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)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«10» апреля 2026 г.

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:	очная
Год набора:	2026
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, 2026 г.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование меню напитков и эногастрономия" разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 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 Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
к.т.н., доц Щербак Н.А.



Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. №8
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович



СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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 вформировании винного ассортимента предприятий индустрии питания;
- изучить классификацию, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков.

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

Цикл (раздел) ОП: "Проектирование меню напитков и эногастрономия"

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Нутрициология	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Кухни мира и региональные кухни России	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Производственный контроль в ресторане	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа	8	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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 5 семестр

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

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

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/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Раздел 1 - Введение. Классификация баров и их характеристика						
1.1	**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 бар Знать: ассортимент барных напитков, аксессуары и посуду для их приготовления; мебель для баров /Лек/**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
1.2	**Материально-техническое оснащение бара Уметь: работать с материальнотехнической базой бара Владеть: навыками работы с материально-технической базой бара /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практической работе / тестирование
1.3	**Правила подачи алкогольных напитков на предприятиях индустрии питания. Знать: правила подачи алкогольных напитков Уметь работать с крепким алкоголем в баре Владеть навыками составления коктейле /Ср/**	5	10	0	0	ПКС1.1,ПКС1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 2.Раздел 2 - Организация обслуживания потребителей в баре						

2.1	**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**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
	вин, пива и коктейлей бара. Пивной карты. Организация снабжения бара. Знать формы и методы обслуживания /Лек/						
2.2	**Организация работы бара Уметь организовывать работу в баре Владеть навыками работы в коллективе бара /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2	Отчет о практичес работе / тестирование
2.3	**Технология приготовления и подача коктейлей типа «Shot Drinks» Знать напитки типа «Shot Drinks» Уметь составлять напитки типа «Shot Drinks» Владеть навыками приготовления напитков типа «Shot Drinks» /Ср/**	5	10	0	0	ПКС1.1,ПКС1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 3.Раздел 3 - Ассортимент, характеристика и правила подачи алкогольных напитков. Эногастрономия в формировании винного ассортимента предприятий индустрии питания						

3.1	**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 питании Знать ассортимент алкогольных напитков /Лек/**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
3.2	**Крепкие алкогольные напитки. Дистилляты специальных типов и бренди Уметь работать с крепкими алкогольными напитками Владеть навыками составления крепких алкогольных коктейлей /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практической работе / тестирование
3.3	**Технология приготовления и подача напитков типа «Long drinks» Знать технологию приготовления и подача напитков типа «Long drinks» Уметь изготовлять напитки типа «Long drinks»**	5	10	0	0	ПКС1.1,ПКС1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	Владеть навыками изготовления напитков типа «Long drinks» /Ср/						
	Раздел 4.Раздел 4 - Классификация, методы приготовления и правила подачи коктейлей, смешанных напитков, горячих напитков						

4.1	**История возникновения коктей лей. 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 ассортимент неалкогольных напитков /Лек/**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
4.2	**Коктейли и смешанные напитки предприятий индустрии питания Уметь составлять тех.карты на смешанные напитки Владеть навыками приготовления смешанных напитков /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практической работе / тестирование
4.3	**Технология приготовления и подача напитков типа «Hot Drin" Знать технику приготовления напитков типа «Hot Drin" Уметь сочетать сырье при приготовлении напитков типа «Hot Drin" Владеть навыками приготовления напитков типа «Hot Drin" /Ср/**	5	10	0	0	ПКС1.1,ПКС1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовке
	Раздел 5.Зачет						
5.1	**Зачет 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 /Зачёт/**	5	0	0	0	ПКС1.1,ПКС1.2,ПКС-1.3	вопросы к зачету, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

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, учебноисследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных 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, 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 уровней их сформированности

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:

Знает законодательство Российской Федерации

Умеет анализировать

Владеет навыками работы на предприятиях питания

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля

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 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. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи
знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	понимание щности излагаемых вопросов; точные - неуверенные и ответы на дополнительные ладение вопросы; - недостаточное литературой, рекомендованной программой (модуля); иплины - умение без грубых решать задания, которые выполнить. ошибок ические ет	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 (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	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»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Тема 1.

Вопросы к устному опросу:

1. Что такое бар с точки зрения предприятия общественного питания?
2. Каковы ключевые признаки, отличающие бар от других предприятий общепита (ресторанов, кафе и т.д.)?
3. Откуда произошёл термин «бар»? С чем связано его появление?
4. В какой стране и в какую историческую эпоху появились первые заведения, напоминающие современные бары?
5. Как эволюционировали бары на протяжении истории — от первых прототипов до современности?
6. Каковы основные функции бара как предприятия общепита?
7. Какие классы баров существуют (люкс, высший, первый и т.д.)?
8. Какие методы обслуживания применяются в барах (самообслуживание, обслуживание барменом, официантами и т.д.)
9. В каких типах баров чаще всего используется самообслуживание? Приведите примеры.
10. Каковы требования к освещению и микроклимату в зале бара?
11. Какое оборудование размещается в производственной зоне бара?
12. Как организуется хранение запасов напитков и продуктов в баре?

Практическая работа по теме:
Здание 1: Изучение барной посуды.
Задание 2: Изучение барного инвентаря, его использование.
Вопросы по практической работе:
1. Перечислите основные виды мебели, используемой в барах.
2. Какие материалы применяются для изготовления барных стоек? Каковы их плюсы и минусы?
3. Какими должны быть размеры барной стойки (высота, ширина)? От чего они зависят?
4. Какие виды стульев и табуретов используются у барной стойки? В чём их особенности?
5. Для чего нужны серванты в зале бара? Какие бывают серванты?
6. Какое основное оборудование необходимо для работы бара?
7. Для чего используется установка вайнкипер? В каких барах она применяется?
8. Какое оборудование нужно для приготовления коктейлей?
9. Для каких напитков предназначены разные типы бокалов (для вина, пива, коктейлей и т.д.)?
10. Какие требования предъявляются к качеству и материалу барной посуды?
11. Как правильно хранить и ухаживать за барной посудой?
12. Как инвентарь и аксессуары влияют на скорость и качество работы бармена?

Вопросы к самоподготовке:
1. Охарактеризуйте винный бар: какой ассортимент вин и закусок в нём представлен? Какое специальное оборудование
2. Чем отличается пивной бар от паб бара и таб бара?
3. Что характерно для коктейль бара? Какие напитки и закуски в нём преобладают?
4. Что такое фитобар? Для какой аудитории он предназначен?
5. Где обычно располагаются лобби бары? Для каких целей они предназначены?
6. Что такое пул бар? Каковы его особенности?
7. Где чаще всего открывают снэк бары? Почему их размещают именно там?
8. Какие помещения обязательно должны быть в структуре бара?
9. Как зонируется пространство бара (торговая зона, производственная зона, складская зона и т.д.)?
10. Что входит в материально техническую базу бара?
11. Какие коммуникации необходимо подвести к торгово производственным помещениям бара?
12. Как выбор оборудования влияет на концепцию и класс бара?

Тесты для контроля знаний по теме:
1. Что такое бар?
а) Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления.
б) Предприятие общественного питания, специализирующееся на алкогольных и безалкогольных напитках, лёгких закусках.
в) Заведение исключительно для продажи крепких спиртных напитков.
г) Кафе с музыкальным сопровождением.
2. В какой стране появились первые заведения, напоминающие современные бары?а) Франция.
б) Италия.
в) США.
г) Великобритания.
3. По какому критерию бары НЕ классифицируются?
а) По классам (люкс, высший, первый).
б) По ассортименту продукции.
в) По количеству сотрудников.
г) По методам обслуживания.
4. Какой класс бара предполагает эксклюзивный интерьер и VIP обслуживание?а) Первый класс.
б) Высший класс.
в) Люкс.
г) Экономкласс.
5. К торгово производственным помещениям бара НЕ относится: а) Барная стойка.
б) Склад для хранения продуктов.
в) Административный кабинет.
г) Кухня (если предусмотрена).
6. Какой вид мебели является центральным элементом бара?
а) Диваны.
б) Барная стойка.
в) Обеденные столы.
г) Книжные шкафы.
7. Когда появились первые бары в современном понимании?
а) В XVIII веке.

б) В XIX веке.
в) В XX веке.
г) В XXI веке.
8. По методам обслуживания бары делятся на:
а) Самообслуживание и обслуживание официантами.
б) Обслуживание барменом и самообслуживание.
в) Обслуживание только барменом.
г) Все варианты верны.
9. Бар, расположенный в отеле, называется:
а) Лаунж бар.
б) Отель бар.
в) Клубный бар.
г) Спорт бар.
10. Какая мебель обеспечивает комфорт для гостей у барной стойки?
а) Стулья с высокой спинкой.
б) Барные стулья.
в) Кресла.
г) Банкетки.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какое оборудование обязательно для любого бара?
а) Кофемашина.
б) Блендер.
в) Ледогенератор.
г) Все вышеперечисленное.
2. Для чего используется джиггер?
а) Для украшения коктейлей.
б) Для измерения точного объёма жидкостей.
в) Для перемешивания напитков.
г) Для хранения льда.
3. Какая посуда предназначена для подачи мартини?
а) Хайбол.
б) Бокал для мартини (треугольный).
в) Олд фешенд.
г) Флюте.
4. Что из перечисленного НЕ является аксессуаром бармена?
а) Шейкер.
б) Барная ложка.
в) Скатерть.
г) Сито.
5. Что такое стрейнер?
а) Инструмент для измерения крепости алкоголя.
б) Ситечко для отделения льда и кусочков фруктов.
в) Вид барной ложки.
г) Подставка для бокалов.

Тема 2.
Вопросы к устному опросу:
1. Какие профессиональные навыки обязательны для бармена?
2. Какие личные качества важны для успешного бармена?
3. Какие медицинские требования предъявляются к персоналу бара?
4. Каковы основные обязанности бармена согласно профессиональному стандарту?
5. Какие знания в области алкоголя (виды, правила подачи, сочетания) должен иметь бармен?
6. Нужно ли бармену знать иностранный язык? Если да, то какой и в каком объёме?
7. Какие правила техники безопасности и пожарной безопасности должен соблюдать персонал бара?
8. Какие действия должен предпринять бармен в чрезвычайной ситуации (например, при пожаре или травме гостя)?
9. Как правильно организовать пространство за барной стойкой для максимальной эффективности работы?
10. Какие зоны выделяют в рабочем пространстве бармена и для чего они нужны?
11. Каковы требования к освещению и вентиляции на рабочем месте бармена?
12. Как обеспечить эргономику рабочего места, чтобы снизить утомляемость персонала?

Практическая работа по теме:

Здание 1: Изучение организации работы бармена. Оснащение рабочего места.

Задание 2: Изучение подготовки бара к обслуживанию. Этапы подготовки.

Вопросы по практической работе:

1. По какому принципу следует размещать инвентарь и посуду на барной стойке?
2. Где лучше хранить редко используемый инвентарь?
3. Как организовать хранение стеклянной посуды, чтобы минимизировать риск боя?
4. Какие инструменты и посуда должны быть всегда под рукой у бармена?
5. Какие стили работы бармена существуют? Кратко охарактеризуйте каждый.
6. Что такое флейринг и какие его виды бывают?
7. В каких заведениях уместно использовать флейринг, а в каких — нет? Почему?
8. Какие навыки и тренировки нужны для освоения флейринга?
9. Какие шаги включает подготовка бара к открытию?
10. Как проверить готовность оборудования перед началом смены?
11. Как правильно оформить витрину и барную стойку для привлечения гостей?
12. Какие заготовки (сиропы, соки, лёд и т. д.) нужно подготовить заранее?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие формы обслуживания применяются в барах (самообслуживание, обслуживание за стойкой, за столиками и т. д.)
2. В чём преимущества и недостатки самообслуживания в баре?
3. Как организовать обслуживание за барной стойкой, чтобы ускорить процесс и повысить комфорт гостей?
4. Какие методы обслуживания наиболее популярны в современных барах?
5. Чем отличается обслуживание в коктейльном баре от обслуживания в пивном баре?
6. Каковы особенности работы в лаунж баре или вип баре?
7. Какие требования к обслуживанию в тематических барах (например, в тики барах или винтажных барах)?
8. Как адаптировать стиль обслуживания под формат заведения?
9. Как оптимально сочетать обслуживание за барной стойкой и за столиками?
10. Какие зоны ответственности бармена и официантов при смешанном обслуживании?
11. Как распределить нагрузку между персоналом при высокой посещаемости?
12. Какие технологии (например, электронные меню или мобильные терминалы) помогают оптимизировать обслуживани 13. Какие формы расчёта с гостями используются в барах (наличные, карты, мобильные платежи)?
14. Каков порядок оформления чека и выдачи сдачи?
15. Какие документы должен заполнять бармен по итогам смены?
16. Как проводится инвентаризация остатков алкоголя и других продуктов?
17. Как бармен должен учитывать акцизную продукцию и оформлять её списание?
18. Что включает винная карта и как её грамотно составить?
19. Как оформить пивную карту, чтобы она была понятна гостям?
20. Какие данные должны быть в коктейльной карте (состав, крепость, цена, описание)?
21. Как часто нужно обновлять меню и карты напитков?
22. Кто отвечает за снабжение бара продуктами и напитками?
23. Как составить заявку на закупку, учитывая текущие остатки и прогнозируемый спрос?
24. Какие условия хранения должны быть обеспечены для разных категорий напитков (алкоголь, соки, сиропы)?
25. Как контролировать сроки годности и ротацию запасов?

Тесты для контроля знаний по теме:

1. К основным обязанностям бармена относится:

а) Проведение маркетинговых исследований;

б) Обеспечение санитарного состояния бара и инвентаря;

в) Составление меню ресторана;

г) Контроль за работой бухгалтерии.

2. Флейринг — это:

а) Способ расчёта с гостями;

б) Искусство приготовления коктейлей с элементами жонглирования;

в) Метод хранения алкогольной продукции;

г) Вид барной посуды.

3. Перед началом смены бармен обязан:

а) Проверить наличие и исправность инвентаря, пополнить запасы;

б) Провести совещание с официантами;

в) Составить отчёт о продажах за предыдущий день;
г) Обновить меню бара.

4. Какой инструмент используется для отделения коктейля ото льда? а) Шейкер;
б) Стрейнер;
в) Джиггер;
г) Риммер.

5. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
а) Харрикейн;
б) Шампань флюте;
в) Мадерная рюмка;
г) Олдфэшн.

6. Классический стиль работы бармена характерен для:
а) Ночных клубов;
б) Ресторанов класса люкс;
в) Пивных баров;
г) Кофейней.

7. Пивная карта бара должна содержать:
а) Только названия сортов пива;
б) Названия, страну-производителя, крепость, объём порции и цену;
в) Только крепость и цену;
г) Только объём порции и страну-производителя.

8. При расчёте с гостем бармен обязан выдать:
а) Чек и сдачу (если требуется);
б) Только сдачу;
в) Устную благодарность;
г) Скидку на следующий заказ.

9. Оптимальное размещение барного инвентаря предполагает:
а) Хранение всего инвентаря в одном ящике;
б) Расположение часто используемых предметов в зоне быстрого доступа;
в) Размещение бутылок на верхних полках без учёта частоты использования;
г) Хранение льда рядом с нагревательными приборами.

10. Ответственность за сохранность барного оборудования и продукции несёт: а) Официант;
б) Бармен;
в) Администратор зала;
г) Повар.
Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какая температура оптимальна для хранения полусладких вин? а) От −5 до 25∘ С;
б) От 10 до 20∘ С;
в) От −2 до 8∘ С;
г) От 25 до 30∘ С.

2. Что такое «драфт»?
а) Установка по розливу вина;
б) Устройство для наливания содовой;
в) Установка по розливу пива;
г) Тип барного шейкера.

3. Метод приготовления напитков непосредственно в бокале называется: а) Бленд;
б) Шейк;
в) Билд;
г) Стир.

4. Какой объём имеет классический лонгдринк?
а) Более 50 мл;
б) Более 100 мл;

в) Более 120 мл;
г) Более 200 мл.
Правильный ответ: в.
5. Какой бокал используется для подачи мартини?
а) 250–500 мл;
б) 25–60 мл;
в) 90–160 мл;
г) 500–700 мл.

Тема 3.
Вопросы к устному опросу:
1. Что такое бренди? Каково происхождение термина?
2. Из какого сырья производят бренди? Перечислите основные виды сырья.
3. Назовите основные типы бренди и укажите их географическую привязку (если есть).
4. В чём разница между коньяком и арманьяком?
5. Чем отличается виноградный бренди от бренди из выжимок и фруктового бренди? Приведите примеры напитков для 6. Как классифицируют бренди по сроку выдержки? Охарактеризуйте ординарные, марочные и коллекционные бренди.
7. Какая оптимальная температура подачи бренди?
8. Какие бокалы используют для подачи бренди? Обоснуйте выбор.
9. С какими блюдами и напитками сочетают бренди? Приведите 2–3 примера удачных гастрономических сочетаний и 2
10. Какие коктейли готовят на основе бренди? Опишите кратко рецепт одного из них.

Практическая работа по теме:
Здание 1: Изучение правил подготовки и подачи.
Задание 2: Изучение правил приемки и условия хранения алкогольной продукции на предприятиях индустрии питания.

Вопросы к практической работе:
1. Какова стандартная крепость водки? В каких случаях её подают охлаждённой, а в каких — комнатной температуры?
2. Какие виды виски существуют? Как правила подачи отличаются для односолодового и купажированного виски?
3. Перечислите основные типы рома (белый, золотой, тёмный, пряный и т. д.). Как тип рома влияет на способ подачи?
4. Из чего производят текилу? Какие виды текилы выделяют по выдержке? Как это влияет на правила подачи?
5. В чём уникальность производства саке по сравнению с другими дистиллятами? При какой температуре и в какой посу
6. Какие ботанические ингредиенты обязательны для производства джина? Опишите два способа подачи джина (в чисто
7. Какие закуски традиционно подают к каждому из перечисленных дистиллятов? Приведите по одному примеру для во
8. По каким критериям классифицируют ликёро- водочные изделия? Перечислите основные группы (ликёры, наливки, н
9. По каким основным признакам классифицируют пиво? Перечислите критерии (сырьё, цвет, способ брожения и т. д.).
10. В чём разница между элем и лагером? Приведите по 2 стиля пива для каждой категории.
11. Какие документы проверяют при приёмке алкогольной продукции? Перечислите обязательные документы.
12. На что обращают внимание при визуальном осмотре бутылок и тары? Назовите 3–4 ключевых момента.
13. Каковы оптимальные условия хранения разных типов алкоголя (температура, влажность, освещение, положение буты
14. Почему важно хранить бренди и виски вертикально, а вина — горизонтально?
15. Как организуют учёт алкогольной продукции на складе? Какие журналы и документы ведут?
16. Какие требования предъявляют к учёту продаж алкоголя в предприятиях общественного питания (в т.ч. в системе ЕГА
17. Как контролируют остатки алкоголя и выявляют недостачи? Опишите процедуру инвентаризации.
18. Какие меры предпринимают для предотвращения фальсификации и контрафакта алкогольной продукции на предприя

Вопросы к самоподготовке:
1. В чём разница между ликёром и настойкой? Приведите по 2 примера каждого тип
2. Как классифицируют ликёры по содержанию сахара и крепости? Назовите по одному представителю для каждой кате
3. При какой температуре подают разные типы ликёро-водочных изделий?
4. Какую посуду используют для подачи ликёров, наливок и настоек?

5. С какими десертами и фруктами сочетают сладкие ликёры? Приведите 3 примера удачных сочетаний.
6. Можно ли использовать ликёро-водочные изделия в горячих напитках? Если да, приведите 2 примера таких напитков
7. Как цвет пива (светлое, тёмное) влияет на его вкус и подачу?
8. Какие типы пива относят к специальным (крафтовым)? Назовите 3–4 стиля и их особенности.
9. Какова оптимальная температура подачи разных типов пива?
10. Какие бокалы и кружки используют для подачи пива? Соотнесите стиль пива и тип посуды (например, пилснер — бок 11. Какие закуски и блюда традиционно подают к пиву? Разделите на группы: к светлому, тёмному и специальному пиву 12. Почему важно правильно наливать пиво? Опишите технику правильного розлива.
13. Перечислите основные критерии классификации вин (по цвету, содержанию сахара, крепости, типу сырья и т.д.). При
14. Что такое декантирование? Для каких вин оно необходимо и почему? Опишите процесс декантирования красного вин 15. Что означают термины «фраппирование» и «шамбрирование»? Для каких вин и в каких случаях применяют эти метод
16. Какова оптимальная температура подачи белых, красных, розовых и игристых вин?
17. Какие бокалы используют для разных типов вин? Соотнесите тип вина и форму бокала, объясните выбор.
18. Что такое эногастрономия? Приведите 3 правила сочетания вина и блюд (например, белое вино — рыба, красное вино
19. Какие сыры лучше всего сочетаются с красными и белыми винами? Приведите по 2 примера для каждого.
20. Как подают игристые вина? Опишите правила открывания бутылки и наполнения бокалов.
21. Какие документы проверяют при приёмке алкогольной продукции? Перечислите обязательные документы.
22. На что обращают внимание при визуальном осмотре бутылок и тары? Назовите 3–4 ключевых момента.
23. Каковы оптимальные условия хранения разных типов алкоголя (температура, влажность, освещение, положение буты
24. Почему важно хранить бренди и виски вертикально, а вина — горизонтально?
25. Как организуют учёт алкогольной продукции на складе? Какие журналы и документы ведут?
26. Какие требования предъявляют к учёту продаж алкоголя в предприятиях общественного питания (в т.ч. в системе ЕГА
27. Как контролируют остатки алкоголя и выявляют недостачи? Опишите процедуру инвентаризации.
28. Какие меры предпринимают для предотвращения фальсификации и контрафакта алкогольной продукции на предприя

Тесты для контроля знаний по теме:

1. Что означает термин «бренди»?

а) Конкретный алкогольный напиток из винограда;
б) Общее название крепких алкогольных напитков, изготовленных методом дистилляции;
в) Сорт виски;
г) Разновидность ликёра.

2. Какая средняя крепость классического бренди?

а) 20–30% об.;
б) 36–75% об.;
в) 80–90% об.;
г) 10–15% об.

3. Какое обозначение на этикетке говорит о выдержке бренди не менее 6 лет?
а) V.S. (Very Special);
б) V.S.O.P. (Very Special Old Pale);
в) X.O. (Extra Old);
г) A.C.

4. Какой дистиллят производят из яблок или груш? а) Виски;
б) Ром;
в) Кальвадос;
г) Текила.

При какой температуре подают белые вина?

а) 16–18∘ C;
б) 8–12∘ C;
в) 20–22∘ C;
г) 0–2∘ C.

Из какого сырья делают текилу?

а) Из сахарного тростника;
б) Из ячменя;

в) Из голубой агавы;
г) Из винограда.

5. Какой напиток получают путём перегонки рисового сусла?
а) Саке;
б) Джин;
в) Водка;
г) Ром.

6. Какие основные типы пива по способу брожения?
а) Светлое и тёмное;
б) Лагер и эль;
в) Фильтрованное и нефильтрованное;
г) Крепкое и слабое.

7. При какой температуре подают светлое пиво?
а) 0–2∘ С;
б) 5–7∘ С;
в) 12–14∘ С;
г) Комнатной температуры.
8. Что такое декантирование?
а) Охлаждение вина;
б) Переливание вина в графин для отделения от осадка и аэрации;
в) Нагревание вина;
г) Добавление специй.

9. По какому признаку классифицируют ликёры?
а) По крепости;
б) По цвету;
в) По исходному сырью и содержанию сахара;
г) По стране производства.

10. Что отличает ликёр от наливки?
а) Способ производства (ликёры — настои, бренди — дистилляты);
б) Цвет;
в) Крепость;
г) Страна производства.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Из какого сырья делают текилу?
а) Из сахарного тростника;
б) Из ячменя;
в) Из голубой агавы;
г) Из винограда.

2. Какой напиток получают путём перегонки рисового сусла? а) Саке;
б) Джин;
в) Водка;
г) Ром.

3. Какие основные типы пива по способу брожения?
а) Светлое и тёмное;
б) Лагер и эль;
в) Фильтрованное и нефильтрованное;
г) Крепкое и слабое.

4. При какой температуре подают светлое пиво?
а) 0–2∘ С;
б) 5–7∘ С;
в) 12–14∘ С;
г) Комнатной температуры.

5. Что такое декантирование?

а) Охлаждение вина;

б) Переливание вина в графин для отделения от осадка и аэрации;

в) Нагревание вина;

г) Добавление специй.

Тема 4.

Вопросы к устному опросу:

1. Где и когда появились первые коктейли? Приведите исторические свидетельства.
2. Какие версии происхождения слова «коктейль» существуют? Кратко охарактеризуйте каждую.
3. Как повлиял «сухой закон» в США на развитие культуры коктейлей?
4. Назовите 3–5 знаменитых коктейлей, появившихся в 1920 х годах, и кратко расскажите об их истории.
5. Какие исторические события способствовали популяризации коктейлей в XX веке?
6. Кто такой Джерри Томас и какой вклад он внёс в развитие барного искусства?
7. Как развивалась культура коктейлей после отмены «сухого закона» в США?
1. По каким основным признакам классифицируют коктейли и смешанные напитки?
2. Перечислите и охарактеризуйте основные категории коктейлей по содержанию алкоголя.
3. Как классифицируют коктейли по объёму порции? Приведите примеры для каждой категории.
4. Назовите основные типы коктейлей по температуре подачи и приведите по 2–3 примера для каждого типа.
5. Что такое «классические» коктейли? Приведите 5 примеров и кратко опишите их состав.
6. Чем отличаются коктейли «лонг-дринк» от «шот-дринк»? Приведите по 3 примера каждого типа.
7. Какие существуют категории коктейлей по времени употребления (аперитивы, дижестивы и т. д.)? Охарактеризуйте к

Практическая работа по теме:

Здание 1: Изучение методов и техники приготовления коктейлей.

Задание 2: Изучение нормативной документации по приготовления коктейлей и смешанных напитков с использованием алкогол Вопросы к практической работе:

1. Перечислите основные методы приготовления коктейлей и кратко охарактеризуйте каждый.
2. В каких случаях используют метод «шейк» (shake)? Приведите 3 примера коктейлей, приготовленных этим методом.
3. Что такое метод «билд» (build) и для каких коктейлей он подходит? Приведите примеры.
4. В чём особенность метода «стир» (stir)? Для каких коктейлей он применяется?
5. Опишите технику «лейер» (layer) и приведите 3 примера слоистых коктейлей.
6. Какие инструменты и оборудование необходимы бармену для приготовления коктейлей? Кратко охарактеризуйте наз
7. Какие элементы входят в оформление коктейля? Кратко опишите каждый.
8. Как выбор бокала влияет на восприятие коктейля? Приведите 3 примера соответствия коктейля и бокала.
9. Какие виды гарнишей (украшений) используют для оформления коктейлей? Приведите примеры для разных типов ко
10. Какую роль играет цвет коктейля в его оформлении? Как можно регулировать цвет напитка?
11. Какие современные тенденции в оформлении коктейлей вы знаете?
12. Почему важно соблюдать баланс между эстетикой и функциональностью при оформлении коктейля?
13. Какие нормативные документы регулируют приготовление и продажу алкогольных коктейлей в РФ?
14. Каковы основные требования к условиям хранения алкогольных напитков для коктейлей?
15. Какие санитарные нормы должны соблюдаться при приготовлении коктейлей в заведениях общественного питания?
16. Каковы возрастные ограничения на продажу алкогольных коктейлей в России?
17. Какие требования предъявляются к маркировке алкогольных коктейлей в меню?
18. Как осуществляется учёт и контроль оборота алкогольной продукции в заведениях, подающих коктейли?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие компоненты обычно входят в состав смешанного коктейля? Охарактеризуйте роль каждого компонента.
2. Что такое базовый спирт в коктейле? Приведите примеры базовых спиртов для разных категорий коктейлей.
3. Какую роль играют ароматизирующие и вкусоароматические компоненты в коктейлях? Приведите примеры таких ко
4. Какие ингредиенты используют для смягчения вкуса крепкоалкогольных напитков в коктейлях?
5. Как влияют наполнители (соки, тоники и т. д.) на характеристики коктейля?
6. В чём разница между коктейлями на основе одного алкогольного напитка и коктейлями с комбинацией нескольких ал 7. Опишите классическую формулу построения коктейля (соотношение компонентов) Что означает термин «баланс вкус
8. Какие пропорции обычно используются для коктейлей типа «сауэр»?
9. Как влияет соотношение сладкого и кислого компонентов на вкус коктейля? Приведите пример.

10. Почему важно учитывать крепость базового алкоголя при построении коктейля?
11. Какие правила сочетания алкогольных и безалкогольных компонентов следует соблюдать при создании коктейля?
12. Какие факторы влияют на вкус и аромат приготовленного кофе?
13. Каковы основные правила заваривания чая разных сортов (чёрный, зелёный, улун и т.д.)?
14. Опишите технологию приготовления классического горячего шоколада и какао. В чём их различия?
15. Какие дополнительные ингредиенты часто добавляют в горячие напитки? Как они влияют на вкус?
16. Каковы оптимальные температуры подачи разных горячих напитков?
17. Какие современные техники и оборудование используются для приготовления горячих напитков в кофейнях?

Тесты для контроля знаний по теме:

1. Когда начали появляться первые прототипы коктейлей? а) В XVIII веке;
б) В XIX веке;
в) В XX веке;
г) В XXI веке.

2. Какой из перечисленных напитков считается одним из первых коктейлей? а) Мохито;
б) Сазерак (Sazerac);
в) Маргарита;
г) Пина Колада.

3. По крепости коктейли делятся на:
а) Лёгкие, средние, крепкие;
б) Освежающие, согревающие;
в) Фруктовые, травяные, пряные;
г) Короткие, длинные, средние.

4. Какой метод приготовления подразумевает перемешивание ингредиентов со льдом в бокале с помощью барной ложки а) Shaken;
б) Stirred;
в) Built;
г) Layered.

5. Какое событие оказало значительное влияние на развитие коктейлей в США в 1920 х годах? а) Великая депрессия;
б) Сухой закон (Prohibition);
в) Вторая мировая война;
г) Открытие новых видов алкоголя.

6. Какой метод приготовления используют для создания слоистых коктейлей? а) Blended;
б) Shaken;
в) Layered;
г) Stirred.

7. Какой компонент добавляют в коктейль для смягчения вкуса и увеличения объёма? а) Лёд;
б) Наполнитель (содовая, тоник и т.д.);
в) Горький биттер;
г) Цедра цитрусовых.

8. Какой тип посуды используют для подачи горячих напитков, таких как кофе или чай? а) Бокал флюте;
б) Чашка с блюдцем;
в) Хайбол;
г) Рокс.

9. Какой стандарт регулирует требования к организации рабочих мест в барах и ресторанах? а) ХАССП (HACCP);
б) ГОСТ Р ИСО 9001;
в) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
г) ТР ТС 005/2011.

10. Какой вид кофе обычно используют для приготовления эспрессо? а) Робуста;

б) Арабика;
в) Либерика;
г) Эксцельза..

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Что является ключевым принципом формулы построения коктейля?
а) Использование только одного вида алкоголя;
б) Баланс кислоты, сладости, горечи и алкоголя;
в) Обязательное добавление газированных напитков;
г) Использование исключительно свежих фруктов.

2. Какой ингредиент обычно добавляют для придания коктейлю сладости?
а) Лимонный сок;
б) Солёная вода;
в) Сахарный сироп;
г) Горький тоник.

3. Какой бокал обычно используют для подачи коктейлей типа «Мартини»?
а) Хайбол;
б) Бокал для мартини;
в) Рокс;
г) Флюте.

4. Какой нормативный документ регулирует требования к безопасности алкогольной продукции в РФ? а) ГОСТ Р 52194-2003;
б) ТР ТС 021/2011;
в) СанПиН 2.3.2.1324-03;
г) ФЗ № 171.

5. Какой оптимальный температурный режим для заваривания чёрного чая?
а) 60–70∘ С;
б) 80–90∘ С;
в) 95–100∘ С;
г) 40–50∘ С.

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 кл
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой принцип лежит в основе эно
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод приготовления коктей
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой основной критерий классиф
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой подход к обслуживанию пос
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая температура подачи являетс
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: По какому признаку классифициру
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой современный тренд в барной
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой основной принцип следует у
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что является ключевым элементом

Индикатор достижения компетенции «Владеть»

1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Представьте, что вы управляете баром. Какие стратегии вы бы испо
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вам предстоит составить винную карту для нового ресторана. Какие
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вы повар в ресторане и хотите создать блюдо, которое идеально соч
4. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Представьте, что вы бармен, и клиент заказывает у вас коктейль, в с
5. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан находится в регионе, где сезонность играет большую
6. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш бар хочет предложить новую концепцию коктейлей, которая от
7. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан организует вечеринку с тематическим меню коктейле
8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш бар хочет внедрить программу лояльности для постоянных кли
9. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан решил провести вечер дегустации вин. Какие аспекты 10. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вы открыли свой бар и хотите привлечь новых клиентов. Какие мар
11. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан находится в районе, где проживает много студентов.
12. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. В вашем баре начались проблемы с управлением запасами алкоголь
13. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан получил отрицательный отзыв от клиента, который н
14. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш бар хочет расширить ассортимент алкогольных напитков, но у
15. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ваш ресторан организует вечеринку для корпоративных клиентов, и

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

1. Какие основные виды баров существуют?
   а) Пивной бар
   б) Винный бар
   в) Коктейльный бар
   г) Все вышеперечисленные
2. Какие характеристики определяют организацию обслуживания в баре?
   а) Скорость приготовления напитков
   б) Качество обслуживания персоналом
   в) Атмосфера и дизайн интерьера
   г) Все вышеперечисленные
3. Какие алкогольные напитки включаются в ассортимент бара? а) Вино
   б) Пиво
   в) Виски
   г) Все вышеперечисленные
4. Что такое эногастрономия в контексте формирования винного ассортимента?

а) Искусство сочетания вина с блюдами
б) Изучение виноделия и технологий производства вина
в) Исследование истории развития виноделия
г) Все вышеперечисленное

5. Какие основные классификации коктейлей существуют?
а) По базовому алкоголю
б) По способу приготовления
в) По вкусовым характеристикам
г) Все вышеперечисленное

6. Какой метод приготовления коктейлей используется для смешанных напитков? 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 подготовке к лекционным занятиям

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 (модуле). 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 к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам. Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;- ход выполнения работы; - выводы.

Дополнительные 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):
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 (модуля) 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 (модуля).

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 дисциплине (модулю). 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 учебнойдисциплины 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 дисциплине (модулю). 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 (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- 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 (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) 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	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.1.2	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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.6	"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 ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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

_____

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

_____

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

_____

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 _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы Руководитель ОПОП

_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____