

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 25.07.2023 15:04:04  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания**

по выполнению практических работ по дисциплине: «Барное дело»  
для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания  
туристско-рекреационного кластера

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Пятигорск, 2023 г.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

## Содержание

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Введение                                                                                               | С.<br>4 |
| Практическая работа № 1                                                                                | 5       |
| Составление нормативно-технологической документации бара. Информационное обеспечение деятельности бара |         |
| Практическая работа № 2                                                                                |         |
| Деловая игра «Обслуживание гостей за барной стойкой»                                                   | 8       |
| Список использованных источников                                                                       | 10      |
| Приложения                                                                                             |         |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

## Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радужно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Согласно ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст) бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов

Главное действующее лицо в баре - это, конечно же, бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью. Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков - коктейлей. Их приготовление - это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет. В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные. Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, быть аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ |                                        |
| Сертификат:                               | 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E |
| Владелец:                                 | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023  |                                        |

## Практическая работа №1

**Тема пр\з.** Составление нормативно-технологической документации бара.  
Информационное обеспечение деятельности бара

**Цель работы:** научиться рассчитывать среднюю крепость коктейлей, научиться составлять карту бара, формируя ассортимент напитков в зависимости от специализации бара, научиться составлять карту коктейлей бара, формируя ассортимент коктейлей в зависимости от специализации бара и составленной карты бара; совершенствовать навыки по составлению «книги рецептов» бара на основе карты коктейлей бара.

### Теоретическая часть

#### Расчет средней крепости смешанных напитков и коктейлей

##### Алгоритм расчета средней крепости:

1. Расчет количества алкоголя в базовом напитке

$A_1$  ---- 100 мл

$X_1$  ----  $L_1$  мл, где

$A_1$  - крепость базового напитка, %об.;

$L_1$  - объем базового напитка в рецептуре, мл;

$X_1$  – количество алкоголя в базовом напитке, мл.

2. Расчет количества алкоголя в каждом из напитков-компонентов, напитков-наполнителей коктейля  $X_2$  ( $X_3$ ,  $X_4$ ... ..)

$B_1$  ----- 100 мл

$X_2$  -----  $L_2$  мл, где

$B_1$  -- крепость напитка-компонента, %об.;

$L_2$  -- объем напитка-компонента в рецептуре, мл;

$X_2$  ( $X_3$ ,  $X_4$ ... ..) - количество алкоголя в напитке-компоненте, мл.

3. Расчет количества алкоголя в коктейле

$X_1 + X_2 + X_3 + X_4$ ...

4. Расчет выхода коктейля

$L_1 + L_2 + L_3$  .....

5. Расчет средней крепости  $C$

$X$  ----  $L$

$C$  ---- 100 мл, где

$C$  – средняя крепость коктейля в %об.;

$X$  – количество алкоголя в коктейле, мл;

$L$  – выход коктейля, мл;

##### Пример расчета средней крепости:

Мартини Совершенный.

Джин Гордонс 40 мл

Мартини Экстра Драй 10 мл

Мартини Россо 10 мл

1. Расчет количества алкоголя в джине крепостью 47,3%об.

47,3 мл ---- 100 мл

47,3 мл ---- 40 мл  $X = 18,92$  мл

Опалелец: Шебзухова Татьяна Александровна

2. Расчет количества алкоголя в сухом вермуте крепостью 18%об.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

18 мл ---- 100 мл

X мл ---- 10 мл X = 1,8 мл

3. Расчет количества алкоголя в десертном вермуте крепостью 16 %об.

16 мл ---- 100 мл

X мл ---- 10 мл X = 1,6 мл

4. Расчет количества алкоголя в коктейле

$18,92 + 1,8 + 1,6 = 22,32$  мл

5. Расчет выхода коктейля

$40 + 10 + 10 = 60$  мл

6. Расчет средней крепости

22,32 мл ---- 60 мл

X мл ---- 100 мл X = 37,2%об

### Карта бара

В ассортимент напитков любого бара должны входить:

- базовые напитки: коньяк, виски (шотландское, ирландское, канадское, американское), водка, ром (светлый, темный), джин;
- анисовые настойки (перно, абсент)
- вермуты (белый сухой, белый сладкий, розовый, сладкий);
- аперитивные вина (Кампари, Бир);
- специальные вина (херес, порто);
- шампанское и игристые вина;
- натуральные вина;
- пиво;
- безалкогольные напитки и соки;
- горячие напитки.

Последовательность расположения групп напитков в карте бара и количество наименований в каждой группе зависит от:

- класса бара;
- национальной направленности кухни бара и сопровождающих ее напитков (чешский пивной бар, ирландский бар, американский бар и т.д.);
- ассортимента реализуемой продукции (коктейль-бар, винный, пивной, кофе-бар, молочный, детский и т.д.);
- специфики обслуживания потребителей (аперитив-бар, кабаре-бар, диско-бар и т.д.);
- популярности напитков в мире, отдельной стране, среди постоянных посетителей.

Начинается карта с напитков, составляющих основу ассортимента, а далее напитки идут в общепринятой последовательности, то есть так, как они употребляются во время трапезы:

- - крепкоалкогольные аперитивы (виски, водка, джин, текила),
  - винные аперитивы (вермуты, аперитивные вина);
  - шампанское;
  - натуральные вина (начиная с вин бокалами);
  - коньяк и бренди;
  - ром;
  - ликеры;
  - пиво;
  - безалкогольные напитки и соки;

○ горячие напитки

Завершают карту бара покупные товары:

- - кондитерские изделия;

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

- табачные изделия.

Внутри каждой группы напитки перечисляются от менее дорогих к более дорогим, от молодых к более выдержанным, от сухих к сладким, от белых к красным.

Названия вин и других напитков указываются сначала на русском языке, а затем на языке этикетки. В винном листе указывается наименование вина, наименования региона производства, производитель, год сбора урожая.

В карте бара должно быть приведено наименование напитка, вместимость бутылки, цена за бутылку, цена за 40, 50, 80, 100мл, если напиток реализуется порциями.

Карту вин подписывает директор, главный бухгалтер, сомелье или менеджер.

#### Карта коктейлей

Карта коктейлей составляется отдельным документом, когда коктейлей больше, чем 12.

Последовательность записи может быть такой:

- Фирменные коктейли
- Коктейли аперитивы
- Коктейли дигестивы
- «Длинные напитки»
- Безалкогольные коктейли
- Горячие смешанные напитки

По каждой группе коктейлей необходимо указывать наименование коктейлей, наименование компонентов, входящих в состав коктейлей, объем коктейля (выход), среднюю крепость, цену. По фирменным коктейлям может быть указано только наименование, объем, средняя крепость и цена.

Задание:

1. Рассчитайте среднюю крепость коктейля «Чивава». Рецепт:

Текила Сауза 25 мл

Куантро 25 мл

Сахар кусковой 1 шт.

Рассчитайте среднюю крепость коктейля «Отвертка». Рецепт:

Водка 50 мл

Сок апельсиновый 100 мл

Апельсин 1/8 шт.

2. Составить карту бара в соответствии со специализацией и классом бара, выбранных вами.
3. Составить карту коктейлей бара заданного класса и специализации, включив в нее по 3 коктейля каждой группы
4. Составить «книгу рецептов» бара на основе карты коктейлей бара (Ингредиенты коктейлей должны быть указаны в конкретных брендах, которые включены вами в карту бара.)

**Содержание отчета:** Практическая работа должна быть оформлена согласно требованиям.

|                                           |                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ |                                      |
| Сертификат:                               | 2C0000043E9AB8B952205E7BA50006000011 |
| Владелец:                                 | Шебзухова Татьяна Александровна      |

#### **Практическая работа №2**

**Тема пр\з. Деловая игра «Обслуживание гостей за барной стойкой»**

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

*Цель:* научиться исполнять алгоритм приветствия гостей, принятия заказа, исполнения заказа, работать в команде, анализировать деятельность товарищей.

### **Теоретическая часть**

Студенты разбиваются на микрогруппы по 3-4 человека. Каждая группа получает заранее по два ситуационных задания.

Задания с 1 по 6 содержат ситуации, связанные с обслуживанием гостей за барной стойкой. Студенты здесь выступают в роли барменов.

Задания с 1а по 6а – это задания для экспертов. Таким образом, на одном занятии студенты выступают в роли барменов и в роли экспертов.

### **Практическая часть**

#### **Задание 1**

Бар высшего класса, проводит обслуживание в обычном режиме. Гости заказали виски «он зе рокс», коктейль Мартини, коктейль Черный Русский, коньяк.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к коньяку?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

#### **Задание 2**

В баре высшего класса происходит обслуживание в обычном режиме.

Гости заказали вермут Чинзано, 100 мл водки, коктейль Кир Ройял, коктейль Пина Колада.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ.
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

#### **Задание 3**

Бар организует обслуживание в обычном режиме.

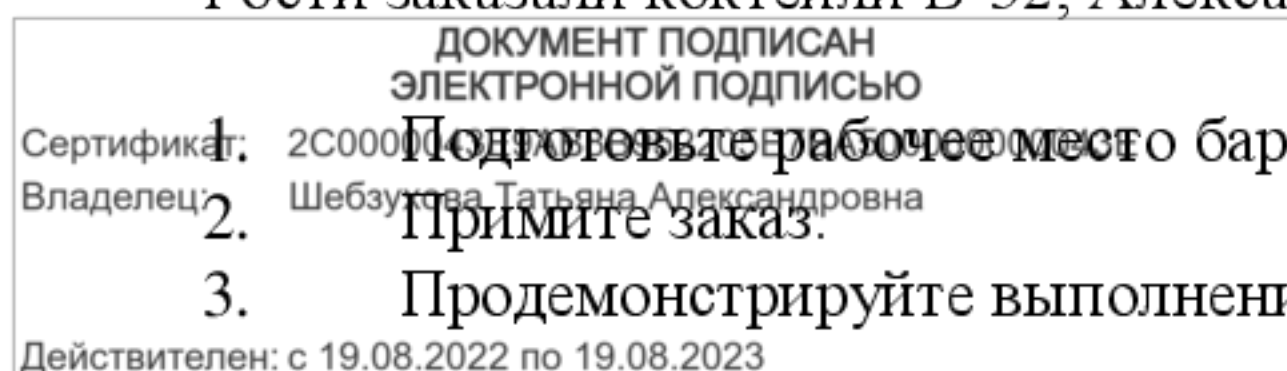
Гости заказали два бокала шампанского, виски солодовое (18 лет), коктейли Негрони, Джин-тоник.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к шампанскому?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

#### **Задание 4**

В коктейль-баре высшего класса происходит обслуживание в обычном режиме.

Гости заказали коктейли В-52, Александр, Кофе по-ирландски, текилу.



1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ.
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.

4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

### **Задание 5**

Бар проводит обслуживание в обычном режиме. Сделан заказ на коктейль Мохито, коктейль Маргарита, водку «он зе рокс», порто.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к порто?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

### **Задание 6**

Бар проводит обслуживание в обычном режиме. Сделан заказ на коктейль Космополитен, коктейль Клубничный дайкири, бокал белого вина, Бейлиз фраппе.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к порто?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

### **Задания 1а – 6а**

Эксперты делают заказ в баре. Оценивают:

1. Личную подготовку бармена.
2. Приветствие гостей, предложение карты напитков и коктейлей бара.
3. Принятие заказа.
4. Выполнение заказа: правильность подачи алкогольных напитков, соблюдение технологического процесса приготовления коктейлей, правильность использования льда, аксессуаров, расчет и прощание с гостем.

**Оборудование и материалы:** образцы инвентаря, оборудования, барного стекла.

### **Содержание отчета:**

- алгоритм обслуживания (исполнения заказа) по заданиям 1-6;
- экспертную оценку по заданиям 1а – 6а.

### **Список рекомендуемой литературы:**

Основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с.

Дополнительная литература:

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ |                                        |
| Сертификат:                               | 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E |
| Владелец:                                 | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023  |                                        |

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ  
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

## Практическая работа

по дисциплине: «Барное дело»

на тему: \_\_\_\_\_

Выполнил:  
Магистрант \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки: 19.04.04  
Технология продукции и организация  
общественного питания  
формы обучения заочная

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
Руководитель работы:  
\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, кафедра)



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 20 \_\_\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания**

по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине:

«Барное дело» для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания  
туристско-рекреационного кластера

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

## Содержание

Введение

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания в барах»
2. План-график выполнения самостоятельной работы
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним
4. Методические рекомендации по изучению теоретических материалов
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)
6. Список рекомендуемой литературы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

## Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радужно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Согласно ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст) бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов

Главное действующее лицо в баре – это бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью. Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков - коктейлей. Их приготовление - это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет. В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные. Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, быть аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

### 1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Барное дело»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Барное дело» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы.

Самостоятельная работа- это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Ее функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины- является конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачей при подготовке к практическим занятиям является освоение техник и технологий приготовления различных видов алкогольных и безалкогольных смешанных напитков (коктейлей).

Формируемые компетенции:

**Код компетенции УК-4:** С способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

**Код компетенции ПК-1:** Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания

Критерии оценивания самостоятельной работы - отчетов по практическим занятиям, конспекта, текста контрольной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Барное дело».

## 2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

| Код реализуемой компетенции | Вид деятельности студентов                       | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
| УК-4<br>ПК-1                | Самостоятельное изучение литературы по теме №1-9 | Конспект                                | Собеседование                |
|                             | Подготовка к практическим работам                | Отчет по практическим работам           | Отчет (письменный)           |

## 3. Контрольные точки и виды отчетности по ним.

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена

## 4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

| № п/п | Темы для самостоятельного изучения                                                              | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                |              |                  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------|
|       |                                                                                                 | Основная                                         | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |
| 1.    | Тема 1. Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров               | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 2     | Тема 2. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков                                     | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 3.    | Тема 3. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах. | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 4     | Тема 4. Вина. Столовые, десертные, крепленные. Шампанское, игристые вина.                       | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 5     | Тема 5. Основные категории коньяков. Фирменные и непатентованные ликеры. Виски. Абсент.         | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 6     | Тема 6. Пиво бутылочное, бочковое. Как определить качество пива.                                | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |
| 7     | Тема 7. Миксология.                                                                             | 1-2                                              | 1              | 1-3          | 1-9              |

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023



3. Морсы
4. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя.
5. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
6. Испанская Сангрия
7. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди
8. Мировая классика марок виски
9. Химический состав пива и значение в питании
10. Ассортимент и формирование российского рынка пива
11. Метод «Лэйринг»
12. Моктейли
13. Гарнирование коктейлей.
14. Шоу-флейринг

**Критерии оценивания:** Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

## **5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)**

### **5.1. Вид самостоятельной работы:** подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекций по соответствующей теме. А потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практической работы, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Документ подписан  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 20190804191948B8B32205E7B7A30000000043E  
Содержит информацию об авторе: Александровна  
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Аттестацию магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

**Итоговый продукт самостоятельной работы:** отчет по практическим работам.

**Средства и технологии оценки:** отчет (письменный)

**Критерии оценивания:** Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

## 6.Список рекомендуемой литературы:

Основная литература:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с
2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Перечень дополнительной литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023