


**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет  
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины

**«Барное дело»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания»**

Направленность (профиль) подготовки  
**«Технология и организация ресторанного дела»**

Квалификация - *Бакалавр*  
Форма обучения – очная, заочная

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» марта 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «13» марта 2024 г.,

Председатель методической  
комиссии факультета

Г.А.Макуев.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	7
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах .....	9
5.2. Тематический план лекций .....	10
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	11
5.4. Содержание разделов дисциплины .....	12
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	13
7. Фонды оценочных средств.....	17
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	17
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций .....	18
7.3. Типовые контрольные задания.....	21
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков .....	44
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	46
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины .....	47
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	48
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	51
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	52
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья... ..	52
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	54

## **1. Цели и задачи дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины является формирование системных знаний об организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков

### **В задачи дисциплины входит:**

- изучение видов и характеристик баров;
- изучение обязанностей барменов
- изучение оборудования и инвентаря баров
- изучение особенностей технологии производства основных алкогольных баз коктейлей
- изучение особенностей технологии производства безалкогольных коктейлей
- изучение особенностей технологии производства молочных коктейлей

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Барное дело».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
<b>ПК-3</b>	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Барное обслуживание	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов.	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов.	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
		ИД-3ПК – 3 – Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Барное обслуживание	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	Приготовление напитков	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические средства и экологическое последствие их применения .	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать техническое средства и технологии с учетом экологического последствие	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов.
-------------	--	--	------------------------	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.16 Барное дело** входит в перечень дисциплин учебного плана, формируемый образовательной организацией. Общая трудоемкость дисциплины 3 з.е. составляет - 108 час.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Современный ресторанный бизнес	+	+
2.	Сервис на предприятиях общественного питания	+	+
3.	Введение в технологию продуктов	+	+
4.	Барное дело	+	+
5.	Введение в специальность	+	+
6.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
7.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
8.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
9.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
10.	Технология кондитерских изделий	+	+
11.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
12.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
13.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
14.	Технология кулинарной продукции за рубежом	+	+
15.	Введение в технологию продуктов	+	+
16.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

**Очная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
<b>Общая трудоемкость:</b> часы зачетные единицы	<b>108</b> 3	<b>108</b> 3
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>54(12)*</b>	<b>54(12)*</b>
лекции	18(4)*	18(4)*
практические занятия (ПЗ)	36(8)*	36(8)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>Зачет</b>	<b>Зачет</b>

**Заочная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
<b>Общая трудоемкость:</b> часы зачетные единицы	<b>108</b> 3	<b>108</b> 3
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>14(5)*</b>	<b>14(5)*</b>
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	8(3)*	8(3)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>Зачет</b>	<b>Зачет</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах



**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)  
с указанием отведенного на них количества академических часов  
и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

**Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1 Обслуживание баров	58	8(2)*	18(4)*	32
2	Раздел 2 Приготовление напитков	50	10(2)*	18(4)*	22
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	<b>18(4)*</b>	<b>36(8)*</b>	<b>54</b>

**Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1 Обслуживание баров	50	4	4	42
2	Раздел 2 Приготовление напитков	58	2(2)*	4(3)*	52
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	<b>6(2)*</b>	<b>8(3)*</b>	<b>94</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.2.

## Тематический план лекций

## Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Обслуживание баров</b>		
1	Введение, цели и задачи. Бары, их виды, характеристики	2
2	Основные виды барного обслуживания	2(2)*
3	Виды оборудования и инвентаря для баров	2
4	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена	2
5	Подготовка бара и бармена к работе	2
<b>Раздел 2. Приготовление напитков</b>		
6	Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена	2
7	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	2(2)*
8	Характеристика основных коктейльных баз коктейлей	2
9	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей	2
<b>Всего:</b>		<b>18(4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Обслуживание баров</b>		
1	Введение, цели и задачи. Бары, их виды, характеристики	2
2	Основные виды барного обслуживания	2(2)*
<b>Раздел 2. Приготовление основных баз для коктейлей</b>		
4	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	2
<b>Всего:</b>		<b>6(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.3

## Тематический план практических занятий

## Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Типология и классификация напитков	4(2)*
2	Основы приемки и хранения сырья и продукции, реализуемой в баре	6(2)*
3	Порядок и правила проведения дегустации вин	6
4	Приготовление коктейлей	4
5	Сервировка, особенности подачи напитков, коктейлей	6(2)*
6	Приготовление горячих напитков	6(2)*
7	Правила оформления карты вин и коктейлей	4
<b>Всего:</b>		<b>36(8)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Обслуживание баров</b>		
1	Типология и классификация напитков	2
2	Основы приемки и хранения сырья и продукции, реализуемой в баре	2(3)*
3	Порядок и правила проведения дегустации вин	2
<b>Раздел 2. Приготовление напитков</b>		
4	Сервировка, особенности подачи напитков, коктейлей	2
<b>Всего:</b>		<b>8(3)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение, цели и задачи.	Введение, цели и задачи. Основная и дополнительная литература. История создания ПОП.	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7
	Бары, их виды, характеристики.	Для бара «люкс» характерны: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей и закусок, трудоемких по изготовлению, использование разнообразного и даже экзотического набора сырья. Именно в барах нужно готовить: фриззы, физы, глинтвейны, гроги, фирменные крошоны, пунши и т.д. (не менее 80 % от всей продукции собственного производства). «Высший» класс – оригинальный интерьер, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент изысканных и фирменных напитков, коктейлей, закусок (не менее 50 %). «Первый» класс – гармоничность, комфортность и выбор услуг, ассортимент напитков сложного изготовления, в том числе фирменных (до 20 %).	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7
	Основные виды барного обслуживания.	Функциональные особенности барменской специальности К функциональным особенностям барменского искусства относятся три стиля обслуживания клиентов: классический стиль, фристайл и так называемый спидмиксинг. Отличительными чертами классического стиля является строгость подачи информации и консервативность. Эти два критерии отражаются не только в манере обслуживания клиентов, но и во внешнем стиле бармена. Зачастую классический стиль не является основным, а носит дополнительный характер. Классический стиль обслуживания характерен для элитных заведений европейского образца. Бармен с идеальными манерами, правильной речью, настоящий профессионал своего дела с приятной улыбкой и привлекательной внешностью. Также выполнение своих профессиональных обязанностей бармен должен производить в строгом порядке, без импровизации. Полной противоположностью классическому стилю обслуживания является фристайл, для которого характерна неординарная манера создания коктейлей, импровизированная	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		подача и нестрогий дресс-код. Бармен может выполнять различные цирковые и театральными трюки (жонглирование коктейлями, фейерверки и переодевание). Последний, самый новый стиль барменского искусства –спидмиксинг. Главное отличие данного типа от двух вышеперечисленных – это максимально быстрое выполнение заказа (создание коктейля) и его подача в дружеской обстановке.	
	Виды оборудования и инвентаря для баров.	Барная стойка.Специальный барный инвентарь Шейкеры. Предназначены для ручного приготовления алкогольных коктейлей. Стрейнеры. Используются в качестве сита для "просеивания" напитка из шейкера. Джиггеры. Мерные стаканчики из нержавеющей стали, незаменимые в любом баре. Мадлеры. Сквизеры. Нарзанники.	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7
	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.	Бармен — работник-универсал, который совмещает несколько профессий — от повара до официанта. Он и готовит блюда, и обслуживает посетителей. Бармен должен быть профессионалом в своем деле: о знать технику обслуживания за барной стойкой и в зале; о знать сервировку стола; -знать технологию приготовления фирменных напитков, коктейлей, разных закусок и блюд, кондитерских и сладких изделий; -знать правила подачи и оформления алкогольных и безалкогольных напитков; - знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров; - знать виды и назначение инвентаря, столовой и стеклянной посуды, приборов, необходимых для приготовления и отпуска напитков, закусок и блюд; - знать правила эксплуатации бытовой техники и оборудования, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры; о знать правила работы на контрольно-кассовой машине и технику расчета с посетителями. Бармен, работающий в барах люкс и высшего класса, должен знать иностранный язык в объеме, нужном для работы, специфику зарубежной кухни и обслуживания. Бармен, имеющий более низкую квалификацию, изготавливает несложные коктейли и закуски,	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		обслуживает только за барной стойкой.	
	Подготовка бара и бармена к работе	Подготовка бара к обслуживанию Приемы работы бармена за барной стойкой Техника безопасности на рабочем месте бармена. Подготовка бара к обслуживанию	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7
2	Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.	Безопасность процессов Приготовление напитков, закусок и обслуживания посетителей на каждом участке торгового зала и на рабочем месте бармена, у барной стойки требует соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной безопасности. Реализация соответствующих мероприятий обеспечивает нормальную работу на всех участках производства. Бармен должен знать и соблюдать правила охраны труда и техники безопасности при эксплуатации теплового, механического и электрического оборудования. Перед включением кожного бытового приладить, торгово-технологического оборудования, машины он должен убедиться в их исправности, проверить работу весоизмерительных приборов. Запрещается эксплуатация неисправностей оборудования.	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7
	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.	Различают смешанные напитки и коктейли. Смешанным называется напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов и использованием в ряде случаев наполнителя. Коктейлем называется смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов, приготовленный с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов (сливки, молоко, сметана, мед). Смешанные напитки классифицируются по следующим признакам: по содержанию алкоголя: алкогольные и безалкогольные; по исходному объему: короткие смешанные (до 75 мл), средние смешанные (до 100 мл), длинные смешанные (более 150 мл), групповые смешанные (500 мл и более); по назначению: аперитивы (коктейли и длинные смешанные напитки), послеобеденные смешанные напитки	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		<p>(коктейли), вечерние смешанные напитки (коктейли и длинные смешанные напитки); по технологии приготовления и использованию специфических компонентов: оригинальные смешанные напитки (коктейли); по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки. коктейли классифицируются по трем основным признакам: по назначению: алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит, в том числе аперитивы; алкогольные десертные, в том числе освежающие; безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные; по основному компоненту: на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин, молока, фруктовых и овощных соков; по способу приготовления: смешанные в шейкере, взбитые в миксере, смешанные в бокале, слоистые и факельные.</p>	
	Характеристика основных коктейльных баз коктейлей.	<p>База, являясь основой для построения любого смешанного напитка, должна превалировать по объему над остальными компонентами напитка, придавать ему тон, выявлять его основной вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток, но возможно и сочетание напитков. Общий вкус, аромат и цвет должны подчиняться вкусовой гармонии. Смешанный напиток, созданный на базе джина, виски, коньяка, должен выражать специфику этих натуральных напитков. База может быть алкогольной и безалкогольной. По содержанию алкоголя база подразделяется на: крепкоалкогольную (от 20 % объема спирта и более), среднеалкогольную (9—20 % об. спирта), слабоалкогольную (до 9 % об. спирта). По содержанию сахара различают базы с содержанием сахара до 2 %, до 10 %, более 10 %.</p> <p>К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара до 2 % относятся водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодные бренди. На их основе составлено свыше половины рецептур современных смешанных напитков, в которых в роли классической базы может выступать один напиток, но возможно сочетание классических баз. В этом случае лучше использовать сочетание дистиллятов (виски, джин, коньяк, ром, фруктово-ягодные</p>	ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		<p>бренди) с фруктово-ягодными бренди. Например: водка + абрикосовый бренди, виски + персиковый бренди, джин + вишневый бренди и т.д.</p> <p>К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара более 10% относятся фруктово-ягодные и ароматные (крепкие) ликеры, сладкие и полусладкие наливки и настойки. В роли базы эти напитки для коктейлей используются частично и являются прекрасными компонентами в сочетании с классическими базами (водка + вишневый ликер).</p> <p>К среднеалкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепленые вина, такие, как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут); десертные вина — мускат, токай, кагор. В роли базы эти напитки используются частично, при приготовлении некоторых групп смешанных напитков — флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов.</p> <p>К среднеалкогольным базам, не содержащим сахар, относятся сухие вина; как база они могут употребляться только в групповых напитках (крюшоны, пунши).</p> <p>К слабоалкогольным базам относятся пиво и различные медовухи, которые в приготовлении смешанных напитков в роли базы используются частично. При составлении рецептур можно использовать 2-3 натуральных напитка как базу, и в роли натуральных напитков использовать перечисленные выше базы.</p>	
	<p>Характеристика сопутствующий компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей</p>	<p>Большое значение в приготовлении смешанных напитков имеет лед. Он приготавливается в льдогенераторе или обычным способом в морозильном отсеке холодильника. Основное требование ко льду - его чистота и отсутствие посторонних запахов.</p> <p>Для приготовления смешанных напитков используется несколько сортов льда:</p> <p>лед в глыбах - для кратковременного охлаждения в больших количествах крюшонов и пуншей;</p> <p>коктейльный лед - для приготовления различных коктейлей.</p> <p>лед «физз» - для высоких напитков группы «физз» и «коллинз»;</p> <p>лед «коблер» - для высоких смешанных напитков «коблер». Имеет вид снега кристаллической формы;</p> <p>лед «фраппе» - для напитков типа</p>	<p>ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-2ПК-7</p>



№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		<p>«фrozen», «фраппе», «шейк»;          ледяной крем - изготовленный в условиях          кондитерского производства - съедобный          лед; используется для щербетов и          глинтвейнов.          Для взбивания в шейкере смешанных          напитков (коктейлей) употребляется          коктейльный лед, но, как правило,          подаются эти напитки без льда. Для          длинных смешанных напитков          употребляются все остальные виды льда,          и они подаются вместе с ним.          При изготовлении смешанных напитков в          качестве пряностей используют          различные ароматические и вкусовые          вещества.          Мята - листья вместе со стеблями, целые          или измельченные. Аромат мяты          сильный, сладковатый, вкус острый,          пикантный, с охлаждающим действием на          полость рта. В приготовлении смешанных          напитков мята используется в таких          группах, как «смашиз», «джулап».          Гвоздика представляет собой высушенные          цветочные почки. Аромат ее сильный,          жгучий, острый, пряный, благодаря          наличию эфирных масел (15-18%), из          которых 95% составляет эвгенол.          Корица - высушенная кора молодых веток          коричневого дерева светло-коричневого          цвета, обладает приятным запахом и          сладким вкусом. Выпускается в виде          палочек.          В приготовлении смешанных напитков          гвоздика и корица употребляются в          горячих и холодных напитках, таких как          «Слинг», пунши, крюшоны.          Мускатный орех - семена серовато-          коричневатого цвета, продолговато-          овальной формы. Орехи имеют вкус          острый, слегка горьковатый. Выпускается,          в основном, в размолотом виде,          употребляются во многих группах          смешанных напитков в роли          ароматического модификатора.          В роли ароматического модификатора          может выступать ваниль, а также          эссенции пищевые (лимонная,          апельсиновая, ромовая, ананасовая) -          ароматизаторы, которые представляют          собой спиртовые или водно-спиртовые          растворы смесей натуральных и          синтетических душистых веществ.          Чай - в приготовлении смешанных</p>	

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		<p>напитков используется в роли наполнителя, например в грогах, пуншах. Сопутствующими компонентами являются также плодово-ягодные компоты (консервированные компоты), играющие роль гарниров в смешанных напитках. Наибольшей популярностью пользуются оливки.</p>	

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к зачету.

### Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Бары, их виды и характеристика	10	1-4	5-6	7-8
2	Организация работы в баре	10	1-4	5-6	7-8
3	Оборудование, инвентарь и посуда в баре	10	1-4	5-6	7-8
4	Характеристики смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов	12	1-4	5-6	7-8
5	Характеристика основных алкогольных баз коктейлей	12	1-4	5-6	7-8
<b>Всего:</b>		<b>54</b>			

### Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Бары, их виды и характеристика	18	1-4	5-6	7-8
2	Организация работы в баре	18	1-4	5-6	7-8
3	Оборудование, инвентарь и посуда в баре	20	1-4	5-6	7-8
4	Характеристики смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов	20	1-4	5-6	7-8
5	Характеристика основных алкогольных баз коктейлей	18	1-4	5-6	7-8
<b>Всего:</b>		<b>94</b>			

## Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

## 7. Фонд оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (Курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<b>ИД-1ПК-3</b> - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	
6(4*)	Современный ресторанный бизнес
7(2*)	Сервис на предприятиях общественного питания
4(2*)	Введение в технологию продуктов
<b>4(2*)</b>	Барное дело
1(1*)	Введение в специальность
4,6(3*)	Производственная практика (Технологическая практика)
8(5*)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(5*)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3(2*)	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности
<b>ИД-3ПК-3</b> – Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	
5(4*)	Технология кондитерских изделий
<b>4(2*)</b>	Барное дело
1,6(1,4*)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
4,6(3*)	Производственная практика (Технологическая практика)
8(5*)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(5*)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3(2*)	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности
<b>ИД-2ПК-7</b> - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции В результате изучения дисциплины студенты должны	
7(5*)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
8(2*)	Технология кулинарной продукции за рубежом
4(2*)	Введение в технологию продуктов
<b>4(2*)</b>	Барное дело
1,6(1,4*)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
4,6(3*)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
8(5*)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(5*)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

\*- для заочной формы обучения

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<b>ИД-1ПК – 3</b>				
Знания	фрагментарные знания	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов с существенными пробелами	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов в неполном объеме	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов с существенными пробелами	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов в неполном объеме	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания с существенными пробелами	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания в неполном объеме	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком уровне
<b>ИД-3ПК – 3</b>				
Знания	фрагментарные знания	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические	сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические



		средства и экологические последствия их применения существенными пробелами	средства и экологические последствия их применения в неполном объеме	е средства и экологические последствия их применения
Умения	фрагментарные умения	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические существенными пробелами	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические в неполном объеме	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологически х процессов продукции питания; выбирать технические
Навыки	отсутствие навыков	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов существенными пробелами	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов в неполном объеме	приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологически х процессов на высоком уровне
<b>ИД-2ПК – 7</b>				
Знания	фрагментарные знания	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	основы совершенствов ания технологически х процессов, мероприятия по совершенствов анию технологически х процессов производства продукции

		различного назначения с существенными пробелами	различного назначения в неполном объеме	питания различного назначения на высоком уровне
Умения	фрагментарные умения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с существенными пробелами	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения в неполном объеме	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с существенными пробелами	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения в неполном объеме	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на высоком уровне

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### Тесты для текущего контроля дать

#### ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1

по теме: «Характеристика деятельности бара. Функции бармена»

*Выберите правильный ответ*

1. Бармен для предприятия - прежде всего:
  1. Официант
  2. Продавец
  3. Менеджер
2. К основным обязанностям бармена относится:
  1. Предотвращение потерь или хищений
  2. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
  3. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря
3. Основной продукт, продаваемый в баре:
  1. Вино
  2. Коктейли
  3. Закуски
4. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:
  1. Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
  2. Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
  3. Оба ответа верны
5. Профессия бармена имеет следующие разряды:
  1. 4-5
  2. 1-3
  3. 2-4
6. Бармен должен обладать следующими качествами:
  1. Аккуратность, отзывчивость, память
  2. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
  3. Индифферентность, наблюдательность, бережливость
7. Во время работы бармену запрещается:
  1. Слушать и поддерживать разговор с клиентами
  2. Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
  3. Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям
8. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:
  1. Этикет и манера поведения
  2. Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
  3. Оба ответа верны
9. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:
  1. Перед тем, как подать счет
  2. До того, как клиент получит следующий напиток
  3. После того, как клиент уйдет из бара
10. В какой момент подается счет:

1. После уборки пустого бокала
  2. После принятия заказа
  3. Только по просьбе клиента
11. Стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:
1. Рентабельность бара и удовольствие клиентов
  2. Личная материальная выгода и престиж профессии
  3. Карьерный рост и личный авторитет
12. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:
1. Уменьшать дозу алкоголя
  2. Отказаться от заказа
  3. Обслуживать наравне с остальными клиентами
13. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
1. Шейкер
  2. Стрейнер
  3. Джиггер
14. Мерной посудой являются:
1. Риммер, джаг
  2. Джиггер, унцовка
  3. Стрейнер, шейкер
15. Объем бокала Мартини составляет:
1. 25-60 мл.
  2. 250-500 мл.
  3. 90-160 мл.
16. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
1. Харрикейн
  2. Шампань флюте
  3. Мадерная рюмка
17. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:
1. Стрейнер
  2. Стеклопосуда
  3. Совок
18. Для охлаждения посуды нельзя:
1. Помещать посуду в холодильник
  2. Мыть стакан холодной водой
  3. Засыпать в бокалы лед
19. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:
1. Ставить на открытый огонь
  2. Наполнять бокалы горячей водой
  3. Нагревать паром из кофеварки
20. Флейринг – это:
1. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
  2. Приготовление авторского коктейля
  3. Один из способов налива
21. Стакан хайболл не предназначен для подачи:
1. Лонг дринов

2. Соков
  3. Виски со льдом
  4. Микс дринок
22. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:
1. Вермута Martini
  2. Десертных коктейлей среднего объема безо льда
  3. Ликеров со льдом фраппе
  4. Коктейля "Мартини"
23. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:
1. Коктейля "Маргарита"
  2. Коньяка в чистом виде
  3. 100мл. вермута безо льда.
  4. Ликеров с кусковым льдом
24. Допускается ли работа без Джигера?
1. Да
  2. Нет
  3. Только для чистых напитков
  4. Если есть навык точного налива
25. Как ещё используют щипцы для льда?
1. При приготовлении гарнира
  2. При перемешивании напитка
  3. Только для льда
  4. При приготовлении слоистого коктейля
26. Особенностью бара является:
1. Широкий ассортимент алкогольных напитков;
  2. Наличие танцевальной площадки;
  3. Предоставление концертной программы;
  4. Наличие барной стойки;
27. Чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?
1. предоставляемыми услугами.
  2. ассортиментом напитков.
  3. вместимостью залов.
  4. интерьером.
28. Айс-бакет это:
1. Емкость для фруктов.
  2. Емкость для льда.
  3. Подставка для бутылок.
  4. Емкость для специй.
29. Драфт это:
1. Вращающийся стеллаж.
  2. Установка по розливу вина.
  3. Устройство для наливания содовой в напитки.
  4. Установка по розливу пива.
30. Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:
1. Гейзер.
  2. Блендер.
  3. Пост-микс.
  4. Шейкер,

31. Билдинг-лоток предназначен для:

1. Чистой посуды.
2. Приготовления смешанных напитков.
3. Лоток для фруктов.
4. Для хранения льда.

32. Назначение блендера:

1. Смешивание фруктов со льдом.
2. Смешивание напитков с содовой.
3. Смешивание трудносмешиваемых напитков.
4. Смешивание фруктов с напитками.

33. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

1. Джигер.
2. Гейзер.
3. Стрейнер.
4. Ложка-дуршлаг.

34. Американский (бостонский) шейкер состоит из:

1. двух частей (обе металлические).
2. двух частей (стекляной и металлической).
3. трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
4. трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

35. Ложка-дуршлаг используется для:

1. При перемешивании коктейля.
2. При отделении напитка от льда.
3. При подаче фруктов.
4. При подаче льда.

36. Фруктовый канеллер- специальный прибор для:

1. Вырезания фруктовых шариков.
2. Вырезания твиста из цедры вручную.
3. Измельчения цедры.
4. Вырезания твиста из цедры.

37. Не является мерной посудой:

1. Джигер.
2. Унцовка.
3. Смесительный стакан.
4. Мензурки.

38. Назначение гейзера:

1. Бесперерывное наливание напитков тонкой струей.
2. Порционное дозирование спиртных напитков.
3. Дозировка с электронным управлением.
4. Визуальное дозирование.

39. Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:

1. Кордиал.
2. Роке.
3. Шот.
4. Тумблер.

40. Бокал Айриш кофе используется для подачи:

1. Слоистых коктейлей.
  2. Коктейлей большого объема.
  3. Горячих коктейлей.
  4. Кофейных коктейлей.
41. Олд-фешен не предназначен для подачи алкогольных напитков:
1. В чистом виде со льдом.
  2. Крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед.
  3. Для подачи виски.
  4. Для подачи пива.
42. Бокал мартини не предназначен для:
1. Поддачи охлажденных коктейлей без льда.
  2. Для коктейлей среднего объема.
  3. Для подачи напитков в чистом виде.
  4. Для подачи ликеров на дробленый лед.
43. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:
1. Бармен, работающий исключительно с вином
  2. Специалист по приготовлению кофе
  3. Бармен, не имеющий доступа к кассе
44. Мера объема «Дэш» равна:
1. 3 мл.
  2. 0,5 мл
  3. 50 мл
45. Продукция в баре делится на следующие группы:
1. Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
  2. Напитки, табак, закуски
  3. Алкоголь, безалкогольные напитки

## ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №2

### по теме: «Характеристика алкогольных напитков»

1. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:
  1. Calvados
  2. Campari
  3. Curacao
2. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:
  1. Коньяк
  2. Джин
  3. Текила
3. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:
  1. Брожение
  2. Соложение
  3. Дистилляция

4. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:
  1. Выдержка
  2. Декантирование
  3. Дистилляция
5. К зерновым дистиллятам относятся:
  1. Коньяк, арманьяк, бренди
  2. Водка, виски
  3. Ром, кашаца
6. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:
  1. Полусухие, полусладкие
  2. Крепленые, десертные
  3. Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные
7. Саке относится к группе:
  1. Ароматизированные дистилляты
  2. Фруктовые дистилляты
  3. Дистилляты риса
8. Сухие вермуты бывают:
  1. Только белые
  2. Только красные
  3. Белые и красные
9. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:
  1. Коньяк
  2. Виски
  3. Текила
10. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:
  1. От -5 до 25 градусов
  2. От 10 до 20 градусов
  3. От -2 до 8 градусов
11. Марками какого алкогольного напитка являются Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), Pere Lopez (Пепе Лопец), Sauza (Сауза):
  1. Ром
  2. Текила
  3. Абсент
12. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода:
  1. От 6 до 9 месяцев
  2. От нескольких недель до 3 месяцев
  3. От 1 года до 5 лет
13. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:
  1. Сухие игристые вина
  2. Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
  3. Марка виски
14. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:
  1. Германия, Нидерланды, Чехия
  2. Россия, Англия, Болгария
  3. Венгрия, Хорватия, Испания



15. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:
1. Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
  2. Белые, красные
  3. Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые
16. Содержание спирта мескале (в %):
1. 40-56
  2. 36-55
  3. 28-47
17. В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олд фэшн"?
1. В "стопке"
  2. В "хайболле"
  3. Ни в каком
  4. В "снифтере"
18. Укажите марку Шотландского виски:
1. Jameson
  2. Jonnie Walker
  3. Four Roses
  4. Jim Beam
19. Из сахарного тростника производят напиток:
1. Tequila
  2. Rom
  3. Calvados
  4. Brandy
20. Какой вкус у ликера Kahlua?
1. Ореховый
  2. Апельсиновый
  3. Кофейный
  4. Кокосовый
21. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
1. До 20 С
  2. До 16 С
  3. До 18 С , но предварительно откупорить.
  4. Не следует нагревать.
22. Укажите неправильное высказывание:
1. "Водка это смесь воды и спирта".
  2. "Grappa - виноградная водка".
  3. "Не каждый бренди - коньяк".
  4. "Американо"- аперитивный коктейль.
23. Риммер необходим для:
1. Приготовления сахарных каемок на бокалах
  2. Дробления льда
  3. Закупоривания игристых вин
  4. Процеживания коктейлей
24. Определите какое вино из этого списка красное:
1. Chardonnay
  2. Pinot Noir
  3. Cabernet Sauvignon
  4. Pinot Grigio

25. Выберите подходящий класс по стандартам качества для водок: "Русский Стандарт ", "Столичная".

1. Премиум
2. Стандарт,
3. Люкс
4. Ни один из вариантов не подходит

26. Какой из напитков "Бурбон"?

1. Jack Daniels
2. Johnny Walker
3. John Barr
4. Evan Williams

27. Какой напиток не является водкой?

1. Bombay
2. Stolichnya
3. Skyu
4. Beluga

28. Что из напитков не текила?

1. Sauza
2. Jose Cuervo
3. Mount Gay

29. Какой из напитков можно назвать коньяком?

1. Metaxa
2. Southern Comfort
3. Comus
4. Condor

30. Выберите правильный ответ на вопрос "Три марки Джина":

1. Gordon's, Kahlua, Bombay
2. Bombay, Gordon's, Larios
3. Larios, Gordon's, Raki
4. Raki, Bombay, Gordon's,

31. Укажите марку не являющуюся пивом.

1. Bud
2. Dos Equis
3. Sol
4. Это все пиво

32. Не является маркой коньяка:

1. Hennessy
2. Otard
3. Advokat
4. Camus

33. Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:

1. 5-7 лет
2. 3-5 лет
3. 15-20 лет
4. 25-40 лет

34. Напиток получаемый путем брожения виноградного сусла :

1. Кашаца
2. Дженевер

3. Вино
  4. Кальвадос
35. Укажите напиток, выпадающий из данного логического ряда:
1. Баккарди
  2. Чивас Регал
  3. Бурбон
  4. Джемисон.
36. В каком виде шампанского не более 15 г сахара на 1 л :
1. брют
  2. деми-сек
  3. экстра-драй
  4. сэк
37. Не является крепленным вином:
1. Портвейн
  2. Марсала
  3. Мадера
  4. Бенедиктин
38. Игристое вино, произведенное в провинции Шампань:
1. Шампанское
  2. Спуманте
  3. Кава
  4. Самбука
39. Является ореховым ликером:
1. Амаретто
  2. Шартрез
  3. Гальяно
  4. Бенедиктин.
40. Не является апельсиновым ликером:
1. Куантро
  2. Гранд Марнье
  3. Трипл Сек
  4. Коканат.
41. Не является травяным ликером:
1. Бенедиктин
  2. Гальяно
  3. Шартрез
  4. Калуа
42. Не является маркой американского виски:
1. Jameson
  2. Four Roses
  3. Jim Beam
  4. Jack Deniel s
43. Выпадает из данного логического ряда:
1. Бенедиктин
  2. Коконат
  3. Шартрез
  4. Гальяно
44. Не является сортом пива:

1. Портер
2. Стаут
3. Лагер
4. Порто

45. Из сахарного тростника готовят:

1. Баккарди
2. Бурбон
3. Джемесон
4. Дженевер

### **ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №3** **по теме: «Приготовление коктейлей»**

1. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:

1. Текила
2. Канадский виски
3. Светлый ром

2. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:

1. Более 30%
2. Более 50%
3. Более 90%

3. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:

1. Французские и итальянские вермуты
2. Сахар, сливки, яйца
3. Апельсиновый, лимонный соки

4. Виски является основой коктейля:

1. Маргарита
2. Мартини
3. Манхэттен

5. Подогретое вино со специями называется:

1. Пунш
2. Глинтвейн
3. Грог

6. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:

1. Вотчестер
2. Табаско
3. Апельсиновая горечь

7. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:

1. Куски льда величиной с грецкий орех
2. Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
3. Лед не добавляют

8. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:

1. На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
2. На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца

3. На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц
9. Напиток «Пусс кафе» (Pousse cafe) представляет собой:
  1. Кофейный ликер
  2. Кофе эспрессо с коньяком
  3. Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе
10. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:
  1. Классический шотдринк
  2. Фруктовый физ
  3. Терпкий круст
11. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:
  1. Первым вливают алкогольный напиток большей плотности
  2. Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
  3. Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности
12. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:
  1. Глинтвейн
  2. Грог
  3. Пунш
13. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:
  1. Кулер (cooler)
  2. Пунш
  3. Слинг (sling)
14. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:
  1. Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter
  2. Водка, белый ром, апельсиновый сок
  3. Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка
15. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:
  1. Манхэттен
  2. Александр
  3. Дайкири
16. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:
  1. БЛЕНД
  2. ШЕЙК
  3. БИЛД
17. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:
  1. Физы
  2. Эг-ноги
  3. Флипы

18. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:

1. Манхэттен
2. В 52
3. Мохито

19. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

1. Более 50 мл
2. Более 100 мл
3. Более 140 мл

20. К группе дижестивов относятся:

1. Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит
2. Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли
3. Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

21. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер) относят к типу:

1. Долгие (длинные, long drink)
2. Короткие
3. Тянущиеся

22. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

1. Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя
2. Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
3. Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

23. В переводе с французского «сгичон» означает:

1. кувшинчик
2. графинчик
3. боуль
4. братина.

24. Из скольких компонентов готовится пунш:

1. из 5-ти
2. из 3-х
3. из 4-х
4. из 7-ми.

25. Крюшоны не подают:

1. к тортам
2. к холодным закускам
3. пирожным
4. к мороженому.

26. Содержание спирта в пуншах:

1. 10-15%

2. 25-30%
3. 15-20%
4. 35-40%.

27. Традиционным рождественским напитком в старину считался:

- 1.
1. глинтвейн
2. грог
3. пунш
4. крюшон.

28. Основа глинтвейна:

- 1.
1. белое вино
2. красное вино
3. шампанское
4. ликер.

29. Глинтвейн подается:

- 1.
1. к рыбным блюдам
2. к блюдам из морепродуктов
3. к мясным горячим блюдам
4. к десерту.

30. Не используется в приготовлении глинтвейна:

- 1.
1. лимон
2. корица
3. мускатный орех
4. гвоздика.

31. Не используется в приготовлении напитка «Татьянин день»

1. лепестки роз
2. коньяк
3. ангостура
4. имбирь.

32. Используется в приготовлении крюшона:

1. Шампанское
2. Водка
3. Текила
4. виски.

33. Не является маркой шампанского:

1. Krug
2. Moet & Chandon
3. Frangeliko

34. В чем особенность приготовления напитков «party drinks»:

1. готовят сильно охлажденными;
2. готовят горячими;
3. готовят сразу на 6-12 человек;
4. готовят небольшими порциями.

35. Укажите номер коктейля, который не относится к группе напитков для компании:

1. Сбитень

2. Аперитив
3. Пунш
4. Медовый напиток

36. Компоненты глинтвейна «Шахерезада»:

а) красное вино

белое вино

фрукты

ром

б) красное вино

белое вино

специи

виски

в) красное вино

белое вино

фрукты

шампанское

г) красное вино

фрукты

специи

коньяк

37. Коктейли, способствующие пищеварению:

1. Диджестивы
2. Аперитивы
3. напитки длинного глотка
4. напитки для компании

38. Что в переводе с английского означает «Sour» :

1. Кислый
2. сладкий
3. соленый
4. острый

39. Коктейли фрозен готовят:

1. с большим количеством фруктов
2. с мелко измельченным льдом
3. со сливками
4. горячими.

40. Состав коктейля «Абрикосовый сауэр» :

1. абрикосовый ликер, сок лимона, апельсиновый сок;
2. абрикосовый ликер, сок лимона, абрикосовый сок;
3. абрикосовый сок, сауэр-микс, джин;
4. абрикосовый сироп, абрикосовый ликер, лимонный сок.

41. Состав коктейля «Клубничный дайкири»:

1. Светлый ром, клубничный ликер, сок лимона;
2. Темный ром, клубничный ликер, сок лимона;
3. Виски, клубничный сироп, ягоды клубники;
4. Коньяк, клубничный ликер, ягоды клубники.

42. Состав коктейля «Кузнечик»:

1. ликер какао (темный), мятный ликер, молоко;



2. ликер какао (светлый), мятный ликер (зеленый), сливки;
  3. кофейный ликер, мятный сироп, сливки;
  4. травяной ликер, апельсиновый сок, сливки.
43. Что общего в коктейлях «Кузнечик», «Золотая мечта», «Поцелуй ангела»:
1. Сливки
  2. ликер Triple Sec
  3. апельсиновый сок
  4. молоко
44. Укажите правильную последовательность напитков в зависимости от содержания сахара:
1. кремы, сладкие настойки, водка, десертные напитки, горькие настойки;
  2. сиропы, десертные ликеры, наливки, п/слад. настойки, водка;
  3. водка, коньяк, джин, виски, горькие настойки;
  4. коньяк, аперитивы, крепкие ликеры, наливки, водка.
45. Коктейли группы «ойстер» не содержат:
1. Соль
  2. Перец
  3. острый соус
  4. сахарный сироп.
46. Коктейли группы «кордиал» состоят из:
1. сиропов и крепкоалкогольных напитков;
  2. соков и крепкоалкогольных напитков;
  3. ликеров и шампанского;
  4. ликеров и крепкоалкогольных напитков.
47. Состав коктейля «Б-52»:
- а). Cointreau  
Sausa  
Kahlua
- б). Blue Curacao Frangelico  
Carolans
- в). Cointreau  
Baileys  
Kahlua
- г). Bacardi  
Baileys  
Kahlua
48. Какой сироп используется в приготовлении коктейля «Новый русский»:
1. гранатовый
  2. смородиновый
  3. сахарный
  4. Клубничный
49. Кокой метод используется при приготовлении слоистых коктейлей:
1. Шейк
  2. Билд
  3. Бленд
  4. Стир
50. В приготовлении сауэр-микса используются:

- а). белок  
сок лимона  
сахарный сироп
- б). желток  
сахарный сироп  
белок
- в). сок лимона  
желток  
белок
- г). белок  
сахарный сироп

51. Не является методом приготовления смешанных напитков:

- 1. Шейк.
- 2. Бленд.
- 3. Микс.
- 4. Стир.

52. Для подачи экзотических коктейлей большого объема рекомендуется бокал:

- 1.
- 1. Харикейн.
- 2. Маргарита.
- 3. Пуус-кафе.
- 4. Коктейльная рюмка.

53. Метод приготовления коктейля "Белая Леди":

- 1. Билд
- 2. Стир
- 3. Шейк
- 4. Бленд

54. До какого уровня нужно наливать содовую воду в шейкер?

- 1. 1/2
- 2. 2/3
- 3. Не следует наливать
- 4. До 1/3 но в последнюю очередь

55. Ликер которым можно заменить Bayley's в коктейле "В-52"?

- 1. Carolan's
- 2. Benedictine
- 3. Passoa
- 4. Malibu

56. Название коктейля который состоит из красного вермута, бурбона и ангостуры ?

- 1. "Мартини"
- 2. "Американо"
- 3. "Крестный отец"
- 4. "Манхеттен"

57. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?

- 1. Сахарный сироп
- 2. Лимонный сок
- 3. Ангостуру
- 4. Гренадин

58. Вкусовой признак десертного коктейля?

1. Сухой
2. Сладкий
3. Горький
4. Кислый

59. Отметьте аперитивный напиток:

1. Amaretto
2. Коктейль "В-52"
3. Sprite
4. Виски со льдом

60. Укажите коктейль, в составе которого нет водки:

1. "Крестный отец"
2. "Скрудрайвер"
3. "Камикадзе"
4. "Крестная мать"

61. Название коктейля состоящего из текилы, апельсинового сока и гренадина:

1. "Маргарита"
2. "Мартини"
3. "Текила санрайз"
4. "Дайкири"

62. Не входит в состав коктейля "Негрони":

1. Gin
2. Red Vermouth
3. Содовая
4. Bitter

63. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:

1. Манго
2. Клубника
3. Мандарин
4. Банан

64. Коктейль который готовится методом Стир энд стрэй:

1. "Кузнечик"
2. "Банановый дайкири"
3. "Кровавая Мэри"
4. "Мартини"

65. Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's ?

1. Не буду смешивать
2. В стакане хайболл.
3. В шейкере
4. Стир анд стрэйн

66. Надпись Creme de... в названии ликера обозначает наличие в его составе :

1. Сливки
2. Мороженого
3. Гренадина
4. Большого количества сахара

67. Не следует подавать на аперитив:

1. Пиво

2. Сухой вермут
3. Коньяк со льдом
4. "Черный русский"

68. Лед фраппе не используют для:

1. Подачи ликеров в стакане "Рокс"
2. Подачи коктейлей
3. Приготовления фроузен коктейлей
4. Приготовления коктейлей методом ""Стир"

69. Сколько коктейлей входит в группу коктейлей "Мартини"?

1. 6
2. 4
3. 2
4. Такой группы нет.

70. Не следует добавлять в коктейль "Кровавая Мэри":

1. Ваучестерский соус
2. Табаско
3. Соль
4. Ангостуру

**Ключи к тестам**  
**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1**  
**по теме: «Характеристика деятельности бара. Функции бармена»**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	в	16	а	31	в
2	в	17	в	32	г
3	б	18	б	33	в
4	в	19	а	34	б
5	а	20	а	35	б
6	а	21	в	36	г
7	б	22	а	37	в
8	в	23	б	38	а
9	б	24	г	39	в
10	в	25	в	40	в
11	а	26	а, г	41	г
12	б	27	в	42	в
13	б	28	б	43	б
14	б	29	г	44	б
15	в	30	в	45	а

**Задание 2 по теме: «Характеристика алкогольных напитков»**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а	16	в	31	г
2	б	17	б	32	в
3	в	18	б	33	а
4	б	19	б	34	в
5	б	20	а	35	а
6	а	21	г	36	а
7	в	22	а	37	г
8	а	23	а	38	а
9	б	24	в	39	а
10	б	25	а	40	г
11	б	26	б	41	г
12	в	27	а	42	а
13	а	28	в	43	б
14	а	29	в	44	г
15	в	30	б	45	а

### Задание 3 Приготовление коктейлей

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	в	<b>15</b>	в	<b>29</b>	в	<b>43</b>	а	<b>57</b>	<b>57</b>
2	б	<b>16</b>	в	<b>30</b>	в	<b>44</b>	а	<b>58</b>	<b>58</b>
3	а,б	<b>17</b>	а	<b>31</b>	в	<b>45</b>	г	<b>59</b>	<b>59</b>
4	в	<b>18</b>	в	<b>32</b>	а	<b>46</b>	г	<b>60</b>	<b>60</b>
5	б	<b>19</b>	в	<b>33</b>	в	<b>47</b>	в	<b>61</b>	<b>61</b>
6	а	<b>20</b>	в	<b>34</b>	в	<b>48</b>	а	<b>62</b>	<b>62</b>
7	а	<b>21</b>	а	<b>35</b>	б	<b>49</b>	б	<b>63</b>	<b>63</b>
8	б	<b>22</b>	в	<b>36</b>	г	<b>50</b>	а	<b>64</b>	<b>64</b>
9	в	<b>23</b>	а	<b>37</b>	а	<b>51</b>	в	<b>65</b>	<b>65</b>
10	в	<b>24</b>	а	<b>38</b>	а	<b>52</b>	а	<b>66</b>	<b>66</b>
11	а	<b>25</b>	б	<b>39</b>	б	<b>53</b>	в	<b>67</b>	<b>67</b>
12	в	<b>26</b>	б	<b>40</b>	а	<b>54</b>	в	<b>68</b>	<b>68</b>
13	а	<b>27</b>	а	<b>41</b>	а	<b>55</b>	а	<b>69</b>	<b>69</b>
14	а	<b>28</b>	б	<b>42</b>	б	<b>56</b>	г	<b>70</b>	<b>70</b>

## **Контрольные работы**

### **1 раздел**

1. В чем проявляется сходство и различие классификации баров и ресторанов.
2. В чем заключается различие должностных обязанностей официанта, буфетчика, бармена.
3. Сформулируйте кратко сущность операций по ежедневной подготовке бара к работе.

## **Контрольные работы**

### **2 раздел**

1. В каком случае смешанный напиток называется коктейлем?
2. На какие группы традиционно подразделяются коктейли-аперитивы
3. В чем проявляется сходство и различие классификаций смешанных напитков и коктейлей
4. В чем заключается особенность употребления коктейлей (например, по сравнению с винами)
5. Какое влияние оказывает на вкус коктейля база?
6. Какую роль играют в приготовлении коктейлей соки и как они влияют на потребительские свойства готового напитка
7. Как отличаются по своим свойствам минеральные (натуральные) и минерализованные (искусственные) воды. Почему для смешанных напитков используются только столовые минеральные воды.
8. В каких случаях для смешивания напитков применяют шейкер
9. Какая зависимость существует между размером порции коктейля и его крепостью
10. Охарактеризуйте основные черты сходства и различия коктейлей
  - а) классических сауэр и коктейлей типа сауэр
  - б) флип и зум
  - в) физ и ег-ногг
11. Какие отличительные особенности послужили основанием для выделения в специальную группу оригинальных коктейлей
12. Какие коктейли относятся к группе хайболл
13. В чем заключается различие в рецептурах и способах подачи пуншей и крюшонов
14. Охарактеризуйте группу молочных коктейлей, сформулировав основные потребительские свойства типичных коктейлей этой группы
15. Какие принципы следует соблюдать при гарнировании коктейлей
16. Почему обжаренные зерна кофе необходимо измельчать непосредственно перед варкой?

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### Вопросы к зачету

Бары, их виды, характеристики.

Основные виды барного обслуживания.

Виды оборудования и инвентаря для баров.

Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.

Подготовка бара и бармена к работе.

Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.

Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.

Характеристика основных коктейльных баз коктейлей.

Характеристика сопутствующий компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.

Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей

Технология приготовления и рецептура безалкогольных коктейлей

Технология приготовления коротких и средних коктейлей

Технология приготовления и подача оригинальных коктейлей

Технология приготовления и подача групповых и смешанных коктейлей

Технология приготовления и подача молочных коктейлей

Безалкогольные горячие напитки

Украшение коктейлей

Закуски и смешанные напитки

В чем проявляется сходство и различие классификаций смешанных напитков и коктейлей

Какое влияние оказывает на вкус коктейля база?

Какую роль играют в приготовлении коктейлей соки и как они влияют на потребительские свойства готового напитка

Как отличаются по своим свойствам минеральные (натуральные) и минерализованные (искусственные) воды. Почему для смешанных напитков используются только столовые минеральные воды.

В каких случаях для смешивания напитков применяют шейкер

Какая зависимость существует между размером порции коктейля и его крепостью

Охарактеризуйте основные черты сходства и различия коктейлей

а) классических сауэр и коктейлей типа сауэр

б) флип и зум

в) физ и ег-ногг

Какие отличительные особенности послужили основанием для выделения в специальную группу оригинальных коктейлей



Какие коктейли относятся к группе хайболл

В чем заключается различие в рецептурах и способах подачи пуншей и крюшонов

Охарактеризуйте группу молочных коктейлей, сформулировав основные потребительские свойства типичных коктейлей этой группы

Какие принципы следует соблюдать при гарнировании коктейлей

Почему обжаренные зерна кофе необходимо измельчать непосредственно перед варкой?

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

##### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

##### **Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы**

Оценка «**отлично**» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные

формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «**неудовлетворительно**» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

### **Критерии оценки ответов на зачете**

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) Основная литература:***

- 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] :** учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. - 560с.
- 2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] :** учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232с. : ил.
- 3. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст] :** учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. сервиса. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торгов. корпорация "Дашков и К", 2013. - 448с.
- 4. <http://e.lanbook.com>**Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)

### ***б) Дополнительная литература:***

- 5. Оробейко Е.С., Щередер Н.Г. Организация обслуживания рестораны и бары.- М.: Альфа-М.-2014.- 320 с.**
- 6.Быстрв С.А. Экономика и организация ресторанного дела.- Москва : Форум, 2011.-464с.**
- 7. Овсянникова, О.В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография /**

О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.

8. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru).
8. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru).

### Эл. ресурсы для изучения дисциплины

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.

	производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.			
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

### Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе

усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Методические рекомендации по подготовке к зачету.** Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается

пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для  
осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с  
ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

**а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;



- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент , оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться , прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_учебный год

**УТВЕРЖДАЮ**

*Первый проректор*

М.Д. Мукайлов

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины  
**«БАРНОЕ ДЕЛО»**  
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»  
профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

**Программа пересмотрена на заседании кафедры**

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

**Одобрено**

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					