



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ  
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания в баре» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и  
технологий пищевой промышленности» кандидат  
педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии  
продукции и организации общественного  
питания и товароведения» ФГБОУ ВО  
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и  
организации общественного питания и  
товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.  
Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(подпись)

## Оглавление

1. Цель и задачи учебной дисциплины .....	4
2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины .....	4
4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) .....	6
5. Содержание учебной дисциплины.....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины .....	6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами .....	7
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	7
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	9
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины : .....	14
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины : .....	14
10. Образовательные технологии:.....	14
11. Оценочные средства (ОС):.....	15
11.1. Оценочные средства текущего контроля .....	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации .....	18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. ....	22
13. Лист регистрации изменений .....	24

### **1. Цель и задачи учебной дисциплины**

Цель учебной дисциплины заключается в подготовке обучающихся к практической деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных технологий приготовления различных напитков в баре.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить характеристики различных видов баров и освоить подготовку к обслуживанию;
- изучить ассортимент посуды, инвентаря, приборов, оборудования бара;
- овладеть методами управления процессами труда и обслуживания в баре;
- освоить основы составления карты вин и коктейлей бара;
- овладеть технологиями приготовления напитков в баре

### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Организация обслуживания в баре» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения.

Изучение учебной дисциплины «Организация обслуживания в баре» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда дисциплин: «Основы предпринимательства», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» и т.д.

Дисциплина «Организация обслуживания в баре» является базовой для последующего написания выпускной квалификационной работы.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее	Знать: мотивационные программы стимулирования работников производства

	этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
		Владеть: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала
		Уметь: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
		Владеть: осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Уметь: планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей
		Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Знать: современные методы управления.
		Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.
		Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива.
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: технологическое оборудование
		Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

		Владеть: основами проектирования предприятий общественного питания
--	--	--

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 4 зачетных единицы.

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
					4
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	12				12
В том числе:	-				-
Лекции	4				4
Практические занятия (ПЗ)	8				8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	128				128
В том числе:	-				-
Реферат	60				60
Эссе	38				38
Тестирование	30				30
Вид промежуточной аттестации (зачО)	зачО/4				зачО/4
Общая трудоемкость	часы	144			144
	зачетные единицы	4			4

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом<sup>1</sup>.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

#### 5. Содержание учебной дисциплины

##### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

###### Содержание дисциплины

для обучающихся по индивидуальному учебному плану – учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

Раздел 1. Характеристика различных видов бара

Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.

Тема 1.2 Приемы работы бармена

Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.

Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.

Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара

Раздел 2. Технология приготовления коктейлей и напитков в баре.

Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей

Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.

Тема 2.5 Приготовление горячих смешанных напитков.

Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.

Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных напитков

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин <i>(вписываются разработчиком)</i>											
	1	2	3	4	5	6						
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Организация работы бара», обеспечивают подготовку к написанию выпускной квалификационной работы												

### 5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

#### Заочной форме обучения

№ п/п	Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
		Всего	Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация	Контактная работа обучающихся с преподавателем			
				Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8

<b>Раздел 1. Характеристика различных видов бара</b>							
	Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.	11	10	1	1		
	Тема 1.2 Приемы работы бармена.	11	10	1	1		
	Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.	13	12	1			1
	Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.	11	10	1			1
	Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара	13	12	1			1
<b>Раздел 2. Технология приготовления коктейлей и напитков в баре.</b>							
	Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	11	10	1	1		
	Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей	13	12	1	1		
	Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.	13	12	1			1
	Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.	13	12	1			1
	Тема 2.5 Приготовление горячих смешных напитков.	13	12	1			1
	Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.	13	12	1			1
	Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных напитков	13	12	1			1
<b>Общий объем, часов</b>		<b>144</b>	<b>132</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>8</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>		<b>зачет с оценкой</b>					

**Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения**

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1.1.. Подготовка бара к обслуживанию.	Лекция- беседа
2.	Тема 1.2. Приемы работы бармена.	Лекция- беседа
3.	Тема 2.3. Приготовления безалкогольных смешанных напитков	Лекция- беседа
4.	Тема 2.5. Приготовление горячих смешных напитков	Лекция- беседа

## 6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоёмкость, заоч. форма (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Характеристика различных видов бара</b>					
1.	Тема 1.1	Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.	-	Устный опрос	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
2.	Тема 1.2	Приемы работы бармена.	-	Устный опрос, доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
3.	Тема 1.3	Организация обслуживания в баре.	1	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
4.	Тема 1.4	Карта вин и коктейлей бара.	1	доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
5.	Тема 1.5	Посуда и инвентарь бара	1	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
6.	Тема 2.1	Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	-	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
7.	Тема 2.2	Основы построения смешанных напитков и коктейлей	-	доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
8.	Тема 2.3	Приготовления безалкогольных смешанных напитков.	1	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
9.	Тема 2.4	Приготовление алкогольных смешанных напитков.	1	доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
10	Тема 2.5	Приготовление горячих смешанных напитков.	1	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
11	Тема 2.6	Приготовление экзотических коктейлей.	1	доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
12	Тема 2.7	Приготовление средне-алкогольных напитков	1	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>

### 6.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (заочная форма обучения)

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов заоч. форма
1.	Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.	Подготовка докладов	Проработать теоретический материал, электронные ресурсы	10
2.	Тема 1.2 Приемы работы бармена.	Подбор необходимого оборудования и инвентаря для оснащения рабочего места бармена.	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	10
3.	Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	12
4.	Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	10
5.	Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12
6.	Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу.	10
7.	Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к	12

	коктейлей		выполнению практического задания	
8.	Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12
9.	Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.	Подготовка к выполнению практического задания	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12
10.	Тема 2.5 Приготовление горячих смешанных напитков.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12
11.	Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.	Подготовка к тестированию и выполнению практического задания	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12
12.	Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных напитков	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	12

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Организация обслуживания в баре» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте института.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

*Подготовка к учебному занятию лекционного типа.*

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;

- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

*Подготовка к занятию семинарского типа.*

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

*Подготовка к устному опросу.*

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

*Подготовка доклада.* Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

*Подготовка к зачету с оценкой.* Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи.

## Методические рекомендации к разработке самостоятельной работы – электронной презентации

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также, как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, достоверность информации.
- стильность и эффективность показа;
- оригинальность решения проблемы или вопроса с использованием современной техники.
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам»
  - можно привести краткие комментарии или пояснения.
  - все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
  - на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
  - слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
  - использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
  - списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

### *Подготовка к зачету.*

К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к зачету обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы зачета по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

## **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Организация обслуживания в баре» учебным планом не предусмотрены

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **8.1. Основная литература**

1. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011 <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

### **8.3. Программное обеспечение**

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

### **8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znaniium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению.

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Лаборатория организации ресторанного дела. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Шкаф со стеклянной и керамической посудой; Шкафы; Мягкая мебель; Ресторанный инвентарь; Столешница с раковиной; Холодильник; Учебно-наглядные пособия.

## **10. Образовательные технологии:**

При реализации учебной дисциплины «Организация обслуживания в баре» применяются различные образовательные технологии.

*Лекция-беседа*, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не

всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

## 11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат»,

проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

## 11.1. Оценочные средства текущего контроля

### ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения.
2. Барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
3. Размещение кассовой машины.
4. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара.
5. Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.
6. Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика.
7. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.
8. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений.
9. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.
10. Получение столового белья.
11. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов.
12. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена.
13. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой.
14. Способы охлаждения стаканов для коктейлей.
15. Лед: назначение виды и подготовка.
16. Правила пользования барными инструментами

17. Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
18. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.
19. Последовательность подачи блюд и напитков.
20. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена.
21. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к
22. информации.
23. Меню: понятие, назначение, виды.
24. Требования, предъявляемые к составлению меню.
25. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.
26. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.
27. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.
28. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.
29. Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля.
30. Гарниры и топпинги.
31. Технологические карты разных коктейлей.
32. Оформление и подача коктейлей.
33. Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эг-ногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками.
34. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес.
35. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов
36. Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги.
37. Технологические карты коктейлей.
38. Оформление и подача коктейлей.
39. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе.
40. Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия и т.д.
  
41. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
42. Должностные инструкции.
43. Определение факторов, которые определяют качество услуг питания.
44. Методы оценки качества.
45. Автоматизация технологических процессов обслуживания.

### **Темы докладов**

1. История развития барного дела.
2. Общие сведения о смешанных напитках.
3. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
4. Охарактеризуйте ассортимент инструментов и приборов, используемых в барном деле.
5. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
6. Приведите формулу построения смешанного напитка.
7. Температура подачи, посуда, используемая для отпуски коктейлей.
8. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

9. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.
10. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.
11. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.
12. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
13. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
14. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.
15. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
16. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
17. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
18. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
19. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
20. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
21. Лед, правила его приготовления и хранения.
22. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
23. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
24. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
25. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
26. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
27. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления.

## 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет с оценкой**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.	Раздел 1,2

	параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.	
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: мотивационные программы стимулирования работников производства Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ Владеть: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства	Раздел 1,2
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала Уметь: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения Владеть: осуществлять взаимодействие между членами команды	Раздел 1,2
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала Уметь: планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	Раздел 1,2
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Знать: современные методы управления. Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе. Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива.	Раздел 1,2

ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: технологическое оборудование	Раздел 1,2
		Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	
		Владеть: основами проектирования предприятий общественного питания	

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29.	<p>Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.</p> <p>Тема 1.2 Приемы работы бармена.</p> <p>Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.</p> <p>Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.</p> <p>Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара</p> <p>Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей</p> <p>Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.5 Приготовление горячих смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.</p> <p>Тема 2.7 Приготовление</p>	<p>доклад,</p> <p>УО,</p> <p>Зачет с оценкой</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения - 7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки - 0-4 балла.</p>

	средне-алкогольных напитков		От 0 до 10 баллов
--	-----------------------------	--	-------------------

### Вопросы к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
25. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса».
26. Приведите классификацию баров.
27. Приведите классификацию барной посуды.
28. Опишите организацию снабжения баров.
29. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
30. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
31. Как проводится отчетность бармена.
32. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
33. Приведите классификацию коктейлей по объему.
34. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
35. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
36. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
37. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
38. Дайте определение понятию «Коктейль»

39. В чем заключается теория построения коктейлей.
40. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
41. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
42. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
43. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
44. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
45. Перечислите способы оформления коктейлей.
46. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
47. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
48. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
49. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
50. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
51. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
52. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
53. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
54. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
55. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
56. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
57. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
58. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
59. Условия хранения и реализации вин.
60. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
61. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

## **12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОПОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019