МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«26» октября 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 Барное дело

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2023 г.

Программу составил(и):
Рябов Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Барное дело"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 октября 2023 г. протокол № 04 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от «26» октября 2023 г. № 2

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела, организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков.

1.2. Задачи:

- изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейльбаре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско- баре, лобби-баре;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- формирование практических навыков использования барного оборудования, приготовления и подачи напитков;
- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков; - ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом»

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	14 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
В том числе электрон.	16	16	16	16
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Основные сведения о баре. Подготовка бара к обслуживанию.						
1.1	**Тема 1. Классификация баров, назначение, характеристика. Краткое содержание: Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара; Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Знать: назначение и характеристику баров; современные компьютерные системы для расчета с потребителями, автоматизированный учет и контроль поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара; /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос.
1.2	**Тема 1. Классификация баров, назначение, характеристика. Краткое содержание: Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара; Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля,**	8	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

	варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Знать: назначение и характеристику баров; современные компьютерные системы для расчета с потребителями, автоматизированный учет и контроль поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара; Уметь: использовать современные компьютерные системы для расчета с потребителями; вести контроль поступающей выручки. Владеть: автоматизированным учетом, оформление заявок на продукцию бара. /Ср/						
1.3	**Тема 2. Материально-техническая база обслуживания Краткое содержание: Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками; Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации; Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Знать: оборудование бара применение и назначение. /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Конспект; Устный опрос.
1.4	**Тема 2. Материально-техническая база обслуживания Краткое содержание: Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками; Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его**	8	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

	специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации; Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Знать: оборудование бара применение и назначение. Уметь: применять оборудование для бара по назначению. Владеть: инвентарем и инструментами бара, методом европейского и бостонского шейкеров, требованиями к мерам объема. /Ср/						
1.5	**Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармены. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Знать: Этапы организации обслуживания в баре /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Конспект; Устный опрос.
1.6	**Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по лабораторной работе; тестирование

	Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармены. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Уметь: подготавливать рабочее место бармена. Проверять оборудование для бара Владеть: Правилами пользования барными инструментами. Способом охлаждения стаканов для коктейлей. Правильно применять лед и льдогенератор. /Пр/						
1.7	**Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармены. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Знать: Этапы организации обслуживания в баре Уметь: подготавливать рабочее место бармена. Проверять оборудование для бара. Владеть: Правилами пользования барными инструментами. Способом охлаждения стаканов для коктейлей. Правильно применять лед и льдогенератор. /Ср/**	8	5	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки
1.8	**Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями. Краткое содержание: Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча**	8	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

	гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена. Знать: технологию обслуживания в барах разных типов и классов, порядок и форма расчета с посетителями. последовательность подачи блюд и напитков. Уметь: встречать гостей, предлагать меню и карты вин, прием и оформление заказа, давать рекомендации в выборе блюд и напитков. Владеть: методом и формой расчета с посетителями, отчетности бармена. /Ср/						
1.9	**Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями. Краткое содержание: Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена. Уметь: встречать гостей, предлагать меню и карты вин, прием и оформление заказа, давать рекомендации в выборе блюд и напитков. Владеть: методом и формой расчета с посетителями, отчетности бармена. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по лабораторной работе; тестирование
	Раздел 2.Раздел 2. Информационное обеспечение деятельности бара.						
2.1	**Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Краткое содержание: Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Конспект; Устный опрос.

	тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей. Знать: Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Роль сомелье в разработке карты вин. /Лек/						
2.2	**Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Краткое содержание: Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей. Знать: Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Роль сомелье в разработке карты вин. Уметь: составлять и оформлять различные виды меню в соответствии с тематической направленностью бара Владеть: картой бара, требованием к информации в меню, картой вин и коктейлей. /Ср/**	8	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.3	**Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов. Краткое содержание: Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы,**	8	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

	коллинзы, кулеры, рикки, Швепс. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов. Знать: Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков, классических коктейлей Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Гарниры и топпинги. Применять технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Владеть: техникой приготовления, совместимостью напитков, рецептуры и технологии производства различных коктейлей. Техникой оформления и подачей коктейлей и напитков. /Ср/						
2.4	**Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. 8 Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов. Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Гарниры и топпинги. Применять технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Владеть: техникой приготовления, совместимостью напитков, рецептуры и технологии производства различных коктейлей. Техникой оформления и подачей коктейлей и напитков. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по лабораторной работе; тестирование
2.5	**Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные**	8	15	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

	напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании. **Краткое содержание: Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги.** **Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача.** **Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе, Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия.** **Знать: Классификация и методы приготовления горячих и холодных смешанных напитков. Рецептуру и способы приготовления коктейлей** **Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Применять технологические карты.** **Владеть: техникой приготовление грогов и тодди, горячих смешанных напитков на основе чая, кофе. Рецептурой и способами приготовления напитков для компании.** **/Ср/**						
2.6	**Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе, Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия.** **Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Применять технологические карты.** **Владеть: техникой приготовление грогов и тодди, горячих смешанных напитков на основе чая, кофе. Рецептурой и способами приготовления напитков для компании.** **/Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по лабораторной работе; тестирование
	Раздел 3.Итоговая аттестация						
3.1	**Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии**	8	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к зачету, итоговое тестирование

	регламентам и стандартам Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Зачёт/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Игровые технологии

Технологии игрового обучения — это способы, методы и приемы, с помощью которых преподаватель задает ситуации, в которых должны оказаться ученики для получения знаний или практического полезного опыта; формирует обстоятельства, побуждающие учеников к самостоятельному принятию решений — чтобы потом сделать выводы, проработать ошибки; предлагает выбор - разные социальные роли и «маски», варианты решения задач, которые позволяют лучше узнать себя, проконтролировать свое поведение, эффективнее справиться со сложным делом; создает среду для повышения мотивации с помощью активизации воображения, «духа соперничества», азарта, групповой деятельности

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания,

Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания,

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества

Продвинутый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Высокий уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания,	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на

(способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	задания, которые следует выполнить.	которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания,
Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,
Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества
2. Пороговый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания,
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества
3. Продвинутый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
4. Высокий уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

ПКС-1

Тема 1. Классификация баров, назначение, характеристика.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Перечислите виды баров и их характеристику.
2. Охарактеризуйте типы и классы баров.
3. Охарактеризуйте правильную организация рабочего места бармена.
4. Перечислите разновидности баров
5. Охарактеризуйте торговые помещения бара, их назначение, характеристика
6. Охарактеризуйте оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение, подготовка к работе.
7. Расскажите в чём отличия меню ресторана и бара? Ответ обоснуйте.
8. Перечислите документы, наличие которых обязательно в соответствии с государственным стандартом.
9. Сформулируйте планирование работы в барах.
10. Расскажите историю возникновения бара, коктейля

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Перечислите требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание.
2. Охарактеризуйте классификацию и характеристика баров
3. Опишите обслуживающий персонал бара: функции, требования к квалификации
4. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.
5. Охарактеризуйте зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки,

6. Перечислите новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в барах.
7. Расскажите обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.
8. Перечислите особенности организации обслуживания в барах различных типов и классов.
9. Расскажите классификацию баров, назначение, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащение.
10. Охарактеризуйте что такое барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.

Тема 2. Материально-техническая база обслуживания
Перечень вопросов для устного опроса
1. Дайте характеристику инвентаря и инструментов бара
2. Перечислите встроенное оборудование и дайте характеристику.
3. Охарактеризуйте барные стойки, их виды, характеристика.
4. По какому принципу размещается кассовая машина.
5. Перечислите виды шейкеров. Правила работы с ними.
6. Охарактеризуйте формы производства продукции, обслуживание и расчетов с посетителями.
7. Расскажите о барной стойке: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
8. Перечислите использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;
9. Дайте характеристику инвентарю и инструментов бара.
10. Каким образом идет получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Охарактеризуйте требования к обслуживающему персоналу.
2. Перечислите торговые помещения для баров: назначение барной стойки, ее функциональные особенности
3. Охарактеризуйте оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
4. Перечислите посуду бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Критерии выбора посуды.
5. Охарактеризуйте инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
6. Охарактеризуйте классификацию и характеристику баров
7. Охарактеризуйте элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
8. Перечислите правила пользования барными инструментами.
9. Как получают столовую посуду, приборы, их отбор, полировка.
10. Как происходит уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений.

Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Перечислите должностные обязанности и профессиональная этика бармена.
2. Дайте характеристику основного этапа обслуживания.
3. Как происходит встреча гостей, приветствие, прием заказа.
4. Дайте определение обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье)
5. Перечислите обязанностиперсонала, подающего алкоголь.
6. Как проходит подготовка барной стойки к обслуживанию.
7. Перечислите должностные обязанности и профессиональная этика бармена.
8. Расскажите подготовку торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
9. Определите встречу, размещение и порядок обслуживания гостей.
10. Расскажите подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Как происходит проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармены.
2. Как проходит личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой
3. Расскажите элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
4. Охарактеризуйте обслуживающий персонал бара: функции, требования к квалификации
5. Какие Вы знаете тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в барах.
6. Расскажите каким образом происходит оформление и подача коктейлей.
7. Какие бывают особенности организации обслуживания в барах различных типов и классов.
8. Расскажите обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.
9. Дайте обоснование необходимости наличия технологических карт в производственных цехах.
10. Расскажите основное назначение барной посуды.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Бармен для предприятия - прежде всего:
а. Официант
б. Продавец
в. Менеджер
2. К основным обязанностям бармена относится:
а. Предотвращение потерь или хищений
б. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
в. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

4. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:
а. Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
б. Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
в. Оба ответа верны
5. Профессия бармена имеет следующие разряды:
а. 4-5
б. 1-3
в. 2-4
6. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
а. Шейкер
б. Стрейнер
в. Джиггер
7. Мерной посудой являются:
а. Риммер, джаг
б. Джиггер, унцовка
в. Стрейнер, шейкер
8. Объем бокала Мартини составляет:
а. 25-60 мл.
б. 250-500 мл.
в. 90-160 мл.
9. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
а. Харрикейн
б. Шампань флюте
в. Мадерная рюмка
10. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:
а. Стрейнер
б. Стеклянная посуда
в. Совок

Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.
Перечень вопросов для самоподготовки
1. Охарактеризуйте методы и формы обслуживания, их классификация.
2. Как правильно принять заказ и обслужить гостя в баре по предложенному меню, карте вин и коктейлей.
3. Охарактеризуйте основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.
4. Как происходит завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями.
5. Охарактеризуйте последовательность подачи блюд и напитков.
6. Охарактеризуйте отчетность бармена
7. Опишите планирование работы в барах. Формы производства продукции, обслуживание и расчетов с посетителями.
8. Опишите оформление и подача коктейлей.
9. Какие существуют особенности хранения и подачи виноградных вин: декантация и аэрация, правил откупорки и подачи вина, ампелография
10. Какие способы разлива алкогольных напитков вы знаете? Правила подачи базовых алкогольных напитков.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Бармен должен обладать следующими качествами:
а. Аккуратность, отзывчивость, память
б. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
в. Индифферентность, наблюдательность, бережливость
2. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:
а. Перед тем, как подать счет
б. До того, как клиент получит следующий напиток
в. После того, как клиент уйдет из бара
3. В какой момент подается счет:
а. После уборки пустого бокала
б. После принятия заказа
в. Только по просьбе клиента
4. Во время работы бармену запрещается:
а. Слушать и поддерживать разговор с клиентами
б. Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
в. Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям
5. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:
а. Этикет и манера поведения
б. Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
в. Оба ответа верны
6. Не следует подавать на аперитив:
а. Пиво
б. Сухой вермут
в. Коньяк со льдом
г. "Черный русский"

а. Подачи ликеров в стакане "Рокс"
б. Подачи коктейлей
в. Приготовления фроузен коктейлей
г. Приготовления коктейлей методом ""Стир"
8. Для охлаждения посуды нельзя:
а. Помещать посуду в холодильник
б. Мыть стакан холодной водой
в. Засыпать в бокалы лед
9. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:
а. Ставить на открытый огонь
б. Наполнять бокалы горячей водой
в. Нагревать паром из кофеварки
10. Флейринг - это:
а. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
б. Приготовление авторского коктейля
в. Один из способов налива

Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Охарактеризуйте меню бара: отличительные особенности. Правила составления и оформления.
2. Охарактеризуйте правила и принцип сочетаемости блюд и напитков.
3. Сформулируйте правильное составление винной карты. Подбор вин к блюдам.
4. Дайте характеристику меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
5. Дайте определение правилу подачи десертов, горячих и холодных напитков.
6. Расскажите средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
7. Дайте определение меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.
8. Охарактеризуйте карту вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.
9. Расскажите рецептуру и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги.
10. Сформулируйте последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
2. Дайте определение Флейринг – его история, особенности
3. Какие особенности порционного налива напитков
4. Дайте определение свободный налив напитков (история, особенности, приемы)
5. Какие группы напитков относятся к long drinks
6. Охарактеризуйте крепкоалкогольные напитков (коньяк, ром), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
7. Сформулируйте правила составления и оформления чайной карты.
8. Виды шейкеров. Правила работы с ними.
9. Сформулируйте правила составления и оформления меню коктейлей
10. Сформулируйте правила составления и оформления кофейной карты

Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков, классических коктейлей- джестивов, коктейлей-аперитивов.
Перечень вопросов для самоподготовки
1. Из каких компонентов может состоять коктейль?
2. В чем суть приготовления коктейлей способом «Stir»
3. Методика расчета крепости коктейля?
4. Особенности приготовления коктейлей способом «Build».
5. Охарактеризуйте способ приготовления коктейлей «Shake».
6. Расскажите приготовление смешанных напитков «mix drinks».
7. Чем отличаются ФЛИППЫ от ЭГ-НОГОВ.
8. Перечислите базовые алкогольные напитки, которые наиболее часто используются в работе бармена.
9. Укажите возможные варианты сочетания базовых алкогольных напитков.
10. Расскажите классификацию смешанных напитков «long drinks».

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:
а. Текила
б. Канадский виски
в. Светлый ром
2. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:
а. Более 30%
б. Более 50%
в. Более 90%

а. Маргарита
б. Мартини
в. Манхэттен
5. Подогретое вино со специями называется:
а. Пунш
б. Глинтвейн
в. Грог
6. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:
а. Вотчестер
б. Табаско
в. Апельсиновая горечь
7. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:
а. Куски льда величиной с грецкий орех
б. Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
в. Лед не добавляют
8. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:
а. Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter
б. Водка, белый ром, апельсиновый сок
в. Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка
9. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:
а. Физы
б. Эг-ноги
в. Флипы
10. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:
а. Манхэттен
б. В 52
в. Мохито

Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании.
Перечень вопросов для самоподготовки
1. Расскажите особенности приготовления и подачи смешанных напитков с фруктами мороженым.
2. Охарактеризуйте классификацию смешанных напитков по 5 признакам.
3. Охарактеризуйте чай, как напиток.
4. Назовите напитки на основе кофе, которые вы знаете.
5. Какие виды чая вы знаете? Чем они отличаются?
6. Какие способы приготовления кофе Вы знаете?
7. Какие общие черты и отличия пуншей от глинтвейнов.
8. Какие группы напитков относятся к long drinks (лонг дринкс).
9. Отличия в приготовлении коктейлей ФРАППЕ и МИСТ.
10. Какие напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:
а. На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
б. На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца
в. На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц
2. Напиток «Пусс кафе» (Pousse cafe) представляет собой:
а. Кофейный ликер
б. Кофе эспрессо с коньяком
в. Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе
3. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:
а. Классический шотдринк
б. Фруктовый физ
в. Терпкий круст
4. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:
а. Первым вливают алкогольный напиток большей плотности
б. Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
в. Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности
5. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:
а. Глинтвейн
б. Грог
в. Пунш
6. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:
а. Кулер (cooler)
б. Пунш

в. Тянущиеся
8. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:
а. Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя
б. Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
в. Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким
9. В переводе с французского «cruchon» означает:
а. кувшинчик
б. графинчик
в. боуль
г. братина.
10. В чем особенность приготовления напитков «party drinks»:
а. готовят сильно охлажденными;
б. готовят горячими;
в. готовят сразу на 6-12 человек;
г. готовят небольшими порциями.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-1

Перечень вопросов к зачету:

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите виды баров и их характеристику.
2. Охарактеризуйте типы и классы баров.
3. Охарактеризуйте правильную организация рабочего места бармена.
4. Перечислите разновидности баров
5. Охарактеризуйте торговые помещения бара, их назначение, характеристика
6. Охарактеризуйте оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение, подготовка к работе.
7. Расскажите в чём отличия меню ресторана и бара? Ответ обоснуйте.
8. Перечислите документы, наличие которых обязательно в соответствии с государственным стандартом.
9. Сформулируйте планирование работы в барах.
10. Расскажите историю возникновения бара, коктейля
1. Перечислите требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание.
2. Охарактеризуйте классификацию и характеристика баров
3. Опишите обслуживающий персонал бара: функции, требования к квалификации
4. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.
5. Охарактеризуйте зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.
6. Перечислите новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в барах.
7. Расскажите обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.
8. Перечислите особенности организации обслуживания в барах различных типов и классов.
9. Расскажите классификацию баров, назначение, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащение.
10. Охарактеризуйте что такое барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
11. Дайте характеристику инвентаря и инструментов бара
12. Перечислите встроенное оборудование и дайте характеристику.
13. Охарактеризуйте барные стойки, их виды, характеристика.
14. По какому принципу размещается кассовая машина.
15. Перечислите виды шейкеров. Правила работы с ними.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Охарактеризуйте формы производства продукции, обслуживание и расчетов с посетителями.
2. Дайте характеристику барной стойке: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
3. Перечислите использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;
4.Дайте характеристику инвентарю и инструментов бара.
5. Проанализируйте каким образом идет получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.
6. Проанализируйте требования к обслуживающему персоналу.
7.Проанализируйте торговые помещения для баров: назначение барной стойки, ее функциональные особенности
8. Дайте характеристику оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
9. Проанализируйте посуду бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Критерии выбора посуды.
10. Охарактеризуйте инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
11. Охарактеризуйте классификацию и характеристику баров
12. Охарактеризуйте элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
13. Дайте характеристику основного этапа обслуживания.
14. Проанализируйте как происходит встреча гостей, приветствие, прием заказа

2. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Черный русский».
3. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Кровавая Мэри»
4. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Отвертка».
5. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления «коктейля Белая леди».
6. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Мартини».
7. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Дайкири».
8. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля « Банановый Дайкири».
9. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля « Пина-Колада».
10. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Ирландский кофе».
11. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Крестный отец».
12. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Манхэттен».
13. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Бренди Александр».
14. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Маргарита».
15. Подберите ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Текила - восходящее солнце».

Итоговые тестовые задания
ПКС-2
1.Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:
а. Гейзер.
б. Блендер.
в. Пост-микс.
г. Шейкер,

2. Билдинг-лоток предназначен для:
а. Чистой посуды.
б. Приготовления смешанных напитков.
в. Лоток для фруктов.
г. Для хранения льда.

3. Назначение блендера:
а. Смешивание фруктов со льдом.
б. Смешивание напитков с содовой.
в. Смешивание трудносмешиваемых напитков.
г. Смешивание фруктов с напитками.

4. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:
а. Джигер.
б. Гейзер.
в. Стрейнер.
г. Ложка-дуршлаг.

5. .Американский (бостонский) шейкер состоит из:
а. двух частей (обе металлические).
б. двух частей (стекляной и металлической).
в. трех частей (металличеекий стакан, фильтр, крышка мет.)
г. трех частей (стекляный стакан, фильтр, крышка мет.)

6.Ложка-дуршлаг используется для:
а. При перемешивание коктейля.
б. При отделении напитка от льда.
в. При подаче фруктов.
г. При подаче льда.

7.Фруктовый канеллер- специальный прибор для:
а. Вырезания фруктовых шариков.
б. Вырезания твиста из цедры вручную.
в. Измельчения цедры.
г. Вырезания твиста из цедры.

8.Не является мерной посудой:
а. Джигер.
б. Унцовка.
в. Смесительный стакан.
г. Мензурки.

9.Назначение гейзера:
а. Бесперерывное наливание напитков тонкой струей.
б. Порционное дозирование спиртных напитков.
в. Дозировка с электронным управлением.

г. Визуальное дозирование.

10. Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:
а. Кордиал.
б. Роке.
в. Шот.
г. Тумблер.

11. Бокал Айриш кофе используется для подачи:
а. Слоистых коктейлей.
б. Коктейлей большого объема.
в. Горячих коктейлей.
г. Кофейных коктейлей.

12. Мера объема «Дэш» равна:
а. 3 мл.
б. 0,5 мл
в. 50 мл

13. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:
а. От -5 до 25 градусов
б. От 10 до 20 градусов
в. От -2 до 8 градусов

14. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода
а. От 6 до 9 месяцев
б. От нескольких недель до 3 месяцев
в. От 1 года до 5 лет

15. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:
а. Сухие игристые вина
б. Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
в. Марка виски

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм,

правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам.

Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-

методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/943632
Л.1.2	Кацерикова Н. В., Шишкина Н. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2010. - 332 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509
Л.1.3	Камышева Е. Ю., Рахметова Е. С., Шабунина К. Д. Как открыть ресторан [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. - 100 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428
Л.1.4	Родионова Н. С., Сидельников В. М., Попов Е. С., Богомолов А. В. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 227 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/117809
Л.1.5	Любецкая Т. Р. Барное дело [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 180 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697009
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.3	Microsoft Windows 10
7.2.4	СПС КонсультантПлюс. Версия Проф
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.6	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.7	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.9	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.10	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.11	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.12	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли

8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Шербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Шербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Шербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Шербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____