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
«28» марта 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.12 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Проектирование меню напитков и эногастрономия

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:	заочная
Год набора:	2025
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, 2025 г.

Программу составил(и):
д.э.н. проф. Денисова И.П.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование меню напитков и эногастрономия"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 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 Российской 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, доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 27 марта 2025 г. №8

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:

Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства напитков и эногастронимии

1.2. Задачи:

- изучить классификацию баров;
- изучить особенности обслуживания потребителей в баре;
- изучить ассортимент, характеристику и правила подачи алкогольных напитков. - рассмотреть эногастрономию в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания;
- изучить классификацию, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Нутрициология	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Техническое оснащение ресторана	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технологическое оборудование ресторана	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе электрон.	12	12	12	12
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 4 курс

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 работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять 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 ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Проектирование меню напитков и эногастрономия						
1.1	**Тема 1. Введение. Классификация ба ров и их характеристика** **Краткое содержание: Понятие бара. История возникновение баров. Характеристика бара как предприятия общественного питания. Классификация баров: по классам, по ассортименту продукции, по методам обслуживания, в зависимости от расположения. Торгово-производственные помещения бара. Материально-техническая база бара. Виды барной мебели, их характеристики. Виды оборудования бара, их характеристика. Барная посуда. Аксессуары и инвентарь бара.** **Знать: Понятие бара и его роль в сфере общественного питания; Историю возникновения баров и их эволюцию; Характеристики бара как предприятия общественного питания** **Уметь: Анализировать и сравнивать различные типы баров по их характеристикам и особенностям; Определять основные требования к торгово-производственным помещениям бара; Выбирать и обосновывать необходимое оборудование и мебель для конкретного типа бара** **Владеть: Навыками практического применения классификации баров при проектировании, открытии или управлении баром; Навыками выбора и применения барной посуды, аксессуаров и инвентаря с учетом потребностей и концепции бара /Ср/**	4	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС -1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.2	**Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре** **Краткое содержание: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара, его обязанности. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Стили работы бармена. Флейринг. Подготовка бара к обслуживанию. Методы и формы обслуживания. Требования к обслуживанию в различных барах. Сочетание различных форм обслуживания, организация обслуживания за барной стойкой и**	4	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС -1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	за столами. Порядок и формы расчета, отчетность бармена. Характеристика меню, карты вин, пива и коктейлей бара. Пивной карты. Организация снабжения бара. **Знать: Требования к обслуживающему персоналу бара; Основные обязанности бармена; Стили работы бармена, включая классический и современный подходы к обслуживанию и приготовлению напитков** **Уметь: Организовывать свое рабочее место, включая размещение инвентаря и барной посуды для эффективной работы; Приготавливать основные коктейли, напитки и другие алкогольные и безалкогольные напитки согласно стандартам качества и рецептам; Применять навыки флейринга (техники флэйр-барменства) для развлечения и впечатления клиентов** **Владеть: Навыками организации обслуживания в различных сценариях и атмосферах, адаптируясь к потребностям различных клиентов и типов заведений; Навыками организации снабжения бара, включая управление запасами, заказы товаров и контроль качества поставок /Ср/**						
1.3	**Тема 3. Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания** **Краткое содержание: Бренди и его типы. Правила подачи бренди. Дистилляты специальных типов (водки, виски, ром, текила, саке, джин), правила подачи. Ликероводочные изделия, их классификация. Правила подачи ликероводочных изделий. Пиво, его классификация. Правила подачи пива. Вина, их классификации. Правила подготовки (декантирование, фраппирование, шамбрирование) и подачи вин. Эногастрономия. Правила приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания. Учет продаж алкогольной продукции на предприятиях общественного питания** **Знать: Различные типы бренди и их характеристики;**	4	18	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	Классификацию дистиллятов специальных типов; Классификацию ликероводочных изделий и основные компоненты их состава **Уметь: Грамотно подбирать алкогольные напитки для формирования винного ассортимента предприятия индустрии питания с учетом их характеристик и специфики блюд; Применять правила подачи различных видов алкогольных напитков, чтобы обеспечить приятный внешний вид и оптимальное восприятие вкуса и аромата; Применять правила приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания для обеспечения ее качества и безопасности** **Владеть: Навыками дегустации и оценки качества алкогольных напитков; Навыками коммуникации с поставщиками и клиентами по вопросам алкогольной продукции /Ср/**						
1.4	**Тема 4. Классификация, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков** **Краткое содержание: История возникновения коктейлей. Классификация коктейлей и смешанных напитков. Характеристика смешанных коктейлей и напитков. Формула построения коктейлей. Методы и техника приготовления коктейлей. Оформление коктейлей. Нормативная документация по приготовления коктейлей и смешанных напитков с использованием алкогольного сырья. Технология приготовления горячих напитков (кофе, чай, какао и пр.)** **Знать: Историю возникновения коктейлей и их эволюцию до современности; Классификацию коктейлей и смешанных напитков по различным критериям; Характеристики различных видов смешанных коктейлей и напитков** **Уметь: Применять различные методы и техники приготовления коктейлей, включая смешивание, взбивание, шейкинг, стрейнинг и т.д.; Осуществлять оформление коктейлей; Грамотно использовать инструменты бармена**	4	18	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	Владеть: Навыками оценки качества и вкусовых характеристик готовых напитков; Навыками работы в команде, особенно в случае работы в баре или ресторане, где важна координация действий с коллегами /Ср/						
1.5	**Тема 1. Введение. Классификация ба ров и их характеристика Краткое содержание: Понятие бара. История возникновение баров. Характеристика бара как предприятия общественного питания. Классификация баров: по классам, по ассортименту продукции, по методам обслуживания, в зависимости от расположения. Торгово-производственные помещения бара. Материально-техническая база бара. Виды барной мебели, их характеристики. Виды оборудования бара, их характеристика. Барная посуда. Аксессуары и инвентарь бара. Знать: Понятие бара и его роль в сфере общественного питания; Историю возникновения баров и их эволюцию; Характеристики бара как предприятия общественного питания /Лек/**	4	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос, тестирование
1.6	**Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре Краткое содержание: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара, его обязанности. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Стили работы бармена. Флейринг. Подготовка бара к обслуживанию. Методы и формы обслуживания. Требования к обслуживанию в различных барах. Сочетание различных форм обслуживания, организация обслуживания за барной стойкой и за столами. Порядок и формы расчета, отчетность бармена. Характеристика меню, карты вин, пива и коктейлей бара. Пивной карты. Организация снабжения бара. Знать: Требования к обслуживающему персоналу бара; Основные обязанности бармена; Стили работы бармена, включая классический и современный подходы к обслуживанию и приготовлению напитков /Лек/**	4	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос, тестирование
1.7	**Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре Краткое содержание: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара, его обязанности. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Стили работы**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе

	бармена. Флейринг. Подготовка бара к обслуживанию. Методы и формы обслуживания. Требования к обслуживанию в различных барах. Сочетание различных форм обслуживания, организация обслуживания за барной стойкой и за столами. Порядок и формы расчета, отчетность бармена. Характеристика меню, карты вин, пива и коктейлей бара. Пивной карты. Организация снабжения бара. Уметь: Организовывать свое рабочее место, включая размещение инвентаря и барной посуды для эффективной работы; Приготавливать основные коктейли, напитки и другие алкогольные и безалкогольные напитки согласно стандартам качества и рецептам; Применять навыки флейринга (техники флэйр-барменства) для развлечения и впечатления клиентов Владеть: Навыками организации обслуживания в различных сценариях и атмосферах, адаптируясь к потребностям различных клиентов и типов заведений; Навыками организации снабжения бара, включая управление запасами, заказы товаров и контроль качества поставок /Пр/						
1.8	**Тема 3. Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания Краткое содержание: Бренди и его типы. Правила подачи бренди. Дистилляты специальных типов (водки, виски, ром, текила, саке, джин), правила подачи. Ликероводочные изделия, их классификация. Правила подачи ликероводочных изделий. Пиво, его классификация. Правила подачи пива. Вина, их классификации. Правила подготовки (декантирование, фраппирование, шамбрирование) и подачи вин. Эногастрономия. Правила приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания. Учет продаж алкогольной продукции на предприятиях общественного питания Уметь: Грамотно подбирать алкогольные напитки для формирования винного ассортимента предприятия индустрии питания с учетом их характеристик и специфики блюд; Применять правила подачи различных видов алкогольных напитков, чтобы обеспечить**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе

	приятный внешний вид и оптимальное восприятие вкуса и аромата; Применять правила приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания для обеспечения ее качества и безопасности Владеть: Навыками дегустации и оценки качества алкогольных напитков; Навыками коммуникации с поставщиками и клиентами по вопросам алкогольной продукции /Пр/						
	Раздел 2.Контроль						
2.1	**Зачет** **Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам** **Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем** **Владеть: методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Зачёт/**	4	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к зачету, итоговое тестирование

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)

Проектная технология

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

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 работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Знание законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам не сформировано

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

Владение методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформировано

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Продвинутый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг

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 (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	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 задания, которые следует выполнить.	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, 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.	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 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
Знание законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам не сформировано
Умение анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформировано
Владение методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформировано
2. Пороговый уровень
Знает законодательство Российской Федерации
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля
3. Продвинутый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг
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)
ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ

Тема 1. Введение. Классификация баров и их характеристика:
1. Что включает в себя понятие "бар" в контексте предприятий общественного питания?
2. Какие основные типы баров вы знаете и как они различаются друг от друга?
3. Какие характеристики могут использоваться для классификации баров?
4. В чем отличия между баром и пабом?
5. Какие факторы влияют на успешное функционирование бара?
6. Какие особенности организации пространства характерны для разных типов баров?
7. Какие требования к персоналу обычно предъявляются в баре?
8. Какие инновационные подходы могут использоваться для привлечения клиентов в бар?
9. Какие факторы следует учитывать при выборе местоположения для открытия бара?
10. Какие правила и нормативы обычно применяются к барам с точки зрения санитарии и безопасности?

Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре:
1. Какие методы обслуживания клиентов могут использоваться в баре?
2. Какие навыки и качества должен иметь персонал бара для эффективного обслуживания?
3. Какие этапы включает в себя процесс обслуживания клиентов в баре?
4. Какие стратегии могут быть использованы для улучшения качества обслуживания в баре?
5. Какие аспекты следует учитывать при организации работы барной стойки?
6. Какие методы могут использоваться для увеличения скорости обслуживания клиентов в баре?
7. Какие инструменты и технологии могут помочь в управлении заказами и организации обслуживания в баре?
8. Какие аспекты безопасности следует учитывать при обслуживании клиентов в баре?
9. Каким образом можно поддерживать высокий уровень сервиса и удовлетворенности клиентов в баре?
10. Какие меры предпринимаются для обеспечения конфиденциальности и безопасности клиентов во время обслуживания в баре?

ВОПРОСЫ К САМОПОДГОТОВКЕ
Тема 1. Введение. Классификация баров и их характеристика:
1. Какие основные типы баров существуют, и в чем заключаются их основные отличия?
2. Какие факторы могут влиять на успешность барного бизнеса?
3. Какие характеристики характеризуют бары высшего класса?
4. Какие требования к персоналу обычно предъявляются на барах высшего класса?
5. Что такое тематический бар, и какие примеры тематических баров вы можете привести?
6. Какие услуги могут предоставлять бары помимо алкогольных напитков?
7. Какие особенности организации интерьера могут быть характерны для различных типов баров?
8. В чем заключаются основные отличия между спортивными барами и клубными барами?
9. Какие стратегии маркетинга могут быть эффективными для продвижения бара?
10. Какие аспекты безопасности следует учитывать при управлении баром?

Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре:
1. Какие основные принципы обслуживания клиентов могут быть применимы в баре?
2. Какие особенности в обслуживании характерны для баров высокого класса?
3. Каким образом персонал бара может улучшить клиентский опыт?
4. Какие навыки и качества важны для успешного бармена?
5. Какие методы поддержания клиентской лояльности могут быть применимы в баре?
6. Какие принципы эффективного временного управления можно использовать в работе бара?
7. Какие факторы могут влиять на скорость обслуживания в баре?
8. Как организовать рабочее пространство для барменов с максимальной эффективностью?
9. Как обеспечить безопасность клиентов и персонала в баре?
10. Какие особенности обслуживания групповых заказов в баре можно выделить?

Тема 3. Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания:
1. Какие основные категории алкогольных напитков выделяются, и что характеризует каждую из них?
2. Какие факторы следует учитывать при формировании винного ассортимента в ресторане?
3. Что такое эногастрономия, и как она может влиять на подбор вин к блюдам?
4. Какие основные правила подачи алкогольных напитков в ресторане следует учитывать?
5. Какие советы можно дать по правильному хранению и сервировке вин в ресторане?
6. Какие факторы могут влиять на выбор алкогольных напитков для ресторанного меню?
7. Какие аспекты винной культуры следует учитывать при обучении персонала?
8. Какие аспекты влияют на оценку качества алкогольных напитков?
9. Какие тренды можно выделить в сфере алкогольных напитков в индустрии питания?
10. Какие стратегии маркетинга могут быть эффективными для продвижения винного ассортимента в ресторане?

Тема 4. Классификация, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков:
1. Какие основные типы коктейлей существуют, и что характеризует каждый из них?
2. Какие основные этапы приготовления коктейля следует учитывать?
3. Какие правила подачи коктейлей в баре следует соблюдать?
4. Какие основные методы приготовления горячих напитков существуют?
5. Какие факторы следует учитывать при выборе ингредиентов для коктейлей?
6. Какие основные виды смешанных напитков существуют, и как они отличаются друг от друга?
7. Какие инструменты и оборудование необходимы для приготовления коктейлей?

8. Какие аспекты следует учитывать при подборе коктейлей для меню бара?
9. Какие основные принципы разливки и подачи алкоголя при приготовлении коктейлей следует соблюдать?
10. Какие тенденции и новации существуют в мире коктейльной культуры, и как они могут повлиять на развитие барного бизнеса?

ТЕКУЩЕЕ ТЕСТИРОВАНИЕ
Тема 1. Введение. Классификация ба ров и их характеристика
1. Какое понятие соответствует термину "бар"?
а) Место для танцев
б) Заведение, специализирующееся на продаже алкогольных напитков
в) Кофейня
г) Магазин продуктов питания

2. Какова роль бара в сфере общественного питания?
а) Продажа сувенирных товаров
б) Предоставление мест для отдыха
в) Продажа алкогольных и безалкогольных напитков
г) Организация гастрономических мероприятий

3. Что является историческим предшественником современных баров?
а) Рестораны
б) Кафе
в) Таверны и пабы
г) Клубы

4. Какие из нижеперечисленных факторов относятся к характеристикам бара как предприятия общественного питания?
а) Меню и цены
б) Цвет стен и мебели
в) Местоположение в здании
г) Количество касс

5. Какая классификация баров существует по ассортименту продукции?
а) По цвету напитков
б) По маркам алкоголя
в) По наличию еды в меню
г) По наличию лимонада

6. Какая из перечисленных характеристик не является критерием классификации баров по методам обслуживания?
а) Самообслуживание
б) Обслуживание за стойкой
в) Обслуживание за столиками
г) Обслуживание через автоматические терминалы

7. Что включает в себя материально-техническая база бара?
а) Мебель и оборудование
б) Складские помещения
в) Компьютеры и офисная техника
г) Транспортные средства

8. Какой вид барной мебели используется для размещения посетителей за столиками?
а) Стойка
б) Барные стулья
в) Диваны
г) Барные столы

9. Какие из перечисленных элементов входят в категорию барной посуды?
а) Ложки и вилки
б) Стаканы и рюмки
в) Сковородки и кастрюли
г) Посуда для приготовления коктейлей

10. Какие аксессуары и инвентарь могут использоваться в баре?
а) Шапки и перчатки
б) Лопатки и веники
в) Шейкеры и ложки-барменки
г) Зонты и зонтодержатели

Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре
1. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу бара?
а) Обязательное наличие опыта работы в ресторанном бизнесе.

б) Знание основных коктейльных рецептов и техник приготовления напитков.
в) Умение эффективно общаться с клиентами и работать в команде.
г) Все вышеперечисленное.

2. Какие обязанности несет бармен?
а) Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков.
б) Обеспечение высокого уровня сервиса для клиентов.
в) Управление запасами и снабжением бара.
г) Все вышеперечисленное.

3. Что включает в себя организация рабочего места бармена?
а) Размещение инвентаря и барной посуды.
б) Оформление барной стойки.
в) Разработка меню бара.
г) Все вышеперечисленное.

4. Что такое флейринг?
а) Стиль работы бармена, основанный на элегантных движениях и трюках с барной утварью.
б) Система автоматизированного заказа напитков.
в) Организация тематических вечеринок в баре.
г) Все вышеперечисленное.

5. Какие методы обслуживания могут применяться в баре?
а) Обслуживание за барной стойкой.
б) Обслуживание за столами.
в) Самообслуживание.
г) Все вышеперечисленное.

6. Что включает в себя характеристика меню бара?
а) Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков.
б) Описания коктейлей и их рецепты.
в) Цены на напитки.
г) Все вышеперечисленное.

7. Как можно организовать снабжение бара?
а) Управлять запасами и заказывать товары.
б) Организовать контроль качества поставок.
в) Осуществлять приемку и хранение поставленных товаров.
г) Все вышеперечисленное.

8. Какие стили работы бармена могут быть использованы?
а) Классический подход к обслуживанию и приготовлению напитков.
б) Современный подход, включающий флейринг и развлекательные элементы.
в) Персонализированный стиль, адаптированный под потребности конкретного клиента.
г) Все вышеперечисленное.

9. Какие требования к обслуживанию могут варьироваться в различных барах?
а) Скорость обслуживания.
б) Уровень вежливости и профессионализма персонала.
в) Стиль подачи напитков.
г) Все вышеперечисленное.

10. Что включает в себя отчетность бармена?
а) Отчет о продажах и выручке.
б) Отчет о потраченных запасах и их состоянии.
в) Отчет о кассовых операциях.
г) Все вышеперечисленное.

Тема 3. Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания
1. Какие из перечисленных напитков являются типами бренди?
a) Водка
b) Коньяк
c) Ром
d) Виски

2. Какие правила подачи бренди обычно следует соблюдать?
a) Подавать при комнатной температуре в специальном бокале
b) Подавать с добавлением льда
c) Подавать в тесном стакане

d) Подавать в холодном виде с добавлением содовой

3. Какие из перечисленных напитков являются дистиллятами специальных типов?
a) Виски
b) Ром
c) Водка
d) Саке

4. Какие из перечисленных напитков являются ликероводочными изделиями?
a) Водка
b) Виски
c) Бренди
d) Бейлис

5. Какие правила подачи ликероводочных изделий обычно следует соблюдать?
a) Подавать в специальном бокале с добавлением кубиков льда
b) Подавать сразу после открытия бутылки
c) Подавать в горячем виде
d) Подавать в стакане для виски без льда

6. Какие из перечисленных напитков являются видами пива?
a) Вино
b) Эль
c) Водка
d) Виски

7. Какие правила подачи пива обычно следует соблюдать?
a) Подавать в высоком бокале
b) Подавать в кружке или бокале для пива
c) Подавать с добавлением сахара
d) Подавать в стакане для воды

8. Какие из перечисленных напитков являются видами вина?
a) Коньяк
b) Чача
c) Мадера
d) Шампанское

9. Какие правила подготовки вина обычно следует соблюдать перед подачей?
a) Декантирование
b) Ферментация
c) Добавление льда
d) Добавление содовой

10. Какие из перечисленных методов используются для учета продаж алкогольной продукции на предприятиях общественного питания?
a) Учет в журнале продаж
b) Использование специализированного программного обеспечения для учета
c) Стандартное хранение данных на бумаге
d) Помнить все продажи в голове

Тема 4. Классификация, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков
1. Когда примерно появились первые коктейли?
- а) В 19 веке
- б) В 17 веке
- в) В 15 веке
- г) В 20 веке

2. Какие напитки считаются основными компонентами большинства классических коктейлей?
- а) Водка и виски
- б) Ром и текила
- в) Водка и джин
- г) Джин и текила

3. Какие типы коктейлей существуют?
- а) Смешанные и невыдержанные
- б) Крепкие и безалкогольные
- в) Холодные и горячие
- г) Карбонизированные и не карбонизированные

4. Что такое "формула построения коктейлей"?
- а) Список ингредиентов, необходимых для приготовления коктейля
- б) Метод, по которому нужно наливать ингредиенты в шейкер
- в) Пропорции ингредиентов, необходимые для создания коктейля
- г) Техника приготовления напитка

5. Какой метод приготовления коктейля подразумевает смешивание ингредиентов без использования льда?
- а) Шейкинг
- б) Стрейнинг
- в) Строение
- г) Билдинг

6. Какая техника использования льда в коктейле называется "стрейнинг"?
- а) Добавление льда в стакан после смешивания всех ингредиентов
- б) Отделение льда от жидкости после смешивания в шейкере
- в) Подача коктейля с кубиками льда
- г) Использование льда в виде декоративных элементов

7. Какие основные этапы приготовления горячих напитков?
- а) Наливание, охлаждение, декорирование
- б) Нагревание, смешивание, декорирование
- в) Разбавление, охлаждение, подача
- г) Приготовление, фильтрация, декорирование

8. Какие ингредиенты могут входить в состав горячих напитков?
- а) Алкоголь, сироп, лимонный сок
- б) Кофе, молоко, сахар
- в) Лимонад, вода, сок апельсина
- г) Ром, виски, текила

9. Какое оформление коктейля является наиболее популярным и эффектным?
- а) Добавление фруктовых долькок и сахарного края
- б) Использование цветных стружек и сахарного края
- в) Наложение шлейфа из сиропа на внутреннюю стенку стакана
- г) Использование съедобных цветов и листьев для украшения

10. Какие факторы следует учитывать при оценке качества готовых напитков?
- а) Внешний вид, вкус, аромат
- б) Только вкус
- в) Только аромат
- г) Только внешний вид

ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Тема 2. Организация обслуживания потребителей в баре
1. Теоретические задания:
1. Опишите требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара.
2. Перечислите основные обязанности бармена.
3. Сравните классический и современный подходы к обслуживанию и приготовлению напитков в баре.
4. Охарактеризуйте различные стили работы бармена.
5. Объясните, что такое флейринг и какую роль он играет в работе бармена.
6. Опишите этапы подготовки бара к обслуживанию.
7. Перечислите методы и формы обслуживания в баре.
8. Укажите требования к обслуживанию в различных типах баров (коктейль-бар, паб, пивной бар).
9. Объясните, как можно сочетать различные формы обслуживания в баре.
10. Опишите порядок и формы расчета с клиентами в баре.
11. Какую отчетность должен вести бармен?
12. Охарактеризуйте меню бара, карту вин, пива и коктейлей.
13. Опишите принципы составления пивной карты.
14. Объясните, как организуется снабжение бара.
2. Практические задания:
1. Составьте план организации рабочего места бармена.
2. Разработайте схему размещения инвентаря и барной посуды на рабочем месте бармена.
3. Приготовьте несколько основных коктейлей по стандартным рецептам.
4. Отработайте технику флейринга.
5. Сыграйте роль бармена в различных сценариях обслуживания (например, обслуживание VIP-гостя, прием заказа от шумной компании).
6. Составьте меню бара с учетом его специализации.
7. Разработайте пивную карту.
8. Составьте заявку на поставку товаров для бара.

3. Творческие задания:
1. Придумайте и опишите новый коктейль.
2. Создайте видеоролик, демонстрирующий ваши навыки флейринга.
3. Разработайте сценарий тематического вечера в баре.
4. Напишите стихотворение или рассказ о работе бармена.

Тема 3. Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания
1. Бренди и его типы:
• Теория:
o Изучите различные типы бренди (коньяк, арманьяк, кальвадос, писко, граппа) и их характеристики (сырье, выдержка, вкус, аромат).
o Опишите правила подачи бренди (температура, посуда, закуски).
• Практика:
o Сравните и продегустируйте несколько образцов бренди разных типов.
o Подберите закуски к дегустируемым бренди, обосновав свой выбор.
2. Дистилляты специальных типов:
• Теория:
o Изучите классификацию дистиллятов специальных типов (водка, виски, ром, текила, саке, джин) и их характеристики (сырье, производство, вкус, аромат).
o Опишите правила подачи дистиллятов специальных типов (температура, посуда, закуски).
• Практика:
o Приготовьте коктейли с использованием разных дистиллятов специальных типов.
o Подберите закуски к приготовленным коктейлям.
3. Ликероводочные изделия:
• Теория:
o Изучите классификацию ликероводочных изделий (ликеры, настойки, бальзамы, кремы) и их характеристики (сырье, производство, вкус, аромат).
o Опишите правила подачи ликероводочных изделий (температура, посуда, закуски).
• Практика:
o Сравните и продегустируйте несколько образцов ликероводочных изделий разных типов.
o Подберите десерты к дегустируемым ликероводочным изделиям.
4. Пиво:
• Теория:
o Изучите классификацию пива (светлое, темное, пшеничное, крепкое) и его характеристики (сырье, производство, вкус, аромат).
o Опишите правила подачи пива (температура, посуда, закуски).
• Практика:
o Проведите дегустацию разных сортов пива.
o Подберите закуски к дегустируемым сортам пива.
5. Вина:
• Теория:
o Изучите классификации вин (по цвету, крепости, содержанию сахара, происхождению).
o Опишите правила подготовки (декантирование, фраппирование, шамбрирование) и подачи вин (температура, посуда, закуски).
o Ознакомьтесь с основами эногастрономии (сочетание вина и еды).
• Практика:
o Проведите дегустацию разных сортов вин.
o Подберите блюда к дегустируемым винам, используя принципы эногастрономии.
6. Приемка и хранение алкогольной продукции:
• Теория:
o Изучите правила приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания.
o Опишите документацию, необходимую для приемки алкогольной продукции.
o Ознакомьтесь с требованиями к складским помещениям для хранения алкогольной продукции.
• Практика:
o Оформите документы, необходимые для приемки партии алкогольной продукции.
o Разработайте схему размещения алкогольной продукции на складе.
7. Учет продаж алкогольной продукции:
• Теория:
o Изучите правила учета продаж алкогольной продукции на предприятиях общественного питания.
o Опишите программное обеспечение, используемое для учета продажи алкогольной продукции.
o Ознакомьтесь с мерами ответственности за нарушение правил продажи алкогольной продукции.
• Практика:

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ
Индикатор достижения компетенции «Знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность категорий алкогольных напитков по их популярности в ресторанной индустрии.
А) Вина

Б) Крепкие спиртные напитки
В) Пиво
Г) Коктейли
Д) Ликеры
2. Расположите в порядке выполнения этапы обслуживания потребителей в баре.
А) Прием заказа
Б) Подготовка напитков
В) Подача напитков
Г) Уточнение предпочтений клиента
Д) Расчет с клиентом
3. Определите последовательность компонентов коктейля по их влиянию на его вкусовой профиль.
А) База (основной алкоголь)
Б) Модификатор (дополнительный вкус)
В) Наполнитель (основа объема)
Г) Гарнир (украшение)
Д) Подсластитель
4. Установите последовательность типов коктейлей по их распространенности в барах.
А) Классические коктейли
Б) Авторские коктейли
В) Безалкогольные коктейли
Г) Шоты
Д) Лонг-дринки
5. Расположите в порядке возрастания сложности методы приготовления горячих напитков в баре.
А) Заваривание чая
Б) Приготовление кофе эспрессо
В) Создание горячего пунша
Г) Приготовление глинтвейна
Д) Изготовление горячего тодди

Вопросы на установление соответствия
1.
Установите соответствие между понятиями и их определениями.
1. Ассортимент алкогольных напитков
2. Эногогастрономия
3. Коктейль
4. Бар
Варианты ответа:
А. Сочетание вин и блюд для гармонии вкуса
Б. Перечень алкогольной продукции в заведении
В. Напиток из смеси спиртного, соков и добавок
Г. Заведение для продажи и подачи напитков
2. Установите соответствие между процессами и их характеристиками.
1. Этапы обслуживания в баре
2. Категории алкогольных напитков
3. Правила подачи алкоголя
4. Типы обслуживания в баре
Варианты ответа:
А. Вина, пиво, крепкие напитки, коктейли
Б. Прием заказа, приготовление, подача, расчет
В. Температура, правильная посуда, эстетика
Г. Стойка, столики, выездное обслуживание
3. Установите соответствие между категориями и их примерами.
1. Категории коктейлей
2. Смешанные напитки
3. Методы приготовления горячих напитков
4. Инструменты для коктейлей
Варианты ответа:
А. Шейкер, джиггер, стрейнер, ложка
Б. Лонг-дринк, шот, фрозен (Маргарита, Дайкири)
В. Глинтвейн, пунш, горячий тодди
Г. Флипы, сауэры, кобблеры
4. Установите соответствие между факторами и их ролью.
1. Формирование винного ассортимента
2. Функции бара
3. Эногогастрономия в индустрии питания
4. Компоненты коктейля
Варианты ответа:
А. Создание гастрономических пар для блюд
Б. Целевая аудитория, кухня, ценовая политика

В. База, модификатор, ароматизатор, наполнитель
Г. Приготовление напитков, общение, атмосфера
5. Установите соответствие между элементами и их содержанием.
1. Классы баров
2. Правила подачи алкоголя
3. Типы обслуживания в баре
4. Факторы винного ассортимента
Варианты ответа:
А. Паб, коктейльный, винный, тематический
Б. Соответствие бокалов, температура, последовательность
В. Региональные вина, спрос, сезонность
Г. Самообслуживание, официант, бармен

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: По какому основному критерию классифицируют бары в зависимости от ассортимента? а) По времени работы б) По специализации (винный, пивной, коктейльный и т.д.) в) По месторасположению г) По ценовой категории
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой принцип лежит в основе эногастрономии? а) Сочетание вин только с мясными блюдами б) Гармоничное сочетание вин и блюд в) Использование вина только в качестве ингредиента блюд г) Замена алкоголя безалкогольными аналогами
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод приготовления коктейлей используется для напитков с фруктами и льдом? а) Стирринг (Stirring) б) Билд (Build) в) Шейкинг (Shaking) г) Блендинг (Blending)
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой основной критерий классификации алкогольных напитков используется во всем мире? а) Цвет напитка б) Содержание алкоголя (крепость) в) Страна происхождения г) Стоимость напитка
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой подход к обслуживанию посетителей является наиболее эффективным в современном баре? а) Персонализированное обслуживание с учетом индивидуальных предпочтений б) Максимально быстрое обслуживание без дополнительного контакта в) Строгое следование единому стандарту без учета индивидуальных особенностей г) Минимизация контакта с гостями
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая температура подачи является оптимальной для эспрессо? а) 60-65°C б) 75-80°C в) 85-90°C г) 95-98°C
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: По какому признаку классифицируют смешанные напитки на "лонг дринк" и "шорт дринк"? а) По крепости б) По способу приготовления в) По объему г) По температуре подачи
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой современный тренд в барной индустрии связан с экологичностью? а) Использование только импортного алкоголя б) Применение принципа "zero waste" и биоразлагаемых материалов в) Использование исключительно свежевыжатых соков г) Добавление искусственных красителей
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой основной принцип следует учитывать при формировании барного меню? а) Включать только самые дорогие напитки б) Соответствие концепции заведения и целевой аудитории в) Максимальное количество позиций г) Использование только импортных напитков
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что является ключевым элементом эстетики подачи напитков в баре? а) Использование только хрустального стекла б) Соответствие бокала типу напитка и подходящий гарнир в) Обязательное использование трубочек г) Максимальное количество декоративных элементов

Индикатор достижения компетенции «Владеть»
1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Представьте, что вы управляете баром. Какие стратегии вы бы использовали для оптимизации обслуживания клиентов и увеличения прибыли?
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вам предстоит составить винную карту для нового ресторана. Какие критерии и факторы вы бы учли при формировании ассортимента и как бы вы сбалансировали выбор между разными видами вин?
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вы повар в ресторане и хотите создать блюдо, которое идеально сочетается с определенным видом вина из вашей винной карты. Какие факторы вы бы учли при выборе ингредиентов и метода приготовления блюда?
4. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Представьте, что вы бармен, и клиент заказывает у вас коктейль, в состав которого входит алкоголь, который закончился. Как бы вы решили эту ситуацию, чтобы обеспечить клиенту качественное обслуживание?
5. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан находится в регионе, где сезонность играет большую роль в выборе алкогольных напитков. Как бы вы адаптировали свою винную карту к сезонным изменениям и повышенному спросу на определенные виды напитков?
6. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш бар хочет предложить новую концепцию коктейлей, которая отличается от традиционных рецептов. Как бы вы подошли к созданию и тестированию новых коктейлей, чтобы удовлетворить вкусовые предпочтения клиентов и привлечь новых посетителей?
7. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан организует вечеринку с тематическим меню коктейлей. Какие креативные идеи вы предложили бы для разнообразия коктейльной карты и создания атмосферы праздника?
8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш бар хочет внедрить программу лояльности для постоянных клиентов. Какие бонусы или преимущества вы бы предложили для участников программы, чтобы стимулировать повторные

а) Взбивание
б) Разбавление
в) Перемешивание
г) Все вышеперечисленное
7. Какие напитки включаются в категорию горячих напитков?
а) Глинтвейн
б) Грог
в) Газированная вода
г) Все вышеперечисленное
8. Какой способ подачи коктейлей используется для создания визуального эффекта "ледяной глыбы"?
а) Подача в специальных стеклянных посудах
б) Подача с использованием ледяных форм или кубиков
в) Подача с использованием дыма или пара
г) Все вышеперечисленное
9. Какие основные методы подачи горячих напитков применяются в барах?
а) С добавлением дополнительных ингредиентов для ароматизации
б) В подогретой посуде, например, стеклянном ковшике
в) С использованием специальных дозаторов для точного налива
г) Все вышеперечисленное
10. Какое правило следует соблюдать при подаче горячих напитков, чтобы избежать ожогов у клиентов?
а) Подавать с использованием дополнительных ручек или держателей
б) Подавать с добавлением кусочков льда для охлаждения
в) Подавать с использованием термических рукавов или накладок
г) Все вышеперечисленное
11. Какие виды баров существуют в зависимости от специализации в алкогольных напитках?
а) Винные бары
б) Пивные бары
в) Текила-бары
г) Все вышеперечисленное
12. Какие основные принципы эффективного обслуживания потребителей в баре?
а) Приветливость и внимательность к клиентам
б) Быстрота и точность при приготовлении напитков
в) Поддержание чистоты и порядка на рабочих местах
г) Все вышеперечисленное
13. Что такое винная карта и какие данные обычно включаются в нее?
а) Список всех вин, доступных в баре, с указанием цен и регионов происхождения
б) Описание вин и рекомендации по подбору к блюдам
в) Специальные предложения и акции на вина для посетителей
г) Все вышеперечисленное
14. Какие факторы следует учитывать при формировании винного ассортимента для ресторана?
а) Предпочтения целевой аудитории
б) Специфика меню и блюд ресторана
в) Бюджет и стоимость вин
г) Все вышеперечисленное
15. Что такое эногастрономия и как она влияет на формирование ассортимента винного бара?
а) Искусство сочетания вин с блюдами для создания гармонии вкусов
б) Изучение истории виноделия и технологий производства
в) Организация дегустаций и винных мастер-классов для посетителей
г) Все вышеперечисленное

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	Иволга А. Г., Трухачев А. В., Елфимова Ю. М., Рязанцев И. И. Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: Секвойя, 2021. - 63 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700931
Л.1.2	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
Л.1.3	Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н., Перфилова О. В., Ратушный А. С. Напитки [Электронный ресурс]:практическое руководство. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 60 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697029
Л.1.4	Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. - 72 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
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	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.6	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.7	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.8	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.9	"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.

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, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____