

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ МИРА

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. Напитки в культуре разных народов: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 46 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Напитки в культуре разных народов» 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).....	7
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
6. Лабораторный практикум.....	8
7. Практические занятия (семинары).....	10
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	10
9. Самостоятельная работа студента.....	10
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	10
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	11
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	13
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости).....	13
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	13
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	14
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	15
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	17
1. Паспорт фонда оценочных средств.....	18
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	18
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций.....	18
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	19
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	21
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	25
2.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	25
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации.....	30
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине.....	31
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.....	34
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	34
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	36
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ.....	37
Комплект заданий для контрольной работы.....	40
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.....	41
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ.....	43

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

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

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; ПК-1; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-23; ДПК-1).

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 оборудования;	Опрос доклад

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	<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
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

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По семестрам
ИТОГО:			7
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По курсам
			4
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	144
	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Предмет цели и задачи дисциплины.

Межпредметные связи

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

Основные понятия, предмет и основные задачи дисциплины

Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозависимости услуг. Особенности организации обслуживания напитками гостей кафе ресторанов, баров.

Обслуживающий персонал: категории, должностные обязанности,

Тенденции развития и совершенствования современных технологий приготовления и подачи напитков.

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

Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов

Характеристика чая, кофе, какао, их разновидности. Церемонии и ритуалы.

Характеристика пива, кваса, традиции и культура потребления.

Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления.

Прохладительные напитки, традиции и культура потребления.

Характеристика крепких напитков стран мира, традиции и культура

потребления.

Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов
Этнические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней.

Характеристика посуды для застолья в прошлом и настоящем у разных народов.

Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Культура застолья и их виды

Туризм и национальная культура, их взаимосвязь с традициями потребления напитков.

Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала

Подготовка рабочего места 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».

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

Дисциплина «Напитки в культуре народов мира» 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. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи	4	2	22	28
2.	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.	4	6	26	36
3.	Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов.	6	8	24	38
4.	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала	4	8	30	42
	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. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи	1	1	12	14
2	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.	1	1	44	46
3	Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов.	1	2	38	41
4	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала	1	2	36	39
	ИТОГО:	4	6	130	140

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия 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	Тема 1. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи	Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Основные понятия, предмет и основные задачи дисциплины Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозависимости услуг. Особенности организации обслуживания напитками гостей кафе ресторанов, баров. Обслуживающий персонал: категории, должностные обязанности, Тенденции развития и совершенствования современных технологий приготовления и подачи напитков. Культура обслуживания: понятие, факторы влияющие на уровень культуры обслуживания.	2
2	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.	Характеристика чая, кофе, какао, их разновидности. Церемонии и ритуалы. Характеристика пива, кваса, традиции и культура потребления. Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления. Прохладительные напитки, традиции и культура потребления. Характеристика крепких напитков стран мира, традиции и культура потребления.	6

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
3	Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов.	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней. Характеристика посуды для застолья в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды Туризм и национальная культура, их взаимосвязь с традициями потребления напитков.	8
4	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала	Подготовка рабочего места к приему и обслуживание 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».	8
	ИТОГО:		24

заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи	Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Основные понятия, предмет и основные задачи дисциплины Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозависимости услуг. Особенности организации обслуживания напитками гостей кафе ресторанов, баров. Обслуживающий персонал: категории, должностные обязанности, Тенденции развития и совершенствования современных технологий приготовления и подачи напитков. Культура обслуживания: понятие, факторы влияющие на уровень культуры обслуживания.	1
2	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.	Характеристика чая, кофе, какао, их разновидности. Церемонии и ритуалы. Характеристика пива, кваса, традиции и культура потребления. Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления. Прохладительные напитки, традиции и культура потребления. Характеристика крепких напитков стран мира, традиции и культура потребления.	1
3	Тема 3. Этнические нормы и традиции в	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней.	2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
	культуре разных народов.	Характеристика посуды для застолья в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды Туризм и национальная культура, их взаимосвязь с традициями потребления напитков.	
4	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала	Подготовка рабочего места 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».	2
	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 раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи	чтение учебной литературы; конспектирование текста с составлением схем и таблиц; ознакомление с нормативными документами; работа с конспектом лекций; ответы на контрольные вопросы	Опрос Доклад Самостоятельная работа Индивидуальное творческое задание Контрольная работа
2	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов.		
3	Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов.		
4	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала		

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. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

б) дополнительная литература:

1. Региональная повседневная культура: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. . – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

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.

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

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

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

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

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

15СанПиН 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).

16СанПиН 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).

17СП 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. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

в) дополнительная литература:

1. Региональная повседневная культура: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. . – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

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 «Напитки в культуре народов мира» состоит из 4 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 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 «Напитки в культуре народов мира» 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. Введение Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов на приготовленные коктейли)	4	2	2	
2	Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов на приготовленные коктейли)	4	6		
3	Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов	6	8	2	2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов на приготовленные коктейли)				
4.	Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов на приготовленные коктейли)	4	8		2
	ИТОГО:	18	24	4	4

**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)**

НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ МИРА

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

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

Барное дело

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 и задачи дисциплины. Межпредметные связи Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов. Тема 3. Этнические нормы и традиции в культуре разных народов. Тема 4. Организация труда обслуживающего персонала	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. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
2. Мед и его значение в Древней Руси.
3. Квас как напиток в Древней Руси.
4. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
5. Технические особенности русского производства водки.
6. Технологические особенности водки и её производства по основным позициям.
7. Сравнительные сырьевые и технологические данные о крепких алкогольных напитках разных стран
8. Классификация алкогольной продукции.
9. Воздействие алкоголя на человеческий организм
10. Гастрономическое значение и правильное употребление водки
11. Обозначения крепости алкогольных напитков на этикетках
12. Отличие Whiskey от Whisky.
13. Вкусовой рейтинг Whisky.
14. Виски- отличие разных сортов, культура потребления.
15. Основные типы джина
16. Три основных ингредиента в производстве джина
17. Винно-водочные изделия - бренди
18. Коньяк – напиток, покоривший мир
19. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.
20. Рецепттура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги.
21. Технологические карты разных коктейлей.
22. Оформление и подача коктейлей.
23. Рецепттура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача.
24. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе
25. Рецепттура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия.

Типовые контрольные задания:

Дайте развернутый (письменный/устный) ответ на вопрос:

1. История создания безалкогольных напитков.
2. История создания легких алкогольных напитков
3. История создания крепких алкогольных напитков
4. Классификация напитков.
5. Виски и его разновидности.
6. Вино и его разновидности
7. Культура и технология производства пива в различных странах
8. Особенности изготовления коктейлей
9. Национальные напитки России.
10. Водка и напитки ее содержащие
11. География и технологии производства кофе. Виды кофе.
12. География выращивания чая. Виды чая.
13. Искусство работы сомелье.
14. Виды сиропов и область их применения.
15. Сочетаемость алкогольных напитков с продуктами питания.
16. Напитки народов Азии.
17. Напитки народов Америки.
18. Напитки народов Африки.
19. Национальные напитки народов в странах Европы.
20. Технология производства алкогольных напитков.
21. Технология производства безалкогольных напитков.
22. Джин и его разновидности.
23. Бренди и его разновидности.
24. Технология подачи спиртных напитков.
25. Особенности сервировки стола для напитков.

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

1. Местные сорта, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне (иногда районе или селении):
 - аборигенные сорта винограда
 - локализованные сорта
 - устоявшиеся сорта
2. Аппарат (дистиллятор), используемый для перегонки алкоголя:
 - ассамблирование
 - декантирование
 - кольеретка

3. Термин, чаще всего применяемый к вину, полученному в результате купажирования, то есть смешивания виноматериалов различного происхождения или урожая разных лет – это _____ . (Купаж)

4. Напиток (как правило, коньяк, кальвадос, ликеры, о-де-ви), подаваемый в завершение приема пищи, способствующий улучшению пищеварения:

- дигестив
- аперитив
- мюзле

5. "Год урожая". Этот термин используют также в смысле "вино определенного года урожая" или просто "высококачественное вино" - _____ . (Миллезим)

6. Сладкое крепленое вино, в сусло которого во время брожения или после него добавлен в том или ином виде спирт:

- коньяк
- ликерное вино
- арманьяк

7. Винный камень – это:

- Минерал для улучшения вкуса вина
- Камень для закупоривания бочек с вином
- Кристаллический осадок, образуемый в вине солями винной кислоты

8. Графин или кувшин, используемый для переливания вина:

- Барик
- Декантер
- Кольеретка

9. Метод тестирования вин без идентификации информации, содержащейся на этикетке и самой бутылке – это _____ . (Слепая дегустация)

10. Вино, в котором содержание сахара не превышает 3 г/л, а доля этилового спирта составляет 9-13%:

- сухое вино
- полусухое вино
- ликерное вино

11. Энология – это:

- наука о производстве крепких алкогольных напитков
- наука о вине и виноделии
- наука о производстве напитков из зерна

- технология по производству коктейлей

12. Соединение нескольких вин или спиртов, как правило, из одного апелласьона для получения нового продукта с улучшенными характеристиками - это _____ . (Ассамблирование)

13. Винная этикетка у основания горлышка бутылки – это _____ . (Кольеретка)

14. Следы, оставляемые алкогольным напитком на стенках бокала при его вращении. Иногда их называют "слезами" или "арками" – это _____ . (Ножки)

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.

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

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

15СанПиН 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).

16СанПиН 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).

17СП 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. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

в) дополнительная литература:

1. Региональная повседневная культура: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

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: Напитки в культуре народов мира

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: Напитки в культуре народов мира

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. При приготовлении кваса, для его брожения добавляют:
А. дрожжи
Б. крахмал
В. сироп
Г. желатин

2. Чем заливают сухари при приготовлении кваса
А. сладким сиропом
Б. холодной водой
В. кипятком
Г. фильтрованной водой

3. Изготавливают прохладительные напитки из –
А. пшеницы
Б. плодово-ягодных соков
В. вина
Г. сахарного тростника

4. Газированный бесцветный напиток, на основе хинина, подслащенный, и горький на вкус, близок по составу к лимонаду-
А. Кола
Б. Тоник
В. Содовая
Г. Лимонад

5. Газированный прохладительный напиток на основе сока и мякоти апельсина:
А. Кола

- Б. Тоник
- В. Содовая
- Г. Оранжевая

6. Газированный напиток на растительной основе с добавлением листьев экстракта растения кола, карамели, сахара-

- А. Спрайт
- Б. Лимонад
- В. Тоник
- Г. Кола

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. При выдержке коньяка в бочках, происходит испарение сквозь стенки:

- А. «Доля ангела»
- Б. «Доля мастера»
- В. «Доля винодела»
- Г. «Доля бочки»

2. Аппарат для перегонки коньяка

- А. Шарантский аламбик
- Б. Пот стилл
- В. Патент стил
- Г. Коффи стил

3. Визитной карточкой Латвии считается напиток

- А. Анисовая настойка
- Б. Абсент
- В. Бальзам
- Г. Вермут

4. В какой стране производится ликер Егермайстер

- А. России
- Б. Франции
- В. Италии
- Г. Германии

5. Ликером может называться спиртной напиток, полученный из перечисленных ниже способов.

- А. Мацерация растительных компонентов.
- Б. Дисциплиция растительных компонентов.
- В. Добавление дисциплията в смесь воды и спирта.
- Г. Все вышеперечисленные способы

6. Что такое «Кюве»
- А. Железная проволочка на пробке.
 - Б. Марка Шампанского.
 - В. «Самотек» Винограда.
 - Г. Регион производства шампанского.

7. Что такое «купаж»
- А. Выдержка напитка.
 - Б. Год урожая винограда.
 - В. Метод выдержки.
 - Г. Смесь разных спиртов

8. Самбука это -
- А. Анисовая настойка.
 - Б. Можжевельная настойка.
 - В. Винная настойка.
 - Г. Сигара.

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют».

- А. Сухие игристые вина.
- Б. Сильно охлажденный напиток на основе виски.
- В. Марка виски.
- Г. Коктейль на основе коньяка.

2. Температура подачи коньяка

- А. 10 – 12*С
- Б. 6 – 8*С
- В. 17 – 20*С
- Г. 4 – 6*С

3. Температура замороженной водки

- А. -10 до -18*С
- Б. -2 до -6*С
- В. 0 до -5*С
- Г. -18 до -30*С

4. Момент когда коньяк перестает стареть

- А. Когда нужно его реализовывать
- Б. Когда его переливают в стеклянные бутылки
- В. Когда коньяк купажируют
- Г. Когда коньяк ароматизируют

5. В основе приготовления любых настоек , одинаковый для всех – процесс

- А. Мацерации
- Б. Шаптализации
- В. Фильтрация
- Г. Охлаждение

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)**

НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ МИРА

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 «Напитки в культуре народов мира»

1. Сопроводительные документы на алкогольную продукцию.
 2. Виски как алкогольный напиток. Особенности подачи.
 3. Особенности производства виски. Основные страны производители.
 4. Технология производства односолодового виски.
 5. Основные сырьевые компоненты при производстве водки.
 6. Технология производства водки. Способы очистки (методы).
 7. Водка. Хранение, фальсификация.
 8. Сельскохозяйственный способ производства рома. Виды рома, потребление.
 9. Текила. Наиболее известные сорта. Особенности маркировки.
 10. Технология производства текилы. Употребление.
 11. Особенности производства Мескаль. Наиболее известные марки текилы.
 12. Коньяк. Классификация.
 13. Технологические особенности производства коньяка.
 14. Обозначение сроков выдержки коньячных спиртов.
- Органолептическая оценка.
15. Хранение коньячных спиртов. Употребление, правила сервировки. Основные дома по производству коньячных спиртов.
 16. Отличие коньяк от бренди. Категории российских коньяков. Дайте определение напитку бренди.
 17. Кальвадос. В чем отличительная особенность напитка Арманьяк от коньяка.
 18. Охарактеризуйте напиток Вермут, классификация вермутов.
 19. Основные техники (способы приготовления) приготовления коктейлей.
 20. Классификация коктейлей. Коктейли на основе шампанского. Горячие напитки.
 21. Особенности состава и примеры коктейлей группы Сауэры, Эг-ноги, Флипы.
 22. Особенности состава и примеры коктейлей группы Физы, коллинзы, коблеры, фиксы

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

54. Изменения, происходящие в кофейном зерне после обжаривания.
Виды кофемолок.

55. Работа с кофемашиной. Ассортимент кофе.

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 «Напитки в культуре народов мира»

Практические задачи по курсу «Напитки мира»

1. Составьте таблицу взаимозаменяемых алкогольных напитков в коктейлях.
2. Нарисуйте график, изобразив на нем точками алкогольные напитки по степени их крепости, от самого слабого, к самым крепким.
3. Рядом с названиями известных коктейлей напишите их цвет и прозрачность.
4. Рядом с перечнем стран мира напишите национальные напитки каждой страны.
5. Как называется водка в разных странах мира? Составьте глоссарий, выделив особенности каждой.
6. Какие созвучные и похожие названия коктейлей существуют? Напишите список и определите схожие компоненты.
7. Составьте список ассоциаций к каждому из известных алкогольных напитков.
8. Составьте перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности.
9. Какие аксессуары для приготовления коктейлей и употребления алкогольных напитков вы знаете?

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.

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

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Напитки в культуре народов мира»

Задание 1. Заполните таблицу

№	Страна	Наименование национального напитка	Способ приготовления	Особенности подачи	Используемый в приготовлении и подаче инвентарь и посуда
1.					
2.					

Задание 2. Решите задания по вариантам (в соответствии с порядковым номером в списке группы).

Вариант -1

1. Коктейль. Смешанные напитки. Исторические сведения и легенды появления коктейлей.
2. Виски. История возникновения. Характеристика. Ассортимент.
3. Построение смешанных напитков. Формула построения. Характеристика.
4. Рецепт, метод приготовления и посуда для коктейля В – 52.

Вариант – 2

1. Международные единицы измерения жидкостей.
2. Пиво. Получение. Сорты пива.
3. Лёд, его назначение и виды.
4. Рецепт, метод приготовления и посуда для коктейля Mojito - Мохито

Вариант – 3

1. Классификация коктейлей.
2. Вина. Классификация.
3. Расчёт с посетителями.
4. Рецепт, метод приготовления и посуда для коктейля Bloody Mary - Кровавая Мэри.

Вариант – 4

1. Методы приготовления коктейлей.
2. Абсент. История напитка. Производство.
3. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
4. Рецепт, метод приготовления и посуда для коктейля Bellini – Беллини.

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)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
(С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ КОНКУРСА WORLD SKILLS,
КОМПЕТЕНЦИЯ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»)**

по дисциплине «Напитки в культуре народов мира»

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

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

Ориентировочное время выполнения	Вид задания
20 мин	Ознакомление с официальным сайтом IBA (www.iba-world.com) и предложенной классификацией коктейлей «Unforgettables», «Contemporary Classics», «New Era Drinks».
50 мин	Составление рецептов коктейлей (с составлением схемы приготовления) с условными названиями «Коктейль-Европа», «Коктейль-Азия», «Коктейль International», «Коктейль Старого Света», «Коктейль Средиземноморья». <i>ПРИМЕЧАНИЕ. Ингредиенты и их вкусовые характеристики каждого коктейля должны отражать особенности кухни условного блока стран – Европа, Азия, Старый Свет, Средиземноморье.</i>
40 мин	Приготовление коктейлей в двух экземплярах (с учётом времени на подготовку рабочего места)
3-5 мин.	Презентация коктейля (его вкусовые характеристики, история)
10 мин	Оценка экспертов.

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 оценка «Коктейль-Европа»										
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 оценка «Коктейль-Азия»											
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										
- Проливы 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 оценка «Коктейль Старого Света»											
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										
- Проливы 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 оценка «Коктейль International»											
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 оценка «Коктейль Средиземноморья»											
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											