

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з. е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42(1,17)	12(0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42(1,17)	10(0,28)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• лабораторные	24(0,67)	6(0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	102(2,83)	130(3,61)
3. Промежуточная аттестация: зачет		2(0,06)
Итого	144(4)	144(4)

Габдрахманова А.Р. Барное дело: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 60 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Барное дело» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания__составлена Габдрахмановой А.Р., старшим преподавателем кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Габдрахманова А.Р., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями).....	8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	8
6. Лабораторный практикум.....	10
7. Практические занятия (семинары).....	12
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	12
9. Самостоятельная работа студента.....	12
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	13
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	15
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости).....	15
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	15
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	16
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	20
1. Паспорт фонда оценочных средств.....	21
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	21
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций.....	21
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	22
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	24
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	28
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	28
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации.....	37
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине.....	38
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.....	41
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	42
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	43
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ.....	44
Комплект заданий для контрольной работы.....	47
Индивидуальное творческое задание.....	52
Самостоятельная работа № 1.....	56
Самостоятельная работа № 2.....	60

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела, культуры подачи напитков в странах мира.

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах, ориентировании студента в традициях подачи напитков в странах мира.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5; ДПК-1; ПК-6; ПК-1; ПК-19; ПК-17; ПК-23).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-5 ПК-1	знать: - профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; - порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического	Опрос Доклад

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции 	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности; - рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. 	<p>Индивидуальное творческое задание Самостоятельная работа</p>
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности; - методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания. 	<p>Контрольная работа</p>

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42	42
Аудиторные занятия всего, в том числе:	42	42
Лекции	18	18
Лабораторные работы	24	24
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	102	102
Другие виды самостоятельной работы:	102	102
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	часов	144
	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
Лекции	4	4
Лабораторные работы	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	130	130
Другие виды самостоятельной работы:	130	130
Вид промежуточной аттестации – зачет	2	2
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	часов	144
	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Основные сведения о баре

Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения;

барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;

Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.

Тема 2. Материально-техническая база обслуживания

Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками;

Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации;

Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Электрические

смесители (блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан (миксер): назначение.

Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.): назначения, особенности использования.

Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами.

Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.

Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена.

Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.

Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов

Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей.

Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками.

Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов

Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании

Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе,

Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крушоны и сангрия.

Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара

Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Должностные инструкции.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Барное дело» формирует ОПК-5, ПК-1 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ОПК-2, ПК-4.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1. Основные сведения о баре	2	2	12	16
2	Тема 2. Материально-техническая база обслуживания	2	2	10	14
3	Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда	2	4	6	12
4	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями	2	2	10	14
5	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение,	2	2	10	14

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
	правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт				
6	Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов	2	4	24	30
7	Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании	4	2	10	16
8	Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара	2	6	20	28
	ИТОГО:	18	24	102	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1. Основные сведения о баре			6	6
2	Тема 2. Материально-техническая база обслуживания			14	14
3	Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда		1	10	11
4	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями		1	20	21
5	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт		1	10	11
6	Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов	2	1	24	27
7	Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании	1	1	30	32
8	Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара	1	1	16	18
	ИТОГО:	4	6	130	140

6. Лабораторный практикум

Лабораторные работы проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Основные сведения о баре	Интерьер, оснащение мебелью единство стиля. Варианты расположения барной стойки.	2
2	Материально-техническая база обслуживания	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья, инвентаря. Оформление заявки на доукомплектование бара столовой посудой, приборами по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2
3	Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда.	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Оформление витрины бара. Подбор и подготовка бокалов для напитков, розлив напитков. Овладение приемами откупоривания бутылок и розлива игристых вин. Подготовка ингредиентов для напитков. Овладение приемами создания сахарного ободка на бокале «наледи» - «crusta».	4
4	Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.	Ролевая игра: «Добро пожаловать к нам в бар» (встреча гостей, прием заказа, подача продукции). Овладение последовательности всех элементов обслуживания.	2
5	Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт.	Составление меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин. Составление коктейльных карт.	2
6	Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков	Приобретение навыков приготовления и оформление и подачи безалкогольных коктейлей: флипов, физов, эгногов, коблеров.	4
7	Классификация и методы приготовления длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов	Приобретение навыков приготовления, подачи длинных смешанных напитков «Хайболы», «Коллинзы», «Кулеры», «Рикки», «Швепес» Приобретение навыков приготовления и подачи средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks): коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-диджестивов: сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-аперитивов: на основе джина, на основе водки, на основе виски, на основе рома, на основе вин.	2

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
8	Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании	Приобретение навыков приготовления и подачи пуншей. Приобретение навыков приготовления и подачи глинтвейнов. Приобретение навыков приготовления и подачи крушонов. Приобретение навыков приготовления и подачи грогов. Приобретение навыков приготовления тодди. Приобретение навыков приготовления коктейлей на основе кофе	6
	ИТОГО:		24

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда.	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Оформление витрины бара. Подбор и подготовка бокалов для напитков, розлив напитков. Овладение приемами откупоривания бутылок и розлива игристых вин. Подготовка ингредиентов для напитков. Овладение приемами создания сахарного ободка на бокале «наледи» - «crusta».	1
2	Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.	Ролевая игра: «Добро пожаловать к нам в бар» (встреча гостей, прием заказа, подача продукции). Овладение последовательности всех элементов обслуживания.	1
3	Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт.	Составление меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин. Составление коктейльных карт.	1
4	Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков	Приобретение навыков приготовления и оформление и подачи безалкогольных коктейлей: флипов, физов, эгногов, коблеров.	1
5	Классификация и методы приготовления длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов	Приобретение навыков приготовления, подачи длинных смешанных напитков «Хайболы», «Коллинзы», «Кулеры», «Рикки», «Швепес» Приобретение навыков приготовления и подачи средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks): коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-диджестивов: сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-аперитивов: на основе джина, на основе водки, на основе виски, на основе рома, на основе вин.	1
6	Классификация и методы приготовления	Приобретение навыков приготовления и подачи пуншей. Приобретение навыков приготовления	1

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании	и подачи глинтвейнов. Приобретение навыков приготовления и подачи круассонов. Приобретение навыков приготовления и подачи грогов. Приобретение навыков приготовления тодди. Приобретение навыков приготовления коктейлей на основе кофе	
	ИТОГО:		6

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия не предусмотрены учебными планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1. Основные сведения о баре	чтение учебной литературы; конспектирование текста с составлением схем и таблиц; ознакомление с нормативными документами; работа с конспектом лекций; ответы на контрольные вопросы	Опрос Доклад Контрольная работа Индивидуальное творческое задание Самостоятельная работа
2	Тема 2. Материально-техническая база обслуживания		
3	Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда		
4	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями		
5	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт		
6	Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-дижестивов, коктейлей-аперитивов		
7	Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании		
8	Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара		

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосибир.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>

2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17 СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

в) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосибир.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>

2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. -

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.
- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной

мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Барное дело» состоит из 8 тем и изучается на лекциях, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков со студентами бакалавриата проводятся лабораторные занятия. В ходе лабораторных занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, решаются практические задачи, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов лабораторных занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к лабораторным занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебными планами предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией

к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Барное дело» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) обсуждение подготовленных студентами презентаций (дискуссия).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Тема 1. Основные сведения о баре Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2			
2	Тема 2. Материально-техническая база обслуживания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		
3	Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий:	2			

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	- обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
4	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
5	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
6	Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2			
7	Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	2	
8	Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)				2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
	ИТОГО:	10	4	2	2

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
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

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ОПК-5 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Барное дело

Напитки в культуре народов мира

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2 Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Микробиология

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Технология кулинарной продукции за рубежом

Технология продукции функционального назначения

Технология специальных видов питания

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Методы контроля сырья и готовой продукции

Технология продукции общественного питания

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

Напитки в культуре народов мира

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2	ОПК-5 ПК-1	Тема 1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи Тема 2. Основные сведения о баре Тема 3. Материально-техническая база обслуживания Тема 4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда Тема 5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями Тема 6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт Тема 7. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов Тема 8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании Тема 9. Организация труда обслуживающего персонала бара	Опрос Доклад Самостоятельная работа Индивидуальное творческое задание Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
Теоретические показатели						
ОПК-5 ПК-1	Знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; (опрос)	Верно и в полном объеме знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;	С незначительными замечаниями знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;	На базовом уровне, с ошибками знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;	Не знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;	25
	Знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; (опрос)	Верно и в полном объеме знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	С незначительными замечаниями знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	На базовом уровне, с ошибками знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	Не знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	
	Знает порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; (доклад)	Верно и в полном объеме знает порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	С незначительными замечаниями знает порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	На базовом уровне, с ошибками знает порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	Не знает порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	
	Знает методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; (опрос)	Верно и в полном объеме знает методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;	С незначительными замечаниями знает методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;	На базовом уровне, с ошибками знает методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;	Не знает методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;	
	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Верно и в полном объеме знает технические средства для измерения основных параметров	С незначительными замечаниями знает технические средства для измерения основных	На базовом уровне, с ошибками знает технические средства для измерения основных	Не знает технические средства для измерения основных параметров технологических	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	полуфабрикатов и качество готовой продукции (доклад)	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
Практические показатели						
ОПК-5 ПК-1	Умеет применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности; (индивидуальное творческое задание)	Верно и в полном объеме может применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;	С незначительными замечаниями может применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;	На базовом уровне, с ошибками может применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;	Не может применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;	25
	Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; (самостоятельная работа)	Верно и в полном объеме может рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	С незначительными замечаниями может рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	На базовом уровне, с ошибками может рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	Не может рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	
	Умеет правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; (индивидуальное творческое задание)	Верно и в полном объеме может правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;	С незначительными замечаниями может правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;	На базовом уровне, с ошибками может правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;	Не может правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;	
	Умеет организовывать работу производства	Верно и в полном объеме может организовывать	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовывать работу производства	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; (самостоятельная работа)	работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	
	Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. (самостоятельная работа)	Верно и в полном объеме может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	С незначительными замечаниями может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	На базовом уровне, с ошибками может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Не может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
Владеет						
ОПК-5 ПК-1	Владеет методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;	С незначительными замечаниями владеет методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;	На базовом уровне, с ошибками владеет методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;	Не владеет методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;	20
	Владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	С незначительными замечаниями владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	На базовом уровне, с ошибками владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	Не владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;	
	Владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	Верно и в полном объеме владеет методами разработки производственной программы в зависимости от	С незначительными замечаниями владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия	На базовом уровне, с ошибками владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	(контрольная работа)	специфики предприятия питания;	питания;	питания;		
	Владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	С незначительными замечаниями владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	На базовом уровне, с ошибками владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	Не владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	
	ВСЕГО:					70

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	39-70	достаточный
не зачтено	38 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи.

2. Основные понятия, предмет, цели, задачи дисциплины, межпредметные связи, история возникновения, современное состояние и тенденции развития баров.

3. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.

4. Методы и формы обслуживания, их классификация.

5. Особенности организации обслуживания в барах различных типов и классов.

6. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.

7. Новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в барах.

8. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания

9. Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащение; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.

10. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;

11. Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.

12. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.

13. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений.

14. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.

15. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов.

16. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой.

17. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами.

18. Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.

19. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.

20. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена

21. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.

22. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.

23. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.

24. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.

25. Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги.

26. Технологические карты разных коктейлей.

27. Оформление и подача коктейлей.

28. Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача.

29. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе

30. Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крушоны и сангрия.

31. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание.

32. Требования к обслуживающему персоналу.

33. Должностные инструкции.

Типовые контрольные задания:

2.1.2.1 Задание уровня сложности А.

Дайте развернутый (письменный/устный) ответ на вопрос:

1. История возникновения бара, коктейля
2. Классификация и характеристика баров
3. Обслуживающий персонал бара: функции, требования к квалификации

4. Торговые помещения для баров: назначение барной стойки, ее функциональные особенности
5. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
6. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Критерии выбора посуды.
7. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
8. Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей.
9. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.
10. Водка: история создания, особенности производства, разновидности
11. Джин и можжевельный напиток: история создания, производство, основные мировые марки
12. Виски: история создания, производство, основные способы употребления, основные мировые марки
13. Ром: история возникновения, производство, основные марки
14. Коньяк: история возникновения, регламентация, производство, мировые марки
15. Арманьяк: история появления, особенности производства
16. Бренди: история возникновения, особенности производства и употребления
17. Текила и мескаль: история возникновения, особенности производства и употребления
18. Национальные крепкие алкогольные напитки
19. Виноградные вина: история создания, особенности производства и употребления
20. Характеристика некоторых видов виноградных вин: столовые вина, специальные вина.
21. Характеристика некоторых видов виноградных вин: десертные вина, ароматизированные вина, плодовые вина
22. Особенности хранения и подачи виноградных вин: декантация и аэрация, правил откупорки и подачи вина, ампелография
23. Сочетание виноградных вин с блюдами
24. Шампанское и игристые вина: история возникновения, регламентация, правила хранения и подачи
25. Пиво: история возникновения, сорта, разновидности
26. Ликеры и кремы: ассортимент, технология производства
27. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
28. Основные компоненты коктейля, их классификация в зависимости от содержания алкоголя
29. Понятие дегустации, порядок проведения дегустации, виды дегустаций.
30. Приготовление коктейлей - аперитивов

31. Приготовление коктейлей – диджестивов.
32. Особенности приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей
33. Приготовление напитков для компании
34. Приготовление длинных смешанных напитков
35. Приготовление средних, смешанных напитков
36. Приготовление коротких смешанных напитков
37. Приготовление смешанных горячих напитков
38. Приготовление смешанных безалкогольных и прохладительных напитков

2.1.2.2 Задание уровня сложности В. Приготовьте коктейль с использованием инвентаря лаборатории, опишите историю создания данного коктейля, определите его место в международной классификации коктейлей.

1. Приготовление и оформление коктейля «Белый русский».
2. Приготовление и оформление коктейля «Черный русский».
3. Приготовление и оформление коктейля «Кровавая Мэри»
4. Приготовление и оформление коктейля «Отвертка».
5. Приготовление и оформление коктейля «Белая леди».
6. Приготовление и оформление коктейля «Мартини».
7. Приготовление и оформление коктейля «Дайкири».
8. Приготовление и оформление коктейля «Банановый Дайкири».
9. Приготовление и оформление коктейля «Пина-Колада».
10. Приготовление и оформление коктейля «Ирландский кофе».
11. Приготовление и оформление коктейля «Крестный отец».
12. Приготовление и оформление коктейля «Манхэттен».
13. Приготовление и оформление коктейля «Бренди Александр».
14. Приготовление и оформление коктейля «Маргарита».
15. Приготовление и оформление коктейля «Текила - восходящее солнце».
16. Приготовление и оформление коктейля «Холодный чай с Лонг-Айленда».
17. Приготовление и оформление коктейля «Американо».
18. Приготовление и оформление коктейля «Б-52».
19. Приготовление и оформление коктейля «Космополитен»
20. Приготовление и оформление коктейля «Сингапурский слинг»
21. Приготовление и оформление коктейля «Смокинг»

2.1.2.3 Задание уровня сложности С.

ЗАДАНИЕ 1. Ответьте на вопросы.

За каждый правильный ответ 1 балл

1. Кто является основным персоналом любого бара?
2. Какие виды шейкера существуют?
3. Джин: особенности производства, употребление, основные мировые марки

4. Сочетание виноградных вин с блюдами
5. Регламентация производства коньяка и шампанского

ЗАДАНИЕ 2. Установите соответствие между инвентарем бара и его характеристикой

За правильный ответ 2 балла

1. Пост-микс машина	а. Насадки на бутылки для непрерывного наливания напитков тонкой струей
2. Гейзеры	б. Поверхность на рабочем месте бармена для приготовления и смешивания напитков
3. Фруктовый канеллер	в. Пистолет для наливания содовой в напитки
4. Билдинг – лоток	г. Электрический прибор для вырезания спирали из цедры

ЗАДАНИЕ 3. Подберите правильные ингредиенты для приготовления и оформления коктейля

За правильный ответ 2 балла

1. Коктейль «Том Коллинз»

а. Джин	д. Сок лимонный
б. Виски	е. Сироп сахарный
в. Водка	ж. Содовая вода
г. Сироп «Гренадин»	з. Кока-кола

2. «Глинтвейн «Шахерезада»

а. Красное вино	д. Лимон
б. Ликер «Вишневый»	е. Корица
в. Сахар	ж. Виски
г. Сахарный сироп	з. Коньяк

ЗАДАНИЕ 4. Укажите составляющие компоненты для коктейля

За правильный ответ 2 балла

Основной компонент -

Вкусно-ароматический компонент -

Смягчающе-сглаживающий компонент -

Наполнитель -

1. Коктейль «Зимняя фантазия»

Состав		Технология приготовления
Белок яйца, шт.	1	В блендере взбить все компоненты, кроме газированной воды. Бананы и киви предварительно очистить, нарезать соответственно кубик и кружки. Напиток перелить в коллинз с 2 ... 3 кубиками льда, долить газированной воды. Коллинз украсить фруктами, надетыми на шпажку. Подать с двумя соломинками
Апельсиновый сок, мл	50	
Вишневый ликер, мл	50	
Вишневый сироп, мл	30	
Банан, шт.	1	
Киви, шт.	1	
Апельсиновая газированная вода, мл	100	

2. Коктейль «Блю кобра»

Состав		Технология приготовления
Ликеры:		Спираль из цедры цельного апельсина и несколько кубиков льда положить в стакан для лонг-дринка. Другие кубики льда и все компоненты, кроме лимонада, поместить в шейкер. Сильно встряхнуть и перелить в стакан. После чего долить тоник и слегка перемешать барной ложкой. Опустить в стакан несколько коктейльных вишен. Подать с соломинкой
«Малибу»	40	
«Блю Кюрасао»	20	
Соки:		
Ананасовый	40	
лимонный	10	
Тоник	100	

ЗАДАНИЕ 5. Выберите правильный вариант ответа

За каждый правильный ответ 1 балл

1. Сухие вермуты бывают:

- а) Только белые
- б) Только красные
- в) Белые и красные

2. Укажите марку Шотландского виски:

- а) Jameson
- б) Jonnie Walker
- в) Four Roses
- г) Jim Beam

3. Не является сортом пива:

- а) Портер
- б) Стаут
- в) Лагер
- г) Порто

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Марками какого алкогольного напитка являются Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), Pepe Lopez (Пепе Лопез), Sauza (Сауза):

- Ром
- Текила
- Абсент

2. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода

- От 6 до 9 месяцев
- От нескольких недель до 3 месяцев
- От 1 года до 5 лет

3. Не является текилой:

- Sauza
- Jose Cuervo

- Mount Gay

4. Данный напиток можно назвать национальным греческим напитком:

- Metaxa
- Southern Comfort
- Comus
- Condor

5. Классический коктейль «Tequila Sunrise» готовится следующим способом:

- Shake
- Stir
- Blend
- Bild

6. Категория коктейлей, сделанных методом «Stir» и подающихся в охлажденной коктейльной рюмке:

- Fizz
- sour
- short drink
- shot drink

7. Данным способом готовят коктейли, не содержащие тяжелых спиртов, сливок и содержащие не более трех ингредиентов:

- в бокале для смешивания
- прямо в бокале
- в шейкере
- в блендере

8. Данным способом готовят сложные коктейли, содержащие большее количество ингредиентов, но не требующих интенсивного смешивания:

- в блендере
- в шейкере
- в бокале для смешивания
- прямо в бокале

9. Коктейли, подающиеся после ужина, достаточно крепкие:

- аперитивы
- диджестивы
- collins
- sling

10. Коктейли, приготовленные на основе одного спиртного напитка, лимонного сока, сахара, и гренадина, относятся к группе:

- sour

- fix
- collins
- daisy

Литература для подготовки к зачету:

а) нормативные документы:

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17 СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

в) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новоси�.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>

2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Барное дело

БИЛЕТ № 1

1. Вкусо-ароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей: назначение, классификация, краткая характеристика.

2. Наполнители смешанных напитков: назначение, классификация, краткая характеристика.

БИЛЕТ № 2

1. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков и коктейлей.

2. Смешанные напитки и коктейли: история возникновения, классификация.

БИЛЕТ № 3

1. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.

2. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей.

БИЛЕТ № 4

1. Безалкогольные напитки и коктейли: характеристика, технология приготовления, рецептура, подача.

2. Короткие и средние смешанные напитки и коктейли: характеристика, технология приготовления, подача.

БИЛЕТ № 5

1. Оригинальные коктейли: характеристика, технология приготовления, подача.

2. Длинные смешанные напитки: характеристика, технология приготовления, подача.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Барное дело

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Стрейнер необходим для:
 - а. для взбивания белка яиц
 - б. для отделения напитка ото льда
 - в. для скручивания цедры (твист)

2. В данном бокале подается вермут Martini:
 - а. бокал для мартини
 - б. коктейльная рюмка
 - в. хайбол
 - г. в бокале old fashion

3. Данный признак объединяет напитки, подающиеся в снифтере (коньячный бокал):
 - а. напитки, приготовленные из виноградного спирта
 - б. янтарный цвет
 - в. выдержка
 - г. аромат

4. Мерной посудой в баре являются
 - а. риммер, джаг, кюве
 - б. джиггер, унцовка, мензурка
 - в. мадлер, холдер джиггер
 - г. мензурка, стрейнер, шейкер

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. Перед подачей горячих напитков посуду необходимо:
 - а. обсушить полотенцем

- б. подогреть, обдать паром
 - в. тщательно вымыть с моющими средствами
 - г. ополоснуть холодной водой
2. Бокал «Мартини» предназначен для подачи следующих напитков:
- а. для подачи коктейлей безо льда
 - б. для коктейлей со льдом
 - в. для прохладительных напитков
 - г. для подачи пива
3. При приготовлении коктейля «Mokhito» обязательно использование следующего оборудования:
- а. барная ложка
 - б. сифтер
 - в. мадлер
 - г. джиггер
4. Данный показатель давления баллона для разливного пива является оптимальным:
- а. 1,5 бар
 - б. 0,5 бар
 - в. 2,5 бар
 - г. не ниже 3 бар
5. Для непрерывной перегонки используют следующее оборудование:
- а. шарантский аламбик
 - б. дистилляционный аппарат
 - в. пот-стил
 - г. патент – стилл
6. Драфт – это:
- а. льдогенератор для получения льда
 - б. кофе-машина для приготовления кофе
 - в. электро-соковыжималка
 - г. оборудование для подачи пива
7. Фрапе – это:
- а. сок агавы
 - б. подкрашенный сахар
 - в. измельченный лед
 - г. спираль из цедры лимона
8. Гейзер – это барный инвентарь для:
- а. для приготовления сахарной кромки на бокале
 - б. инвентарь для открытия бутылок

- в. инвентарь для перемешивания коктейля
- г. насадка на бутылку для разлива напитка

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. Для подачи шампанского используют следующие виды бокалов:
 - а. снифтер, бокал для Мартини, шот
 - б. бокал Тулип, блюдце, Флюте, классический
 - в. классический бокал, коктейльная рюмка, Бокал харикейн
 - г. флюте, рюмка sour, хайболл

2. В данной посуде бармен готовит и отпускает слоистые коктейли
 - а. рюмка пуус-кафе
 - б. бакал Айриш–кофе
 - в. рюмка Sour
 - г. бокал Коблер

3. Для подачи коньяков, употребляемых после еды используют:
 - а. тулип
 - б. снифтер
 - в. хайбол
 - г. collins

4. Данная рюмка имеет форму пробирки с расширенным основанием, используется для подачи крепких напитков:
 - а. пони
 - б. ярда
 - в. тутер
 - г. sour

5. Широкий и низкий стакан, используемый для подачи алкогольных напитков со льдом, а также для одноименного коктейля
 - а. хайбол
 - б. collins
 - в. old fashion
 - г. тумблер

7. Для закупоривания открытой бутылки шампанского бармен использует:
 - а. совок
 - б. стоппер
 - в. миксер
 - г. стрейнер

8. Стакан хайболл не предназначен для подачи:
- а. Лонг дринок
 - б. Соков
 - в. Виски со льдом
 - г. Микс дринок
9. Современный бостон-шейкер состоит из следующих элементов:
- а. металлический и стеклянный стакан, барное ситечко
 - б. 2 металлических стакана, барное ситечко
 - в. 2 металлических стакана, стрейнер, барное ситечко
10. Данный барный инвентарь не вписывается в данную группу
- а. темпер
 - б. питчер
 - в. стрейнер
 - г. холдер

2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

После завершения тестирования на зачете на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;
- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Барное дело»

1. Профессиональные стандарты «Бармен».
2. Профессия сомелье.
3. Виды баров, особенности работы. Разновидности барных стоек.
4. Оснащение баров. Барное оборудование.
5. Особенности организации рабочего места бармена.
6. Сопроводительные документы на алкогольную продукцию.
7. Виски как алкогольный напиток. Особенности подачи.
8. Особенности производства виски. Основные страны производители.
9. Технология производства односолодового виски.
10. Основные сырьевые компоненты при производстве водки.
11. Технология производства водки. Способы очистки (методы).
12. Водка. Хранение, фальсификация.
13. Сельскохозяйственный способ производства рома. Виды рома, потребление.
14. Текила. Наиболее известные сорта. Особенности маркировки.
15. Технология производства текилы. Употребление.
16. Особенности производства Мескаль. Наиболее известные марки текилы.
17. Коньяк. Классификация.
18. Технологические особенности производства коньяка.
19. Обозначение сроков выдержки коньячных спиртов. Органолептическая оценка.
20. Хранение коньячных спиртов. Употребление, правила сервировки. Основные дома по производству коньячных спиртов.
21. Отличие коньяк от бренди. Категории российских коньяков. Дайте определение напитку бренди.
22. Кальвадос. В чем отличительная особенность напитка Арманьяк от коньяка.
23. Охарактеризуйте напиток Вермут, классификация вермутов.
24. Основные техники (способы приготовления) приготовления коктейлей.
25. Классификация коктейлей. Коктейли на основе шампанского. Горячие напитки.

26. Особенности состава и примеры коктейлей группы Сауэры, Эг-ноги, Флипы.
27. Особенности состава и примеры коктейлей группы Физы, коллинзы, коблеры, фиксы
28. Сырье для винодельческой промышленности. Особенности первичного виноделия
29. Технология производства вина.
30. Отличия в технологии производства белых и красных вин. Выдержка, старение.
31. Правила дегустации. Органолептическая оценка вина. Недостатки, пороки вина.
32. Укупорка вина. Этикетки вин. Что такое декантация вина.
33. Особенности подачи и презентации вин. Характеристика винных бокалов.
34. Классические правила сочетания блюд с винами.
35. Какие вина относятся к крепленным. Охарактеризуйте напиток Портвейн. Что означает Vintage.
36. Основные правила оформления карты вин ресторана.
37. Виды винных карт. Особенности работы с разными типами винных карт.
38. Требования к расположению алкогольных напитков в карте вин.
39. Дайте понятие напитку Мадера. Особенности употребления, хранения. Технология производства.
40. Охарактеризуйте напиток Херес. Технология производства.
41. Дайте понятие ароматическое вино. Основные разновидности вермутов, сырьевые компоненты.
42. Классификация французских вин. Особенности системы Appellation Controlee. Винодельческие регионы.
43. Классификация Итальянских вин.
44. Классификация вин Германии. Отличительные особенности немецких вин.
45. Пиво. Условия хранения, температура подачи темных и светлых сортов.
46. Особенности технологии производства пива.
47. Шампанское. Основные сырьевые компоненты. Хранение шампанского.
48. Технология производства шампанского. Что означает «Cuvée».
49. Виды шампанских вин. Пороки шампанского.
50. Правила подачи и сервировки шампанского. Наиболее известные марки.
51. Барная посуда, назначение.
52. Барный инвентарь, особенности эксплуатации, содержания.
53. Чай. Особенности выращивания и сбора.
54. Этапы производства чая. Особенности подачи Мате.

55. Классификация чаев. Хранение в готовом виде. Органолептическая оценка.

56. Сорты кофейных зерен. Основные характеристики.

57. Способы сбора кофейных зерен. Дефекты.

58. Методы обработки кофейных зерен после сбора урожая.

59. Изменения, происходящие в кофейном зерне после обжаривания.

Виды кофемолок.

60. Работа с кофемашиной. Ассортимент кофе.

61. Сигары. Состав сигары. Основные страны производители.

Особенности курения.

62. Способы производства сигар. Сочетаемость с напитками.

63. Особенности хранения сигар. Упаковка. Аксессуары.

64. Этикетка сигар. Показатели качества.

65. Сигариллы. Особенность, ассортимент.

66. Кальяны.

67. Методы работы по учету остатков. Порядок проведения инвентаризаций на предприятии.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме: доклад сделан по заданной теме, даны ответы на дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Барное дело»

Вариант 1

1. Способы получения алкогольных напитков: брожение, дистилляция – сущность процессов, методы дистилляции, характеристика процесса дистилляции в зависимости от типа используемого аппарата.

2. Крепкоалкогольные напитки: водка. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 2

1. Крепкоалкогольные напитки: виски. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Крепкоалкогольные напитки: джин. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 3

1. Крепкоалкогольные напитки: ром. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Крепкоалкогольные напитки: текила. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 4

1. Крепкоалкогольные напитки: коньяк. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Крепкоалкогольные напитки: арманьяк. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 5

1. Крепкоалкогольные напитки: бренди. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Крепкоалкогольные напитки: кальвадос. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 6

1. Крепкоалкогольные напитки: бальзамы и биттеры. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Крепкоалкогольные напитки: ликеры. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 7

1. Среднеалкогольные напитки: вина столовые. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Среднеалкогольные напитки: вина крепкие – портвейн, херес. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 8

1. Среднеалкогольные напитки: вина крепкие – мадера, марсала. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Среднеалкогольные напитки: вина десертные – кагор, токай. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 9

1. Среднеалкогольные напитки: вина десертные – мускат, мускатель. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Среднеалкогольные напитки: вина ароматизированные. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 10

1. Среднеалкогольные напитки: плодово-ягодные вина. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Среднеалкогольные напитки: шампанское. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 11

1. Слабоалкогольные напитки: пиво. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Слабоалкогольные напитки: сидр. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 12

1. Слабоалкогольные напитки: медовуха. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

2. Безалкогольные напитки, используемые в приготовлении смешанных напитков. Характеристика, технология приготовления, основные виды и марки, правила подачи в чистом виде, использование для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 13

1. База смешанных напитков и коктейлей: назначение, классификация, краткая характеристика.

2. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей: назначение, классификация, краткая характеристика.

Вариант 14

1. Вкусо-ароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей: назначение, классификация, краткая характеристика.

2. Наполнители смешанных напитков: назначение, классификация, краткая характеристика.

Вариант 15

1. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков и коктейлей.

2. Смешанные напитки и коктейли: история возникновения, классификация.

Вариант 16

1. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
2. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Вариант 17

1. Безалкогольные напитки и коктейли: характеристика, технология приготовления, рецептура, подача.
2. Короткие и средние смешанные напитки и коктейли: характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 18

1. Оригинальные коктейли: характеристика, технология приготовления, подача.
2. Длинные смешанные напитки: характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 19

1. Групповые смешанные напитки: характеристика, технология приготовления, подача.
2. Молочные коктейли: характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 20

1. Безалкогольные горячие напитки: типы, характеристика, технология приготовления, подача.
2. Коктейли-аперитивы: типы, характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 21

1. Тонизирующие смешанные напитки: типы, характеристика, технология приготовления, подача.
2. Коктейли-диджестивы типа сауэр: характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 22

1. Коктейли-диджестивы: типы, характеристика, технология приготовления, подача.
2. Вечерние смешанные напитки и коктейли: типы, характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 23

1. Напитки для компании (пати дринки): типы, характеристика, технология приготовления, подача.

2. Слоистые коктейли: типы, характеристика, технология приготовления, подача.

Вариант 24

1. Послеобеденные коктейли: типы, характеристика, технология приготовления, подача.

2. Кофейные напитки и коктейли: типы, характеристика, технология приготовления, подача.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Индивидуальное творческое задание
(с использованием требований конкурса World Skills, компетенция
«Ресторанный сервис»)**

по дисциплине «Барное дело»

Данное задание моделирует условия конкурса WORLD SKILLS, компетенция «Ресторанный сервис»), что позволяет внедрить международные стандарты индустрии общественного питания в учебный процесс.

Каждому студенту предлагается выполнить представленные ниже задания в соответствии с их порядковым номером. Оценка результатов производится в соответствии с критериями оценочного листа.

Ориентировочное время выполнения	Вид задания
8.00	Обсуждение с преподавателем заданий и меню
8.00-11.20 40 минут на 5 чел.=3ч20мин.	Приготовление трех классических алкогольных коктейлей в двух экземплярах (всего 6 шт). 40 мин на одного участника. Необходимо знание 10 коктейлей в соответствии IBA (www.iba-world.com). Классические коктейли: Смокинг, Негрони, Текила санрайз, Манхеттен, Дайкири, Маргарита, Казино, Бакарди, Кайпиринья, Хэмэнгуэй Спешл.
11.20 – 11.30	Оценка экспертов.
11.30-11.50	Салфетки на выбор участников (складывание 12 видов салфеток, на складывание салфеток - 20 мин).
11.50-12.00	Экспертная оценка.
12.00-12.25	Идентификация крепкого алкоголя.
12.25 – 12.40	Экспертная оценка. Подготовка к фруктовой тарелке.
12.40-13.20	Фруктовая тарелка (2 тарелки . Фрукты 6 видов, без кожуры. Украшения не допускаются).
13.20 - 13.30	Экспертная оценка.

Объективная оценка Персональная презентация												
Наименование	Да Нет	Номер участника и его баллы										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Форма участника соответствует заданию и представленной профессии	д/н											
Форма хорошо представлена (опрятна, чиста, отглажена)	д/н											
Обувь участника соответствует заданию (чиста, без изъян, не стоптана)	д/н											
Макияж и парфюм не вызывающий, украшения отсутствуют	д/н											
Высокие стандарты личной гигиены (волосы собраны, руки ухожены)	д/н											
Надлежащее представление себя, осанка	д/н											
Общее количество баллов												

Объективная и субъективная оценкаКоктейль 1											
Наименование	Да нет	Номер участника и количество баллов									
		1	2	3	4	5	6	7	8		
Правильная подготовка места	д/н										
Правильный выбор инструментов для приготовления и бокал	д/н										
Гигиена и чистота	д/н										
Правильная техника	д/н										
Правильные ингредиенты	д/н										
Использование мерных стаканов	д/н										
Одинаковый уровень в двух бокалах	д/н										
Проливов нет	д/н										
Правильный подбор украшения для данного коктейля	д/н										
- Очистки и мусор	д/н										
Субъективная оценка											
Рациональные движения и соблюдение времени, отведенного на задание	1										
Общее впечатление	1										
Объективная и субъективная оценкаКоктейль 2											
Наименование	Да нет	Номер участника и количество баллов									
		1	2	3	4	5	6	7	8		
Правильная подготовка места	д/н										
Правильный выбор инструментов для приготовления и бокал	д/н										
Гигиена и чистота	д/н										
Правильная техника	д/н										
Правильные ингредиенты	д/н										
Использование мерных стаканов	д/н										
Одинаковый уровень в двух бокалах	д/н										
Проливов нет	д/н										
Правильный подбор украшения для данного коктейля	д/н										
- Очистки и мусор	д/н										
Субъективная оценка											
Рациональные движения и соблюдение времени, отведенного на задание	1										
Общее впечатление	1										
Общее количество баллов 2											

Объективная и субъективная оценкаКоктейль 3											
Наименование	Да нет	Номер участника и количество баллов									
		1	2	3	4	5	6	7	8		
Правильная подготовка места	д/н										
Правильный выбор инструментов для приготовления и бокал	д/н										
Гигиена и чистота	д/н										
Правильная техника	д/н										
Правильные ингредиенты	д/н										
Использование мерных стаканов	д/н										
Одинаковый уровень в двух бокалах	д/н										
Проливов нет	д/н										
Правильный подбор украшения для данного коктейля	д/н										
- Очистки и мусор	д/н										
Субъективная оценка											
Рациональные движения и соблюдение времени, отведенного на задание	1										
Общее впечатление	1										
Общее количество баллов 2											

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Самостоятельная работа № 1





по дисциплине «Барное дело»






Ф.И.О. _____

Группа _____

Тема: Ассортимент бокалов и вспомогательного стекла, используемого в барном деле. Укажите характеристику представленного на рисунке оборудования (название, коктейль/напиток, который подается в данном бокале, объем)

№	Вид бокала/инвентаря	Характеристика
1.		
2.		

3.		
4.		
5.		
6.		

7.		
8.		
9.		
10.		
11.		

12.		
13.		

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Самостоятельная работа № 2

по дисциплине «Барное дело»

Ф.И.О. _____

Группа _____

Тема: Технология приготовления коктейлей. На сайте <http://www.barclass.ru> выберите по 2 коктейля из разделов «Незабываемые (The Unforgettables)», «Современная классика (Contemporary Classics)», «Напитки новой эры (New Era Drinks)». Заполните таблицу.

№	Наименование коктейля	Технология приготовления	Используемая посуда, оборудование	Ингредиенты	Рецептура
Коктейли группы Незабываемые (The Unforgettables)					
1	Например: Aviation Авиация				
2	Например: Bacardi cocktail Бакарди коктейль				
Коктейли группы «Современная классика (Contemporary Classics)»					
3	...				
4				
Коктейли группы «Напитки новой эры (New Era Drinks)»					
5	...				
6				

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.