



Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

**ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
программы профессиональной подготовки  
по профессиям рабочих, должностям служащих  
для профессии  
**11176 Бармен**

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Общие положения   | 3  |
| 2. Содержание аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии                                  | 4  |
| <i>Приложение 1 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i> | 12 |
| <i>Приложение 2 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i> | 13 |
| <i>Приложение 3 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i> | 33 |

## 1. Общие положения

1.1. Программа аттестации слушателей на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего является частью программы профессиональной подготовки по профессии 11176 Бармен и определяет:

- вид аттестации, рабочую профессию и квалификационный разряд;
- этапы проведения аттестации;
- объем времени, сроки и место подготовки к аттестации;
- сроки и место проведения аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии;
- перечень необходимых материалов и документов для проведения аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии
- условия подготовки аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии;
- форму и процедуру проведения аттестации на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего;
- критерии оценки уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии.

1.2. Программа аттестации разработана в соответствии с требованиями программы профессиональной подготовки по профессии 11176 Бармен.

1.3. Программа аттестации разработана с учетом выполнения следующих целей, принципов и требований:

- обеспечения контроля и оценки уровня и качества профессиональной подготовленности слушателей в соответствии с квалификационными требованиями по рабочей профессии согласно профессионального стандарта;
- обеспечения открытости и демократичности на этапах проведения аттестации.

## **2. Содержание аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии**

### **2.1. Вид и этапы аттестации**

В соответствии с учебным планом видом аттестации слушателей является квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии 11176 Бармен – Бармен 3 разряда.

Квалификационный экзамен включает 1 этапа:

1 этап: теоретический – сдача экзамена по теоретическим вопросам, с целью контроля уровня и качества теоретических знаний по профессии 11176 Бармен.

2 этап: практический – выполнение и сдача практического задания на рабочем месте в учебной лаборатории организации обслуживания, с целью контроля уровня и качества профессиональных умений и навыков по профессии 11176 Бармен.

### **2.2. Объем времени, сроки, место для подготовки и проведения аттестации**

Согласно учебному плану:

| <b>Вид аттестации</b>    | <b>Место проведения</b>  | <b>Объем времени в днях/ часах</b> | <b>Дата проведения</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|------------------------|
| Квалификационный экзамен | ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»,<br>1 этап: Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания<br>2 этап: Лаборатория организации обслуживания | 2/12                               | по графику             |

### **2.3. Состав экспертов уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии 11176 Бармен**

Для контроля и оценки уровня и качества профессиональной подготовки слушателей в соответствии с квалификационными требованиями по рабочей профессии 11176 Бармен устанавливается следующий состав экспертов:

1. Представители ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»:

- Заместитель директора по УПР, руководитель Ресурсного центра,
- методист ресурсного центра,
- ведущие преподаватели.

2. Социальные партнеры – представители работодателей.

Количественный и персональный состав квалификационно-аттестационной комиссии устанавливается приказом директора ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

#### **2.4. Перечень необходимых материалов и документов для проведения аттестации**

Организация аттестации на присвоение рабочей профессии предусматривает наличие во время проведения:

##### **2.4.1. Экзаменационных материалов:**

Содержание экзаменационных материалов определяется ПЦК сферы общественного питания путем:

- выделения из квалификационных требований Профессионального стандарта по профессии «Официант/бармен», степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при аттестации на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего;
- разработки оценочных средств – экзаменационных вопросов, практических заданий и билетов.

Квалификационные требования и перечень работ по профессии 11176 Бармен согласно Профессионального стандарта по профессии представлены в *Приложении 1 Программы*.

Перечень экзаменационных вопросов для подготовки слушателей к аттестации, практические задания квалификационной пробы и комплект экзаменационных билетов для проведения аттестации представлены в *Приложении 2 Программы*.

Перечень дидактических материалов, разрешенных к использованию в ходе квалификационного экзамена представлен в *Приложении 3 Программы*.

#### **2.4.2. Документов, представляемых на заседание квалификационно-аттестационной комиссии:**

- Программа аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии;
- Приказ директора о допуске слушателей к аттестации на присвоение рабочей профессии;
- Сведения об успеваемости и посещаемости слушателей.

#### **2.4.3. Форм бланков учетно-отчетной документации квалификационно-аттестационной комиссии для проведения аттестации на присвоение рабочей профессии и оценки уровня и качества подготовки:**

- Протокол заседания квалификационно-аттестационной комиссии ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»;

Приложения к протоколу: Ведомости оценок теоретических знаний и практических умений слушателей.

### **2.5. Условия подготовки аттестации слушателей**

#### **2.5.1. Процедура подготовки аттестации включает следующие организационные меры:**

| <b>№ п/п</b> | <b>Содержание деятельности</b>   | <b>Ответственные</b>              |
|--------------|--|-----------------------------------|
| 1.           | Подготовка учебно-методической документации:<br>- экзаменационных материалов для аттестации,<br>- перечня дидактических материалов, разрешенных в ходе теоретического экзамена<br>Обсуждение и утверждение подготовленных материалов | Преподаватели,<br>методист        |
| 2.           | Организация аттестации:  | зам. директора по УПР,            |
| 2.1.         | Подбор экспертов качества подготовки слушателей – состава квалификационно-аттестационной комиссии.   | руководитель<br>Ресурсного центра |
| 2.2.         | Подготовка проекта приказов:<br>- о допуске слушателей к аттестации.   | методист                          |
| 2.3.         | Составление графика сдачи квалификационного экзамена и доведение до сведения слушателей.   |                                   |
| 2.4.         | Подготовка к проведению аттестации:<br>- экзаменационных материалов, дидактических средств,<br>- оборудованных рабочих мест;<br>- аудитории и документов, представляемых на заседание квалификационно-аттестационной комиссии.       | преподаватели                     |
| 2.5.         | Организация заседания квалификационно-аттестационной комиссии  | Зам. директора по УПР             |

## **2.6. Форма и процедура проведения аттестации**

2.6.1. Квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии 11176 Бармен включает в себя 2 этапа и заключается в выполнении слушателями практического задания (пробной квалификационной работы) и сдаче устного экзамена в пределах квалификационных требований и перечня работ по профессии.

2.6.2. Сдача квалификационного экзамена проводится на открытом заседании квалификационно-аттестационной комиссии, утвержденной приказом директора, с участием не менее двух третей ее состава.

2.6.3. Открытое заседание квалификационно-аттестационной комиссии проводится: 1 этап – в кабинете организации обслуживания в организациях общественного питания, где подготовлена зона для индивидуального собеседования квалификационно-аттестационной комиссии со слушателями и все необходимые материалы, 2 этап – в Лаборатории организации обслуживания, где специально подготовлены рабочие места для слушателей для выполнения практического задания, документы в соответствии с п. 2.4.2.

2.6.4. К аттестации на заседании квалификационно-аттестационной комиссии на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего допускаются слушатели, успешно прошедшие в период обучения все виды промежуточной аттестации по общепрофессиональному циклу и профессиональному модулю, практикам.

2.6.5. Процедура сдачи квалификационного экзамена на присвоение рабочей профессии и квалификационного разряда:

- все этапы квалификационного экзамена проводятся на базе ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»;
- для проведения квалификационного экзамена группа слушателей приглашаются к установленному времени, в соответствии с графиком сдачи;
- на подготовку по экзаменационным материалам отводится 45 минут;
- экзаменационные материалы включают три теоретических вопроса и

практические задания согласно разряду. По истечении установленного времени слушатель дает ответы на теоретические вопросы экзаменационного билета, отвечает на дополнительные вопросы, демонстрирует квалификационно-аттестационной комиссии выполнение практического задания;

- все члены квалификационно-аттестационной комиссии фиксируют оценки уровня и качества теоретических знаний, профессиональных умений и навыков, практического опыта слушателя, по результатам выполненной пробной работы и ответов в целом, в специально подготовленной ведомости.

2.6.6. Решение об итоговой оценке результатов квалификационных испытаний и о присвоении слушателю квалификационного разряда по рабочей профессии принимается квалификационно-аттестационной комиссией на закрытом совещании после сдачи экзамена всеми слушателями. Решение принимается простым большинством голосов.

2.6.7. Решения заседания квалификационно-аттестационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом комиссии. В протоколе записываются:

- итоговые оценки результатов квалификационных испытаний по этапам;
- присвоение рабочей профессии и квалификационного разряда.

2.6.8. Решение квалификационно-аттестационной комиссии о присвоении разряда рабочей профессии объявляется слушателям в тот же день, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

2.6.9. Слушателям, успешно сдавшим квалификационные испытания, выдается свидетельство о профессии рабочего, должностям служащего с присвоением 3 квалификационного разряда по рабочей профессии 11176 Бармен.

## **2.7. Критерии оценки уровня и качества подготовки слушателей**

Итоговая оценка уровня и качества подготовки определяется по результатам каждого этапа и носит комплексный характер.



*Основными критериями при определении оценки по 1 теоретическому этапу являются:*

- уровень освоения материала, предусмотренного программой профессиональной подготовки.
- обоснованность, точность, краткость изложения ответов, как на вопросы экзаменационного билета, так и на дополнительные вопросы комиссии.

*Основными критериями при определении оценки по 2 этапу - выполнения практического задания являются:*

- качество выполнения задания - соответствие выполненной работы требованиям профессионального стандарта по данной профессии позволяющее определить уровень практических профессиональных умений и навыков;
- соответствие объема и времени выполнения работы;
- соблюдение при выполнении работы правил техники безопасности и организации рабочего места.

Оценка уровня и качества теоретических знаний и практических умений фиксируется в Протоколе заседания экзаменационной комиссии, по четырех бальной системе – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

*Критериями для установления квалификационного разряда по профессии 11176 Бармен являются:*

- Качество сдачи этапов квалификационных испытаний, позволяющее определить уровень профессиональной подготовки,
- Соответствие уровня подготовки по профессии квалификационным требованиям Профессионального стандарта.

**Задание выполнено на отличном уровне при условиях:**

При изложении теоретических вопросов:

- полно раскрыто содержание материала в объеме программы;
- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий;

правильно использованы термины;

- для доказательства использованы различные умения, сформулированы

выводы;

- ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

При выполнении практического задания (приготовление коктейлей, смешанных напитков и простых закусок):

- приготовленный коктейль, смешанный напиток, простая закуска соответствуют индустриальным стандартам;

- работа выполнена самостоятельно.

**Задание выполнено на хорошем уровне при условиях:**

При изложении теоретических вопросов:

- раскрыто основное содержание материала;

- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

- ответ самостоятельный;

- определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

При выполнении практического задания (приготовление коктейлей, смешанных напитков и простых закусок):

- приготовленный коктейль, смешанный напиток, простая закуска соответствуют индустриальным стандартам;

- задание выполнено с небольшой помощью преподавателя.

**Задание выполнено на удовлетворительном уровне при условиях:**

При изложении теоретических вопросов:

- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

- определения понятий недостаточно четкие;

- не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения допущены ошибки при их изложении;

- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

При выполнении практического задания (приготовление коктейлей, смешанных напитков и простых закусок):

- частично соответствует индустриальным стандартам;
- слушатель выполняет задание с помощью преподавателя.

**Задание выполнено на неудовлетворительном уровне при условиях:**

При изложении теоретических вопросов:

- основное содержание учебного материала не раскрыто;
- не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;
- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

При выполнении практического задания (приготовление коктейлей, смешанных напитков и простых закусок):

- приготовленный коктейль, смешанный напиток, простая закуска не соответствуют индустриальным стандартам;
- слушатель не знает методов и способов приготовления коктейлей, смешанных напитков и простых закусок.

*Приложение 1  
к Программе итоговой аттестации слушателей  
программы профессиональной подготовки*

**Квалификационные требования и перечень работ по профессии 11176 Бармен согласно Профессионального стандарта  
«Официант/бармен»: Бармен 3-го разряда**

| <b>Виды деятельности</b>   | <b>Профессиональные компетенции</b>   | <b>Практический опыт</b>  | <b>Умения</b>   | <b>Знания</b>  |
|--|---|---|---|--|
| Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена | ПК 1.1. Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию<br>Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду<br>Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена<br>Приготовление и оформление закусок по заданию бармена<br>Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена<br>Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче<br>Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче<br>Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки<br>Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры<br>Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена | Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию<br>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков<br>Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков<br>Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления<br>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос<br>Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию<br>Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд<br>Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей<br>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения<br>Правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков<br>Правила личной подготовки бармена к обслуживанию<br>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

*Приложение 2  
к Программе итоговой аттестации слушателей  
программы профессиональной подготовки*

## **Перечень вопросов для подготовки слушателей**

### **Часть 1. Практические задания**

1. Приготовление классических безалкогольных коктейлей: Флорида, Пусифут. Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

2. Приготовление коктейлей группы «ойстер»: Шаман; коктейлей с шампанским: Беллини, Мимоза.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

3. Приготовление коротких смешанных напитков: Синий Тихий Океан, Ангел; слоистых коктейлей: Б-52, Новый русский.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

4. Приготовление коктейлей группы «кордиал»: Водка-Стингер, Храбрый бык.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

5. Приготовление и подача горячих кофейных напитков: кофе по-ирландски, кофе Латте.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

6. Приготовление коктейлей-диджестивов группы «сауэр»: Маргарита; «фrozen»: Банановый Дайкири.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

7. Приготовление коктейлей со сливками и мороженым: Золотая мечта, Кузнечик.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

8. Приготовление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами: Клубничный физ, Золушка, Молочно-банановый.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

9. Приготовление эг-ногов и флипов: Эг-ног Оригинальный, Мокка флип; физов и дейзи: Джин физ, Клюквенный дейзи.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

10. Приготовление напитков группы «хайбол»: Скрудрайвер, Цунами, Текила Санрайз; группы «коллинз»: Том Коллинз.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

11. Приготовление напитков группы «кулер»: Лонг Айленд айсТи, Кармелита; коблеров: Летний, Фруктово-ягодный.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

12. Приготовление смешанных напитков группы «сэнгэри»: Черный бархат, Светлый бархат; джулепов: Мятный джулеп, Мохито.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

13. Приготовление классических безалкогольных коктейлей: Вирджин Мэри, Дева Мария, Устрично-томатный.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление.

14. Приготовление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами: Запретная ягода, Медовый спас, Шоколадный крем.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

15. Приготовление эг-ногов и флипов: Искушение1, Порто Флип, Динамит флип; физов и слингов: Русская красавица, Зимняя фантазия, Сингапур слинг, Бурбон.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

16. Приготовление напитков группы «хайбол»: Кровавая Мэри, Солти дог, Морской бриз; группы «коллинз»: Полковник Коллинз, Педро Коллинз.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

17. Приготовление напитков группы «кулер»: Блю кобра, Мексиканский уголок, Панама; швепес: Биттер Глэм, Тореодор, Карибский зака .

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

18. Приготовление смешанных напитков группы «сэнгэри»: Божественный Сэнгэри, Гиннес Колкейн; джулепов: Египетская пирамида, Мохито.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

19. Приготовление коротких смешанных напитков: Вишневая карамель, Шепот, Зеленые глаза; слоистых коктейлей: Пожар в Техасе, , Елисейские поля, Медуза.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

20. Приготовление грогов и тодди: Ромовый грог, Синий блейзер; Горячий тодди, Ром тодди.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

21. Приготовление коктейлей со сливками и мороженым: Бассейн, Воздушный замок, Карибский закат; экзотических: Пина Колада, Багама Мама; эксклюзивных: Возвращение Титаника, Унесенные ветром, Мадонна.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

22. Приготовление коктейлей-диджестивов группы «сауэр»: Текила Сауэр, Виски сауэр,Бакарди; «фrozen» : Голубая Маргарита, Кайпиринья, Мексиканский удар.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

23. Приготовление горячих кофейных напитков: Айриш крим кофе, кофе по-французски, кофе Амур, Раф, Нерона, кофе Латте.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

24. Приготовление коктейлей группы «кордиал»: Водка-Стингер, Храбрый бык.

Подготовка рабочего места при приготовлении коктейлей. Технология приготовления. Оформление. Подача.

## Часть 2. Теоретическая часть

1. Дайте характеристику терминам и определениям, применяемым в системе общественного питания, согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
3. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Карта вин: структура и содержание.
6. Особенности подбора, сервировки и хранения вин.
7. Правила подбора вин и блюд.
8. Бары: назначение, классификация и характеристика.
9. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
10. Барный инвентарь, виды, характеристика, назначение.
11. Барное стекло и посуда, виды, назначение, характеристика.
12. Основные требования, предъявляемые к бармену.
13. Основные требования, предъявляемые к бариста.
14. Основные требования, предъявляемые к буфетчику.
15. Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир, билд.
16. Смешанные напитки: классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные и безалкогольные), исходного объема (длинные, короткие, напитки для компании).
17. Смешанные напитки: классификация в зависимости от температуры подачи (холодные и горячие), назначения (напитки микс, коктейли-аперитивы и коктейли-диджестивы).
18. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.
19. Крепкоалкогольные напитки: краткая характеристика, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков.
20. Безалкогольные напитки: основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей.
21. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, их использование в составе коктейлей.
22. Физы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
23. Коблеры: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
24. Эг-ноги: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
25. Кулеры: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
26. Джулепы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
27. Характеристика смешанных напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер», особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.
28. Технология приготовления горячих смешанных напитков: особенности приготовления и подачи грога, глинтвейна.
29. Приготовление и подача горячих смешанных напитков на основе кофе.
30. Правила составления кофейной карты.

## Экзаменационный материал

### 1 этап – теоретический

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 1**

1. Дайте характеристику терминам и определениям, применяемым в системе общественного питания, согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Характеристика смешанных напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер», особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 2**

1. Правила составления кофейной карты.
2. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 3**

1. Кулеры: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.



2. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 4**

1. Какие признаки положены в основу классификации предприятий общественного питания?
2. Коблеры: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 5**

1. Эг-ноги: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 6**

1. Дайте характеристику терминам и определениям, применяемым в системе общественного питания, согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Технология приготовления горячих смешанных напитков: особенности приготовления и подачи грога, глинтвейна.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 7**

1. Джулепы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Дайте характеристику терминам и определениям, применяемым в системе общественного питания, согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 8**

1. Бары: назначение, классификация и характеристика.
2. Приготовление и подача горячих смешанных напитков на основе кофе.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 9**

1. Физы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 10**

1. Основные требования, предъявляемые к бариста.
2. Карта вин: структура и содержание.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 11**

1. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, их использование в составе коктейлей.
2. Особенности подбора, сервировки и хранения вин.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 12**

1. Основные требования, предъявляемые к буфетчику.
2. Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир, билд.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 13**

1. Крепкоалкогольные напитки: краткая характеристика, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков.
2. Правила подбора вин и блюд.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 14**

1. Безалкогольные напитки: основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей.
2. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 15**

1. Основные требования, предъявляемые к бармену
2. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 16**

1. Смешанные напитки: классификация в зависимости от температуры подачи (холодные и горячие), назначения (напитки микс, коктейли-аперитивы и коктейли-диджестивы).
2. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 17**

1. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
2. Барное стекло и посуда, виды, назначение, характеристика.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 18**

1. Правила подбора вин и блюд.
2. Бары: назначение, классификация и характеристика.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 19**

1. Смешанные напитки: классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные и безалкогольные), исходного объема (длинные, короткие, напитки для компаний).
2. Барный инвентарь, виды, характеристика, назначение.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 20**

1. Особенности подбора, сервировки и хранения вин.
2. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 21**

1. Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир, билд.
2. Карта вин: структура и содержание.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 22**

1. Коблеры: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Основные требования, предъявляемые к бариста.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Билет 23**

1. Джулепы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Основные требования, предъявляемые к буфетчику.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Вариант 24**

1. Физы: определение, характеристика, особенности приготовления и оформления.
2. Бары: назначение, классификация и характеристика.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**1 этап - теоретический**

**Вариант 25**

1. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
2. Безалкогольные напитки: основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей.

**2 этап – практический**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 1**

1. Изучить рецептуру горячего напитка из кофе «Эспрессо».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать кофе «Эспрессо».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 2**

1. Изучить рецептуру безалкогольного коктейля «Флорида».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать безалкогольный коктейль «Флорида».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 3**

1. Изучить рецептуру горячего напитка из кофе «Капучино».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать кофе «Капучино».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 4**

1. Изучить рецептуру коктейля группы «ойстер» «Шаман».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Шаман».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 5**

1. Изучить рецептуру коктейля с шампанским «Беллини».
2. Подготовить рабочее место.



3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Беллини».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 6**

1. Изучить рецептуру горячего напитка из кофе «Латте Маккиато».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать кофе «Латте Маккиато».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 7**

1. Изучить рецептуру короткого смешанного напитка «Синий Тихий океан».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать короткий смешанный напиток «Синий Тихий океан».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 8**

1. Изучить рецептуру слоистого коктейля «Б-52».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать слоистый коктейль «Б-52».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 9**

1. Изучить рецептуру короткого смешанного напитка «Ангел».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать короткий смешанный напиток «Ангел»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 10**

1. Изучить рецептуру коктейля группы «кордиал» «Храбрый бык».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Храбрый бык».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 11**

1. Изучить рецептуру «Кофе по-ирландски».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать «Кофе по-ирландски».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 12**

1. Изучить рецептуру коктейля со сливками и мороженым «Золотая мечта».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль со сливками и мороженым «Золотая мечта».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 13**

1. Изучить рецептуру коктейля группы «сауэр» «Маргарита».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Маргарита».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 14**

1. Изучить рецептуру коктейля группы «фrozen» «Банановый дайкири».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Банановый дайкири».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 15**

1. Изучить рецептуру коктейля «Клубничный физ».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Клубничный физ».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 16**

1. Изучить рецептуру эг-нога «Оригинальный».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать напиток эг-ног «Оригинальный».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 17**

1. Изучить рецептуру флипа «Мокка-флип».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать «Мокка-флип».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 18**

1. Изучить рецептуру коктейль «Джин-физ».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Джин-физ».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 19**

1. Изучить рецептуру короткого смешанного напитка «Вишневая карамель»
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать короткий смешанный напиток «Вишневая карамель».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 20**

1. Изучить рецептуру смешанного напитка группы «сэнгэри» «Божественный сэнгэри».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать смешанный напиток «Божественный сэнгэри».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 21**

1. Изучить рецептуру напитка группы «хайбол» «Цунами».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать напиток «Цунами».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 22**

1. Изучить рецептуру напитка группы «коллинз» «Том Коллинз».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать напиток «Том Коллинз».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 23**

1. Изучить рецептуру смешанного напитка группы «сэнгэри» «Черный бархат».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать смешанный напиток «Черный бархат».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 24**

1. Изучить рецептуру джулепа «Мятный джулеп».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать «Мятный джулеп».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 25**

1. Изучить рецептуру экзотического коктейля «Пина Коллада».

2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать экзотический коктейль «Пина Коллада».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 26**

1. Изучить рецептуру напитка группы «кулер» «Блю кобра».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать напиток «Блю кобра».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 27**

1. Изучить рецептуру коктейля с мороженым и со сливками «Воздушный замок».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать коктейль «Воздушный замок».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 28**

1. Изучить рецептуру короткого смешанного напитка «Зеленые глаза».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать смешанный напиток «Зеленые глаза».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 29**

1. Изучить рецептуру физа «Русская красавица».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать физ «Русская красавица».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

**Квалификационный экзамен**

Профессия: 11176 Бармен

**2 этап - практический**

**Вариант 30**

1. Изучить рецептуру джулепа «Мохито».
2. Подготовить рабочее место.
3. Приготовить, оформить и подать джулеп «Мохито».



***Перечень дидактических материалов, разрешенных к использованию  
в ходе экзамена***

**Дидактические материалы включают следующий перечень:**

1. Комплект бланков технологической документации;
2. Наглядные пособия (планшеты по технологии напитков и коктейлей, способы оформления и подачи напитков и коктейлей).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (теоретическая и практическая части)