

Модульний контроль з дисципліни «Барна справа»

1	<p>Дайте визначення поняття "бар".</p>	<p>А. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.</p> <p>Б. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави.</p> <p>В. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, у якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.</p> <p>Г. Заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.</p> <p>Д. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент гарячих напоїв.</p>
2	<p>Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції - обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача.</p>	<p>А. Снек-бар. Б. Коктейль-бар В. Молочний бар. Г. Фітобар. Д. Диско-бар</p>
3	<p>Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі?</p>	<p>А. Фітобар. Б. Снек-бар. В. Винний бар. Г. Бар-вар'єте Д. Диско-бар</p>
4	<p>Які бари для швидкого обслуговування розміщують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах?</p>	<p>А. Гриль-бари. Б. Десертні бари. В. Танцювальні бари. Г. Експрес-бари Д. Диско-бари</p>

5	За якими критеріями здійснюється класифікація барів?	<p>А. За асортиментом напоїв; призначенням; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.</p> <p>Б. За асортиментом напоїв і виробів; призначенням; рівнем обслуговування і номенклатурою послуг.</p> <p>В. За асортиментом напоїв і виробів; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.</p> <p>Г. За вишуканістю; асортиментом напоїв і виробів; технічним оснащенням.</p> <p>Д. За контингентом відвідувачів.</p>
6	Асортимент пивного бару (пабу) включає....	<p>А. До 5 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;</p> <p>Б. До 10 найменувань пива та спеціальні закуски';</p> <p>В. До 30 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;</p> <p>Г. До 20 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове).</p> <p>Д. Пиво в асортименті, вино, міцні алкогольні напої.</p>
7	Яке призначення нижньої частини барної стійки?	<p>А. Прилавок, на який подаються напої.</p> <p>Б. Прилавок, на який подаються кулінарні закуски та страви.</p> <p>В. Місце розташування білдінг-лотка.</p> <p>Г. Безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.</p> <p>Д. Прилавок-вітрина</p>
8	Яке призначення блендера?	<p>А. Для змішування фруктів та льоду з іншими складовими.</p> <p>Б. Для подрібнювання льоду.</p> <p>В. Для приготування фліпів.</p> <p>Г. Для подрібнення прянощів.</p> <p>Д. Для приготування крему.</p>
9	Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?	<p>А. Для відділення напоїв від льоду.</p> <p>Б. Для приготування спіралі з цедри фруктів.</p> <p>В. Для безперервного наливання напоїв тонким струменем.</p> <p>Г. Для створення окантовки на келиху.</p> <p>Д. Для проціджування напою.</p>

10	У якому посуді подають шаруваті коктейлі?	<p>А. У чарках сауер ємністю 100 - 125 мл.</p> <p>Б. У конусоподібних чарках ємністю 75- 100 мл.</p> <p>В. У бокалах флюте ємністю 250 - 330 мл.</p> <p>Г. У келихах ємністю 125 - 150 мл.</p> <p>Д. В чашках</p>
11	У якому скляному посуді подають текілу?	<p>А. У склянці звичайній об'ємом 200 мл.</p> <p>Б. У стопці об'ємом 35 - 50 мл.</p> <p>В. У склянці хайбол об'ємом 200 мл.</p> <p>Г. У склянці малий тумблер об'ємом 160 мл</p> <p>Д. У пивних кружках.</p>
12	Яке призначення менажниць у барі?	<p>А. Для подавання гарячих закусок.</p> <p>Б. Для подавання бутербродів.</p> <p>В. Для подавання цукерок, дрібного печива.</p> <p>Г. Для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.</p> <p>Д. Для подавання змішаних напоїв.</p>
13	Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці?	<p>А. Для подавання суфле.</p> <p>Б. Для подавання гарячих напоїв.</p> <p>В. Для подавання морозива.</p> <p>Г. Для подавання варення, джему.</p> <p>Д. Для подавання коньяку</p>
14	Із якою метою використовують стрейнер?	<p>А. Для подрібнення мускатного горіху.</p> <p>Б. Для приготування гарячих змішаних напоїв.</p> <p>В. Для проціджування коктейлів, які готують у змішувальній склянці.</p> <p>Г. Для зберігання консервованих фруктів.</p> <p>Д. Для подавання шампанського</p>
15	Хто є головною відповідальною особою у барі?	<p>А. Менеджер (керівник) бару.</p> <p>Б. Бармен 5-го розряду.</p> <p>В. Бухгалтер.</p> <p>Г. Метрдотель-сомельє.</p> <p>Д. Бармен-офіціант</p>
16	Від чого залежить чисельність працівників бару?	<p>А. Від кількості місць, тривалості роботи бару і навантаження на одного працівника.</p> <p>Б. Від загальної площі бару, виду барної стійки, наявності танцювальної площадки.</p> <p>В. Від місцезнаходження бару, стану під'їзних шляхів.</p> <p>Г. Від частоти інвентаризації бару, виду бару, відповідальності кожного працівника на його ділянці роботи.</p> <p>Д. Від контингенту відвідувачів</p>

17	Що входить в основні обов'язки бариста?	<p>А. Вирішувати конфліктні ситуації в барі.</p> <p>Б. Готувати, оформляти та подавати коктейлі.</p> <p>В. Готувати та подавати каву.</p> <p>Г. Допомогати бармену.</p> <p>Д. Обслуговувати гостей в залі</p>
18	Назвати документ, у якому зазначають права та обов'язки сторін із постачання продовольчих товарів:	<p>А. Акт.</p> <p>Б. Договір.</p> <p>В. Декларація.</p> <p>Г. Накладна.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
19	Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?	<p>А. Карта напоїв.</p> <p>Б. Меню.</p> <p>В. Барна карта.</p> <p>Г. Коктейльна карта.</p> <p>Д. План-меню.</p>
20	Укажіть посуд, інвентар, інструменти, приладдя, що розмішують перед барменом при організації робочого місця бармена.	<p>А. Білдінг (лоток для приготування коктейлів), мензурки різні, обробна дошка, обробні ножі.</p> <p>Б. Посуд із заготівлями гарнірів, дошки для цитрусових і гарнірів із ножами і щипцями, алкогольні напої з гейзерами і дозаторами.</p> <p>В. Бокали і чарки, тарілки і блюдця, попільнички, свізлі і шпажки, картонні і паперові підставки під бокали, серветки, запас столового і роздаткового приладдя.</p> <p>Г. Сифон із газованою водою, монетниця або ящик для грошей, рушничок для рук, серветки для протирання, папки меню або карти напоїв.</p> <p>Д. Блендер, міксер, кавоварка.</p>
21	Укажіть кваліфікаційні вимоги до бармена.	<p>А. Бармен повинен мати здатність до швидкого перемикання уваги.</p> <p>Б. Бармен повинен бути завжди чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті.</p> <p>В. Знати техніку обслуговування споживачів за стійкою та у залі, іноземну мову міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму, правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.</p> <p>Г. Бармен повинен бути серйозним, високим, дотепним, із почуттям гумору.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>

22	Для полірування барного посуду використовують таку столову білизну:	А. Скатертини; Б. Рушники; В. Паперові серветки; Г. Тканинні серветки; Д. Усі відповіді правильні.
23	Де розміщуються відносно бармена шейкер, ример, джигер?	А. Праворуч. Б. Ліворуч. В. Перед ним. Г. Позаду на барній стійці Д. Усі відповіді правильні
24	Чи обов'язково наливати каву з кавоварки в підігріту чашку?	А. Так. Б. Ні В. Залежно від пори року. Г. Каву краще насипати у кавник. Д. Усі відповіді правильні
25	Як подають відвідувачу десерт (при обслуговуванні за столом)?	А. Салатник із десертом ставлять на підставну мілку столову тарілку і подають відвідувачу зліва лівою рукою. Б. Креманки ставлять на відповідну підставну тарілку, кладуть десертну ложку і подають гостеві з правого боку. Під креманку кладуть кольорову паперову серветку. В. Глибоку столову тарілку з десертом ставлять на мілку столову тарілку і подають гостеві з правого боку лівою рукою. Г. Десертну тарілку з десертом ставлять на підставну мілку столову тарілку і подають гостеві з лівого боку лівою рукою, виставивши ліву ногу вперед. Д. Гості самостійно отримують десерт на кухні.
26	Укажіть спиртний міцний напій, який виготовляють у Шотландії і Голландії, зброджуванням ячменю і ячмінного солоду, його дистиляцією і витриманням у дубових бочках.	А. Горілка. Б. Коньяк. В. Віскі. Г. Текіла. Д. Ром
27	Укажіть, що означає категорія коньяку "ОС".	А. Дуже старий. Б. Марочний. В. Колекційний, особливо високого гатунку. Г. Вищого гатунку, витриманий 8-10 років. Д. Ординарний

28	Дайте рекомендації щодо подавання білих столових вин.	<p>А. Подають до страв із темного м'яса птиці, дичини та яловичини.</p> <p>Б. Подають до жирних страв зі свинини, яловичини, баранини.</p> <p>В. Подають до страв, приготовлених із білого м'яса птиці (курки або індика) та риби; до мідій, моллюсків, паштетів, крабів.</p> <p>Г. Подають до важких десертів, тортів, тістечок, морозива.</p> <p>Д. Подають на диджестив</p>
29	Який напій називається змішаним?	<p>А. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох видів напоїв із врахуванням додаткових компонентів.</p> <p>Б. Будь-який напій, що складається не менше як із двох видів напоїв із додаванням або без додавання додаткових компонентів.</p> <p>В. Будь-який напій, що складається не менше як із чотирьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.</p> <p>Г. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
30	Дайте визначення поняття "гарнір" у міксології	<p>А. Складові інгредієнти шаруватих коктейлів.</p> <p>Б. Складові інгредієнти групових змішаних напоїв.</p> <p>В. Легка закуска до змішаних напоїв.</p> <p>Г. Гаряча закуска до змішаних напоїв.</p> <p>Д. Усі відповіді правильні.</p>
31	На які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування?	<p>А. Вищий, перший.</p> <p>Б. Люкс, вищий, перший.</p> <p>В. Люкс, вищий, перший, другий.</p> <p>Г. Вищий, перший, другий.</p> <p>Д. Перший, середній, другий.</p>
32	У якому барі не продають алкогольних напоїв?	<p>А. У десертному.</p> <p>Б. У гриль-барі.</p> <p>В. У вітамінному.</p> <p>Г. У танцювальному.</p> <p>Д. У снєк-барі.</p>
33	Визначте тип бару, який розташовується на першому поверсі готелю.	<p>А. Снєк-бар.</p> <p>Б. Пул-бар.</p> <p>В. Хол-бар.</p> <p>Г. Скай-бар.</p> <p>Д. Експрес-бар.</p>

34	У яких чарках подають горілку?	А. Об'ємом 50 мл. Б. Об'ємом 150 мл. В. Об'ємом 120 мл. Г. Об'ємом 200 мл. Д. Усі відповіді правильні.
35	Яке призначення ваз багатоярусних?	А. Для подавання варення, джему, меду. Б. Для подавання фруктів, печива, тістечок. В. Для подавання крішонів. Г. Для подавання десертів. Д. Для подавання заливних страв.
36	Яку форму мають бокали для ігристих вин?	А. Циліндра, флейти, високого тонкого конуса, широкої мілкої чаші (шале). Б. Тюльпана, флейти, високого тонкого конусу, широкої мілкої чаші (шале). В. Тюльпана, флейти, груші. Г. Кубку, високого тонкого конусу, флейти. Д. Усі відповіді правильні.
37	Із яких матеріалів виготовляють шейкер?	А. Зі срібла, харчової нержавіючої сталі, мельхіору, скла, пластмасу. Б. Із харчової нержавіючої сталі, скла, пластмаси. В. Зі срібла, мельхіору, пластмаси, сталі. Г. Із пластмаси, мельхіору Д. Усі відповіді правильні.
38	Як підготовляє продукти бармен перед початком роботи?	А. Миє та чистить овочі, фрукти. Б. Відварює рибу, рибопродукти, м'ясо. В. Нарізує фрукти кружальцями, кубиками; цедру з лимонів нарізає стружкою; відкриває консервовані оливки, маслини. Г. Готує паштети та форшмак. Д. Усі відповіді правильні
39	У якому вигляді повинен знаходитись шейкер, доки ним не користуються?	А. У зібраному в вертикальному положенні. Б. У зібраному в горизонтальному положенні. В. У розібраному на полотняній серветці. Г. Замоченим у воді. Д. Усі відповіді правильні.
40	Для чого використовують блендер?	А. Для приготування соків фреш. Б. Для гарнірів до коктейлів. В. Для приготування заморожених напоїв, коктейлів із фруктами, молоком, яйцем тощо. Г. Для проціджування напоїв Д. Усі відповіді правильні.

41	Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витримуванням у дубових бочках.	<p>А. Горілка. Б. Коньяк. В. Джин. Г. Ром. Д. Віскі</p>
42	Дайте рекомендації щодо подавання горілки та гірких настоянок у барі.	<p>А. Подають до десертів. Б. Подають до холодних і гарячих закусок. В. Подають до страв із птиці та риби. Г. Подають до морозива, солодких страв, кави та чаю. Д. Використовують для приготування молочних коктейлів.</p>
43	Дайте рекомендації щодо подавання червоних столових вин.	<p>А. Подають до відвареної курки, смаженого курчати, відвареного язика. Б. Подають до страв із темного м'яса, птиці (качки та гуски), свинини, телятини, яловичини та баранини. В. Подають до страв з овочів, солодких страв, гарячих страв із риби. Г. Подають до кави та чаю. Д. Усі відповіді правильні</p>
44	Укажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного.	<p>А. 6 - 8 °С. Б. 10 - 12 °С. В. 12-14 °С. Г. 16-20 °С Д. 35-40 С</p>
45	Як подають каву чорну з молоком або вершками?	<p>А. У карафі. Б. У склянках хайбол. В. У чайних чашках із блюдцями. Г. У турочці. Д. У кавових чашках із блюдцями</p>
46	Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл.	<p>А. Коктейль-бар. Б. Молочний бар. В. Пивний бар. Г. Вітамінний бар. Д. Усі відповіді правильні</p>

47	Укажіть ручний інвентар для приготування змішаних напоїв.	А. Блендер. Б. Шейкер. В. Кутер. Г. Блістер Д. Міксер
48	Для чого використовується склянка старомодна (олдфешен)?	А. Для подавання напоїв на основі молока, айс-крімів, міцних напоїв. Б. Для міцних алкогольних напоїв із льодом, соків. В. Для коньяку, виноградної горілки, міцних вин. Г. Для коктейлів, соків, міцних напоїв із льодом. Д. Для подавання шампанського.
49	Які страви повинні переважати в меню бару влітку?	А. Із овочів та фруктів. Б. Із м'яса та м'ясопродуктів. В. Із риби та рибопродуктів. Г. Зі свіжого сиру та яєць. Д. Усі відповіді правильні
50	На якій стійці бара повинна розміщуватись кавова машина?	А. На нижній. Б. На верхній. В. На середній. Г. Позаду бармена Д. Усі відповіді правильні.
51	Із якою метою використовують білдінг-лоток?	А. Для запобігання розтікання напою по барній стійці. Б. Для зберігання свіжих фруктів. В. Для розміщення скляного посуду. Г. Для розміщення барного інвентарю Д. Усі відповіді правильні
52	Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною подвійною дистиляцією з шишкоягодами можжевельнику (ялівнику).	А. Горілка. Б. Коньяк. В. Джин. Г. Віскі. Д. Ром
53	Дайте рекомендації щодо подавання рому у барі	А. Подають як аперитив. Б. Подають до страв із білого м'яса птиці, відвареного язика. В. Подають до гарячих страв із риби, твердого сиру. Г. Важкі види пропонують до чаю, легкі використовують для коктейлів, пропонують до бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави. Д. Подають на диджестив

54	Дайте рекомендації щодо подавання лікерів (міцних і десертних).	<p>А. Пропонують до кави та чаю. Б. Пропонують до масляних тортів, халви. В. Рекомендують до холодних закусок із м'яса та риби. Г. Рекомендують до страв зі свинини, яловичини та дичини. Д. Подають як аперитив</p>
55	Які коктейлі є дообідними та сприяють збудженню апетиту?	<p>А. Молочні коктейлі. Б. Овочеві коктейлі. В. Коктейлі-діджестиви. Г. Коктейлі-аперитиви. Д. Усі відповіді правильні.</p>
56	Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.	<p>А. Снек-бар. Б. Коктейль-бар. В. Пивний бар. Г. Гриль-бар. Д. Молочний бар.</p>
57	У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо)?	<p>А. У молочному. Б. У вітамінному. В. У десертному. Г. У танцювальному. Д. У коктейль-барі.</p>
58	Які алкогольні напої входять до асортиментного переліку аперитив-барів?	<p>А. Вермут, віскі, джин, арманьяк, абсент, лікери. Б. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин, наливки. В. Вермут, ром, десертне вино, віскі, джин. Г. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин із льодом. Д. Усі відповіді правильні.</p>
59	У якому посуді подають содову, столову мінеральну воду?	<p>А. У склянках для води. Б. У кружках для крішонів. В. У глечиках ємністю 0,25 - 1,0 л. Г. У кубках. Д. Усі відповіді правильні</p>

60	Яке функціональне призначення шейкера?	А. Для змішування та одночасного охолодження всіх компонентів напою. Б. Для дозування інгредієнтів напою. В. Для змішування, охолодження і короткочасного зберігання компонентів напою. Г. Для подрібнення продуктів Д. Усі відповіді правильні.
----	--	--