охорона праці», «Приготування змішаних напоїв», «Товарознавство продовольчих товарів», «Кулінарна характеристика страв», «Організація обслуговування в ресторанах», «Облік, калькуляція і звітність».

Професійно-практична частина містить завдання, що дозволяють виявити рівень професійної підготовки випускників, їх спроможність самостійно виконувати виробничі завдання відповідно до рівня кваліфікації. Варіанти дають змогу учням, слухачам показати вміння щодо обслуговування споживачів: пропонувати, реалізовувати готові до споживання алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби; готувати алкогольні та слабоалкогольних напої; змішувати компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збивати їх за допомогою інструментів; готувати холодні та гарячі закуски; зустрічати споживачів, ознайомлювати їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах; забезпечувати додержання порядку розрахунків із споживачами.

Пакет матеріалів комплексних кваліфікаційних завдань складений відповідно до вимог «Збірника програмно-методичного забезпечення проведення атестації професійно-технічного навчального закладу», рекомендованого Державною інспекцією навчальних закладів Міністерства освіти і науки України, стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020 та відповідно до методичних рекомендацій навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області «Комплексні кваліфікаційні завдання для закладів професійної (професійно-технічної) освіти».

Запропоновані матеріали комплексних кваліфікаційних завдань можуть бути використані в процесі проведення самоаналізу освітньої діяльності та атестаційної експертизи закладу освіти

**Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професії 5123 «Бармен»,
кваліфікація: 5 розряд
Державний навчальний заклад
«Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі
та ресторанного сервісу»**

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань, запропонований для атестаційної експертизи, складається із 150 тестових завдань професійно-теоретичної та 30 завдань професійно-практичної підготовки по 3 варіанти в кожному, кваліфікаційної характеристики, критерій оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти, переліку устаткування, інструментів, приладів та довідкової літератури, необхідних для виконання ККЗ.

Завдання ККЗ охоплюють понад 75% змісту кваліфікаційної характеристики, навчальних програм професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Завдання рівноцінні за складністю та обсягом.

ККЗ з професійно-теоретичної підготовки спрямовані на можливість здобувачів освіти показати знання програмного матеріалу з професії. ККЗ мають форму тестових завдань, до яких включено питання щодо асортименту, рецептури, товарознавчої характеристики, технології виготовлення, порядку оформлення та відпускання широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів та напоїв, холодних та гарячих страв, закусок; техніки виготовлення змішаних напоїв в шейкері, блендері, міксері, групових напоїв (крюшонів, грогів, глінтвейнів, пуншів); основ організації та нормування праці; правила міжнародного етикету; правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірjuвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

ККЗ з професійно-практичної підготовки включають види робіт, що відповідають навчальним планам і програмам: обслуговування споживачів, реалізація готових до споживання алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, страв, закусок, кондитерських виробів; приготування холодних та гарячих закусок, алкогольних та слабоалкогольних напоїв: змішування компонентів напоїв у шейкері, крюшонниці, блендері; зустріч споживачів, прийом замовлення, обслуговування у торговельній залі, розрахунок зі споживачами, ведення обліку, складання товарних звітів.

Виконання комплексних кваліфікаційних завдань дозволяє надати об'єктивну оцінку рівню підготовки здобувачів (слухачів) освіти, ступінь засвоєння тем, розділів програми, вміння застосовувати теоретичні знання при виконанні практичних завдань.

**Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професії 5123 «Бармен»,
кваліфікація: 5 розряду
Державний навчальний заклад
«Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі
та ресторанного сервісу»**

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань, запропонований для атестаційної експертизи, складається із 150 тестових завдань професійно-теоретичної та 30 завдань професійно-практичної підготовки по 3 варіанти в кожному, кваліфікаційної характеристики, критерій оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти, переліку устаткування, інструментів, приладів та довідкової літератури, необхідних для виконання ККЗ.

Завдання ККЗ охоплюють понад 75% змісту кваліфікаційної характеристики, навчальних програм професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Завдання рівноцінні за складністю, обсягом і складені з урахуванням новітніх технологій.

ККЗ з професійно-теоретичної підготовки спрямовані на можливість здобувачів освіти показати знання програмного матеріалу з професії. ККЗ мають форму тестових завдань, до яких включено питання з приготування змішаних напоїв, основ товарознавства, охорони праці, обліку, калькуляції та звітності і організації обслуговування у ресторанах.

Професійно-практична частина містить завдання, що дозволяють виявити рівень професійної підготовки випускників, їх спроможність самостійно виконувати виробничі завдання відповідно до рівня кваліфікації. Варіанти дають змогу учням, слухачам показати вміння щодо обслуговування споживачів: пропонувати, реалізовувати готові до споживання алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби; готувати алкогольні та слабоалкогольних напої: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крішони, пунші, гроги, глінтвейни, дейзі тощо; змішувати компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збивати їх за допомогою інструментів; готувати холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо; зустрічати споживачів, ознайомлювати їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах; забезпечувати додержання порядку розрахунків із споживачами. Слід зазначити, що розробники врахували обов'язкове знання вимог охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни при виконанні фахових робіт.

Розроблені комплексні кваліфікаційні завдання дозволяють встановити рівень володіння здобувачами освіти (слухачами) теоретичними знаннями, виявити рівень їх професійно-практичної підготовки, готовності випускників самостійно виконувати виробничі завдання та рекомендуються для використання під час проведення кваліфікаційної атестації, пробних кваліфікаційних робіт, атестаційної експертизи закладу професійної (професійно-технічної) освіти.

**Кваліфікаційна характеристика
бармена 5-го розряду
Код 5123**

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби. Готує алкогольні та слабоалкогольних напої: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крішони, пунші, гроги, глінтвейни, дейзі тощо. Змішує компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збиває їх за допомогою інструментів. Готує холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо. Зустрічає споживачів, ознайомлює їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах. Організовує роботу і керує барменами, які мають нижчу кваліфікацію. Забезпечує додержання порядку розрахунків із споживачами, веде необхідний облік, складає та подає товарні звіти, виручку, чеки.

Повинен знати: асортимент, рецептури, товарознавчі характеристики, технологію виготовлення, порядок оформлення та відпускання широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів та напоїв, холодних та гарячих страв, закусок, покупних товарів, які реалізуються в винних барах, коктейль-барах, коктейль-холах та інших барах; техніку виготовлення змішаних напоїв в шейкері, блендері, міксері, групових напоїв (крішонів, грогів, глінтвейнів, пуншів); основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників; основи менеджменту; правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; 1-2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за кваліфікацією бармена 5-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 4-го розряду; стаж роботи за кваліфікацією бармена 4-го розряду – не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта.

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 5-го розряду.

Кваліфікаційну характеристику взято із Державного стандарту професійної (професійно- технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.І/56.30-2020 від «28» листопада 2020 р. № 1325

Директор ДНЗ «Сумський центр
ПТО харчових технологій, торгівлі
та ресторанного сервісу»

Ірина СТОВБИР

Професійно-теоретична підготовка
Комплексні кваліфікаційні тестові завдання
із професії: «Бармен », кваліфікація – 5 розряд

1. На які групи поділяються столові прибори?

- а) на столові та кухонні;
- б) на основні та допоміжні;
- в) на барні, столові , кухонні.

2. З яких столових предметів розпочинають сервірування фуршетного столу?

- а) зі скла;
- б) зі столових приборів;
- в) з тарілок.

3. З яких столових предметів розпочинають сервірування банкетного столу?

- а) зі скла;
- б) зі столових приборів;
- в) з тарілок.

4. Що являє собою меню денного раціону?

- а) це комплект страв, що реалізується рестораном у певний проміжок часу;
- б) використовується в дорогих ресторанах із вказанням індивідуальної ціни на кожную страву , страви готують на замовлення ;
- в) меню, що складають в санаторіях, дитячих садках, при обслуговуванні з'їздів на день і містить перелік страв до сніданку, обіду , вечері.

5. Де ставлять келих для води при сервіруванні столу до обіду?

- а) за ножом для масла;
- б) за столовим ножом
- в) за столовою виделкою

6. У якому посуді подають желе, муси, самбуки?

- а) порційних сковорідках;
- б) баранчику;
- в) креманках.

7. Чи використовують коньячну чарку при попередньому сервіруванні столу?

- а) не використовують, але можуть доставити при виконанні додаткового сервіруванні , після замовлення коньяку;
- б) так, якщо це бенкет;
- в) так, якщо вузький асортимент горілчаних напоїв у преїскуранті.

8. Який вид скляного посуду використовують для подачі білих вин?

- а) мадерну чарку;
- б) лафітну чарку;
- в) рейнвейну чарку.

9. Який вид столової білизни є необхідним атрибутом для проведення фуршету?

- а) скатертина 1м*1м;
- б) скатертина, довжиною більше 10 м;
- в) «юбка» та скатертина.

10. Для подачі яких видів напоїв використовують мадерну чарку?

- а) для кріплених і десертних вин: портвейну, мадери, хересу, мускату, кагору;
- б) для подачі горілки;
- в) для подачі шампанського та лікеру.

11. Який вид скляного посуду використовують для подачі шампанського та ігристих вин?

- а) пивний бокал;
- б) чарка лафітна;
- в) бокал флюте або шампанське блюдо.

12. Який з перелічених напоїв готується з кави еспreso та гарячого молока, на яке викладається – молочна піна?

- а) капучино;
- б) кава мокка;
- в) кава ірландський віскі.

13. Який з напоїв готується за пропорцією одна третина кави еспreso і дві третини гарячого молока, зазвичай без піни зверху?

- а) капучино;
- б) кава мокка;
- в) кава латте.

14. На які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування?

- а) вищий, перший;
- б) люкс, вищий, перший;
- в) люкс, вищий, перший, другий.

15. У якому типу бару відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком?

- а) снecк-барі;
- б) пивному барі;
- в) гриль-барі.

16. У якому типу бару велика роль відводиться метрдотелю-сомельє?

- а) фітобарі;
- б) винному барі;

в) гриль-барі.

17. Для чого використовують верхню стільницю барної стійки?

- а) для розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива);
- б) для розташування механічного обладнання;
- в) для спостереження за людьми.

18. Яке призначення нижньої частини барної стійки?

- а) місце розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива);
- б) вітрина з полицями (для зберігання високоякісних алкогольних напоїв і лікерів);
- в) безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.

19. Яке призначення льодогенератора?

- а) для приготування газованої води;
- б) для зберігання пива в пляшках та соків у пакетах;
- в) для виготовлення льоду.

20. Яке призначення блендера?

- а) для змішування фруктів та льоду з іншими складовими;
- б) для приготування фліпів;
- в) для подрібнення прянощів.

21. Який шейкер складається з двох частин: скляного та металевого стаканів?

- а) стандартний бостонський;
- б) європейський;
- в) американський.

22. Яке теплове обладнання використовується за барною стійкою?

- а) електросковорода;
- б) міксери;
- в) кавомашини.

23. Яке холодильне обладнання використовують за барною стійкою?

- а) настільні вітрини;
- б) айсбакет;
- в) вафельниця електрична.

24. Для чого потрібна мутовка барна?

- а) для подрібнення льоду;
- б) інвентар бару призначений для видалення надлишку вуглекислого газу ігристих вин;
- в) для проціджування напою.

25. Який об'єм лафітної чарки?

- а) 75 мл;
- б) 125 мл;

в) 250 мл.

26. Який змішаний напій, який «відкриває» трапезу та збуджує апетит?

- а) дижестив;
- б) аперитив;
- в) лонг дрінк.

27. Як називають основний компонент напою, який створює смак, характер і тон напою?

- а) пом'якшуюче-згладжуючий компонент;
- б) смако-ароматичний компонент;
- в) база напою.

28. Яке з визначень відповідає поняттю «бар»?

- а) заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів;
- б) заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави та чаю;
- в) заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

29. Для приготування яких коктейлів використовують свіжі або консервовані фрукти, сиропи, соки, морси?

- а) ігристих;
- б) молочних;
- в) десертних.

30. У які види коктейлів перед відпусканням додають шампанське, ігристе вино, газованої або содову?

- а) молочні;
- б) ігристі;
- в) десертні.

31. При приготуванні яких коктейлів додають ціле яйце, жовток чи білок?

- а) фліпи;
- б) фіззи;
- в) айс крім.

32. Яка друга назва ігристих коктейлів?

- а) фліпи;
- б) фіззи;
- в) айс крім.

33. Які коктейлі виготовляють на основі пастеризованого або кип'яченого (краще знежиреного) молока з плодово-ягідними сиропами, пюре, соками, з овочами, медом, яйцями, морозивом та іншими продуктами?

- а) фліпи;
- б) молочні коктейлі;

в) айс крім.

34. Основною складовою частиною якого напою є морозиво?

- а) грогів;
- б) молочних коктейлів;
- в) айс крімів.

35. Як називається напій, до складу якого входить суміш міцної кави, ірландського віскі та невеликої кількості цукру, з викладеними зверху збитими вершки ?

- а) капучино;
- б) кава мокка;
- в) кава ірландський віскі.

36. До складу якого напою входить одна третина кави еспресо, шоколадний сироп і дві третини гарячого молока?

- а) капучино;
- б) кава мокка;
- в) кава ірландський віскі.

37. Які прибори необхідно покласти на багато порційне блюдо для подачі салату ?

- а) виделку;
- б) ніж і виделку;
- в) виделку і ложку.

38. Яка з відповідей містить правильний варіант подачі соусу?

- а) соусник ставлять на пиріжкову або закусочну тарілку, ручкою вліво, а перед ним ложку - ручкою вправо;
- б) соусник ставлять на пиріжкову або закусочну тарілку, ручкою вправо, а перед ним ложку - ручкою вправо;
- в) соусник ставлять ручкою вліво і кладуть у нього ложку - ручкою вправо.

39. Де рекомендується розміщувати салатники на високій ніжці?

- а) ближче до краю столу;
- б) ближче до гостя-замовника бенкету;
- в) ближче до центру столу.

40. З чого виготовляють спирт етиловий сорту «екстра»?

- а) здорового відбірного зерна;
- б) зерна та картоплі;
- в) картоплі, меляси, цукрового буряка.

41. Як називається міцний алкогольний напій, виготовлений в регіоні Шаранта (Франція), шляхом фракційної дистиляції білих сухих виноматеріалів з подальшою витримкою у дубових бочках?

- а) віскі;
- б) стотч;
- в) коньяк.

42. Як називається міцний алкогольний напій, виготовлений шляхом дистиляції зернового сусла, до складу якого входить сухий ячмінний солод, жито, кукурудза?

- а) бренді
- б) віскі
- в) ром

43. Як називають різновид віскі, що мінімум на 51% складається з кукурудзи та мінімальною витримкою в обсмачених бочках 2 роки?

- а) ірландське віскі;
- б) шотландське віскі або скотч;
- в) американське віскі або бурбон.

44. Для виробництва якого міцного алкогольного напою основною сировиною є цукрова тростина?

- а) рому;
- б) бренді;
- в) віскі.

45. Як називають шотландський віскі?

- а) бурбон;
- б) скотч;
- в) коньяк.

46. Який пристрій виконує роль доливного чайника на бенкет-чаї?

- а) кавовник;
- б) молочник;
- в) самовар.

47. Який зі способів заварювання зеленого чаю вірний?

- а) чай заливають гарячою водою тричі (температура води – 60 - 80° C);
- б) чай заливають гарячою водою двічі (температура води – 95° C);
- в) чай заливають гарячою водою єдиноразово (температура води – 100° C).

48. Який зі способів заварювання чорного чаю вірний?

- а) чай заливають гарячою водою двічі (температура води – 80° C);
- б) чай заливають гарячою водою двічі (температура води – 95° C);
- в) чай заливають гарячою водою єдиноразово (температура води – 100° C).

49. Що передбачає подача чаю парами?

- а) чай заварюється в великому одному чайнику (1000мл);
- б) чай - заварку подають у маленьких фарфорових чайниках (заварниках);
- в) одночасно подають великий чайник з окропом для доливання.

50. Навіщо на край закусочної тарілки кладуть ніж?

- а) при сервіруванні, якщо передбачена подача масла;
- б) при сервіруванні, якщо передбачена подача сиру;
- в) при сервіруванні, якщо передбачена подача млинчиків.

51. Якою має бути відстань від краю стільниці до тарілки?

- а) 5 см;
- б) 8 см;
- в) 2 см.

52. Де кладуть столову, закусочну, рибну виделки?

- а) справа, зубцями догори
- б) зліва, зубцями догори
- в) зліва, зубцями донизу

53. Що є основою для аперитивів групи «Олдфешен»?

- а) слабоалкогольний напій;
- б) міцний алкогольний напій;
- в) безалкогольні напої.

54. Як зазвичай подають ароматичні коктейлі-аперитиви?

- а) з льодом та соломкою;
- б) підігрітим;
- в) охолодженим з гарніром на шпажці або без неї.

55. Яка температура подачі винних коктейлів-аперитивів складає :

- а) температура подачі +18...+20°C;
- б) температура подачі +3...+8°C;
- в) температура подачі +25....+35°C.

56. Скільки становить середній обсяг винного коктейлю-аперитиву

- а) 100 мл ;
- б) 50 мл;
- в) 25 мл.

57. Що беруть за основу для винного коктейлю-аперитиву?

- а) лікери;
- б) міцні кріплені вина, портвейн;
- в) джін, водка, віскі.

58. Що слугує базою при приготуванні коктейлів – аперитивів з гіркотами?

- а) лікери;
- б) міцні кріплені вина, портвейн;
- в) бальзами і бітери.

59. У якому посуді подають коктейлі групи «Олдфешен»?

- а) тумблер;
- б) хайбол;
- в) харрикейн.

60. До якої групи аперитивів відноситься Dry Martini («Драй Мартини»), що складається 2/10 сухого вермуту, 8/10 джина?

- а) коктейлі – аперитиви з гіркотами;
- б) винні коктейлі-аперитиви;

в) ароматичних коктейлі-аперитиви.

61. Як називається алкогольний напій, розбавлений содовою або мінеральною водою, безалкогольним газованим напоєм, соками, шампанським ,якщо об'єм цього наповнювача складає близько 100 мл?

- а) фіз;
- б) хайбол;
- в) дейзі.

62. Особливістю якого напою характерною є подача зі спіраллю цедри або шкірки яблука, укладеного змійкою у склянку?

- а) кулери;
- б) хайболів;
- в) дейзі.

63. Яка група напоїв складається з міцного алкогольного напою без цукру(60 мл), лимонного соку (20 мл), цукрового сиропу (20 мл) і мінеральної води (100 мл), дуже схожа на групу Сауер?

- а) кулери;
- б) колінзи;
- в) дейзі.

64. У чому полягає основна відмінність коктейлів групи Фізз від Коллінз ?

- а) наповнювачі, яким виступає сифонна вода ;
- б) міцноалкогольній базі;
- в) вмісті лимонного соку.

65. Для приготування якого напою використовують нежирний концентрований яловичий бульйон?

- а) Булл Шот;
- б) Кривава Мері;
- в) Том Коллінз.

66. Яка характерна особливість коктейлів групи Дейзі?

- а) коктейлі жовтого кольору з апельсиновим, грейпфрутовим, лимонним, мандариновим соком;
- б) коктейлі червоного кольору з малиновим, гранатовим, полуничним, кизилловим або журавлинним смаком;
- в) коктейлі зеленого кольору з вмістом м'яти, меліси або базиліку.

67. Яка група коктейлів повинна мати виключно ананасовий смак?

- а) дейзі;
- б) фікси;
- в) фізи.

68. У якій групі змішаних прохолоджувальних та тонізуючих напоїв, схожих на групу «Хайбол», наповнювачем може бути гаряча або холодна вода?

- а) коблери;
- б) фікси;
- в) слінги.

69. Відмінною особливістю яких напоїв є наявність значної кількості фруктів?

- а) коблерів;
- б) фіксів;
- в) слінгів.

70. Який із перелічених напоїв може подаватись холодним або гарячим, але в обох випадках посипаний тертим мускатним горіхом?

- а) сангарі;
- б) тодді;
- в) гроги.

71. Як називається гарячий напій з міцної основи та гарячого чаю?

- а) сангарі;
- б) тодді;
- в) гроги.

72. Як називаються коктейлі, які переважно складаються з міцного алкогольного напою, цукрового сиропу, м'ятного лікеру або свіжої м'яти, що розбавлені содовою або мінеральною водою?

- а) колінзи;
- б) дейзі;
- в) джулепи.

73. Яку з перелічених груп напоїв переважно виготовляють із міцного алкогольного напою або вина, сиропів або лікеру, яєць і молока, яким його розводять?

- а) фіззи;
- б) фліпи;
- в) ег-ноги.

74. Яка група напоїв має кислуватий смак, спричинений цитрусовими соками, які входять до складу рецепту?

- а) сауер;
- б) кордіал;
- в) фраппе.

75. До складу якого коктейлю входить текіла, лікер «Куантро» і сік лайма?

- а) Кривава Мері;
- б) Дайкірі;
- в) Маргарита.

76. Що виступає базою при приготуванні напою Дайкірі?

- а) Wine;
- б) Cognac;

в) Bacardi.

77. При приготуванні якої групи коктейлів, усі компоненти попередньо охолоджують, наливають у чарки окремими шарами по лезу ножа, який потрібно тримати під нахилом, або за допомогою барної ложки?

- а) коктейлі групи смеш;
- б) коктейлі групи кордіал;
- в) шаруваті коктейлі.

78. Яка група післяобідніх коктейлів складається з 25 мл лікерів і 25 мл міцних алкогольних напоїв?

- а) коктейлі групи смеш;
- б) коктейлі групи кордіал;
- в) коктейлі групи фліп.

79. Обов'язковою складовою якої групи напоїв являється 2–3 гілочок м'яти, 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцноалкогольної бази?

- а) коктейлі групи смеш;
- б) коктейлі групи кордіал;
- в) коктейлі групи фліп.

80. При приготуванні якої групи напоїв використовують яйце, яке збивають у шуйкері або міксері разом з 10 мл сиропу або лікеру та 40 мл бази (міцно алкогольної, середньо алкогольної або безалкогольної)?

- а) коктейлі групи смеш;
- б) коктейлі групи кордіал;
- в) коктейлі групи фліп

81. Яким способом можна подати міцні алкогольні напої, що не містять цукру: горілку, коньяк, гіркі настоянки?

- а) фраппе;
- б) міст;
- в) фрозен.

82. Який спосіб подачі відрізняється дуже низькою температурою подачі напою та великою кількістю льоду-фраппе або сніжної маси?

- а) фраппе;
- б) міст;
- в) фрозен.

83. Як подають коктейлі типу фрозен?

- а) соломинкою;
- б) коктейльною ложкою та тонкою соломинкою, келих замотаний у серветку;
- в) зі спжкою та підібраним до напою гарніром.

84. До складу складу якої групи коктейлів входить міцноалкогольна база, цілий жовток і хрін або інший гострий соус?

- а) фраппе;
- б) ойстер;

в) смеш.

85. Де розміщують пиріжкову тарілку?

- а) по ліву сторону від гостя, ближче до центру столу
- б) зліва за приборами, на рівні, верхнього чи нижнього краю підстановочної тарілки;
- в) одразу за ножами, на рівні, верхнього чи нижнього краю підстановочної тарілки.

86. Як розмістити їх компактніше, якщо необхідно засервіувати стіл у 4 комплекти приборів ?

- а) покласти крайні від тарілки прибори у серветку, яку розмістити на тарілці;
- б) покладу крайні від тарілки прибори у серветку, яку розміщу над тарілкою;
- в) покладу крайні від тарілки прибори зверху над тарілкою.

87. Куди кладуть десертні прибори?

- а) у пиріжкову тарілку;
- б) зверху над мілкою столовою тарілкою;
- в) зверху над пиріжковою тарілкою.

88. Дайте визначення: меню Дю жур (du jour) – це:

- а) меню чергових страв;
- б) меню з вільним вибором страв;
- в) меню, в якому містяться лише дієтичні страви.

89. Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?

- а) для відділення напоїв від льоду.
- б) для приготування спіралі з цедри фруктів.
- в) для безперервного наливання напоїв тонким струменем.

90. Як називається метод, що базується на приготуванні напою у посуді для подачі?

- а) шейк;
- б) білд;
- в) стір.

91. Який метод застосовується для приготування усіх шаруватих напоїв?

- а) леєр;
- б) мадлінг;
- в) стір.

92. Який метод треба використовувати, якщо компоненти вимагають тривалого, інтенсивного перемішування або навіть збивання напою у пінну масу?

- а) леєр;
- б) мадлінг;
- в) шейк.

93. Який з варіантів характеризує метод мадлінг?

- а) збивання блендером або міксером;
- б) змішування у барній склянці;
- в) розтирання або розминання товкачем або мадлером.

94. Який метод використовують для приготування «Мартіні»?

- а) шейк;
- б) білд;
- в) стір.

95. При приготуванні якого коктейлю можна використати техніку флемінг?

- а) Б-52;
- б) Мартіні;
- в) Кривава Мері.

96. Який метод приготування при приготуванні «Бул Шот»?

- а) шейк;
- б) білд;
- в) стір.

97. Що з переліченого себе не включає емульгаторна група?

- а) лікери;
- б) молоко, вершки;
- в) морозиво та яйця.

98. Які прянощі, з перерахованих, є штучними?

- а) ванілін;
- б) тмин;
- в) бадьян.

99. В якому кисломолочному продукті можлива в'язка, трохи слизька консистенція?

- а) кефір;
- б) ацидофільні напої;
- в) сметана;

100. Який кисломолочний напій виготовляють з різними фруктовими смаками?

- а) ряжанку;
- б) йогурт;
- в) простоквашу.

101. Оберіть сир, який має солодкуватий присмак

- а) типу Швейцарського;
- б) типу Голландський;
- в) типу Чеддер.

102. Який сир має середні вічка овальної форми, розташовані рівномірно по всьому бруску та насичений кисломолочний смак?

- а) типу Швейцарського;
- б) типу Чеддер;
- в) типу Голландського.

103. Який із наведених сирів відносять до теркових?

- а) моцареллу;
- б) пармезан;
- в) сулугуні.

104. До яких сирів відноситься сир «Брі»?

- а) сичугових;
- б) м'яких;
- в) розсільних.

105. В яких випадках миють руки і ополіскують розчином хлорного вапна?

- а) після кожної виробничої операції;
- б) перед початком роботи;
- в) після відвідування вбиральні.

106. Чим являється їжа для організму людини?

- а) форма існування людини;
- б) джерело енергії та будівельних матеріалів;
- в) білки, жири та вуглеводи.

107. Яка норма споживання води організмом людини на добу?

- а) 3 літри;
- б) 1,5 літри;
- в) 2,5 літри.

108. Дайте визначення: дератизація – це:

- а) знищення комах, мух;
- б) знищення гризунів;
- в) знищення патогенних мікробів.

109. Дайте визначення: маса бруutto – це:

- а) норми закладки необробленої сировини;
- б) вихід готової сировини;
- в) норма відходів.

110. Що з переліченого відноситься до механічного устаткування?

- а) кавоварки, ваги, блендери;
- б) міксери, універсальні кухонні комбайни, тостери;
- в) хліборізки, слайсери, машини для миття посуду.

111. Як поділяють посудомийки за призначенням?

- а) періодичної або безперервної дії;
- б) універсальні та спеціалізовані;
- в) камерні та відкриті.

112. Для чого призначені льодогенератори?

- а) для заморожування риби;
- б) для заморожування м'ясних продуктів;
- в) для виробництва харчового льоду;

113. Яке призначення мармітів?

- а) для підтримання певної температури усередині, щоб не дати страві охолонути і піднести їжу в підігрітому вигляді;
- б) для приготування та підтримання температури їжі;
- в) для приготування перших та других страв.

114. Вкажіть, що таке інкубаційний період інфекційного захворювання:

- а) період, під час якого людина хворіє;
- б) період, між проникненням мікробів в організм людини і виникненням самої хвороби;
- в) період, потрібний мікробам для розмноження.

Які з наведених видів отруєння відносяться до немікробного походження?

- а) отруєння від ядовитих тварин;
- б) отруєння неякісно приготовленою їжею;
- в) солями важких металів.

116. Яким іншим способом обробки можна замінити дезінфекцію яйця за системою НАССР ?

- а) замочувати у воді на 30 хв. довше і ретельно промивати ;
- б) обробити у стерилізаторі;
- в) мити з волосяними щітками.

117. На основі чого складається технологічна картка на страву?

- а) Збірника рецептур страв і кулінарних виробів;
- б) кулінарної книги;
- в) галузевих стандартів.

118. Дайте визначення: інструктивна картка на страву – це:

- а) документ, де розписана рецептура страви, кількість інгредієнтів, які потрібні на одну порцію та правила подачі;
- б) набір послідовних завдань для самостійної роботи учня ,які супроводжуються різноманітними інструкціями, пам'ятками, що координують діяльність учня;
- в) документ для розрахунку собівартості й кінцевої ціни кожної страви з урахуванням націнки.

119. Що являє собою калькуляційна карта страви

- а) документ, де розписана назва страви, та правила подачі;
- б) документ для розрахунку собівартості й кінцевої ціни кожної страви з урахуванням націнки;
- в) інструкція, пам'ятка, що координують діяльність учня.

120. Яка наука вивчає проблеми профілактики захворювань і поліпшення здоров'я?

- а) фізіологія;
- б) санітарія;
- в) гігієна.

121. Дайте визначення: дезинсекція – це:

- а) знищення патогенних мікроорганізмів;
- б) знищення умовно - патогенних мікроорганізмів;
- в) знищення комах.

122. Що з перерахованого відноситься до гострих кишкових інфекцій?

- а) сальмонельоз;
- б) ботулізм;
- в) дизентерія.

123. Яка температура подачі холодних закусок?

- а) 14 С;
- б) 18 С;
- в) 22 С.

124. Як називається мексиканський спиртовий напій із збродженого соку блакитної агави?

- а) пульке;
- б) мескаль;
- в) текіла.

125. Який напій продається разом із заспиртованим черв'ячком-шкідником блакитної агави? – якусь назву змініть, бо знову теж саме

- а) мартіні;
- б) коньяк;
- в) мескаль.

126. Яка температура подачі винних коктейлів-аперитивів?

- а) температура подачі +18...+20°C;
- б) температура подачі +3...+8°C;
- в) температура подачі +25....+35°C.

127. До якої групи аперитивів відноситься Dry Martini («Драй Мартіні»), що складається 2/10 сухого вермуту, 8/10 джина?

- а) коктейлі – аперитиви з гіркотами;
- б) винні коктейлі-аперитиви;
- в) ароматичних коктейлі-аперитиви.

128. Що являють собою салати -коктейлі?

- а) салати, продукти, для яких нарізають кубиками або соломкою та яскраво оформляють при подачі;
- б) холодна закуска або десертна страва, салат з різних готових до вживання продуктів у поєднанні з соусами, заправками, зеленню та прянощами, що подається в характерному посуді – фужерах, широких келихах, неглибоких конічних склянках, креманках або вазочках;

в) холодна закуска, основою якої є виключно відварені овочі, заправлені дресінгом.

129. Який із перелічених методів приготування коктейлів використовують при подачі палаючих коктейлів?

- а) леєр (лейрінг);
- б) флемінг;
- в) білд.

130. Яка тривалість робочого часу встановлена для працівників віком від 16 до 18 років?

- а) 36 годин;
- б) 24 години;
- в) 41 година.

131. Який інструктаж проводиться з працівником у разі зміни умов праці, що впливає на стан охорони праці?

- а) цільовий інструктаж;
- б) позаплановий інструктаж;
- в) вступний інструктаж.

132. Які засоби застосовують з метою запобігання або зменшення впливу на працівника шкідливих і небезпечних виробничих чинників?

- а) засоби колективного або індивідуального захисту;
- б) мікроклімат виробничих приміщень;
- в) засоби колективного захисту та вентиляції.

133. Яка комфортна температура повітря навколишнього середовища для працездатної людини?

- а) 16-19°C;
- б) 20-22°C;
- в) 18-20°C

134. Як повинен себе поводити працівник під час аварії на виробництві?

- а) діяти рішуче, спокійно і впевнено;
- б) чекати, яка поступить команда від керівництва;
- в) залишити робоче місце і йти в місце збору.

135. Які знаки застосовують для попередження про ту чи іншу небезпеку?

- а) заборонні;
- б) приписувальні;
- в) попереджувальні.

136. Які розрізняють види процесу горіння?

- а) вибух, спалах, займання, тління, власне горіння;
- б) вибух, спалах, займання, самозаймання, власне горіння
- в) вибух, спалах, займання, тління, самозаймання, власне горіння.

137. Яке призначення тостера?

- а) приготування коктейлів;

- б) підсмажування шматків хліба для порційних страв;
- в) зберігання м'якого морозива.

138. Який аксесуар використовують для розмішування коктейлю?

- а) свізл;
- б) соломинка;
- в) костер.

139. Яке призначення чафіндіша?

- а) обладнання для охолодження закусок та напоїв протягом декількох годин;
- б) універсальне обладнання для кейтерингу;
- в) спеціальне теплове обладнання, яке призначене для зберігання страв у гарячому стані

140. Яке теплове обладнання використовується за барною стійкою?

- а) електросковорода;
- б) міксери;
- в) кавомашини.

141. Що з переліченого використовують для закупорювання відкритої пляшки шампанського та ігристих вин?

- а) гейзер;
- б) джигер;
- в) стопер-пробку.

142. Який ручний прилад використовують для приготування змішаних напоїв?

- а) блендер;
- б) блістер;
- в) шейкер.

143. Яке устаткування використовують для приготування фруктового пюре?

- а) міксер;
- б) блендер;
- в) шейкер .

144. Яке обладнання використовують в холодному цеху:

- а) барна стійка, меблі, посуд, білизна;
- б) пристрої для нарізки продукції холодних закусок;
- в) ваговимірювальне обладнання.

145. Для приготування яких страв використовують гранітор?

- а) гарячих бутербродів;
- б) охолоджених десертів;
- в) морозива.

146. Яка стандартна ємність пивної кеги?

- а) 5-10 л;
- б) 20-50 л;

в) 50-100 л.

147. Як розшифрувати КОРО ?

- а) касовий облік різних операцій;
- б) касовий облік розрахункових операцій;
- в) книга обліку розрахункових операцій.

148. Які напої можна приготувати перколятором?

- а) коктейлі;
- б) каву;
- в) соки.

149. Яке призначення теплових вітрин?

- а) для розігрівання їжі;
- б) використовуються для виставлення різних видів їжі;
- в) обладнання для охолодження закусок та напоїв протягом декількох годин.

150. Дайте визначення: нульовий чек – це:

- а) перший чек, що вийшов з касового-апарата;
- б) фіскальний чек без вказівки товарних позицій;
- в) неправильно пробитий чек.

КРИТЕРІЇ
оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами
виконання комплексних кваліфікаційних тестових завдань
професійно-теоретичної підготовки із професії 512 «Бармен»,
кваліфікація – 5 розряд

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання професійно-теоретичної підготовки із професії 5123 «Бармен» спрямовані на можливість здобувачів освіти показати знання програмного матеріалу з предметів: «Охорона праці», «Приготування змішаних напоїв», «Товарознавство продовольчих товарів», «Кулінарна характеристика страв», «Організація обслуговування в ресторанах» і складаються із 150 питань, з них 120 входять у вибірку тестових завдань. Кожне питання містить по три варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожні 10 правильних відповідей оцінюються в 1 бал.

Максимальна кількість балів за тестові завдання – 12 балів.

Термін виконання – 90 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТИ

Кількість завдань	Кількість балів за кожні 10 правильних відповідей	Кількість балів (всього)
120	1	12

Примітка: нарахування балів здійснюється за правилами округлення чисел.

Наприклад, правильні відповіді на 55 завдань оцінюються в 6 балів, на 54 – в 5 балів.

Ключ до тестів

Пит анн я	Відпо- відь	Пита- ння	Відпо- відь	Пит а-нн я	Відпо- відь	Пита- ння	Відпо- відь	Пита- ння	Відпо-ві дь
1	б	31	а	61	б	91	б	121	в
2	а	32	б	62	а	92	в	122	в
3	в	33	б	63	б	93	в	123	а
4	в	34	в	64	а	94	б	124	в
5	б	35	в	65	а	95	а	125	в
6	в	36	б	66	б	96	а	126	а
7	а	37	в	67	б	97	а	127	а
8	в	38	а	68	в	98	а	128	б
9	в	39	в	69	а	99	в	129	б
10	а	40	а	70	а	100	б	130	б
11	в	41	в	71	в	101	а	131	в
12	а	42	б	72	в	102	в	132	а
13	в	43	в	73	в	103	б	133	в
14	б	44	а	74	а	104	б	134	а
15	в	45	б	75	в	105	б	135	в
16	б	46	в	76	в	106	б	136	в
17	а	47	а	77	в	107	а	137	б
18	в	48	б	78	б	108	б	138	а
19	в	49	б	79	а	109	а	139	в
20	а	50	а	80	б	110	в	140	в
21	а	51	в	81	б	111	б	141	а
22	в	52	б	82	в	112	в	142	в
23	а	53	б	83	б	113	а	143	б
24	б	54	в	84	б	114	в	144	б
25	б	55	а	85	б	115	б	145	б
26	б	56	а	86	а	116	б	146	б
27	в	57	б	87	б	117	а	147	в
28	в	58	в	88	а	118	б	148	б
29	в	59	а	89	в	119	б	149	б
30	б	60	б	90	б	120	в	150	б

**Критерії оцінювання
навчальних досягнень здобувачів (слухачів) освіти з професії
5123 «Бармен»
Рівень кваліфікації – 5 розряд
Професійно-теоретична підготовка**

<i>I рівень - початковий</i>	
Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти
1	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: «посуд», «меню», «замовлення», «рахунок», «змішаний напій». Знання потребують структурованої підтримки.
2	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: «посуд», «меню», «замовлення», «рахунок», «змішаний напій». Припускається суттєвих помилок при визначенні та характеристиці. Знання потребують структурованої підтримки.
3	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: «посуд», «меню», «замовлення», «рахунок», «змішаний напій». Допускає неточності при характеристиці посуду, приборів, білизни, правил організації робочого місця, техніки сервірування столів. Знання потребують структурованої підтримки.
<i>II рівень – середній</i>	
Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.	
4	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: з помилками дає характеристику всіх видів меню, посуду, приборів, сервіровки, правил подачі страв і напоїв; з організації роботи бармена, технології приготування коктейлів.
5	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: з визначення меню, преїскуранту, зустрічі споживачів, прийому замовлення, загальних правил подачі вино-горілчаних виробів,

	безалкогольних напоїв, змішаних напоїв, подачі страв та закусок. Припускається помилок, які може виправити частково.
6	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: правильно, але недостатньо осмислено дає характеристику меню, преїскуранту, допускає значну кількість помилок щодо правил приймання замовлення, загальних правил подачі вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, подачі страв та закусок, технологічного процесу приготування коктейлів, які може частково виправити.
III рівень - достатній	
Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається не суттєвих помилок, які може виправити.	
7	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: знає асортимент, рецептури, технологію приготування, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту безалкогольних, алкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв, умови і термін зберігання кулінарної продукції, організацію робочого місця, правила роботи підприємств ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами.
8	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, види меню, порядок подачі страв і напоїв, організацію робочого місця бармена, правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками.
9	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, змішаних напоїв, порядок подачі страв і напоїв, правила організації робочого місця бармена, способи розрахунку, правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними

	картками. Аналізує, порівнює, систематизує інформацію, аргументує свою точку зору, робить висновки.
IV рівень - високий	
Характеристика рівня: здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Здобувач (слухач) освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом (проектом). При відповіді та виконанні практичних завдань можуть припускатися неточностей, які самостійно виявляють та виправляють; мають пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	
10	Здобувач освіти має значні конкретні теоретичні знання: асортимента, рецептуру, технологію приготування, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі; правила роботи підприємств ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
11	Здобувач освіти має конкретні теоретичні знання, вільно висловлює власні судження і переконливо аргументує їх, знаходить джерела інформації, додаткові відомості про ті чи інші

	методи обслуговування, правила подачі страв та розрахунку, та ін., аналізує одержану інформацію. Знає асортимент, рецептуру та технологічний процес приготування коктейлів, організацію роботи бармена, різні методи наливу напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі; правила роботи підприємств ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни
12	Здобувач освіти володіє системними знаннями навчального матеріалу а саме: порядок підготовки торгівельної зали до обслуговування відвідувачів; загальні правила і послідовність сервірування столів; види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила полірування столового посуду та столових приборів; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами; види сервірування столів; правила обслуговування клієнтів у номерах готелів; правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь слухача повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми: види меню, преїскурантів, карт вин, карт напоїв та інших видів спеціальних карт для різних типів підприємств, технологічні картки; калькуляційні картки. Бездоганно виконує практичні завдання щодо правил декантації, фламбування та траншування страв; правил оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками; правил обслуговування клієнтів по типу: «Кейтерінг», «Шведський стіл», «Фуршет», «Бенкет-чай», «Бокал шампанського» та інших видів обслуговування; правил експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, реєстраторів

	розрахункових операцій, R-keeper; правил використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; терміну реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів; правил обслуговування учасників конференцій, фестивалів, нарад ; основи психології; принципи професійної етики як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового обладнання та устаткування.
--	---

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 1 з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Джин тонік». Приготувати та подати канапе з паштетом.	2 1	185 мл 80 г
II	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Кампарі оранж». Приготувати та подати морозиво оригінальне.	2 1	150 мл 300 г
III	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Мохіто» Приготувати та подати полунично-м'ятне смузі.	2 1	230 мл 200 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 2
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;

- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти сезонну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Малиновий фрапе».	2	150 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Ніжність».	1	300 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Космополітен».	2	250 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Маршмеллоу».	1	225 г
III	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Крюшон вишневий», на основі ігристого вина.	2	230 мл
	Приготувати та подати морозиво з гарніром.	1	250 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 3
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість , порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Бренді Олександр».	1	226 мл
	Приготувати та подати канапе на брускеті з курячою грудкою, огірком та яблуком.	1	100 г
II	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Піна Колада».	2	150 мл
	Приготувати та подати фарширований ананас.	2	600 г
III	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «День у сутінках».	2	150 мл
	Приготувати та подати м'ясну нарізку.	2	180 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 4
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.
Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Пунш ванільний». Приготувати та подати салат «Екзотіка».	1 2	200 мл 500 г
II	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Грог молочний». Приготувати та подати закуску «Троянда».	1 1	250 мл 240 г
III	Скласти сезонну барну карту. Приготувати та подати груповий змішаний напій «Ананасовий крішон». Приготувати та подати салат-коктейль «М'ясний».	2 1	250 мл 350 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 5
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Чорний оксамит».	1	200 мл
	Приготувати та подати салат «Бутерброди з шинкою».	1	180 г
II	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати груповий змішаний напій «Шоколадний ег-ног».	1	1000 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Вишуканий».	1	300 г
III	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Грог медовий з коньяком».	1	200 мл
	Приготувати та подати салат «Фантазія».	1	250 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 6
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти чайну барну карту.		
	Приготувати та подати зміщаний напій «Гарбузово-апельсиновий настрій».	2	200 мл
	Приготувати та подати салат «Людмила».	1	350 г
II	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати «Апельсиновий Айс-крим».	2	150 мл
	Приготувати та подати морозиво з гарниром.	1	350 г
III	Скласти коктейльну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Блакитна лагуна».	1	330 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Апельсин».	2	300 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 7
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількіст, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти кавову барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Прохолода».	2	160мл
	Приготувати та подати салат «Фруктовий рай».	1	250 г
II	Скласти класичну барну карту.		
	Приготувати та подати кофе «Латте-макьято».	1	208 мл
	Приготувати та подати салат фруктовий «Шедевр».	1	300 г
III	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Динний шарм».	1	270 мл
	Приготувати та подати десерт «Едем».	2	150 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 8
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту.		
	Приготувати та подати груповий змішаний напій «Банановий коктейль з коньяком».	2	250 мл
	Приготувати та подати десерт «Чаклун».	1	250 г
II	Скласти винну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Золота осінь».	1	250 мл
	Приготувати та подати салат «Венеціанський».	2	150 г
III	Скласти кавову барну карту.		
	Приготувати та подати груповий змішаний напій «Крюшон вишневий».	1	2400 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Морський бриз».	2	170 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 9
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «День і ніч».	1	200 мл
	Приготувати та подати будерброди «Оригінальні».	1	180 г
II	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Малібу».	2	150 мл
	Приготувати та подати салат «Бананова насолода».	1	270 г
III	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Гренадін».	2	150 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Фірмовий».	1	250 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 10
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Фіз моркв'яний».	1	250 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Полуниця з вершками».	1	250 г
II	Скласти сезонну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Поцілунок янгола».	1	270 мл
	Приготувати та подати тарталетки с тунцем, сиром та яйцем.	1	170 г
III	Скласти винну дегустаційну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Коблер абрикосовий».	2	165 мл
	Приготувати та подати бутерброди з червоною ікрою та плавленим сиром.	1	370 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 11

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти кавову барну карту.		
	Приготувати та подати груповий змішаний напій «Апельсиновий крішон».	5	250 мл
	Приготувати та подати сирне асорті .	1	350 г
II	Скласти коктейльну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Херосіма».	1	250 мл
	Приготувати та подати десерт «Сант-янго».	1	300 г
III	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати груповий змішаний напій «Банановий рай».	2	400 мл
	Приготувати та подати десерт «Сніжний».	2	250 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 12
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти кавову барну карту.	2	160 мл
	Приготувати та подати каву «По-ірландські».		
	Приготувати та подати бутерброди на шпажках з креветками.	1	320 г
II	Скласти класичну барну карту.	2	150 мл
	Приготувати та подати змішаний напій «Грейфпрутовий фіз».		
	Приготувати та подати бутерброди-канапе з шинкою.	1	330 г
III	Скласти коктейльну барну карту.	1	200 мл
	Приготувати та подати змішаний напій фрапе «Бермуді».		
	Приготувати та подати закуски на ложці з червоною ікрою.	1	270 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 13
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.
Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;

- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Полуничний Дайкері».	1	320 мл
	Приготувати та подати тарталетки з копченою куркою та огірком.	1	270 г
II	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати каву «Неро».	1	185 мл
	Приготувати та подати вінегрет з манго і чорносливом з фруктовою заправкою.	1	350 г
III	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Негрони».	1	250 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат «Ніжний».	1	250 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 14

з професії **5123 «Бармен»**

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;

- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Лонг-Айленд айс ті».	1	150 мл
	Приготувати та подати сирну тарілку.	1	180 г
II	Скласти чайну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Джанг Джус».	1	250 мл
	Приготувати та подати фруктовো-ягідний салат з морозивом.	1	300 г
III	Скласти коктейльну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Аруба Арріба».	2	170 мл
	Приготувати та подати тарталетки з ананасами та крабовими паличками.	1	170 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 15
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;

- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти винну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Сингапурський Слінг».	1	350 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат з йогуртом.	1	270 г
II	Скласти кавову барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Клавер Клаб».	1	250 мл
	Приготувати та подати тарталетки з горбушею.	1	170 г
III	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Левиний хвіст».	1	275 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат з ванільним пудингом.	1	350 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 16
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;

- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Рідка марихуана».	2	360 мл
	Приготувати та подати тарталетки з крабовим м'ясом.	1	180 г
II	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Епл Тіни».	2	60 мл
	Приготувати та подати пряний салат з яблук.	1	220 г
III	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати зміша змішаний напій «Парадайс».	2	150 мл
	Приготувати та подати сирні канапе з чері.	1	180 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 17

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;

- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Голден Дрім».	2	150 мл
	Приготувати та подати канапе з крабовими паличками, сиром та оливками.	1	170 г
II	Скласти сезонну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Голден Кадилак».	2	95 мл
	Приготувати та подати червоний салат з клубникою і вишнею.	1	250 г
III	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Снукар».	1	250 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль "Гламурний".	2	150 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 18
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.
Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;

- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порцій	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Фроузен Капучино».	1	150 мл
	Приготувати та подати салат з куркою та ананасом у тарталетках.	1	200 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Повний місяць».	1	350 мл
	Приготувати та подати різнокольоровий салат з винограду.	1	200 г
III	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Кособланка».	1	150 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат з ванільним пудингом.	1	230 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 19
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;

- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти дегустаційну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Жовтий птах».	2	70 мл
	Приготувати та подати салат «Хризантема».	2	130 г
II	Скласти класичну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Брембл».	1	190 мл
	Приготувати та подати салат з винограду, слив та чорниці.	1	230 г
III	Скласти кавову барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Негроне Сбальято»	1	150 мл
	Приготувати та подати таргалетки з сиром та солодким перцем.	1	170 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 20

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;

- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Рамос Фізз».	1	175 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль з фундука, картоплі та редису.	1	190 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «М'ятний Джулеп».	1	120 мл
	Приготувати та подати канапе з овочами та ковбасою.	1	170 г
III	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Грейпфрутовий фруточино».	1	260 мл
	Приготувати та подати сирні «Рафаелло».	1	150 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 21

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;

- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість , порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти коктейльну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Мері».	1	210 мл
	Приготувати та подати смугасті бутерброди-канапе з сиром, шинкою та зеленню.	1	200 г
II	Скласти дегустаційну барну карту. Приготувати та подати каву «Доппіо».	2	90 мл
	Приготувати та подати салат десертний з м'ятою.	1	220 г
III	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Мімоза».	1	225 мл
	Приготувати та подати тарталетки з копченим лососем та авокадо.	1	180 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 22

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;

- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Pink Drink». Приготувати та подати закуска салат- коктейль "Гламурний".	2 1	250 мл 250 г
II	Скласти кавову барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Белліні». Приготувати та подати салат-коктейль «Морський».	2 1	150 мл 250 г
III	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати «Раф-каву». Приготувати та подати фруктовий салат «Мачедонія».	2 1	140 мл 370 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 23

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;

- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Негроні» Приготувати та подати фруктовий салат із сиром.	1 1	150 мл 270 г
II	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати каву по-ірландські. Приготувати та подати канапе із фруктів та сиром.	1 1	230 мл 170 г
III	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Шампань Айс». Приготувати та подати полуничний салат з моцарелою.	1 1	200 мл 220 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 24
з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти дегустаційну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Мартіні Рояль».	1	160 мл
	Приготувати та подати канапе «Асорті».	1	190 г
II	Скласти сезонну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Basil Smash».	2	110 мл
	Приготувати та подати салат «Ніжність».	1	220 г
III	Скласти коктейльну барну карту.		
	Приготувати та подати з каву «Європа».	2	200 мл
	Приготувати та подати вітамінний фруктовий салат.	1	200 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 25
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Північне Сяйво».	1	210 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат «Фантазія».	1	250 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати каву «Американо».	2	95 мл
	Приготувати та подати бутерброди «Бантики» з сирним сиром, маринованими огірками та шинкою.	1	230 г
III	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Піна Колада».	1	150 мл
	Приготувати та подати салат «Гламур».	2	150 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 26

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Гренадин».	1	150 мл
	Приготувати та подати тарталетки з сьомгою та авокадо.	1	190 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати каву «Борджия».	1	240 мл
	Приготувати та подати морозиво з гарніром .	2	120 г
III	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Шипучий Ківі».	2	100 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат з апельсиновою карамеллю.	1	270 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 27

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту.	1	170 мл
	Приготувати та подати чорну по-ірландські.	1	225 г
	Приготувати та подати «Маршмеллоу».		
II	Скласти винну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Блакитна лагуна».	1	180 мл
	Приготувати та подати фруктовий салат «Мандаринка».	1	250 г
III	Скласти чайну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Рожевий фламінго».	1	150 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Лебедина ніжність».	1	200 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 28
з професії 5123 «**Бармен**»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.
Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту.	1	170 мл
	Приготувати та подати змішаний напій каву з корицею по-голландськи. Приготувати та подати фруктовий салат "Екзотичний".	1	340 г
II	Скласти винну барну карту.	1	350 мл
	Приготувати та подати змішаний напій французький кавовий пунш. Приготувати та подати канапе з виноградом та ананасом.	1	160 г
III	Скласти чайну барну карту.	1	225 мл
	Приготувати та подати змішаний напій «Грог молочний». Приготувати та подати салат-коктейль із грушею та сиром.	1	230 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 29

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Золота осінь».	1	250 мл
	Приготувати та подати салат «Освіжаючий».	1	180 г
II	Скласти винну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій кофе «Латте-макьято».	1	208 мл
	Приготувати та подати закуску на шпажках «Мухомори».	1	200 г
III	Скласти чайну барну карту.		
	Приготувати та подати змішаний напій «Гарбузово-апельсиновий настрій».	1	200 мл
	Приготувати та подати салат-коктейль «Морський».	1	300 г

Термін виконання: 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання № 30

з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом V розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

- організувати робоче місце бармена;
- підібрати необхідний барний інвентар, обладнання для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- розрахувати необхідну кількість компонентів, підібрати та підготувати посуд для приготування змішаних напоїв, холодних та гарячих закусок;
- продемонструвати техніку приготування та оформлення 3 порцій змішаних напоїв;
- продемонструвати техніку відкорковування пляшок, подачі та декантування вина;
- продемонструвати техніку приготування та подачі холодних та гарячих закусок;
- дотримуватися правил та норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість, порції	Вихід 1 порції, мл/г
I	Скласти класичну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Малиновий фрапе». Приготувати та подати салат «Сонячний айсберг».	1 1	150 мл 250 г
II	Скласти винну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Міміоза». Приготувати та подати тарталетки «Перлина».	1 1	225 мл 180 г
III	Скласти чайну барну карту. Приготувати та подати змішаний напій «Фроузен Капучино». Приготувати та подати фруктовий салат з гарбузом.	1 2	150 мл 270 г

Термін виконання: 3 години

**Критерії оцінювання
навчальних досягнень здобувачів освіти з професії
5123 «Бармен»
Рівень кваліфікації – 5 розряд
Професійно-практична підготовка**

І рівень - початковий

Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти. Потребує допомоги і контролю в дотриманні норм охорони праці й безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії та гігієни праці

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти
1	Здобувач освіти має незначні знання на навички при виконанні практичної роботи. Не раціонально організовує робоче місце та не дотримується правил безпеки праці. Готує, оформляє та подає коктейлі лише за допомогою майстра виробничого навчання, не вміє самостійно розробляти алгоритм та інструкційно-технологічні картки. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Знає правила експлуатації відповідного барного обладнання, але не вміє застосовувати це на практиці. Використовує барний інвентар, інструмент, посуд в технологічному процесі за допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.
2	Здобувач освіти має незначні знання та навички при виконанні практичної роботи. Не може самостійно організовувати робоче місце. Не завжди дотримується вимог безпеки праці при виконанні робіт. Не знає послідовність розміщення напоїв при складанні карти бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну). Підбирає посуд та прибори для подачі закусок, страв, напоїв лише за допомогою майстра виробничого навчання. Готує, оформляє та подає коктейлі з допомогою майстра виробничого навчання, не вміє самостійно розробляти алгоритм та інструкційно-технологічні картки. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Знає правила експлуатації відповідного барного обладнання, але не впевнено їх використовує на практиці. Використовує барний інвентар, інструмент, посуд в технологічному процесі за допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.

3	Здобувач освіти має незначні знання на навички при виконанні практичної роботи. Не раціонально організовує робоче місце та не дотримується правил безпеки праці. Готує, оформляє та подає коктейлі лише за допомогою майстра виробничого навчання, не вміє самостійно розробляти алгоритм та інструкційно-технологічні картки. Знає правила експлуатації відповідного барного обладнання, але не впевнено їх використовує на практиці. Використовує барний інвентар, інструмент, посуд в технологічному процесі за допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.
---	---

II рівень - середній

Здобувач (слухач) освіти відтворює основні компоненти професійних компетентностей, виконує завдання за зразком (або алгоритмом), володіє елементарними професійними вміннями, необхідних для виконання даної роботи відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики. За часткової допомоги майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, в прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може	
4	Здобувач освіти володіє деякими знаннями та виконує нескладні практичні завдання самостійно. Результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог по охороні праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: складає серветки, складає меню і преїскурант за зразком, технологічні картки, підбирає посуд, прибори. Організовує робоче місце бармена, готує обмежений асортимент коктейлів. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Здобувач освіти виконує переважну більшість поставлених завдань самостійно допускаючи незначні помилки. Намагається проявляти творчу активність під час оформлення коктейлів та закусок. Придержується правил санітарії та гігієни. Знає загальні правила приготування змішаних напоїв, але допускає помилки в послідовності. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог по охороні праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: складає серветки, складає і оформляє меню і преїскуранти, підбирає посуд, прибори, білизну, сервірує столи та подає закуски, страви, напої.

	Організовує робоче місце, готує обмежений асортимент коктейлів, використовує прості елементи оформлення. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.
6	Здобувач освіти самостійно організовує робоче місце. З епізодичною допомогою майстра вирішує проблемні виробничі ситуації. Проявляє зацікавленість та творчу активність в оформленні напоїв, коктейлів та закусок. Інколи порушує правила з охорони праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Дотримується правил санітарії та гігієни. Знає загальні правила приготування змішаних напоїв, але допускає помилки в послідовності. Складає меню, преїскурант, підбирає посуд, прибори, організовує робоче місце бармена, готує коктейлі, подає закуски, страви, напої, робить розрахунки. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.

III рівень - достатній

Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти з розумінням, самостійно відтворює основні професійні знання та вміння в стандартних навчально-виробничих ситуаціях, правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною й технологічною документацією. Може розробляти окремі її види за консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю діяльності. При виконанні роботи припускається не суттєвих помилок, які може виправити. Результати виконаної роботи відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики, якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу тощо). Виконують правила і норми охорони праці й безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії та гігієни. Потребують на окремих етапах діяльності інструкційно-технологічної підтримки	
7	Здобувач освіти може самостійно організувати робоче місце бармена з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вміло застосовує теоретичні знання під час приготуванні різних видів напоїв, але інколи припускається несуттєвих помилок, які може виправити за допомогою майстра виробничого навчання. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає необхідний посуд для різних видів напоїв. Проявляє креативність в оформленні коктейлів, напоїв та закусок. Дотримується правил і норм з охорони праці. Складає карти бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальянну, сигарну).

	Результат роботи відповідає середнім діючим якісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Здобувач освіти може самостійно виконувати всі прийоми. Вміло застосовує теоретичні знання на практиці. Правильно підбирає посуд, прилади, для приготування різних видів напоїв, закусок. Допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією майстра оформлює та підбирає різні види прикрас для оздоблення коктейлів, фруктових салатів, закусок. Самостійно складає картки бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну), здійснює обслуговування в торговельній залі, за барною стійкою, самостійно організовує робоче місце бармена, готує коктейлі, проводить розрахунки, усвідомлено користується технічною і технологічною документацією, дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни. Результат роботи відповідає якісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Здобувач освіти має широкі навички: правильно підбирає посуд, прилади, оформляє меню і прейскурант, самостійно обслуговує відвідувачів в торговому залі та за барною стійкою. Самостійно організовує робоче місце бармена, готує різноманітні коктейлі, салати, закуски. Проводить розрахунки, усвідомлено користується технічною і технологічною документацією, дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни. Самостійно складає картки бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну). Знає правила експлуатації торгово-технологічного обладнання. Вміло оформлює та підбирає різні види прикрас для оздоблення коктейлів, фруктових салатів, закусок. Вміло використовує барний інвентар, інструмент, посуд в технологічному процесі.
IV рівень - високий	
Характеристика рівня: здобувач (слухач) освіти володіє професійними вміннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах освітньої програми та встановлених норм часу. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та технологічної документації, яка передбачена освітньою програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи	

	може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою з професії та діючими якісними і кількісними показниками (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці, дотримання правил охорони праці та безпеки життєдіяльності, норм виробничої санітарії та особистої гігієни
10	Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування різних видів коктейлів. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією майстра. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості. Має значні конкретні, практичні навички, застосовує спеціальні навички при вирішенні проблемних ситуацій. Самостійно надає споживачам допомогу при виборі страв і напоїв. Раціонально організує робоче місце та дотримується правил безпеки праці; готує, оформлює та подає коктейлі, користуючись самостійно розробленим алгоритмом та інструкційно-технологічною картою. Вміло користується нормативно-технічною документацією. Дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни .
11	Здобувач освіти має конкретні узагальнені системні знання навчального матеріалу в повному обсязі, вільно висловлює власні судження і переконливо аргументує їх без допомоги викладача, знаходить джерело інформації, додаткові відомості про ті чи інші методи обслуговування, правила подачі страв та розрахунку, цікаві історії, історичні факти тощо., аналізує одержану інформацію і використовує її відповідно до мети і завдань власної пізнавальної діяльності. Послідовно розвиває творчі здібності. Здатний застосовувати спеціальні знання в нестандартних ситуаціях, розуміє суть проблем. Практичні завдання виконує в повному обсязі. Здатний до самокерування при навчанні.
12	Здобувач освіти має конкретні, практичні навички, застосовує спеціальні навички для вирішення проблемних ситуацій. Самостійно надає споживачам допомогу при виборі страв і напоїв. Вміє обслуговувати споживачів у барах, ресторанах. Раціонально організує робоче місце та дотримується правил безпеки праці; готує, оформляє та подає коктейлі, користуючись самостійно розробленим алгоритмом та

	інструкційно-технологічною карткою. Вміло користується нормативно-технічною Самостійно складає картки бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну і пр.), здійснює обслуговування в торговому залі, за барною стійкою, самостійно організовує робоче місце бармена документацією. Готує фруктові салати, закуски.
--	---

Перелік устаткування, приладів, інструментів, матеріалів необхідних для виконання комплексних кваліфікаційних завдань

5123 «Бармен»

Рівень кваліфікації: 5 розряд

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб	
		Для індивідуального користування	Для групового користування
I	ОБЛАДНАННЯ		
1.	Машина для нарізки гастрономічних продуктів		2
2.	Вага електронна		5
3.	Кавова машина		1
4.	Піч надвисокої частоти		1
5.	Електротостер		2
6.	Гриль електричний		1
7.	Холодильна шафа		1

8.	Холодильна вітрина		1
9.	Теплова вітрина		1
10.	Десертна вітрина		1
11.	Льодогенератор		1
12.	Крашниця (подрібнювач льоду)		1
13.	Посудомийна машина		1
14.	POS-термінал		1
15.	Принтер		3
16..	Планшет	6	
17.	Водонагрівач		1
18.	Мультимедійний проектор		1
19.	Ноутбук		1
20.	Мультимедійний екран		1
21.	Барна стійка		1
22.	Барні стільці		5
23.	Обідні столи		15
24.	Бенкетні столи		5
25.	Підсобні столи		4
26.	Приставний стіл (гарідон)		1
27.	Міксер		3
28.	Блендер		5
29.	Кавомолка		1
30.	Прес для цитрусових (фрешниця)		1
31.	Кухонний комбайн		1
II	ІНСТРУМЕНТ (барна ложка, штопор універсальний (ніж сомельє), барні щипці, щипці для льоду, відкривачка для пляшок та консервів, барний організатор, корковиловлювач, совок для льоду, термощуп електронний, джезва, ложка для абсенту, айс-бокс, рімер, гейзер, стопер, джигер, шейкер, ножі та дошки розробні з кольоровим маркуванням, декантер, підставки для	В асортименті	В асортименті

	пляшок, ситечко-стрейнер, контейнер для льоду, мадлер, пітчер та інше)		
III	ПОСУД ТА БІЛИЗНА		
1.	Мірний посуд	В асортименті	В асортименті
2.	Порцеляновий посуд	В асортименті	В асортименті
3.	Металевий посуд	В асортименті	В асортименті
4.	Скляний посуд	В асортименті	В асортименті
5.	Основні прибори	В асортименті	В асортименті
6.	Допоміжні столові прибори	В асортименті	В асортименті
7.	Столова білизна	В асортименті	В асортименті

Список використаних джерел

1. Архіпова В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник. 3-тє вид.- К.: Центр учбової літератури, 2016.-280 с.

2. Даценко І. І., Шегедин М. Б., Москвяк Н. В., Назар О. Ю. Гігієна праці і виробнича санітарія: Підручник / Київ: Здоров'я, 2002.– 384 с.
3. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви. Закуски. Напої. Десерти барів та буфетів: Підручник. – К: Вища школа, 1993.
4. Кравець С. Г.«Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства)»: навч. посіб. – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. – 202 с.
5. Новак С.О. Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. – К.: Вікторія, 2003. –160 с.: іл.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
7. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2ге вид.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2008. – 301 с.
9. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. – К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2005. – 320 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. —К.: «Кондор». — 2003.- 506 с.
11. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Стандарт професійної (професійно-технічної освіти) з професії 5123 «Бармен» (наказ Міністерства освіти і науки України від 28.10.2020 р. № 1325).
12. Наказ «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування» №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
13. Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти (наказ МОН України від 26.12.2017 р. № 1669).
14. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві (постанова КМУ від 17.04.2019 р. №337);

15. Перелік робіт з підвищеною небезпекою (наказ Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 р. № 15).

16. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці (наказ Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 р. № 15) та змінами(наказ Міністерства соціальної політики України від 30.01.2017 р. №140).