МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____ Н.С. Коржикова
«30» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 Барное дело

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B895E5D3E87E5E81C0F723DE8AC92877
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 06.08.2024 до 30.10.2025

Вязьма, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.тех.наук доц Степаненкова Л.Н

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Барное дело"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2024 г. протокол № 10 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц.Степаненкова Л.Н ._____

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование у студентов представления о технике и технологии барного обслуживания

1.2. Задачи:

изучить характеристики различных видов баров и освоить подготовку к обслуживанию;

- изучить ассортимент посуды, инвентаря, приборов, оборудования бара;

- овладеть методами управления процессами труда и обслуживания в баре;

- освоить основы составления карты вин и коктейлей бара;

- овладеть технологиями приготовления напитков в баре.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
В том числе электрон.	12	12	12	12
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Характеристика различных видов бара						
1.1	**Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг. Знать: классификацию и характеристику форм и методов обслуживания в баре Уметь: подготавливать бар к обслуживанию Владеть: навыками оказания услуг /Ср/**	8	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.2	**Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг. Знать: классификацию и характеристику форм и методов обслуживания в баре /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
1.3	**Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Уметь: подготавливать бар к обслуживанию Владеть: навыками оказания услуг /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.4	**Тема 1.2 Приемы работы бармена. Знать: приемы работы бармена Уметь: давать характеристику приемов работы бармена Владеть: навыками работы бармена /Ср/**	8	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.5	**Тема 1.2 Приемы работы бармена. Знать: приемы работы бармена /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
1.6	**Тема 1.2 Приемы работы баУметь: давать характеристику приемов работы бармена Владеть: навыками работы бармена рмена. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.7	**Тема 1.3 Организация обслуживания в баре. Знать: организацию обслуживания в баре Уметь: организовывать обслуживание в баре Владеть: навыками организации обслуживания в баре /Ср/**	8	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.8	**Тема 1.3 Организация**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	обслуживания в баре. **Знать: организацию обслуживания в баре** **/Лек/**						
1.9	**Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.** **Уметь: организовывать обслуживание в баре** **Владеть: навыками организации обслуживания в баре /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.10	**Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.** **Знать: виды коктейльных и винных карт** **Уметь: принципы составления винных и коктейльных карт в баре** **Владеть: навыками составления винных и коктейльных карт в баре /Ср/**	8	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.11	**Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.** **Знать: виды коктейльных и винных карт** **/Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
1.12	**Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.** **Уметь: принципы составления винных и коктейльных карт в баре** **Владеть: навыками составления винных и коктейльных карт в баре /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.13	**Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара.** **знать виды посуды** **Знать: виды посуды и инвентаря бара** **Уметь: принципы составления винных и коктейльных карт в баре** **Владеть: навыками составления винных и коктейльных карт в баре /Ср/**	8	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.14	**Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара.** **Уметь: принципы составления винных и коктейльных карт в баре** **Владеть: навыками составления винных и коктейльных карт в баре /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
	Раздел 2.Раздел 2: Технология приготовления коктейлей и напитков в баре.						
2.1	**Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.** **Знать: основные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей** **Уметь: использовать правильно компоненты для смешивания напитков и коктейлей** **Владеть: навыками смешивания компонентов для приготовления напитков и коктейлей /Ср/**	8	3	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.2	**Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	Знать: основные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей /Лек/						
2.3	**Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Уметь: использовать правильно компоненты для смешивания напитков и коктейлей Владеть: навыками смешивания компонентов для приготовления напитков и коктейлей /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
2.4	**Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей Знать: принципы построения смешанных напитков и коктейлей Уметь: на практике использовать основы построения смешанных напитков и коктейлей Владеть: навыками построения смешанных напитков и коктейлей /Ср/**	8	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.5	**Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей Знать: принципы построения смешанных напитков и коктейлей /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
2.6	**Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей Уметь: на практике использовать основы построения смешанных напитков и коктейлей Владеть: навыками построения смешанных напитков и коктейлей /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
2.7	**Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков. Знать: рецептуры приготовления безалкогольных смешанных напитков Уметь: составлять рецептуры для приготовления безалкогольных смешанных напитков Владеть: навыками приготовления безалкогольных смешанных напитков /Ср/**	8	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.8	**Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков. Знать: рецептуры приготовления безалкогольных смешанных напитков /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
2.9	**Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков. Уметь: составлять рецептуры для приготовления безалкогольных смешанных напитков Владеть: навыками приготовления**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе

	безалкогольных смешанных напитков /Пр/						
2.10	**Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков. Знать: рецептуры приготовления алкогольных смешанных напитков Уметь: составлять рецептуры для приготовления алкогольных смешанных напитков Владеть: навыками приготовления алкогольных смешанных напитков /Ср/**	8	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.11	**Тема 2.5 Приготовление горячих смешных напитков. Знать: рецептуры приготовления горячих смешанных напитков Уметь: составлять рецептуры для приготовления горячих смешанных напитков Владеть: навыками приготовления горячих смешанных напитков /Ср/**	8	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.12	**Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей. Знать: рецептуры приготовления экзотических коктейлей. Уметь: составлять рецептуры для приготовления экзотических коктейлей. Владеть: навыками приготовления экзотических коктейлей. /Ср/**	8	5	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.13	**Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных напитков Знать: рецептуры приготовления средне-алкогольных напитков Уметь: составлять рецептуры для приготовления средне-алкогольных напитков Владеть: навыками приготовления средне-алкогольных напитков /Ср/**	8	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
	Раздел 3.Подготовка и проведение зачета						
3.1	**Проведение зачета с оценкой ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Зачёт/**	8	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	тестирование, вопросы к зачету

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Игровые технологии

Технологии игрового обучения — это способы, методы и приемы, с помощью которых преподаватель задает ситуации, в которых должны оказаться ученики для получения знаний или практического полезного опыта; формирует обстоятельства, побуждающие учеников к самостоятельному принятию решений — чтобы потом сделать выводы, проработать ошибки; предлагает выбор - разные социальные роли и «маски», варианты решения задач, которые позволяют лучше узнать себя, проконтролировать свое поведение, эффективнее справиться со сложным делом; создает среду для повышения мотивации с помощью активизации воображения, «духа соперничества», азарта, групповой деятельности

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология обучения в сотрудничестве

Технология обучения в сотрудничестве используется в образовательной практике для преодоления последствий индивидуального характера учебной деятельности субъектов и их стремлений исключительно к индивидуальным образовательным достижениям. Она позволяет обогатить опыт и приобрести через учебный труд те навыки совместимой деятельности, которые затем могут стать необходимыми в будущей профессиональной и социальной деятельности в течение жизни. Цель технологии состоит в формировании умений у субъектов образовательного процесса эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных образовательных результатов

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Знает законодательство Российской Федерации,

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг

Высокий уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка	**Оценка**	**Оценка**	**Оценка**

«незачет», «неудовлетворительно»	«зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	«зачтено/хорошо», «хорошо»	«зачтено/отлично», «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает законодательство Российской Федерации,
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством
2. Пороговый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
3. Продвинутый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг
4. Высокий уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
ПКС-1: Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Раздел 1: Характеристика различных видов бара
Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.
Вопросы к самоподготовке
1. Характеристика методов и форм обслуживания
2. Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?
3. Подготовка бара к обслуживанию
4. Приемы работы бармена за барной стойкой
5. Техника безопасности на рабочем месте бармена.
6. Подготовка бара к обслуживанию
7. Особенности обслуживания в барах
8. Бары: классификация и характеристика
9. Основные виды барного обслуживания
10. Организация обслуживания в барах
11. Формы обслуживания и роль бармена
12. Правила оказания услуг

Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.
Устный опрос
1. Что такое методы и формы барного обслуживания
2. Контактное обслуживание за баром
3. Специальные и необычные методы обслуживания
4. Метод самообслуживания
5. Как правильно выбрать метод обслуживания в баре
6. Стили обслуживания в баре
7. Новшества и технологии, применяемые при обслуживании в баре
8. Методы и формы обслуживания в баре
9. От чего произошло название «бар»?
10. Какое основное назначение баров?
11. Охарактеризуйте современную концепцию развития баров.

Практическая работа Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию.
Вопросы к отчету по практической работе
1. Подготовка бара к обслуживанию

3. Техника безопасности на рабочем месте бармена.
4. Подготовка бара к обслуживанию
5. Организация рабочего места бармена
6. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков
7. Подготовка бара и бармена к работе
Тема 1.2 Приемы работы бармена.
Вопросы к самоподготовке
1.Качества, которыми должен обладать бармен
2.Требования к бармену
3.Стандарты работы бармена в заведении
4.Особенности для бармена-буфетчика
5.Как концепция заведения влияет на рабочее поведение бармена
6.Импровизация в поведении бармена
7.Подготовительный этап обслуживания в баре

Тема 1.2 Практическая работа Приемы работы бармена.
Вопросы к отчету по практической работе
1. Приемы работы бармена за барной стойкой
2. Техника безопасности на рабочем месте бармена.
3. Подготовка бара к обслуживанию
4. Организация рабочего места бармена

Тема 1.2 Приемы работы бармена.
Устный опрос
1.Общие требования к персоналу общепита
2.Санитарные правила для официанта
3.Квалификационные требования
4.Этика общения бармена
5.Правила обслуживания клиентов
6.Стандарты работы бармена

Тема 1.3 Организация обслуживания в баре
Вопросы к самоподготовке
1. Классификация баров
2. Обслуживающий персонал баров
3. Организация рабочего места бармена
4. Особенности организации обслуживания в барах
5. Организация обслуживания ужина в коктейль-баре

Тема 1.3 Организация обслуживания в баре
Устный опрос
1. Организация работы в баре
2. Методы приготовления напитков в баре
3. Организация обслуживания в барах
4. Особенности обслуживания в барах
5. Обслуживание клиентов в баре
6. Контактное обслуживание за баром
7. Организация обслуживания в барах

Тема 1.3 Практическая работа Организация обслуживания в баре
Вопросы к отчету по практической работе
1. Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?
2. Какие требования предъявляются к бармену?
3. Бары: классификация и характеристика
4. Основные виды барного обслуживания
5. Виды оборудования и инвентаря для баров

Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара
Вопросы к самоподготовке
1. Назначение и правила составления меню, карты вин, карты коктейлей
2. Что такое меню?
3. Какие виды меню вы знаете?
4. Какие требования предъявляются к оформлению меню?
5. Классификация алкогольных напитков?
6. Дайте характеристику подаче алкогольных напитков?
7. Что можно порекомендовать к закускам, вторым горячим блюдам, десерту и чаю?
8. Что такое аперетив и диджестив?
Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.
Устный опрос

1. Карты вин и коктейлей
2. Основные принципы составления карты вин, коктейльной карты, меню бара. Важность соответствия документации концепции бара, рекомендации по их оформлению
3. Как можно охладить посуду подачи?
4. Для какой группы коктейлей можно использовать лимонную спираль, «лошадиную шею» и т.д.?
5. Каково назначение гарниров
6. Назначение топпингов. Что можно использовать в качестве топпинга?
Тема 1.4 Практическая работа Карта вин и коктейлей бара.
Вопросы к отчету по практической работе
1. Карта коктейлей бара
2. Оформление карт вин и коктейлей
3. По какому принципу составляется меню?
4. Назовите правила выноса блюд.
5. Назовите особенности составления карты бара, карты коктейлей.
6. Назовите последовательность расположения блюд в меню.
7. Назовите порядок расположения напитков в карте вин.
8. Из каких граф состоит карта бара?
9. В какой последовательности располагают коктейли в карте коктейлей
Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара.
Вопросы к самоподготовке
1. Приведите классификацию баров.
2. Приведите классификацию барной посуды.
3. Опишите организацию снабжения баров
4. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
5. Характеристика столовой посуды
6. Характеристика столовых приборов
7. Характеристика столового белья
8. Характеристика столовой посуды

Тема 1.5 Практическая работа Посуда и инвентарь бара.
Вопросы к отчету по практической работе
1. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию
2. Как проводится отчетность бармена
3. Какие напитки называются коктейлями?
4. Что относится к барному инвентарю?
5. Как и чем можно оформить коктейли?
6. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков.
7. Укажите емкость и назначение следующей стеклянной посуды: снифтер, флюте, шот, шуттер, харикейн, котейльный бокал, коллада, штоф, шампанка, маргарита, винник для белого вина, винник для красного вина, бренди-баллон, париж, хайболл, коллинз, тумблер, рокс, олдфешенд и др.
8. Перечислите инвентарь бара и укажите его назначение.
Раздел 2: Технология приготовления коктейлей и напитков в баре.

Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей
Вопросы к самоподготовке
1. Классификация смешанных напитков и коктейлей
2. Характеристика, ассортимент, формулы построения коктейлей.
3. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей
4. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
5. Перечислите основные правила приготовления напитков.
6. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
7. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?

Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей
Устный опрос
1. Характеристика компонентов используемых для приготовления смешанных напитков.
2. Классификация смешанных напитков
3. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
4. Перечислите основные правила приготовления напитков.
5. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
6. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?
Тема 2.1Практическая работа Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей
Вопросы к отчету по практической работе
1. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей
2. Классификация коктейлей
3. Формула построения коктейлей
4. Из каких компонентов можно приготовить фруктовые коктейли?
5. Особенности приготовления флиппов?
6. . Особенности подачи фруктовых коктейлей?

10. Особенности приготовления айс-кремов?
11. По каким признакам классифицируются напитки?

Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей
Устный опрос
1. Классификация смешанных напитков и коктейлей
2. Характеристика, ассортимент, формулы построения коктейлей.
3. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей
4. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
5. Перечислите основные правила приготовления напитков.
6. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
7. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?

Тема 2.2 Практическая работа Основы построения смешанных напитков и коктейлей
Вопросы к отчету по практической работе
1. Характеристика компонентов используемых для приготовления смешанных напитков.
2. Классификация смешанных напитков
3. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
4. Перечислите основные правила приготовления напитков.
5. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток
Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей
Вопросы к самоподготовке
1. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей
2. Классификация коктейлей
3. Формула построения коктейлей
4. Из каких компонентов можно приготовить фруктовые коктейли?
5. Особенности приготовления флиппов?
6. . Особенности подачи фруктовых коктейлей?
7. Как приготовить сироп для коктейлей?
8. Каково назначение топпингов?
9. Технология приготовления крюшона?
10. Особенности приготовления айс-кремов?
11. По каким признакам классифицируются напитки?

Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.
Устный опрос
1. Для чего употребляются безалкогольные смешанные напитки и коктейли?
2. Что представляют собой флипы?
3. Какие безалкогольные смешанные напитки подают безо льда?
4. Какие компоненты входят в состав безалкогольных смешанных напитков?
5. Каковы особенности приготовления и подачи смешанных напитков с фруктами и мороженым?
6. В чем отличие фризов от флипов?
7. Каковы основные характеристики безалкогольных аперетивов?
8. Каковы особенности приготовления безалкогольных физов?
Тема 2.3 Практическая работа Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.
Вопросы к отчету по практической работе
1. По каким признакам классифицируются напитки?
2. Перечислите основные правила приготовления напитков.
3. Назовите способы приготовления коктейлей.
4. Что означает в переводе слово "коктейль" и почему был так назван напиток?
5. Что не входит в состав коктейля "Флорида"?
6. Что входит в состав коктейлей "Парсонз Спешиал", "Пусифут"?
7. Метод приготовления коктейля "Верджин Мэри".
Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.
Вопросы к самоподготовке
1. По каким признакам классифицируются напитки?
2. Перечислите основные правила приготовления напитков.
3. Назовите способы приготовления коктейлей.
4. Что означает в переводе слово "коктейль" и почему был так назван напиток?
5. Что не входит в состав коктейля "Флорида"?
6. Что входит в состав коктейлей "Парсонз Спешиал", "Пусифут"?
7. Метод приготовления коктейля "Верджин Мэри".

Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.
Вопросы к самоподготовке

1. Основные методы приготовления алкогольных смешанных напитков
2. Классификация и теория построения алкогольных смешанных напитков
3. Оформление алкогольных смешанных напитков
4. Технология приготовления и использования специфических компонентов.
5. Алкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация.
6. Особенности приготовления некоторых групп напитков. Сроки и условия
хранения. 7. 2 8. - 9. 10. 2,3
11. Техники приготовления различных видов алкогольных смешанных напитков: эг-ноги, флипы, физы, дейзи и слинги 12. 13. 14.
Тема 2.5 Приготовление горячих смешных напитков.
Вопросы к самоподготовке
1. Какой кофе используется для приготовления эспрессо?
2. Как получить пенку на кофе?
3. Как влияет температура на качество кофе?
4. В течении какого времени после приготовления подают эспрессо?
5. В каком случае кофе имеет кислый вкус?
6. В качестве какого компонента в коктейлях используется яичный желток?
7. Какими свойствами обладают напитки из какао-бобов?
8. Когда после приготовления стоит подавать коктейли из какао?
9. Что входит в состав напитка «Вишневый молочный коктейль с какао»?
10. В какой посуде подают напитки из какао?
11. Для чего в состав коктейлей с какао добавляют мед?
Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.
Вопросы к самоподготовке
1. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.
2. Эксклюзивные коктейли
3. Коктейли экзотические: определение, история создания - Читайте
4. Назовите рецепты коктейлей в состав которых входит ликер «Белый Самбука».
5. Назовите рецепты коктейлей в состав которых входит ликер «Черный Самбука
6. Каким методом приготавливают коктейли группы кординал?
7. Какие компоненты входят в состав ойстеров?
8. Рецепт коктейля «Голубая лагуна» -
9. Рецептуры и технология приготовления эксклюзивных коктейлей

Тема 2.7 Приготовление средне- алкогольных напитков
Вопросы к самоподготовке
1. Классификация средне- алкогольных напитков
2. Пищевая ценность средне- алкогольных напитков
3. Технология приготовления средне- алкогольных напитков
4. Технология приготовления напитков-аперитивов

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-1: Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Вопросы к зачету
ЗНАТЬ
1. Перечислите инвентарь бара и укажите его назначение.
2. Назовите правила выноса блюд.
3. Назовите особенности составления карты бара, карты коктейлей.
4. Назовите последовательность расположения блюд в меню.
5. Назовите порядок расположения напитков в карте вин.
6. Назначение топпингов. Что можно использовать в качестве топпинга?
7. Дайте характеристику подаче алкогольных напитков?
8. Перечислите основные правила приготовления напитков.
9. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
10. Перечислите основные правила приготовления напитков.
11. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "хайболл".
12. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "коллинз".
13. Перечислите названия коктейлей, относящихся к группе "сангари"
14. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "кулер"
15. Назовите температуру подачи грога и глинтвейна.

УМЕТЬ
1. Какие фрукты используются для приготовления пуншей
2. Какая посуда используется для подачи пуншей?
3. Какие санитарные требования необходимо выполнять при приготовлении пуншей?
4. Охарактеризуйте влияние чая и кофе на организм человека
5. Сформулируйте особенности приготовления тодди
6. Охарактеризуйте, каким методом приготавливают коктейли группы кординал
7. Охарактеризуйте , какие компоненты входят в состав ойстеров

8. Охарактеризуйте , какие короткие смешанные напитки готовят на основе рома
9. Охарактеризуйте, какие короткие смешанные напитки подают во флюте и коктейльной рюмке
10. Какие короткие смешанные напитки подают в рюмке мартини?
11. Каковы основные характеристики безалкогольных аперетивов?
12. Каковы особенности приготовления безалкогольных физов?
13. Какой барный инвентарь служит для вырезания твиста из цедры лимона или апельсина?
14. Как называется место для приготовления напитков на рабочем месте бармена?
15. При каком методе используется смесительный стакан?
ВЛАДЕТЬ
1. Подготовить инструкционные и технологические карты на Глинтвейн "Лотос рая" Вино - 600 гр., ром - 300 гр., мед - 230 гр., сироп - 400 гр., гвоздика -20 гр., кардамон - 15 гр., корица - 1 палочка, мускатный орех - 1 шт
2. Подготовить инструкционные и технологические карты Пунш "Бодрящий" Персики - 200 гр., малина - 50 гр., шампанское - 400 гр., ликер – 100 гр., лед.
3. Подготовить инструкционные и технологические карты Крюшон "Фруктовый" Компот фруктовый ассорти - 800 гр., лимонный сок - 100 гр., напиток Фанта - 500 мл, апельсины - 2 шт., минеральная вода - 500 мл, малина - 100 гр., лед.
4. Подготовить инструкционные и технологические карты Медовый напиток "Татьянин день" На 1 л воды: мед - 150 гр., сахарный песок - 50 гр., пряности: кардамон, корица, гвоздика, имбирь; сбор трав: мята, мелисса, лист малины, земляники, брусники, лепестки розы; сок лимона - % шт., водка или коньяк - 150 гр.
5. Подготовить инструкционные и технологические карты Глинтвейн "Шахеризада" (6 порций) Красное п/сладкое вино - 750 гр., коньяк - 100 гр., сахарный песок -100 гр., лимон - 1 шт., корица, гвоздика - по вкусу.
6. Подготовить инструкционные и технологические карты Винный пунш Красное сухое или п/сладкое вино - 375 гр., белое сухое или п/сладкое вино - 375 гр., жженый сахар - 40 гр., апельсин - 0,5 шт., лимон - 0,5 шт., сок апельсина - 0,5 шт., сок лимона - 0,5 шт., корица - 2 палочки, гвоздика -1 гр., темный ром - 75 гр
7. Подготовить инструкционные и технологические карты Чайный пунш Апельсины – 200г, малина – 50г, листья мяты – 10г, горячий чай – 300мл, вино красное – 300мл, ликер апельсиновый – 100г.
8. Подготовить инструкционные и технологические карты Пунш «Бодрящий» Персики – 200г, малина – 50г, шампанское – 400г, ликер – 100г, лед.
9. Подготовить инструкционные и технологические карты Пунш «Пряный» Корица – 2г, гвоздика – 1г, цедра лимона – 1шт., вино белое сухое – 350г, желток – 3шт., ликер малиновый – 150г, ванилин – 1г
10. Подготовить инструкционные и технологические карты Пунш «Медовый апельсин» Мед – 30г, сок апельсиновый – 200г, ликер апельсиновый – 50г, вино белое – 300г, гвоздика – 2г.
11. Подготовить инструкционные и технологические карты Глинтвейн «Лотос рая» Вино – 600г, ром – 300г, мед – 230г, сироп – 400г, гвоздика – 20г, кардамон – 15г, корица – 1 палочка, мускатный орех – 1шт
12. Подготовить инструкционные и технологические карты Винный глинтвейн Вино красное – 200г, коньяк – 130г, ликер – 70г, мед – 200г, сахар - 100г, гвоздика – 9шт., кардамон – 9шт., мускатный орех – 1/2шт., вода – 200г
13. Подготовить инструкционные и технологические карты Кофейный грог Ром – 30г, коньяк – 60г, кофе – 300г, корица – 1 палочка, гвоздика – 3шт., яйцо – 1шт.
14. Подготовить инструкционные и технологические карты Томатный ойстер Желток - 1 шт., томатный сок - 150 гр., соль, перец по вкусу, лимонный сок - 10 гр., взбитые сливки - 15 гр.
15. Подготовить инструкционные и технологические карты Адриатический стиль Джин Бифитер - 20 гр., ликер Блю Кюрасао - 20 гр., сок лимонный - 2 б. л., шампанское
ПКС-1: Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Тестирование
ЗНАТЬ
Вопрос 1.К группе дижестивов относятся:
Варианты ответа:
А.Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит
Б. Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли
В. Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

Вопрос 2..Бармен для предприятия - прежде всего
Варианты ответа:
А. Официант
Б. Продавец
В. Менеджер

Вопрос 3.В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется
Варианты ответа:
А. Главному бухгалтеру
Б. Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы
В. Руководителю отдела кадров

3.Является ли бармен материально ответственным лицом:
Варианты ответа:
А. Нет
Б.Затрудняюсь ответить
В.Да

Б. Шампань флюте
В. Мадерная рюмка

Вопрос 2. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:
Варианты ответа:
А.Смесительный стакан
Б.Шейкер
В.Питьевой бокал

Вопрос 3. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:
Варианты ответа:
А. Текила
Б.Канадский виски
В.Светлый ром

Вопрос 4. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:
Варианты ответа:
А.На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
Б. На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца
В. На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц

Вопрос 5. Подогретое вино со специями называется:
Варианты ответа:
А. Пунш
Б.Глинтвейн
В. Грог

ВЛАДЕТЬ

Вопрос 1. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:
Варианты ответа:
А. Брожение
Б.Соложение
В.Дистилляция

Вопрос 2. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:
Варианты ответа:
А. Манхэттен
Б.В 52
В. Мохито

Вопрос 3. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:
Варианты ответа:
А. Куски льда величиной с грецкий орех
Б.Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
В. Лед не добавляют

Вопрос 4. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера CurasaoTriplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:
Варианты ответа:
А.Ампир (EMPIRE)
Б. Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
В.Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

Вопрос 5. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:
Варианты ответа:
А. Кофейный ликер
Б. Кофе эспрессо с коньяком

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если

самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение,

что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и

основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;

- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Слезко Е. И., Гапонова В. Е., Исаев Х. М. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело» [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Брянск: Брянский ГАУ, 2020. - 30 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/172102
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Барное дело: методические указания [Электронный ресурс]:. - Челябинск: ЮУрГУ, 2015. - 50 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/179259
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.2	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.3	Microsoft Office 2013 Pro Plus
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Сайт Министерства науки и высшего образования. Режим доступа: https://minobrnauki.gov.ru/
7.3.5	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.6	SCADA TRACE MODE. Режим доступа: https://scadatracemode.ru/
7.3.7	Федеральный образовательный портал "ЭКОНОМИКА-СОЦИОЛОГИЯ-МЕНЕДЖМЕНТ". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.8	Сайт проекта "ФЛОГИСТОН". Режим доступа: http://flogiston.ru/
7.3.9	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.10	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/
7.3.11	Административно-управленческий портал AUP.Ru. Режим доступа: http://www.aup.ru/
7.3.12	ResearcherID - Международная . Режим доступа: https://researcherid.com/
7.3.13	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Режим доступа: http://fcior.edu.ru/

7.3.14	Федеральный образовательный портал "Экономика. Социология. Менеджмент". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.15	Сайт ФЕДЕРАЛЬНОГО ИНСТИТУТА ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ. Режим доступа: https://www1.fips.ru/
7.3.16	Федеральная служба государственной статистики. Режим доступа: https://rosstat.gov.ru/
7.3.17	Сайт ФГАУ ГНИИ ИТТ "Информика". Режим доступа: https://informika.ru/
7.3.18	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.19	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.20	Сервер органов государственной власти Российской Федерации. Режим доступа: http://www.gov.ru/
7.3.21	Сайт Центрального Банка Российской Федерации. Режим доступа: http://www.cbr.ru/
7.3.22	Сайт журнала "Экономический анализ: теория и практика". Режим доступа: http://www.fin-izdat.ru/journal/analiz/
7.3.23	Российский портал открытого образования. Режим доступа: https://openedu.ru/
7.3.24	Сайт журнала "Бухгалтерский учет". Режим доступа: http://www.buhgalt.ru/
7.3.25	Российский криптографический портал. Режим доступа: http://www.cryptography.ru/
7.3.26	Официальный интернет-портал правовой информации. Режим доступа: http://pravo.gov.ru/
7.3.27	Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина. Режим доступа: https://www.prlib.ru/
7.3.28	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: https://intuit.ru/
7.3.29	Научное наследие России. Режим доступа: http://e-heritage.ru/
7.3.30	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.31	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.32	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.33	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.34	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.35	Информационный бюллетень "Jet Info" (с тематическим разделом по информационной безопасности). Режим доступа: http://www.jetinfo.ru/
7.3.36	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.37	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.38	Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие". Режим доступа: https://sudrf.ru/
7.3.39	Вся биология: научно-образовательный портал. Режим доступа: http://www.sbio.info/
7.3.40	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.41	Большой экономический словарь онлайн. Режим доступа: https://rus-big-economic-dict.slovaronline.com/
7.3.42	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.43	База данных по биологии человека. Режим доступа: http://humbio.ru/
7.3.44	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.45	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/
7.3.46	Аналитический еженедельник «КоммерсантЪ-Власть». Режим доступа: http://www.kommersant.ru/vlast
7.3.47	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.48	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.49	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.50	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.51	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.52	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия

8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна ___

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____