

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

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

" 25 " 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология обслуживания в баре (наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

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 "Организация и технология обслуживания в баре" 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 следующего типа: *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	ПКв6	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 сервисного персонала и процесс обслуживания в баре
	Умеет: планировать материально-техническое обеспечение бара, организовать процесс обслуживания гостей за барной стойкой
	Владеет: навыками организации работы бара и обслуживания гостей в баре.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в баре» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений – дисциплины по выбору Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Организация и технология обслуживания в баре» 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», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Пищевые и биологически активные добавки».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	63,7	63,7
Лекции	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
лабораторные занятия	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	0,2	0,2
Вид аттестации (экзамен)	2	2
Самостоятельная работа:	82,5	82,5
подготовка аналитического обзора	20	20
подготовка реферата	10	10
Подготовка индивидуального задания	10	10
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	4	4
Проработка материалов по лекциям	20	20
Проработка материалов по учебникам, учеб. пособиям	11	11
Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	7,5	7,5
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак.ч
1	Особенности организации работы баров. Обслуживание в барах, реализуемые в продукция и услуги.	1. Особенности организации работы баров. История возникновения баров и коктейлей, ситуация сегодняшнего дня. Основные понятия и определения в организации работы баров; классификация баров, их характеристика; правила обслуживания в баре, реализуемые в барах продукция и услуги; классификация коктейлей; обеспечение качества продукции и услуг. 2. Материально– техническое и информационное обеспечение процесса обслуживания в барах. Перечень и назначение необходимого барного оборудования, посуды, инвентаря и аксессуаров; информационное обеспечение процесса обслуживания: меню бара, карта вин, коктейльная карта. 3. Задачи и требования к организации снабжения. Формы снабжения и способы доставки напитков и продуктов в бары, основные поставщики.	39,5
2	Организация производственного процесса в баре,	4. Основные этапы подготовки бара к работе. Планирование и организацию деятельности производственного и обслуживающего персонала в	103

	<p>технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре.</p>	<p>баре. Организация производственного процесса в баре: подготовка рабочего места, личная подготовка бармена, оформление витрины бара, приемы работы бармена за барной стойкой. Функциональные возможности персонала в баре. 5. Организация процесса обслуживания в баре. Роль бармена в организации обслуживания потребителей. Основные правила работы бармена: методы приготовления смешанных напитков, правила приема заказа и его выполнения, стили работы бармена за барной стойкой, профессиональная этика, отчетность бармена, инвентаризация бара. 6-12. Основные базовые ингредиенты, используемые для приготовления смешанных напитков. Характеристика базовых ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков, их характеристика, требования к качеству продукции, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами (крепкоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные напитки). 13-14. Характеристика и особенности приготовления напитков.: безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков; длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков; напитков для компании; коктейлей – аперитивов, коктейлей - диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей 15. Чай. Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Кофе. Виды и наиболее известные сорта кофе, особенности приготовления кофе разных видов: эспрессо, американо, капучино и др. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками</p>	
<i>Консультации текущие</i>			1,5
<i>Консультации перед экзаменом</i>			0,2
<i>Экзамен</i>			2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ПР, ак. Ч	СРО, ак. ч
1	Особенности организации работы баров. Обслуживание в барах, реализуемые в продукция и услуги.	6	6	27,5
2	Организация производственного процесса в баре, технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре	24	24	55
<i>Консультации текущие</i>			1,5	
<i>Консультации перед экзаменом</i>			0,2	
<i>Экзамен</i>			2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. Ч
1	Особенности организации работы баров. Обслуживание в барах, реализуемые в продукция и услуги	1. Особенности организации работы баров. 2. Материально– техническое и информационное обеспечение процесса обслуживания в барах. 3. Задачи и требования к организации снабжения в барах.	2 2 2
2	Организация производственного процесса в баре, технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре	4. Основные этапы подготовки бара к работе. Планирование и организация деятельности обслуживающего персонала в баре. 5. Организация процесса обслуживания в баре. Роль бармена в организации обслуживания потребителей. 6. Основные базовые ингредиенты, используемые для приготовления смешанных напитков, их характеристика: водка, текила, мескаль. 7. Основные базовые ингредиенты, их характеристика: джин и можжевельниковый напиток. 8. Основные базовые ингредиенты, их характеристика: коньяк, арманьяк, бренди 9. Основные базовые ингредиенты, их характеристика: настойки, пиво. 10. Основные базовые ингредиенты, их характеристика: вино, шампанское. 11. Основные базовые ингредиенты, их характеристика: ликеры, кремы, крепленые вина, вермуты. 12. Характеристика безалкогольных напитков: вода, фруктовые газированные напитки, соки, сиропы. 13. Технология приготовления напитков.: безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков; длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков; 14. Технология приготовления напитков для компании; коктейлей – аперитивов, коктейлей - диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей. 15. Чай. Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Кофе. Виды и сорта кофе, особенности приготовления кофе разных видов.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

5.2.2 Практические занятия - не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Особенности организации работы баров. Обслуживание в барах, реализуемые в продукция и услуги	1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Подготовка бара к обслуживанию, приемы работы бармена.	6
2	Организация производственного процесса в баре, технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре	2. Приготовление и подача безалкогольных, тонизирующих прохладительных смешанных напитков.	6
		3. Приготовление и подача длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков	6
		4. Приготовление и подача напитков для компании	6
		5. Приготовление и подача коктейлей-аперитивов, диджестивов,	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Особенности организации работы баров. Обслуживание в барах, реализуемые в продукция и услуги	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10
		Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	1,5
		Аналитический обзор «Особенности деятельности баров: правила обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».	5
		Подготовка реферата на тему: «Материально-техническое обеспечение процесса обслуживания в баре: оборудование, инвентарь, посуда».	4
		Аналитический обзор «Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров».	5
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	2
2	Организация производственного процесса в баре, технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	21
		Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	6
		Подготовка реферата на тему: «Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах».	6
		Аналитический обзор «Обслуживание гостей, способы приготовления и подача чая в разных странах».	5
		Аналитический обзор «Кофе: свойства, разновидности. Правила приготовления и подачи кофе».	5
		Подготовка индивидуального задания по теме: «Организация производственного процесса и обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления смешанного напитка».	10
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	2

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.

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 «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
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 «Достижения науки и техники АПК».
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 «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : 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 «Пищевая промышленность».
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. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой 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».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организация и технология обслуживания в баре" [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, 2019. - 28 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1748>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

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».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008г http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
-----------	---

Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.
--	---

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

Организация и технология обслуживания в баре

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 __5__ зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	24.2	24.2
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
лабораторные занятия	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	1,2	1,2
Консультации перед экзаменом	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (экзамен)	2	2
Самостоятельная работа:	149	149
Проработка материалов по лекциям, учебникам	92	92
Выполнение контрольной работы	10	10
Подготовка аналитического обзора	20	20
Подготовка реферата	12	12
Подготовка индивидуального задания	6	6
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач (кейс-задания)	6	6
Оформление отчетов по лаб. работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	3	3
Подготовка к экзамену (контроль)	6.8	6.8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	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 сервисного персонала и процесс обслуживания в баре
	Умеет: планировать материально-техническое обеспечение бара, организовать процесс обслуживания гостей за барной стойкой
	Владеет: навыками организации работы бара и обслуживания гостей в баре.

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/ процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование задания	№ задания	
1	Особенности организации работы баров. Стандарты обслуживания в баре, реализуемые в барах продукция и услуги.	ПКв-6 ИД1 _{ПКв-6}	Домашнее задание: аналитический обзор «Особенности деятельности баров: правила обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».	125 - 128	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: аналитический обзор: «Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров».	129-132	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: реферат: «Материально-техническое обеспечение процесса обслуживания в баре: оборудование, инвентарь, посуда».	113-124	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	88-92	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	1 - 31	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 экзамену)	68-77	Уровневая шкала
2	Организация производственного процесса в баре, технологии приготовления напитков. Организация процесса обслуживания в баре.		Домашнее задание: реферат: «Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах».	69-74	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: аналитический обзор: «Обслуживание гостей, способы приготовления и подача чая в разных странах».	133-136	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: аналитический обзор: «Кофе: свойства, разновидности. Правила приготовления и подачи кофе.»	137-140	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	93-112	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание: индивидуальное задание «Организация производственного процесса и обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления смешанного напитка».	141-144	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Ситуационные задачи (кейс-задания)	62-67	Проверка преподавателем
			Банк тестовых заданий	32-61	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 экзамену)	78-87	Уровневая шкала

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: тестирование и 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 оценку «удовлетворительно» 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 экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 ПКв6 - 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 организации работы бара является: а. Широкий ассортимент алкогольных напитков; б. Наличие танцевальной площадки; в. Предоставление концертной программы; г. Наличие барной стойки;
2	К основным обязанностям бармена относится: а) предотвращение потерь и хищений б) проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам в) обеспечение надлежащего санитарного состояния барной стойки, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования г) сервировка столов в зале.
3	Не является обслуживающим персоналом: а. повар. б. барбек. в. бармен. г. метрдотель.
4	Бармен должен обладать следующими качествами: а) аккуратность, отзывчивость, хорошая память б) усидчивость, терпеливость, равнодушие в) индифферентность, наблюдательность, бережливость г) серьезность, молчаливость, сдержанность
5	Флейринг - это: а) вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей;

	<p>б) приготовление авторского коктейля;</p> <p>в) один из способов налива</p> <p>г) стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций.</p>
6	<p>Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гейзер. 2. Блендер. 3. Пост-микс. 4. Шейкер,
7	<p>В чем отличие коктейль-бара от коктейль-холла?</p> <ol style="list-style-type: none"> а. предоставляемыми услугами. б. ассортиментом напитков. в. вместимостью залов. г. интерьером.
8	<p>В какой момент стоит убирать пустой бокал гостя:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Перед тем, как подать счет б) До того, как гость получит следующий напиток в) После того, как гость уйдет из бара г) После того, как гость выпьет заказанный напиток
9	<p>Айс-бакет - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Емкость для фруктов. 2. Емкость для льда. 3. Подставка для бутылок. 4. Емкость для специй.
10	<p>Драфт - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вращающийся стеллаж. 2. установка по розливу вина. 3. Устройство для наливания содовой в напитки. 4. Установка по розливу пива.
11	<p>Стандартный) шейкер состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> а. двух частей (обе металлические). б. двух частей (стеклянной и металлической). в. трех частей (металлический стакан, крышка с перфорацией (роль фильтра), крышка мет.) г. трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)
12	<p>Бармен должен обладать следующими качествами:</p> <ol style="list-style-type: none"> а. Аккуратность, отзывчивость, хорошая память б. Усидчивость, терпеливость, равнодушие в. Индифферентность, наблюдательность, бережливость г. Наблюдательность, усидчивость, терпеливость
13	<p>Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:</p> <ol style="list-style-type: none"> а. Этикет и манера поведения б. Причины возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения в. Этика общения г. Все ответы верны
14	<p>Помощником бармена является:</p> <ol style="list-style-type: none"> а. бариста б. барбек в. сомелье г. официант
15	<p>Посуда для подачи экзотических коктейлей большого объема.</p> <ol style="list-style-type: none"> а. харикейн б. шот в. Айриш – кофе г. пивной бокал
16	<p>Американский (бостонский) шейкер состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> а. двух частей (обе металлические).

	<p>б. двух частей (стеклянный стакан и металлический стакан).</p> <p>в. трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)</p> <p>г. трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)</p>
17	<p>Обязанности бармена на рабочем месте:</p> <p>а. контролировать запасы напитков в баре,</p> <p>б. решает вопросы закупки продуктов,</p> <p>в. поддерживать оборудование в рабочем состоянии,</p> <p>г. <i>все ответы верны</i></p>
18	<p>Бармен на рабочем месте:</p> <p>а. контролирует запасы напитков в баре и вопросы их закупки,</p> <p>б. участвует в составлении карты бара,</p> <p>в. контролирует кассовые операции,</p> <p>г. <i>все ответы верны</i></p>
19	<p>Микс-дринк – смешанный напиток, состоящий из:</p> <p>а. 2-х ингредиентов,</p> <p>б. 3-х ингредиентов,</p> <p>в. 5-и ингредиентов</p> <p>г. 7-и ингредиентов</p>
	Выбрать несколько ответов
20	<p>Маргарита. 200-250 мл. для подачи:</p> <p>а. коктейлей „Маргарита”,</p> <p>б. замороженных напитков (фроузен дринкс),</p> <p>в. микс-дринков,</p> <p>г. горячих коктейлей</p>
21	<p>Модерная рюмка. 100-150 мл. для подачи:</p> <p>а. шампанского,</p> <p>б. крепленых вин,</p> <p>в. вермутов,</p> <p>г. ликера</p>
22	<p>Мерной посудой являются:</p> <p>а) риммер</p> <p>б) джиггер,</p> <p>в) унцовка</p> <p>г) шейкер</p>
23	<p>Методы и формы обслуживания в барах:</p> <p>а) обслуживание барменом</p> <p>б) самообслуживание</p> <p>в) обслуживание бармена и официантами</p> <p>г) комбинированный метод обслуживания</p>
24	<p>Мерной посудой являются:</p> <p>а. Унцовка,</p> <p>б. Джиггер,</p> <p>в. Стрейнер,</p> <p>г. Шейкер</p>
25	<p>Шампань флуте для подачи:</p> <p>а. шампанского,</p> <p>б. игристых вин,</p> <p>в. ароматизированных вин,</p> <p>г. крепленных вин.</p>
26	<p>Хайболл (Тумблер, Коллинз, Зомби) 150-300 мл для подачи:</p> <p>а. крепленого вина,</p> <p>б. long drink (лонг дринк) - напитки большого объема</p> <p>в. soft drink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки)</p> <p>г. крепких алкогольных напитков</p>
27	<p>Коньячный бокал. Бренди глас (Баллон), Снифтер. 250-500 мл для подачи:</p>

	а. водки, б. коньяка, в. арманьяка г. виски										
28	Олд-фешен. Рокс. Виски стакан. 100-300 мл для подачи: а. алкогольных напитков методами: а) <i>on the rocks</i> (он зэ роке) - в чистом виде со льдом, б. безалкогольных напитков, в. традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда, г. игристых вин										
Вопрос на сопоставление											
29	Выберите правильное сопоставление										
	<table border="1"> <tr> <td>1. Правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа</td> <td> А. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - подать счет - приготовить и подать заказ </td> </tr> <tr> <td>2. Не правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа</td> <td> Б. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - приготовить и подать заказ - подать счет </td> </tr> </table>	1. Правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа	А. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - подать счет - приготовить и подать заказ	2. Не правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа	Б. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - приготовить и подать заказ - подать счет						
1. Правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа	А. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - подать счет - приготовить и подать заказ										
2. Не правильная последовательность действий бармена при обслуживании гостя и выполнения заказа	Б. - приход гостя - приветствие гостя - принять заказ гостя - повторить заказ гостю - приготовить и подать заказ - подать счет										
	Ответ: 1-Б, 2-А										
30	Выберите правильное сопоставление:										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип бара</th> <th>Оборудование бара</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Диджестивы</td> <td>А - коктейли, возбуждающие аппетит. Обычно они горьковатого вкуса, ароматизированы и употребляются перед едой. Их приготавливают на основе джина, виски, бренди, водки и горьких настоек.</td> </tr> <tr> <td>2. Фрозен коктейли</td> <td>Б - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды.</td> </tr> <tr> <td>3. Напитки для компании</td> <td>В - party drinks: приготовление пуншей, крушонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.</td> </tr> <tr> <td>4. Аперитивы</td> <td>Г. - это форма подачи коктейлей – с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Коктейли подают в металлических коктейльных рюмках, хотя можно использовать и стеклянные. Рюмки перед заполнением сильно охлаждают.</td> </tr> </tbody> </table>	Тип бара	Оборудование бара	1. Диджестивы	А - коктейли, возбуждающие аппетит. Обычно они горьковатого вкуса, ароматизированы и употребляются перед едой. Их приготавливают на основе джина, виски, бренди, водки и горьких настоек.	2. Фрозен коктейли	Б - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды.	3. Напитки для компании	В - party drinks: приготовление пуншей, крушонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.	4. Аперитивы	Г. - это форма подачи коктейлей – с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Коктейли подают в металлических коктейльных рюмках, хотя можно использовать и стеклянные. Рюмки перед заполнением сильно охлаждают.
Тип бара	Оборудование бара										
1. Диджестивы	А - коктейли, возбуждающие аппетит. Обычно они горьковатого вкуса, ароматизированы и употребляются перед едой. Их приготавливают на основе джина, виски, бренди, водки и горьких настоек.										
2. Фрозен коктейли	Б - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды.										
3. Напитки для компании	В - party drinks: приготовление пуншей, крушонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.										
4. Аперитивы	Г. - это форма подачи коктейлей – с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Коктейли подают в металлических коктейльных рюмках, хотя можно использовать и стеклянные. Рюмки перед заполнением сильно охлаждают.										
	Ответ: 1Б, 2Г, 3В, 4А										
31	Выберите правильное сопоставление										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип бара</th> <th>Оборудование бара</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Пивной бар</td> <td>А. Капучинатор, смягчитель воды, кофеварка на песке.</td> </tr> <tr> <td>2. Кофейный бар</td> <td>Б. Драфт, кеги, холодильник.</td> </tr> <tr> <td>3. Коктейль-бар</td> <td>В. Шейкер, пост-микс машина, джигер</td> </tr> <tr> <td>4. Гриль - бар</td> <td>Г. Фритюрница, мангал электрический, холодильная витрина</td> </tr> </tbody> </table>	Тип бара	Оборудование бара	1. Пивной бар	А. Капучинатор, смягчитель воды, кофеварка на песке.	2. Кофейный бар	Б. Драфт, кеги, холодильник.	3. Коктейль-бар	В. Шейкер, пост-микс машина, джигер	4. Гриль - бар	Г. Фритюрница, мангал электрический, холодильная витрина
Тип бара	Оборудование бара										
1. Пивной бар	А. Капучинатор, смягчитель воды, кофеварка на песке.										
2. Кофейный бар	Б. Драфт, кеги, холодильник.										
3. Коктейль-бар	В. Шейкер, пост-микс машина, джигер										
4. Гриль - бар	Г. Фритюрница, мангал электрический, холодильная витрина										
	Ответ: 2А, 1Б, 3В, 4Г										
32	Выберите правильное сопоставление										

	<p>1 – стопка, шот, джиггер.</p> <p>2 - олд-фешен, рокс, виски стакан.</p> <p>3 - хайболл (тумблер, коллинз, зомби).</p> <p>4 - коктейльная рюмка, бокал Мартини.</p>	<p>А - для подачи крепких алкогольных напитков методом straight up (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) on the rocks (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 mix drink (микс дринк - смешанный напиток), long drink (лонг дринк) - напитки большого объема и soft drink (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>	
	<i>Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г</i>		
33	Выберите правильное сопоставление		
	<p>А. Карта вин</p> <p>Б. Карта бара</p> <p>В. Меню бара</p>	<p>1. В карте содержится информация о смешанных напитках и коктейлях, их название, объем порции, составляющие компоненты, стоимость.</p> <p>2. В карте перечислены по группам и названиям все напитки, реализуемые в заведении, указан объем бутылки, ее стоимость и стоимость порции напитка (50 гр., 100 гр.)</p> <p>3. В документе указываются: фирменные блюда, холодные блюда и закуски, горячие закуски, вторые блюда, напитки, десерт, кондитерские изделия.</p>	
	<i>Ответ: А-2, Б-1, В – 3</i>		
34	Выберите правильное сопоставление		
	1. Frangelico (Франжелико)	А - кофейный ликер	
	2. Kahlua (Калуа)	Б - вкус лесного ореха	
	3. Malibu (Малибу)	В - кокосовый ликер	
	4. Advokaat (Адвокат)	Г - яичный ликер	
	<i>Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г.</i>		
	Вставить пропущенное слово:		
35	Метод «_____» - приготовление коктейля в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легко смешиваемых компонентов. <i>Ответ: СТИР</i>		
36	Метод «_____» - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудно смешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т. д. Например, коктейль «Маргарита». <i>Ответ: ШЕЙК</i>		
37	Метод «_____» - применяется для приготовления коктейлей, с большим количеством льда – «Фрозен» (замороженный). Например, «Фрозен Маргарита», а также для коктейлей с фруктами – «Банановый Дайкири». <i>Ответ: БЛЕНД</i>		
38	_____ – игристое вино, произведенное в провинции Шампань (Франция) из определенных сортов винограда по особой технологии. <i>Ответ: Шампанское</i>		
39	Beck's (Бэкс), Guinness (Гиннесс), Tuborg (Туборг) – это марки _____. <i>Ответ: пива</i>		
40	_____ - это человек, эксплуатирующий бар, в соответствии с правилами и атмосферой заведения. Он приветствует, информирует, дает советы своим		

	<p>клиентам, принимает и исполняет их заказы. <i>Ответ: Бармен</i></p>
41	<p>_____ стиль - этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. <i>Ответ: классический</i></p>
42	<p>_____ - стиль приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки. Бармен своим поведением за барной стойкой должен несколько заинтересовать и привлечь внимание потребителя. <i>Ответ: флейринг</i></p>
43	<p>_____ - стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. <i>Ответ:– спидмиксинг</i></p>
44	<p>_____ - это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей. <i>Ответ: Брожение</i></p>
45	<p>_____ - это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров. <i>Ответ: Дистилляция</i></p>
46	<p>_____ - это крепкий спиртной напиток на основе винограда, производится на юго-западе Франции и провинции Гасконь. <i>(Ответ: Арманьяк)</i></p>
47	<p>_____ - это национальный мексиканский напиток, получаемый путем дистилляции перебродившего сока растений, называется в Мексике <i>maguе</i> («магвей»), которые принадлежат к роду <i>Agave</i> (агава). <i>(Ответ: Текила)</i></p>
48	<p>_____ - это высококачественный крепкий спиртной напиток на основе винограда, получаемый строго определенным образом. Он носит имя маленького города, находящегося в департаменте Шарант, на юге-западе Франции, в округе которого напиток и производится. <i>Ответ: Коньяк)</i></p>
49	<p>_____ - это крепко алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции, определяющими качество напитка являются растительные пряности и ягоды. Главным растительным компонентом является можжевельная ягода. <i>(Ответ: Джин)</i></p>
50	<p>Известные марки _____ - Havana Club (Гавана Клуб), Bacardi (Бакарди), Captain Morgan (Кэптен Морган). <i>Ответ: рома</i></p>
51	<p>Наиболее известные марки _____: Gordon's, Beefeater, Gilbey's. <i>Ответ: Джина</i></p>
52	<p>_____ - это национальный мексиканский напиток, получаемый путем дистилляции растений, называемых в Мексике <i>maguе</i> («магвей»), которые принадлежат к роду <i>Agave</i> (агава). <i>Ответ – Текила</i></p>
53	<p>_____ - это самый известный из крепких спиртных напитков на основе фруктов. Он производится в Нормандии, на северо-западе Франции. Получают его путем двойной дистилляции сидра, результата брожения яблочного сусла. <i>Ответ - Кальвадос.</i></p>
54	<p>_____ - крепкий спиртной напиток, основным сырьем для его производства является сахарный тростник. <i>(Ответ – Ром)</i></p>
55	<p>_____ употребляется следующим способом: в небольшую узкую</p>

	рюмку наливают 2 см напитка, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусочек лайма (лимона). Затем следует опрокинуть соль в рот, быстро, одним глотком, выпить текилу и закусить все лимоном. (Ответ: Текила)																																				
56	_____ – это смесь очищенного этилового спирта, перегоняемого из хлебных злаков и воды. (Ответ: Водка)																																				
57	_____ – спиртные напитки, получаемые вымачиванием фруктовых, ягодных или растительных ингредиентов в чистом спирте, вместо которого могут быть использованы бренди, ром или виски. Ответ: ликеры																																				
58	Известные марки _____: Hennessy (Хеннеси), Camus (Камю), Martell (Мартель) (Ответ: коньяка)																																				
59	_____ – это алкогольный напиток, получаемый путем брожения виноградного сусла. (Ответ: Вино)																																				
60	_____ – горячий напиток на основе красного вина с сахаром и пряностями. (Ответ: Глинтвейн)																																				
61	Метод «_____» - приготовление непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, коктейли типа V&V, слоистые коктейли, горячие коктейли Ответ: БИЛД																																				
Кейс-задания																																					
62	<p>Гость заказал коктейль «God Mother» («Крестная мать») Рецепт: водка 50 гр, ликер Amaretto 20 гр., кубики льда. Задание:</p> <p>1. Определить метод приготовления коктейля, посуду для подачи коктейля и заполнить технологическую карту.</p> <p style="text-align: center;">Технологическая карта на приготовление коктейля</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Посуда подачи</th> <th>Метод приготовления</th> <th>Ингредиенты</th> <th>Кол-во (мл)</th> <th>Лёд</th> <th>Украшение</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Приготовление коктейля</u></p> <p>2. Рассчитать сколько можно приготовить порций такого коктейля из одной бутылки водки Finlandia (1 л) и одной бутылки ликера Amaretto (0,75 л). 3. Перечислить инвентарь бармена для приготовления коктейля.</p> <p>Ответ:</p> <p>1. Технологическая карта на приготовление коктейля «Крестная мать»</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Посуда подачи</th> <th>Метод приготовления</th> <th>Ингредиенты</th> <th>Кол-во (мл)</th> <th>Лёд</th> <th>Украшение</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Олд-фешен</td> <td>Билд</td> <td>Водка Finlandia Ликер Amaretto</td> <td>50 20</td> <td>Кубики</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Приготовление коктейля:</u> в стакан олд – фешен положить кубики льда, влить водку, ликер и перемешать ингредиенты в бокале со льдом.</p> <p>2. Из одной бутылки водки Finlandia (1 л) и одной бутылки ликера Amaretto (0,75 л) можно приготовить <u>20 порций</u> коктейля «Крестная мать». 3. Необходимый инвентарь: мерная посуда, барная ложка, емкость для льда</p>	Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение	1	2	3	4	5	6							Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение	1	2	3	4	5	6	Олд-фешен	Билд	Водка Finlandia Ликер Amaretto	50 20	Кубики	-
Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение																																
1	2	3	4	5	6																																
Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение																																
1	2	3	4	5	6																																
Олд-фешен	Билд	Водка Finlandia Ликер Amaretto	50 20	Кубики	-																																
63	<p>Гость заказал коктейль «Margarita» («Маргарита») Рецепт: текила 50 гр, ликер Cointreau 30 гр., сока лайма или лимона 20 гр., кубики льда. Задание:</p>																																				

	<p>1. Определить метод приготовления коктейля, посуду для подачи коктейля и заполнить технологическую карту.</p> <p style="text-align: center;">Технологическая карта на приготовление коктейля</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Посуда подачи</th> <th>Метод приготовления</th> <th>Ингредиенты</th> <th>Кол-во (мл)</th> <th>Лёд</th> <th>Украшение</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Приготовление коктейля</p> <p>2. Рассчитать сколько можно приготовить порций такого коктейля из одной бутылки текилы Oimeka (0,7 л) и одной бутылки ликера Cointreau (0,7 л).</p> <p>3. Перечислить инвентарь бармена для приготовления коктейля.</p> <p>Ответ:</p> <p style="text-align: center;">1. Технологическая карта на приготовление коктейля «Margarita»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Посуда подачи</th> <th>Метод приготовления</th> <th>Ингредиенты</th> <th>Кол-во (мл)</th> <th>Лёд</th> <th>Украшение</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Бокал Маргарита</td> <td>Шейк</td> <td>Текила Oimeka Ликер Cointreau Сок лимона</td> <td>50 30 20</td> <td>кубики</td> <td>Кружок лимона-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Приготовление коктейля: На бокале сделать соленую кромку. В шейкер, заполненный наполовину льдом, налить ингредиенты, взбить. Отфильтровать в бокал.</p> <p>2. Из одной бутылки текилы Oimeka (0,7 л) и одной бутылки ликера Cointreau (0,7 л).</p> <p>Можно приготовить 14 порций коктейля «Margarita».</p> <p>3. Необходимый инвентарь: мерная посуда, шейкер, емкость для льда, риммер.</p>	Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение	1	2	3	4	5	6							Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение	1	2	3	4	5	6	Бокал Маргарита	Шейк	Текила Oimeka Ликер Cointreau Сок лимона	50 30 20	кубики	Кружок лимона-
Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение																																
1	2	3	4	5	6																																
Посуда подачи	Метод приготовления	Ингредиенты	Кол-во (мл)	Лёд	Украшение																																
1	2	3	4	5	6																																
Бокал Маргарита	Шейк	Текила Oimeka Ликер Cointreau Сок лимона	50 30 20	кубики	Кружок лимона-																																
64	<p>Гость заказал микс – дринок на основе <u>водки</u>.</p> <p>Какие из предложенных ниже наполнителей можно использовать для приготовления смешанного напитка?</p> <p>Наполнители: сок апельсиновый, сок томатный, сок грейпфрутовый, сок виноградный, сок ананасовый, сок персиковый, содовая.</p> <p>Ответ: соки: апельсиновый, томатный, грейпфрутовый.</p>																																				
65	<p>Гость заказал микс – дринок на основе <u>джина</u>.</p> <p>Какие из предложенных ниже наполнителей можно использовать для приготовления смешанного напитка?</p> <p>Наполнители: сок апельсиновый, сок томатный, Тоник, сок ананасовый, содовая.</p> <p>Ответ: соки: апельсиновый, ананасовый, Тоник.</p>																																				
66	<p>Гость заказал микс – дринок на основе <u>бренди</u>.</p> <p>Какие из предложенных ниже наполнителей можно использовать для приготовления смешанного напитка?</p> <p>Наполнители: сок апельсиновый, Тоник, сок ананасовый, содовая, лимонад</p> <p>Ответ: Тоник, содовая, апельсиновый сок</p>																																				
67	<p>Бармену поступил заказ от компании гостей: 2 порции Текилы, водка с апельсиновым соком, водка, сок томатный.</p> <p>Задание: подобрать посуду для подачи напитков</p> <p>Ответ: стопки – 3 шт. (для текилы и водки), олд-фешен (для микс-дринка), хайболл (для сока).</p>																																				

Критерии и 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 экзамена)

3.2.1 ПКв6 - 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
68	Бар: особенности сервисной деятельности, история возникновения баров и смешанных напитков, ситуация сегодняшнего дня.
69	Классификация баров, их характеристика, рациональное месторасположение.
70	Классификация коктейлей, их характеристика
71	Информационное обеспечение деятельности баров
72	Задачи и требования к организации снабжения: формы снабжения и способы доставки напитков и продуктов в бары, приемка товаров
73	Стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг.
74	Отчетность бармена, инвентаризация бара.
75	Особенности организации контактной зоны. Требования к планировке торговых помещений и их оформлению.
76	Основные этапы подготовки бара к обслуживанию: подготовка рабочего места, личная подготовка бармена, оформление витрины бара.
77	Основные правила работы бармена: методы приготовления смешанных напитков, правила приема заказа и его выполнения, стили работы бармена за барной стойкой, профессиональная этика.
78	Приемы (стили) работы бармена за барной стойкой
79	Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные. Краткая характеристика, классификация.
80	Крепкоалкогольные напитки: виски. Краткая характеристика, классификация.
81	Характеристика безалкогольных напитков: вода, фруктовые газированные напитки, соки, сиропы.
82	Основные базовые ингредиенты, используемые для приготовления смешанных напитков, их характеристика: текила, мескаль.
83	Основные базовые ингредиенты, их характеристика: джин и можжевельный напиток.
84	Основные базовые ингредиенты, их характеристика: коньяк, арманьяк.
85	Технология приготовления напитков для компании; коктейлей – аперитивов, коктейлей - диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей.
86	Чай, сочетаемость чая с алкогольными напитками.
87	Кофе, особенности приготовления кофе разных видов.

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 ПКв6 - 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

88	Перечень и назначение барного инвентаря
89	Перечень и назначение барного встроенного оборудования
90	Назначение бокала «Мартини»
91	Шейкер: разновидности и их характеристика
92	Требования к составлению меню бара, карты бара
93	Перечислите основные правила приготовления напитков

94	Назовите способы приготовления коктейлей
95	Что означает в переводе слово "коктейль" и почему так назван напиток
96	Острая перечная приправа, полученная из стручкового красного перца
97	Какой вкус имеет сироп Гренадин
97	По каким признакам классифицируются напитки?
99	Какие фрукты не используют в приготовлении коктейля методом бленд?
100	Перечислите основные марки коньяка.
101	Что входит в состав коктейлей "Парсонз Спешиал", "Пусифут"?
102	Метод приготовления коктейля "Верджин Мэри".
103	Мерная посуда, используемая в баре.
104	Что такое напитки для компании?
105	Основа для приготовления глинтвейна?
106	Посуда для подачи напитков для компании
107	Особенности приготовления пунша?
108	Какой барный инвентарь служит для вырезания твиста из цедры лимона?
109	Какой напиток производят из сахарного тростника.
110	Назначение коктейлей – диджестивов
111	Какие фрукты не используются в приготовлении методом бленд»
112	Что такое лед «фраппе».

Критерии и 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 ПКв6 - 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

Тема	<i>«Материально-техническое обеспечение процесса обслуживания в баре: оборудование, инвентарь, посуда».</i>
113	Материально-техническое обеспечение деятельности коктейль-бара: оборудование, инвентарь, посуда.
114	Материально-техническое обеспечение деятельности винного бара: оборудование, инвентарь, посуда.
115	Материально-техническое обеспечение деятельности сервис бара: оборудование, инвентарь, посуда.
116	Материально-техническое обеспечение деятельности гриль бара: оборудование, инвентарь, посуда.
117	Материально-техническое обеспечение деятельности салат бара: оборудование, инвентарь, посуда.
118	Материально-техническое обеспечение деятельности супового бара: оборудование, инвентарь, посуда.
Тема	<i>«Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах».</i>
119	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: водка
120	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: текила
121	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: джин
122	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: виски

123	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: ром
124	Обслуживание гостей, реализация основных базовых напитков в барах: коньяк

Примерная тематика аналитических обзоров

Тема	«Особенности деятельности баров: правила обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».
125	«Особенности деятельности коктейль - баров: стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».
126	«Особенности деятельности винных баров: стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».
127	«Особенности деятельности гриль - баров: стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».
128	«Особенности деятельности суповых баров: стандарты обслуживания в баре, обеспечение качества продукции и услуг».
Тема	«Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров».
129	«Обзор поставщиков ингредиентов для работы коктейль - баров, обеспечение качества продукции и услуг в баре».
130	«Обзор поставщиков ингредиентов для работы гриль - баров, обеспечение качества продукции и услуг в баре».
131	«Обзор поставщиков ингредиентов для работы винных - баров, обеспечение качества продукции и услуг в баре».
132	«Обзор поставщиков ингредиентов для работы сервис - баров, обеспечение качества продукции и услуг в баре».
Тема	«Обслуживание гостей, способы приготовления и подача чая в разных странах».
133	«Обслуживание гостей , способы приготовления и подача чая в России»
134	«Обслуживание гостей , способы приготовления и подача чая в Китае»
135	«Обслуживание гостей , способы приготовления и подача чая в Англии»
136	«Обслуживание гостей , способы приготовления и подача чая в Узбекистане»
Тема	«Кофе: свойства, разновидности. Правила приготовления и подачи кофе»
137	«Кофе: свойства, разновидности. Организация производственного процесса, правила приготовления и подачи кофе: латте, маккиато (маккиато), мокко».
138	«Кофе: свойства, разновидности. Организация производственного процесса, правила приготовления и подачи кофе: ристретто, романо (romano), торре (торо)».
139	«Кофе: свойства, разновидности. Организация производственного процесса, правила приготовления и подачи кофе: кофе по - американски, эспрессо (espresso), медовый раф».
140	«Кофе: свойства, разновидности. Организация производственного процесса, правила приготовления и подачи кофе по национальным рецептам».

Индивидуальное задание

Тема	«Организация производственного процесса и обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления смешанного напитка»
141	Организация процесса обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления безалкогольного смешанного напитка.
142	Организация процесса обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления тонизирующего прохладительного напитка
143	Организация процесса обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления напитка длинного глотка и среднего смешанного напитка
144	Организация процесса обслуживания в баре: разработка рецептуры и технологии приготовления короткого и горячего смешанных напитков.

Критерии и 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 align="center">ПКв6 - 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</p>					
ЗНАТЬ: организацию деятельности сервисного персонала и процесс обслуживания в баре	<i>Тест</i>	Результат тестирования	85 - 100 %	Отлично	<i>Освоена/ повышенный</i>
			75 – 84,99 %	Хорошо	<i>Освоена/ повышенный</i>
			60 – 74,99 %	Удовлетворительно	<i>Освоена/ базовый</i>
			Менее 59,99 %	неудовлетворительно	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотно, в определенной логической последовательности.	Отлично	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности.	Хорошо	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Студент достаточно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий.	Удовлетворительно	<i>Освоена/ базовый</i>
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	неудовлетворительно	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
УМЕТЬ: планировать материально-техническое обеспечение бара, организовать процесс обслуживания гостей за барной стойкой	Выполнение лабораторных работ	Отчет по лабораторной работе	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: навыками организации работы бара и обслуживания гостей в баре.	Домашнее задание Аналитический обзор поставщиков ингредиентов для работы баров, обеспечение качества продукции и услуг»	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	Освоена/повышенный
			Определен тип бара, перечислен ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 1-2 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Не аргументирован сделанный выбор. Определен тип бара, перечислен не полный ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка поставщиков 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	Не освоена/ не достаточный

Аналитический обзор «Особенности деятельности баров: обеспечение качества продукции и услуг»	Содержание обзора	<p>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.</p>	Зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
		<p>Неправильно определен тип бара. Обзор со 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.</p>	Не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
Реферат «Барное оборудование, инвентарь и посуда бара»	Содержание реферата	<p>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.</p>	зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
		<p>Реферат не содержит информации об этапах пах процесса обслуживания в определенном типе бара. Отсутствует анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Не проведен анализ барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, не соответствующие выбору оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.</p>	Не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>

	Аналитический обзор «Способы приготовления и подача чая в разных странах»	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 чаепития в отдельно взятой стране, подробно описаны технологии приготовления и подачи чая.	зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			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 до- статочный</i>
	Аналитический обзор «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления и подача	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>Не освоена/ не достаточный</i>
	Реферат на тему «Основные базовые напитки, реализуемые в барах»	Содержание реферата и презентации	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 способов подачи и правила употребления напитка.	зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Реферат не содержит информации об основных классических базовых напитках, требуемых для организации работа 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.	Не зачтено	<i>Не освоена/ не достаточный</i>
	Индивидуальное задание «Разработка рецептуры приготовления смешанного напитка	Отчет по индивидуальному заданию	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>Не освоена/ достаточный</i>