

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

ГЕОГРАФИЯ И КУЛЬТУРА НАПИТКОВ МИРА

Методические указания
для выполнения контрольной работы
студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
заочной формы обучения

Красноярск 2017

География и культура напитков мира: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения / Т. А. Балябина; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2017. – 23 с.

© ФГАОУ ВПО «Сибирский
Федеральный университет»
Торгово-экономический
институт
2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения	4
2 Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.....	6
3 Варианты контрольных работ.....	7
4 Варианты практических заданий	11
5 Варианты тестовых заданий	13
Библиографический список.....	23

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Согласно учебному плану подготовки студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» дисциплина «География и культура напитков мира» входит в число дисциплин вариативной части профессионального цикла в качестве обязательной дисциплины.

Целью освоения дисциплины «География и культура напитков мира» является получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «География и культура напитков мира».

Учебные задачи дисциплины «География и культура напитков мира» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучить историю возникновения различных напитков мира;
- рассмотреть классификацию и технологию приготовления напитков;
- изучить технологию хранения различных напитков;
- рассмотреть особенности продвижения различных напитков мира;
- изучить правила употребления напитков: культуру употребления в чистом виде и использование в коктейлях;
- изучить ассортимент и подачу различных групп напитков.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

В результате освоения дисциплины «Сервисная деятельность» студент должен

Знать:

- особенности изготовления и употребления напитков разных стран;
- историю появления тех или иных напитков;
- многообразия видов алкогольных и безалкогольных напитков;
- современные информационно-коммуникационные технологии в сфере сервиса;
- категории, правила и сроки хранения алкогольных напитков;
- традиции производства напитков в разных винодельческих странах;

- производство и культуру употребления вин и иных спиртных напитков.

Уметь:

- использовать ключевую терминологию по дисциплине;
- соблюдать требования этики и этикета во время подачи напитков;
- классифицировать напитки по месту происхождения;
- использовать различные источники информации;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- применять правильную манеру подачи напитков соответственно традициям той или иной культуры;
- расшифровать информацию, указанную на этикетке;
- оценить качество и охарактеризовать различные типы вин и крепких спиртных напитков.

Владеть:

- представлениями о специфике географии культуры напитков мира;
- навыками грамотного использования методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации;
- системами оценки качества напитков;
- основами обеспечения безопасности потребителей в форс-мажорных обстоятельствах;
- навыками составления сбалансированной винной карты;
- навыками выбирать и рекомендовать напитки в соответствии с употребляемыми блюдами и обстановкой.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу. Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов – заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник.

В практическом разделе студент выполняет практическое задание или отвечает на тестовое задание.

Тестовые задания представлены в четырех формах:

- открытая – необходимо дополнить словосочетание, предложение и т.д.

- закрытая - необходимо выбрать правильный ответ (ответы).

Не может быть: - все ответы правильные, все ответы не правильные, 50% из предложенных вариантов ответов правильные, 50 % - не правильные.

- на соответствие – необходимо соотнести что-то чему-то, определить соответствие между группами, расположенных в двух столбцах (либо цифрами, либо стрелками);

- на упорядочение – необходимо расположить в правильной последовательности.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена. Текст работы излагается в машинописном виде на листах формата А4. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор вариантов контрольных работ

Предпоследняя цифра шифра предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4	
9	6	8	9	11	3	5	7	12	14	16	
8	17	4	18	3	20	1	16	2	5	19	
7	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15	
6	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5	
5	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12	
4	4	19	16	3	18	5	1	17	20	2	
3	8	10	14	15	9	7	13	6	12	11	
2	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2	
1	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8	

3 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1

1. География и технология производства кофе
2. Смешанные напитки: построение, способы приготовления, классификация
3. Практическое задание 1

Вариант 2

1. Самые дорогие напитки мира
2. Культура и технология производства пива в разных странах
3. Тестовое задание 1

Вариант 3

1. Исторический аспект производства напитков в России
2. Коктейли - диджестивы, характеристика групп
3. Практическое задание 2

Вариант 4

1. География выращивания чая. Виды чая
2. Технология и разновидности бальзамов, битеров
3. Тестовое задание 2

Вариант 5

1. Виски- отличие разных сортов, культура потребления
2. Культура приготовления коктейлей
3. Практическое задание 3

Вариант 6

1. Сравнительные сырьевые и технологические данные о крепких алкогольных напитках разных стран
2. Законы хранения вин
3. Тестовое задание 3

Вариант 7

1. Ксантиновые напитки.
2. Технологические особенности водки и её производства по основным позициям.
3. Практическое задание 4

Вариант 8

1. Болезни, дефекты и недостатки вин
2. Кальвадос: производств, разновидности кальвадоса, употребление.
3. Тестовое задание 4

Вариант 9

1. Джин: история создания, характеристика, страны изготовители
2. Наиболее знаменитые винные регионы Италии их характеристика, сорта винограда.
3. Практическое задание 5

Вариант 10

1. Ром: история создания, виды рома и их производство, употребление, наиболее известные марки промышленного рома.
2. Искусство дегустации
3. Тестовое задание 5

Вариант 11

1. Херес: употребление, наиболее известные марки, производство, разновидности хереса.
2. Правила прочтения винной этикетки
3. Практическое задание 6

Вариант 12

1. Винные аксессуары и правила работы с ними. Основы составления винной карты. Правила работы с винной картой.
2. Пиво: история создания, производство пива, как правильно прочитать этикетку
3. Тестовое задание 6

Вариант 13

1. Наиболее известные винодельческие регионы Испании: характеристика, стили вина, сорта винограда
2. Длинные смешанные напитки, характеристика групп
3. Практическое задание 7

Вариант 14

1. Коньяк: классификация коньяков, регионы производства, особенности технологического процесса приготовления, бренды. Особенности дегустации коньяка
2. Основные правила подачи белого вина, красного вина, игристого вина
3. Тестовое задание 7

Вариант 15

1. Факторы, оказывающие влияние на сенсорные способности (цвет, вкус, аромат). Порядок сенсорной оценки вина. Характеристика достоинств и недостатков 100 бальной системы Паркера.
2. Шампанское: история создания. Регламентация. Производство шампанского. Виды шампанских вин. Подача шампанского. Употребление. Наиболее известные марки шампанского

3. Практическое задание 8

Вариант 16

1. Наиболее знаменитые винные регионы Франции их характеристика, сорта винограда
2. Групповые смешанные напитки, характеристика групп
3. Тестовое задание 8

Вариант 17

1. Основные характеристики виноградных вин: экстрактивность, содержание воды, углеводов, азотистых веществ, фенольных веществ, кислотность.
2. Особенности производства ароматизированных вин. Назовите наиболее известные фирмы -производители ароматизированных вин
3. Практическое задание 9

Вариант 18

1. Национальные крепкие напитки, их характеристика
2. Требования к качеству, упаковке, маркировке вин
3. Тестовое задание 9

Вариант 19

1. Таможенная экспертиза вина
2. Крепкие спиртные напитки на основе растений: история создания, производство, разновидности, употребление. Некоторые известные марки текилы и мескаля. Общий предок текилы и мескаля - пульке.
3. Практическое задание 10

Вариант 20

1. Органолептическая оценка вина
2. Ром: история создания, виды рома и их производство, употребление. Наиболее известные марки промышленного рома
3. Тестовое задание 10

4 ВАРИАНТЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Практическое задание 1: Как называется водка в разных странах мира? Составить глоссарий, выделив особенности каждой

Практическое задание 2: Составить перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности

Практическое задание 3: Нарисовать график, изобразив на нем точками алкогольные напитки по степени их крепости, от самого слабого, к самым крепким

Практическое задание 4: Составить таблицу взаимозаменяемых алкогольных напитков в коктейлях.

Практическое задание 5: Рядом с перечнем стран мира напишите национальные напитки каждой страны

Практическое задание 6: Прочтите правильно винную этикетку. Укажите, какая информация содержится под цифрами



Практическое задание 7: Описать концепцию винного бара. Указать основные моменты, которые необходимо учитывать при формировании ассортимента

Практическое задание 8: Составить глоссарий групповых смешанных напитков

Практическое задание 9: Выбрать несколько сайтов компании торгующих вином (Россия, Красноярск), дайте предложения по закупке изделий для ресторана с европейской кухней, азиатской, обоснуйте.

Практическое задание 10: Сравнить профессии сомелье, кавист, бармен. Описать общие и индивидуальные требования по каждой специальности

5 ВАРИАНТЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тестовое задание 1.

1. Пиво классифицируется по:

- крепости
- пенности
-

2. Группа напитков, содержащих мяту:

- флипы
- коблеры
- джулепы
- физы

3. Соотнесите способ приготовления коктейля его названию

Билд	В шейкере
Стир	С большим количеством льда
Шейк	В бокале микс-дринк, лонг-дринк
Бленд	В смешительном стакане

4. При составлении карты специальных видов пива необходимо указывать:

- страну-производителя
- цену
- название пива
- особые размеры емкости
-

5. Сладкий питательный коктейль, приготовленный из меда, сливок и базы:

- фраппе
- зуум
- смэш
- сауэр

6. Качество чая визуально можно оценить по следующим показателям:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| - | - посторонние включения |
| - типы (чайные почки) | - скрученность чаинок |
| - цвет заварки | - однородность сырья |

7. Исторически сложились два способа производства джина: лондонский сухой и

8. Особый вид алкогольного напитка, распространенного в Германии, исходным сырьем которого является картофель, свекла и пшеничный или ржаной солод -

9. Напитки, основными компонентами которых являются ректифицированный этиловый спирт и натуральный ромовый спирт, смешанные в различных соотношениях -
.....

10. Метод сбора кофе, при котором очень осторожно срывают только зрелые плоды -
.....

Тестовое задание 2.

1. Многочисленные сорта кофе в зависимости от места произрастания разделяют на 3 основные группы:
 - латиноамериканские
 -
 - африканские

2. Техника приготовления коктейлей имеет несколько разновидностей:
 - взбалтывание
 - переливание
 - перемешивание
 - составление

3. Вина, которые характеризуются тонкостью вкуса и аромата и выдерживаются перед розливом в бутылки не менее полутора лет -

4. В соответствии с европейской классификацией коктейли по объему бывают:
 - средние
 - длинные
 - с большим наполнением
 -

5. Коктейли, способствующие пищеварению:
 - хайболы
 - диджестиы
 - кулеры
 - битеры

6. В соответствии с классификацией растительное сырье, используемое для коктейлей, по употребляемой части растения делят на группы:
 - травы и листья
 - корни и корневища
 - древесная кора
 - цветы
 -

7. Соотнесите способ приготовления коктейля его названию:

<input type="checkbox"/> билд	<input type="checkbox"/> в шейкере
<input type="checkbox"/> бленд	<input type="checkbox"/> с большим количеством льда
<input type="checkbox"/> шейк	<input type="checkbox"/> в смешительном стакане
<input type="checkbox"/> стир	<input type="checkbox"/> в бокале микс-дринк, лонг-дринк

8. Соотнесите тип вина его названию

Мартина	Десертное вино
Кагор	Ароматизированное вино
Малага	Ликерное вино

9. Стержневым, центральным показателем при оценке кофе, как напитка, является –

10. Формула коктейля имеет следующий вид: база + + вкусо-ароматический компонент + наполнитель

Тестовое задание 3.

1. Технология изготовления черного чая состоит из следующих операций:
 - сбор
 - завяливание
 - подсушивание
 - скручивание
 -

2. Способы подачи коктейля:
 - фрозен
 - фраппе
 - мист

3. Укажите правильный порядок приготовления слоистого коктейля (в убывающем порядке по плотности):
 - ликеры – пунши
 - ликеры крепкие
 - сиропы-кремы
 - наливки десертные
 - настойки сладкие
 - настойки полусладкие

4. Чем тоньше размолот кофе, тем меньше степень его

5. Особый вид алкогольного напитка, распространенного в Германии, исходным сырьем которого является картофель, свекла и пшеничный или ржаной солод -

6. Специальный аромат жареному кофе придают

7. К коротким смешанным напиткам (Short Drinks) относят группы напитков:
 - сауэр
 - флип
 - кулер
 - зуум
 - дейзи
 - смэш

8. Португальское ликерное вино, которое приготавливают из специальных сортов винограда -

9. В зависимости от плотности основного сула различают следующие виды пива:
 - цельное
 - простое
 - разливное
 -

10. Немецкое бренди из мелкой черной вишни:
 - кальвадос
 - кирш
 - плиска
 - масьера

Тестовое задание 4.

1. Грузинский крепкоалкогольный виноградный напиток, приготавливаемый на спирте из незрелого сортового винограда с гребнями -
2. Самый известный тип смешанных напитков, приготавливаемый разными способами и употребляемый обычно со льдом в любое время -
3. В качестве вкусо – ароматических компонентов могут выступать:

<input type="checkbox"/> мед	<input type="checkbox"/> крепкие ликеры
<input type="checkbox"/> молоко	<input type="checkbox"/> бальзамы
<input type="checkbox"/> фруктово-ягодные сиропы	<input type="checkbox"/> битеры
<input type="checkbox"/> фруктово-ягодные ликеры	<input type="checkbox"/> ароматизированные вина
4. Коктейли, приготавливаемые с большим количеством льда, а также коктейли с фруктами:

<input type="checkbox"/> шейк
<input type="checkbox"/> стир
<input type="checkbox"/> бленд
<input type="checkbox"/> билд
5. Основными показателями воды, определяющими ее пригодность для питья, являются:

- механические примеси	- цвет воды
- примеси железа	- запах
-	- вкус
6. Ароматические и вкусовые характеристики вина -
7. Разновидность анисовой настойки на основе полыни зеленоватого цвета -
8. Классификация вин, в основе которой лежит место выращивания и переработки винограда – это классификация вин:

<input type="checkbox"/> Германии
<input type="checkbox"/> Испании
<input type="checkbox"/> Италии
<input type="checkbox"/> Франции
9. Оценку качества кофе проводят по следующим показателям:

- вкус кофе	- аромат кофе
- кислотность	- букет
- послевкусие	- полнота
- баланс	-
10. Вина, приготовленные из купажированных виноградных вин путем добавления в них спирта, сахара, настоев ароматических трав и корней:

<input type="checkbox"/> десертные
<input type="checkbox"/> игристые
<input type="checkbox"/> плодовые
<input type="checkbox"/> ароматизированные

Тестовое задание 5.

1. Сложная биологическая система, в которой непрерывно происходят физические, химические и биологические процессы -
2. Сорта вина, приготовленные путем сбраживания сока плодов одного вида (кроме яблок) с последующим добавлением этилового спирта и сахара:
 - сухие
 - десертные
 - специальной технологии
 - игристые
3. На четыре основные категории: столовые, марочные, сортовые, вино «Резерва» делят вина:
 - Франции
 - Италии
 - Испании
 - Германии
4. Азиатский крепкоалкогольный напиток золотисто-желтого цвета, получаемый из в результате перегонки перебродившего ржаного сула и патоки из сахарного тростника или с добавлением сока сахарной пальмы -
5. В зависимости от физико – химических качеств и органолептических показателей ром делят на типы: легкий, средний,
6. В качестве смягчающе – сглаживающего компонента коктейлей могут служить:
 - вермуты
 - биттеры
 - молоко
 - ром
 - яйца
 - ягодные соки
 - бренди
 - мед
 - ликеры
7. В соответствии с классификацией растительное сырье, используемое для коктейлей, по употребляемой части растения делят на группы:
 - травы и листья
 - корни и корневища
 - древесная кора
 - цветы
 -
8. Многочисленные сорта кофе в зависимости от места произрастания разделяют на 3 основные группы:
 - латиноамериканские
 - азиатские
 -
9. Группа смешанных напитков, особенностью приготовления которых является использование ананасового сиропа и ананасового газированного напитка:
 - дейзи
 - фикс
 - смэш
 - свилз
10. Качество чая визуально можно оценить по следующим показателям:
 -
 - типсы (чайные почки)
 - цвет заварки
 - посторонние включения
 - скрученность чаинок
 - однородность сырья

Тестовое задание 6:

1. Натуральные сухие вина, получаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые до 1 января следующего за урожаем виноградного года – это вина:
 без выдержки
 молодые
 выдержанные
 марочные
 коллекционные
2. На односолодовое, чистосолодовое, зерновое, смешанное подразделяется виски:
 Американское Ирландское
 Шотландское Канадское
3. Вид напитка, отличающийся от анисовых настоек меньшим содержанием сахара, а также тем, что в его композиции входит солодовый корень и может добавляться карамель, придающая напитку коричневый цвет -
4. В качестве алкогольного наполнителя коктейля могут выступать:
 пиво шампанское
 сидр игристые вина
 бренди бальзам
5. Способы подачи коктейля:
- фрозен
- фраппе
-
6. Существует несколько способов сбора плодов кофе:
- метод стриппинга
-
- пиккинг
7. Расположите в правильной последовательности стадии процесса становления вина:
Созревание
Осветление
Старение
Отмирание
Формирование
Стабилизация
8. Крепкий алкогольный напиток, являющийся продуктом дистилляции виноградного вина или сброженных плодово-ягодных соков, вырабатывается из коньячных спиртов 3-, 4- и 5-летней выдержки -
9. Эксперты рекомендуют для заваривания различных видов чая использовать воду различной температуры:
- черный (полностью ферментированный) чай –
- зеленый (неферментированный) чай -
- белый (неферментированный) чай -
10. Мексиканский напиток, который готовится из перебродившего сока агавы, подвергающейся ректификации только один раз -

Тестовое задание 7:

1. В зависимости от концентрации сахара игристые вина делят на:
 - сухие
 - полусухие
 - полусладкие
 - сладкие
 -

2. К коротким смешанным напиткам (Short Drinks) относят группы напитков:
 - сауэр флип
 - кулер зуум
 - дейзи смэш

3. Одна из основных стадий производственного процесса, ответственная за составление коньяка с числом компонентов от 1 до 50 -

4. Формула коктейля имеет следующий вид: база + смягчающе – сглаживающий компонент + вкус – ароматический компонент +
5. Соотнесите тип марсала ее характеристике

Специальная марсала	Золотисто-янтарного цвета, крепость 14-20% об., срок выдержки не менее 5 лет
Высшая марсала	Темно-янтарного цвета, с приятной горчинкой, крепостью 18-22% об., срок выдержки 2-5 лет
Отборная марсала	Кирпично – красного цвета, крепостью 17% об., срок выдержки не менее 4 месяцев
Самородная марсала	Готовят на основе высшей и тонкой марсалы с введением различных добавок (бананов, кофе, мандаринов, яичных желтков и др)

6. По способу приготовлению коктейли можно разделить на группы:
 - билд шейк
 - стир короткие
 - слоистые бленд

7. При приготовлении слоистого коктейля для последнего (верхнего) слоя подходят:
 - водка ликер
 - коньяк джин
 - виски молоко
 - вермут соки

8. Зимний горячий напиток, состоящий из вина, рома, фруктового сока, сахара (или меда), пряностей -

9. Группа смешанных напитков, особенностью приготовления которых является использование малинового сиропа и малинового газированного наполнителя:
 - фикс дейзи
 - коллинз фрозен

10. Сладкие высокосортные крепкоалкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел -

Тестовое задание 8:

1. Напитки, изготавливаемые путем мацерации, т.е. в чистом спирте вымачивают различные горькие растения, такие как полынь, горечавка, перец, хина, имбирь -
2. Разные способы заваривания кофе требуют различную степень помола. Выделяют следующие степени помола: - грубый -
- тонкий - тонкий эспрессо помол
- средний тонкий помол - порошкообразный
3. В качестве безалкогольного наполнителя коктейля могут выступать:
 минеральная вода цитрусовые газированные напитки
 соки лед
 мед яйца
 фруктово-ягодные газированные напитки молоко
4. На односолодовое, чистосолодовое, зерновое, смешанное подразделяется виски:
 Американское Ирландское
 Шотландское Канадское
5. На две группы: столовые и марочные с высокой оценкой, классифицируются вина в:
 Италии Испании
 Франции Германии
6. Вермут, произведенный из качественного вина, вкус и аромат которого обогащены настоем более чем тридцати видов трав, цветов, фруктов, семян, коры и листьев -
7. Группа смешанных напитков, в состав которых обязательно входят яйца, растертые с сахаром и смешанные с другими продуктами такими, как сироп, молоко сливки, мороженое -
1. К коротким смешанным напиткам (Short Drinks) относят группы напитков:
 сауэр флип
 кулер зуум
 дейзи смэш
9. Самое знаменитое американское виски, производимое с использованием кукурузы -
10. Соотнесите состав напитка его названию:

Хайболы	Крепкий алкогольный напиток (или вино) + содовая (или минеральная) вода
Кулеры	Крепкий алкогольный напиток + лимонный сок + сироп (или ликер) + минеральная (или содовая) вода
Физы	Крепкий алкогольный напиток + кислый сок + сироп (или ликер)

Тестовое задание 9:

1. Процесс становления вина состоит из следующих операций:
 - формирование
 - созревание
 - осветление
 - стабилизация
 - отмирание
 -

2. Сочетание ароматов, вкусов и послевкусий, достигаемое в результате смешивания в определенных пропорциях различных сортов и разновидностей кофе –

3. В ресторанах с европейской кухней перечень алкогольных напитков начинают с:
 - водки
 - коньяка
 - вин
 - пива
 - шампанского
 - минеральных вод

4. Разновидность анисовой настойки зеленоватого цвета на основе полыни:
 - пастис
 - абсент
 - аквавит

5. Пиво классифицируется по:
 - прозрачности
 - пенности
 -

6. Все семейство хересов подразделяют на две большие группы: олоросо и

7. Техника приготовления коктейлей имеет несколько разновидностей:
 - взбалтывание
 - переливание
 - перемешивание
 - составление

8. Сложная биологическая система, в которой непрерывно происходят физические, химические и биологические процессы -

9. Сладкий питательный коктейль, приготовленный из меда, сливок и базы:
 - фраппе
 - зуум
 - смэш
 - сауэр

10. В качестве безалкогольного наполнителя коктейля могут выступать:
 - минеральная вода
 - лед
 - соки
 - мед
 - цитрусовые газированные напитки
 - яйца
 - фруктово-ягодные газированные напитки
 - молоко

Тестовое задание 10:

1. Вино испанского происхождения, которое в отличие от других вин, вызревает в ненаполненных бочках, т.е. над поверхностью вина сеть воздушное пространство -
2. Итальянское вино, которое готовят купажированием сухих виноматериалов с тонами окисленности, спиртованного сусла (синофэ) или сульфитированного сусла (котто) и концентрированного сусла, уваренного до появления коричневого цвета и вкуса карамелизации -
3. Натуральные сухие вина. Получаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые до 1 января следующего за урожаем виноградного года – это вина:
 - марочные
 - молодые
 - без выдержки
 - выдержанные
4. Насыщенность кофе, консистенция, сравнительная плотность - синонимы одного из показателей кофе -
5. Основная особенность виски – это отсутствие в нем привкуса торфа
 - американского
 - шотландского
 - ирландского
 - канадского
6. При приготовлении слоистого коктейля для последнего (верхнего) слоя подходят:

<input type="checkbox"/> водка	<input type="checkbox"/> ликер
<input type="checkbox"/> коньяк	<input type="checkbox"/> джин
<input type="checkbox"/> виски	<input type="checkbox"/> молоко
<input type="checkbox"/> вермут	<input type="checkbox"/> соки
7. Пиво классифицируется по:
 - прозрачности
 - крепости
 -
8. Группа смешанных напитков, к которым обязательно добавляется мускатный орех:
 - тодди
 - слинг
 - сангари
 - джулеп
9. Крепкие целебные напитки, в состав которых входят компоненты целебных и ароматных веществ растительного происхождения. -
10. Основным биологически активным компонентом кофе является органический алкалоид –

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Балябина Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача : учеб. пособие / Т. А. Балябина, О. А. Яброва ; Краснояр. гос.торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2008. – 428 с.

2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>

Дополнительная литература

1. Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие / П.В. Большаник. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 241 с.

Режим доступа: www.dx.doi.org/10.12737/20858

2. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=465410>

3. География туризма: Учебник / В.Л. Погодина, И.Г. Филиппова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.

Режим доступа: <http://Znanium.com/catalog.php?bookinfo=484843>

4. География туризма: Учебное пособие / П.В. Большаник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=555007>

5. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 1071 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834>

6. Матюхина, Ю. А. Индустрия туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Матюхина. — 2-е изд., стер. — М. : Флинта, 2013. — 312 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=462825>

7. Технологические приемы производства столовых вин без остаточных количеств триазолов / Антоненко М.В. - Краснодар.:СКЗНИИСиВ, 2012. - 112 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=559195>

8. Шарп, И. Философия гостеприимства Four Seasons: Качество, сервис, культура и бренд [Электронный ресурс] / Изадор Шарп при участии Алана Филлипса ; Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер, 2014. — 366 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=521562>

9. Чемисова, Л. Э. Кorkовая пробка – важный фактор сохранения качества виноградных вин. – Краснодар: ГНУ Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства Россельхозакадемии, 2012. – 164 с. –

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529047>