

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

(подпись) _____ Василенко В. Н.
(Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии и организация работы бариста-сомелье

(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологии и организация работы бариста-сомелье» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *организационно – управленческого*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения Компетенции
1	ПКв-6	Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия	Знает: организацию деятельности и процесс обслуживания в сервис-баре. Основные правила работы и функциональные возможности бариста и сомелье.
	Умеет: планировать материально-техническое обеспечение сервис-бара, организовать деятельность персонала предприятия: бариста, сомелье.
	Владеет: технологиями обслуживания в работе бариста и сомелье на предприятиях общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Технологии и организация работы бариста-сомелье» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений – дисциплины по выбору Блока 1 ООП.

Изучение дисциплины «Технологии и организация работы бариста-сомелье» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Физиология, санитария, гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Физиология, санитария, гигиена питания», «Процессы и аппараты».

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 4 (6 семестр) и 2 (7 семестр) зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		6 семестр	7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	216	144	72
Контактная работа, в т. ч. аудиторные занятия	119.75	73.9	45.9
Лекции	51	36	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные занятия	66	36	30
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	66	36	30
Консультации текущие	2.55	1,8	0.75
Вид аттестации (зачет)	0.2	0.1	0.1
Самостоятельная работа:	96.25	70.1	26.15
Подготовка аналитического обзора	16	8	8
Подготовка реферата	12	12	-
Индивидуальное задание	2	-	2
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	4	2	2
Проработка материалов по конспекту лекций	16.5	12.5	4
Проработка материалов по учебникам	34.75	29.6	5.15
Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	11	6	5
Подготовка к зачету (контроль)	7.8	3.9	3.9

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1. Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис –баре.	<p>Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис-баре на предприятиях общественного питания. Характеристика структурного подразделения предприятия. История возникновения бара. Основные понятия и определения в организации работы сервис-бара, характеристика; ассортимент реализуемой продукции и напитков.</p> <p>Основные правила работы и функциональные возможности бариста и сомелье. Услуги предприятий питания, обеспечение качества барной продукции и услуг предприятия.</p> <p>Материально-техническое и информационное обеспечение работы сервис - бара на предприятиях питания разных типов. Перечень и назначение необходимого барного оборудования, посуды, инвентаря и аксессуаров; информационное обеспечение работы барной стойки: меню бара, карта вин.</p> <p>Задачи и требования к организации снабжения предприятия питания, бара. Основные поставщики напитков и продукции в баре. Формы снабжения и способы доставки напитков и продукции в бары, правила приемки товаров.</p>	58.15
2. Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье	<p>Основные этапы подготовки бара к работе на предприятии питания. Подготовка рабочего места, личная подготовка бариста и сомелье.</p> <p>Роль бариста и сомелье в организации рентабельности бара на предприятиях питания.</p> <p>Основные правила работы бариста, сомелье, правила приема заказа и его выполнения, профессиональная этика, отчетность, инвентаризация бара.</p> <p>Крепкие напитки мира (крепкоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные напитки). Характеристика алкогольных напитков, реализуемых в барах, правила подачи напитков и продукции бара. Рекомендации по правилам употребления напитков и использованию в сочетании с другими компонентами.</p> <p>Вино: виноградная лоза, производство вина, регламентации основных стран - производителей вина. Основные этапы производства. Правила подачи вина, технологии обслуживания гостей. Работа сомелье.</p> <p>Профессиональная дегустация. декантирование вина.</p> <p>Способы приготовления и подача кофе. Виды и наиболее известные сорта кофе, особенности приготовления кофе разных видов: эспрессо, американо, капучино и др. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками</p> <p>Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Виды и наиболее известные сорта чая. Сочетаемость чая с алкогольными напитками</p>	155.1
<i>Консультации текущие</i>		2.55
<i>Зачет</i>		0.2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, час	СРО, час
1	Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис –баре.	10	12	36.15
2	Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье.	41	54	60.1
	<i>Консультации текущие</i>		2.55	
	<i>Зачет</i>		0.2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
		6 семестр	
1	Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис –баре.	<p>Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис-баре на предприятиях общественного питания.</p> <p>Основные правила работы и функциональные возможности бариста и сомелье. Услуги предприятий питания, обеспечение качества барной продукции и услуг предприятия.</p> <p>Материально-техническое и информационное обеспечение работы сервис - бара на предприятиях питания разных типов.</p> <p>Задачи и требования к организации снабжения предприятия питания, бара.</p>	10
2	Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье.	<p>Основные этапы подготовки бара к работе на предприятии питания. Подготовка рабочего места, личная подготовка бариста и сомелье,</p> <p>Роль бариста и сомелье в организации рентабельности бара на предприятиях разной концептуальной направленности.</p> <p>Основные правила работы бариста, сомелье, в, правила приема заказа и его выполнения,</p> <p>Крепкие напитки мира (крепкоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные напитки).</p> <p>Характеристика алкогольных напитков, реализуемых в барах, правила подачи напитков и продукции бара. Рекомендации по правилам употребления напитков и использованию в сочетании с другими компонентами.</p> <p>Вино: виноградная лоза, производство вина, регламентации основных стран — производителей вина.</p> <p>Виноделие Европы: вина Франции, Италии, Испании, Португалии, Германии.</p>	26
		7 семестр	

	<p>Виноделие стран Нового света: вина Чили, Аргентины, ЮАР, США, Новой Зеландии, Австралии. Виноделие стран СНГ.</p> <p>Правила подачи вина, технологии обслуживания гостей. Работа сомелье.</p> <p>Профессиональная дегустация. декантирование вина. Сочетание вина с блюдами.</p> <p>Кофе. Способы приготовления и подача кофе. Виды и наиболее известные сорта кофе, особенности приготовления кофе разных видов. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками</p> <p>Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Виды и наиболее известные сорта чая. Сочетаемость чая с алкогольными напитками.</p> <p>Чай: способы приготовления и подача чая. Виды и наиболее известные сорта чая. Сочетаемость чая с алкогольными напитками.</p>	15
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

5.2.2 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудо-емкость, ак. ч
1	Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис – баре.	бсеместр	
		Особенности организации работы бара, обеспечение качества продукции и услуг.	6
		Информационное обеспечение работы бара на предприятиях питания разных типов	6
2	Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье.	Технологическая документация в работе Бариста и сомелье.	6
		Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: эспрессо, американо, кофе по- восточному.	6
		Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: латте, капучино, макиятто. кофе по- венски.	6
		Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: фраппе, глясе, айс – латте.	6
		7семестр	
		Технологии приготовления и правила подачи чая разных видов. Смешанные напитки на основе чая.	6
		Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи напитков.	6
		Технологии подачи и сервировки вин Франции, Италии, Испании, Португалии, Германии.	6
		Технологии подачи и сервировки вин Нового света. Чили, Аргентины, ЮАР, США, Новой Зеландии, Австралии.	6
		Технологии подачи и сервировки вин Грузии, Азербайджана, Молдавии, Крыма, Российской Федерации.	6

Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис –баре.	Аналитический обзор «Особенности организации работы сервис-бара на предприятиях питания».	4
		Подготовка реферата и презентации на тему «Оборудование, инвентарь и посуда сервис-бара».	6
		Аналитический обзор «Обзор поставщиков напитков для работы сервис-бара ресторана».	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	12.5
		Изучение материалов по учебникам	29.6
		Оформление отчетов по лабораторным работам	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	2
		Подготовка к зачету	3.9
2	Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье.	Подготовка реферата и презентации на тему «Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи напитков».	6
		Аналитический обзор «Чай: способы приготовления и подача чая разных видов».	4
		Аналитический обзор «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления».	4
		Подготовка индивидуального задания по теме: «Разработка рецептуры и технологии приготовления коктейля на основе кофе».	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	2
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Изучение материалов по учебникам	5.15
		Оформление отчетов по лабораторным работам	9
		Подготовка к зачету	3.9

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Баранов, Б.А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195> (дата обращения: 02.11.2021).

6.2 Дополнительная литература

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679-Журнал«Биотехнология».
 3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681- Журнал «Биохимия».
 4. Журнал«Вестникобразования».
 5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режимдоступа:http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711-Журнал«Вопросыпитания».
 6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] :журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал«ДостижениянаукиитехникиАПК».
 7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
 8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: журнал - Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
 9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
 10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987-Журнал«Контролькачествапродукции».
 11. Журнал«Микробиология»//Микробиология[Электронныйресурс]:журнал –Режим доступа:http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899-Журнал«Микробиология».
 12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
 13. Журнал«Пищеваяпромышленность».
 14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
 15. Журнал«Ресторанные ведомости».
 16. Журнал«Ресторатор».
 17. Санитарныеправила,нормыигигиеническиенормативыСД.
 18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технологияитовароведение инновационныхпищевыхпродуктов[Электронныйресурс] :журнал–Режимдоступа:http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837-Журнал «Технологияитовароведениеинновационныхпищевыхпродуктов».
 19. Журнал«Товароведпродовольственныхтоваров»//Товароведпродовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834- Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
 20. Журнал«Школагастронома».
 21. Журнал«FoodTechnology».
 22. РЖОборудованиепищевой промышленности».
 23. Журнал«Экономика.Инновации.Управление качеством.»//Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
 24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».
- Периодическиеиздания.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Технологии и организация работы бариста – сомелье" [Электронный ресурс]: для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2021.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения СЭО «ЗКЛ».

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ

к рабочей программе дисциплины

«Технологии и организация работы бариста-сомелье»

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 4 зачетных единиц и 2 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости, ак. ч	
		8 семестр	9 семестр
Общая трудоемкость дисциплины		144	72
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	35.9	22.1	13.8
Лекции	14	8	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные занятия	18	12	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	12	6
Консультации текущие	2.1	1.2	0.9
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1.6	0,8	0.8
Вид аттестации (зачет)	0.2	0.1	0.1
Самостоятельная работа:	172.3	118	54.3
Проработка материалов по лекциям, учебникам	115.3	84	31.3
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Подготовка аналитического обзора	16	8	8
Подготовка реферата	12	12	-
Подготовка индивидуального задания	2	-	2
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	4	2	2
Оформление отчетов по лаб. работам	3	2	1
Подготовка к зачету (контроль)	7.8	3.9	3.9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

«Технологии и организация работы бариста-сомелье»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код наименования индикатора достижения Компетенции
1	ПКв-6	Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

Код наименования индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия	Знает: организацию деятельности и процесс обслуживания в сервис-баре. Основные правила работы и функциональные возможности бариста и сомелье.
	Умеет: планировать материально-техническое обеспечение сервис-бара, организовать деятельность персонала предприятия: бариста, сомелье.
	Владеет: технологиями обслуживания в работе бариста и сомелье на предприятиях общественного питания.

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№ заданий	
1	Особенности организации деятельности и обслуживания в сервис –баре.	ПКв-6 ИД1 _{ПКв-6}	Домашнее задание: аналитический обзор «Особенности организации работы сервис-бара на предприятиях питания».	78-82	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: аналитический обзор «Обзор поставщиков напитков для работы сервис-бара ресторана».	83-87	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: реферат «Оборудование, инвентарь и посуда сервис-бара».	64-70	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	58-63	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	1-19	Бланочное или компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %;

					0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Собеседование (вопросы к зачету)	32-42	Собеседование с преподавателем
2	Технологии и правила обслуживания в работе бариста и сомелье.		Домашнее задание: реферат «Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи напитков».	71-77	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено
			Домашнее задание: аналитический обзор: «Чай: способы приготовления и подача чая разных видов».	88-92	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено
			Аналитический обзор: «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления»	93-94	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	58-63	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено
			Индивидуальное задание: «Разработка рецептуры и технологии приготовления смешанного напитка на основе кофе»	95-98	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено
			Ситуационные задачи (кейс-задания)	28-32	Проверка преподавателем
			Банк тестовых заданий	20-32	Бланочное или компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовл.; 60-74,99% - удовлет.; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы к зачету)	43-51	Собеседование с преподавателем

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета).

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 **ПКв-6** - Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ИД1_{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
	Выбрать один ответ
1	Особенностью сервис-бара как структурной единицы предприятия питания является: 1. Широкий ассортимент алкогольных напитков; 2. Наличие танцевальной площадки; 3. Предоставление концертной программы; 4. Наличие барной стойки;
2	Не является обслуживающим персоналом: 1. Повар. 2. Сомелье 3. Бармен. 4. Бариста
3	Высота барной стойки: 1. 1.5 м, 2. 1 м, 3. 1.4 м, 4. 1.2 м.
4	Чем отличается коктейль-бар от кофейного бара? 1. предоставляемыми услугами. 2. ассортиментом продукции. 3. вместимостью залов. 4. интерьером.
5	Айс-бакет это: 1. Емкость для фруктов. 2. Емкость для льда. 3. Подставка для бутылок. 4. Емкость для специй.
6	Капучинатор это: 1. Вращающийся стеллаж. 2. установка по розливу вина. 3. Устройство для наливания содовой в напитки.

	<i>4.Прибор для взбивания молочной пенки.</i>
7	Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой: 1. Гейзер. 2. Блендер. 3. <i>Пост-микс.</i> 4. Шейкер,
8	Обязанности бариста: 1.приготовление кофе 2.обжарка кофе 3.техническое обслуживание кофейного оборудования <i>4.все ответы верны</i>
9	Обязанности сомелье: 1.помощь гостю в выборе вин в соответствии с его вкусами, 2.рекомендации гастрономических сочетаний вин с блюдами ресторана, 3.выбор температуры подачи напитков, типов бокалов, <i>4.все ответы верны</i>
10	Сколько видов кофе должен уметь готовить бариста: 1. до 30 видов 2. <i>до 40 видов</i> 3. до 50 видов 4. да 20 видов
	Выбрать несколько ответов
11	Не содержится молоко в следующих напитках: 1. Капучино 2. Эспрессо 3. Латте 4.Доппио
12	Сомелье – это: 1. <i>эксперт по вопросам приобретения, хранения и подачи вина к столу;</i> 2. <i>специалист по вопросу закупки напитков в ресторане;</i> 3. эксперт по кофе в ресторане; 4. эксперт по напиткам в кофейне.
13	Красное сухое вино подается: 1. к рыбнымблюдам 2. к блюдам изморепродуктов 3. <i>к мяснымгорячимблюдам</i> 4. <i>кблюдам из дичи.</i>
14	Шампань флюте для подачи: <i>а.шампанского,</i> б. игристых вин, в. ароматизированных вин, г. крепленных вин.
15	Коньячный бокал. Бренди глас (Баллон), Снифтер. 250-500 мл для подачи: а. водки, <i>б. коньяка,</i> <i>в. арманьяка</i> г. виски
16	Олд-фешен. Рокс. Виски стакан. 100-300 мл для подачи: <i>а.алкогольных напитков методами: а) ontherocks (он зэ роке) - в чистом виде со льдом,</i> б.безалкогольных напитков, <i>в. традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда,</i> г. игристых вин
17	Модерная рюмка. 100-150 мл. для подачи: а. шампанского, б. крепленных вин, в. вермутов,

	г. ликера									
	Вопрос на сопоставление									
18	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1 – стопка, шот, джиггер.</td> <td rowspan="4"> <p>А - для подачи крепких алкогольных напитков методом straightup (стрэйт ап), то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком, - shooter (шутер).</p> <p>Б - для подачи алкогольных напитков методами: а) ontherocks (он зэ роке) - в чистом виде со льдом, б) mist (мист) - крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс - дринки на основе виски.</p> <p>В - для подачи mixdrink (микс дринк - смешанный напиток), longdrink (лонг дринк) - напитки большого объема и softdrink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p> <p>Г- для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом frappe (фраппе) - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).</p> </td> </tr> <tr> <td>2 - олд-фешен, рокс, виски стакан.</td> </tr> <tr> <td>3 - хайболл (тумблер, коллинз, зомби).</td> </tr> <tr> <td>4 - коктейльная рюмка, бокал Мартини.</td> </tr> </table> <p><i>Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г</i></p>		1 – стопка, шот, джиггер.	<p>А - для подачи крепких алкогольных напитков методом straightup (стрэйт ап), то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком, - shooter (шутер).</p> <p>Б - для подачи алкогольных напитков методами: а) ontherocks (он зэ роке) - в чистом виде со льдом, б) mist (мист) - крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс - дринки на основе виски.</p> <p>В - для подачи mixdrink (микс дринк - смешанный напиток), longdrink (лонг дринк) - напитки большого объема и softdrink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p> <p>Г- для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом frappe (фраппе) - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).</p>	2 - олд-фешен, рокс, виски стакан.	3 - хайболл (тумблер, коллинз, зомби).	4 - коктейльная рюмка, бокал Мартини.			
1 – стопка, шот, джиггер.	<p>А - для подачи крепких алкогольных напитков методом straightup (стрэйт ап), то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком, - shooter (шутер).</p> <p>Б - для подачи алкогольных напитков методами: а) ontherocks (он зэ роке) - в чистом виде со льдом, б) mist (мист) - крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс - дринки на основе виски.</p> <p>В - для подачи mixdrink (микс дринк - смешанный напиток), longdrink (лонг дринк) - напитки большого объема и softdrink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p> <p>Г- для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом frappe (фраппе) - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).</p>									
2 - олд-фешен, рокс, виски стакан.										
3 - хайболл (тумблер, коллинз, зомби).										
4 - коктейльная рюмка, бокал Мартини.										
19	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1. Frangelico (Франжелико)</td> <td>А - кофейный ликер</td> </tr> <tr> <td>2. Kahlua (Калуа)</td> <td>Б - вкус лесного ореха</td> </tr> <tr> <td>3. Baileys (Бейлис)</td> <td>В – ирландский сливочный ликер</td> </tr> <tr> <td>4. Sheridans (Шериданс)</td> <td>Г - сливочный и шоколадный ликеры</td> </tr> </table> <p><i>Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г.</i></p>		1. Frangelico (Франжелико)	А - кофейный ликер	2. Kahlua (Калуа)	Б - вкус лесного ореха	3. Baileys (Бейлис)	В – ирландский сливочный ликер	4. Sheridans (Шериданс)	Г - сливочный и шоколадный ликеры
1. Frangelico (Франжелико)	А - кофейный ликер									
2. Kahlua (Калуа)	Б - вкус лесного ореха									
3. Baileys (Бейлис)	В – ирландский сливочный ликер									
4. Sheridans (Шериданс)	Г - сливочный и шоколадный ликеры									
20	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1. Латте</td> <td>А - кофе со вспененным молоком</td> </tr> <tr> <td>2. Капучино</td> <td>Б - равное количество кофе и молока</td> </tr> <tr> <td>3. Мокко</td> <td>В – кофе с добавлением шоколада</td> </tr> <tr> <td>4. Макиятто</td> <td>Г - эспрессо с тонким слоем пенки</td> </tr> </table> <p><i>Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.</i></p>		1. Латте	А - кофе со вспененным молоком	2. Капучино	Б - равное количество кофе и молока	3. Мокко	В – кофе с добавлением шоколада	4. Макиятто	Г - эспрессо с тонким слоем пенки
1. Латте	А - кофе со вспененным молоком									
2. Капучино	Б - равное количество кофе и молока									
3. Мокко	В – кофе с добавлением шоколада									
4. Макиятто	Г - эспрессо с тонким слоем пенки									
21	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1. Светлая</td> <td>А - Температура в ростере не превышает 219°C, зёрна становятся тёмно-коричневыми, а кофе, приготовленный из них, получается полнотелым с приглушённой кислотностью.</td> </tr> <tr> <td>2. Средняя</td> <td>Б - Зёрна обжариваются при температуре до 205°C и приобретают светло-коричневый оттенок и яркую кислинку. В напитке будет отчетливо слышен аромат ягод и фруктов</td> </tr> <tr> <td>3. Темная</td> <td>В – Обжарка происходит при температуре 245°C. В результате получают чёрно-коричневый цвет зёрен, которые дарят напитку большую плотность и горький вкус с ароматом дыма, орехов, специй и шоколада</td> </tr> </table> <p><i>Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В.</i></p>		1. Светлая	А - Температура в ростере не превышает 219°C, зёрна становятся тёмно-коричневыми, а кофе, приготовленный из них, получается полнотелым с приглушённой кислотностью.	2. Средняя	Б - Зёрна обжариваются при температуре до 205°C и приобретают светло-коричневый оттенок и яркую кислинку. В напитке будет отчетливо слышен аромат ягод и фруктов	3. Темная	В – Обжарка происходит при температуре 245°C. В результате получают чёрно-коричневый цвет зёрен, которые дарят напитку большую плотность и горький вкус с ароматом дыма, орехов, специй и шоколада		
1. Светлая	А - Температура в ростере не превышает 219°C, зёрна становятся тёмно-коричневыми, а кофе, приготовленный из них, получается полнотелым с приглушённой кислотностью.									
2. Средняя	Б - Зёрна обжариваются при температуре до 205°C и приобретают светло-коричневый оттенок и яркую кислинку. В напитке будет отчетливо слышен аромат ягод и фруктов									
3. Темная	В – Обжарка происходит при температуре 245°C. В результате получают чёрно-коричневый цвет зёрен, которые дарят напитку большую плотность и горький вкус с ароматом дыма, орехов, специй и шоколада									
22	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1. нельзя предлагать вино</td> <td>А - к салатам, блюдам с уксусом, шоколадом и кислым свежим фруктам</td> </tr> <tr> <td>2. нельзя подавать красное вино</td> <td>Б - к дарам моря</td> </tr> <tr> <td>3. нельзя подавать белое вино</td> <td>В – к красному мясу и дичи</td> </tr> </table> <p><i>Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.</i></p>		1. нельзя предлагать вино	А - к салатам, блюдам с уксусом, шоколадом и кислым свежим фруктам	2. нельзя подавать красное вино	Б - к дарам моря	3. нельзя подавать белое вино	В – к красному мясу и дичи		
1. нельзя предлагать вино	А - к салатам, блюдам с уксусом, шоколадом и кислым свежим фруктам									
2. нельзя подавать красное вино	Б - к дарам моря									
3. нельзя подавать белое вино	В – к красному мясу и дичи									

Вставить пропущенное слово:	
23	_____ составляет винную карту, занимается дегустацией вин, даёт рекомендации по выбору напитков и обеспечивает их грамотную подачу клиентам. <i>Ответ: Сомелье</i>
24	_____ – человек, занимающийся приготовлением эспрессо и напитков на его основе. <i>Ответ: Бариста</i>
25	_____ – химическая реакция, переход вкусо-ароматических свойств молотого кофе в напиток. начинается при контакте кофе и воды. <i>Ответ: Экстракция.</i>
26	_____ - это турка для приготовления кофе. <i>Ответ: Дджезве</i>
27	_____ - это двойная порция эспрессо <i>Ответ: Doppio</i>
Кейс-задания	
28	Определите напиток: Понадобится 160-250 мл очень холодного жирного молока, примерно 2 ст. ложки хорошо обжаренного кофе, порошок какао или кокосового ореха. Влейте холодное молоко в металлический кувшинчик или специальную емкость миксера, взбивайте паром до тех пор, пока не образуется ровная шапка из мельчайших пузырьков. Приготовьте две порции кофе-эспрессо в больших (по 150 мл) или специально предназначенных для капучино чашках. Вылейте взбитое молоко в кофе, придерживая пену чайной ложкой, а затем в самом конце выложите ее на поверхность напитка. Поверхность пены присыпьте порошком какао или кокосового ореха Ответ: Капучино.
29	Определите напиток: Понадобится 100 г черного кофе, 20 г сахара и 50 г мороженого. Черный сладкий процеженный кофе охлаждают. Кладут в бокал сливочное или кофейное мороженое и наливают кофе. Подают сразу же после приготовления. Ответ: Кофе-гляссе.
30	Определите напиток: Этот вариант еще называется «кофе по-восточному». В маленький конический кофейник всыпают 5-10 г мелко размолотого натурального кофе, наполняют свежей холодной водой и доводят до кипения. После вскипания подают к столу. Отдельно в тонких стеклянных стаканах подают холодную воду. Кофе пьют небольшими глотками, запивая водой. Сахар подавать не обязательно. Ответ: Кофе по-турецки
31	Определите напиток: Шоколад (125 г) крошат на мелкие кусочки и растворяют в крепком горячем кофе (1/2 чашки). Добавляют к смеси 3 чашки горячего молока, непрерывно взбивая. Сахар - по вкусу. Разливают напиток в маленькие чашечки, каждую украшают 1 чайной ложкой взбитых сливок. Ответ: Кофе по-бразильски
32	Определите напиток: В черный кофе, разлитый по чашкам, кладут осторожно горкой ложку сливок, взбитых с сахарной пудрой и ванилью (на 100 г сливок - 2-3 столовые ложки пудры и несколько кристалликов ванили). Сверху напиток посыпают измельченным шоколадом. Ответ: Кофе по-венски.

Критерии шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для зачета)

ПКв-6 - Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ИД1_{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

Номер вопроса	Текст вопроса
32	Сервис - бар: особенности деятельности, оборудование.
33	Кофейня – особенность деятельности, характеристика, рациональное месторасположение.
34	Основные обязанности в работе бариста.
35	Основные обязанности в работе сомелье.
36	Задачи и требования к организации снабжения в ресторане: формы снабжения и способы доставки алкогольных напитков, приемка товаров
37	Стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг.
38	Виноделие Европы: вина Франции, Италии, Испании, Португалии, Германии.
39	Особенности организации контактной зоны. Требования к планировке торговых помещений и их оформлению.
40	Основные этапы подготовки сервис-бара к обслуживанию: подготовка рабочего места, оформление витрины бара.
41	Кофе, особенности приготовления кофе разных видов.
42	Виноделие стран СНГ.
43	Рекомендации по правилам употребления напитков и использованию в сочетании с другими компонентами.
44	Крепкоалкогольные напитки мира: виски. Краткая характеристика, классификация.
45	Вино: виноградная лоза, производство вина, регламентации основных стран — производителей вина.
46	Основные базовые напитки, их характеристика: текила, мескаль.
47	Основные базовые напитки, их характеристика: джин и можжевельный напиток.
48	Основные базовые напитки, их характеристика: коньяк, арманьяк.
49	Виноделие стран Нового света: вина Чили, Аргентины, ЮАР, США, Новой Зеландии, Австралии.
50	Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками.
51	Правила подачи вина, технологии обслуживания гостей. Работа сомелье.

Критерии шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Задания для лабораторных работ

ПКв-6 - Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на

предприятиях общественного питания

ИД1_{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

52	Особенности организации работы бара, обеспечение качества продукции и услуг.
53	Информационное обеспечение работы бара на предприятиях питания разных типов
54	Чили, Аргентины, ЮАР, США, НовойЗеландии, Австралии.
55	Технологическая документация в работе бариста и сомелье.
56	Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: эспрессо, американо, кофе по- восточному
57	Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: латте, капучино, макиятто. кофе по-венски.
58	Технологии приготовления кофе и кофейных напитков: фраппе, глясе, айс – латте.
59	Технологии приготовления и правила подачи чая разных видов. Смешанные напитки наоснове чая.
60	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи напитков.
61	Технологии подачи и сервировки вин Франции, Италии, Испании, Португалии, Германии.
62	Технологии подачи и сервировки вин Нового света.
63	Технологии подачи и сервировки вин Грузии, Азербайджана, Молдавии, Крыма, Российской Федерации.

Критерии шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.4 Домашнее задание

3.4.1 ПКв-6 - Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ИД1_{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
64	Оборудование, инвентарь и посуда винного бара.
65	Оборудование, инвентарь и посуда бара в сервис-баре ресторана
66	Оборудование, инвентарь и посуда бара в гриль - баре
67	Оборудование, инвентарь и посуда бара в кофейне
68	Оборудование, инвентарь и посуда бара в десерт-баре.
69	Оборудование, инвентарь и посуда бара в суповом баре.
70	Оборудование, инвентарь и посуда бара в сервис – баре кафе.
71	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи вина
72	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи текилы
73	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи джина
74	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи виски
75	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи рома
76	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи коньяка
77	Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи шампанского

Примерная тематика аналитических обзоров

78	Особенности организации работы сервис-бара в кафе
----	---------------------------------------------------

79	Особенности организации работы сервис-бара в ресторане
80	Особенности организации работы бара в кофейне
81	Особенности организации работы бара в кафе-кондитерской
82	Особенности организации работы винного бара
83	Обзор поставщиков напитков для работы сервис-бара ресторана
84	Обзор поставщиков напитков для работы сервис-бара кафе
85	Обзор поставщиков напитков для работы пивного бара
86	Обзор поставщиков напитков для работы бара в кофейне
87	Обзор поставщиков напитков для работы винного бара
88	Чай: способы приготовления и подача черного чая.
89	Чай: способы приготовления и подача зеленого чая
90	Чай: способы приготовления и подача травяного чая.
91	Чай: способы приготовления и подача холодного чая.
92	Чай: способы приготовления и подача чая разных видов
93	Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления
94	Кофе: сочетание с алкогольными напитками
	Индивидуальное задание
95	Разработка рецептуры и технологии приготовления коктейля на основе кофе
96	Разработка рецептуры и технологии приготовления коктейля на основе чая
97	Разработка рецептуры и технологии приготовления кофе с молоком
98	Разработка рецептуры и технологии приготовления травяного чая

Критерии шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>ПКв6 - Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ИД1_{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия</p>					
<p>ЗНАТЬ организацию деятельности и процесс обслуживания в сервис-баре. Основные правила работы и функциональные возможности бариста и сомелье.</p>	<p><i>Тест</i></p>	<p>Результат тестирования</p>	85 - 100 баллов	Отлично	<i>Освоена/ повышенный</i>
			75 – 84.99 баллов	Хорошо	<i>Освоена/ повышенный</i>
			60 – 74.99 баллов	Удовлетворительно	<i>Освоена/ базовый</i>
			Менее 59.99 баллов	неудовлетворительно	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
	<p>Собеседование (зачет)</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотно, в определенной логической последовательности.	Зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
<p>УМЕТЬ: планировать материально-техническое обеспечение сервис-бара, организовать деятельность персонала предприятия: бариста, сомелье.</p>	<p>Выполнение лабораторных работ</p>	<p>Отчет по лабораторной работе</p>	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	не зачтено	<i>Не освоена/не достаточный</i>

ВЛАДЕТЬ: технологиями обслуживания в работе бариста и сомелье на предприятиях общественного питания.	Домашнее задание Аналитический обзор «Обзор поставщиков напитков для работы сервис-бара ресторана»	Содержание обзора	Проанализирован тип и (или) специализация бара, подробно охарактеризован ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен с учетом подробного анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 3-4 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Исчерпывающе аргументирован сделанный выбор.	зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Определен тип бара, перечислен не полный ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка поставщиков в ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 1-2 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции, не соответствующий типу рассматриваемого бара. Не представлено обоснование сделанного выбора.	Не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
	Аналитический обзор «Особенности организации работы сервис-бара на предприятиях питания»	Содержание обзора	Правильно дано определение типу бара. Обзор составлен с учетом подробного анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены все услуги бара с их подробной характеристикой. Проведен глубокий анализ меню и карты бара. Детально охарактеризован интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведены 3-4 примера с подробным анализом деятельности популярных баров в России и за Рубежом.	зачтено	<i>Освоено повышенный</i>
			Неправильно определен тип бара. Обзор составлен без учета анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены без указания их характеристики отдельные услуги бара. Приведен пример меню и карты бара, не соответствующие анализируемому типу предприятия. Не охарактеризован интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведен пример деятельности бара, не соответствующий анализируемой теме.	Не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>

	Реферат «Оборудование, инвентарь и посуда сервис-бара»	Содержание реферата	Реферат подробно освещает этапы процесса обслуживания в баре определенного типа. Проведен подробный анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Проведен анализ всей необходимой барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, на основании которых был сделан выбор оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
			Реферат не содержит информации об этапах процесса обслуживания в определенном типе бара. Отсутствует анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Непроведен анализ барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, не соответствующие выбору оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.	Не зачтено	<i>Не освоена/не достаточный</i>
	Реферат «Крепкие напитки мира: особенности производства и правила подачи напитков».	Содержание реферата	Реферат подробно освещает анализ и выбор основных классических базовых напитков, требуемых для организации работы бара. Приведена полная характеристика напитка, с указанием его исторического происхождения, особенностей производства, имеющих марок. Описаны подробно все этапы производства напитка. Приведены примеры разновидностей напитка и характеристика наиболее популярных марок. Рекомендованы все способы подачи и правила употребления напитка.	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
			Реферат не содержит информации об основных классических базовых напитках, требуемых для организации работы бара. Отсутствует характеристика напитка, с указанием особенностей его производства, перечислены некоторые марки. Отсутствует описание этапов производства напитка. Не приведены примеры разновидностей напитка. Не указаны способы подачи и правила употребления напитка.	Незачтено	<i>Не освоена/не достаточный</i>
	аналитический обзор: «Чай: способы приготовления и подача чая разных видов».	Содержание обзора	Обзор составлен с учетом анализа истории возникновения чая и его целебных свойств. Исчерпывающе охарактеризованы сорта чая, их вкусовые характеристики и особенности производства. Охарактеризованы традиции	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>

		чаепития в отдельно взятой стране, подробно описаны технологии приготовления и подачи чая		
		Обзор составлен без учета анализа истории возникновения чая и его целебных свойств. Не охарактеризованы сорта чая и их производства. Охарактеризованы традиции чаепития в отдельно взятой стране, без описания технологии приготовления и подачи чая.	Не зачтено	<i>Не освоена/не достаточный</i>
Аналитический обзор: «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления»	Содержание обзора	Обзор составлен с учетом анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. Проанализированы подробно страны – производители кофе, охарактеризованы виды кофе, наиболее известные сорта и их вкусовые характеристики. Описаны особенности технологии приготовления и подачи кофе разных видов	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
		Обзор составлен без учета анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. Не проанализированы страны – производители кофе, частично охарактеризованы виды кофе, сорта. Не описаны технологии приготовления и подачи кофе.	Не зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
Индивидуальное задание: «Разработка рецептуры и технологии приготовления смешанного напитка на основе кофе»	Содержание задания	Выполненная работа подробно отражает соответствие принципам и правилам составления смешанных напитков (коктейлей) разных групп, и при наличии оформленной технологической карты на разработанный напиток.	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
		Выполненная работа не отражает всех пунктов, которые соответствуют правилам составления и технологии приготовления смешанных напитков разных групп, и при отсутствии оформленной технологической карты на разработанный напиток.	Не зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>