

 <p>СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
	филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края
	Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по подготовке к практическим занятиям и
организации самостоятельной работы студентов
по дисциплине**

Организация барного дела

студентам очной и заочной форм обучения

по направлению подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело» (бакалавр)

Профиль подготовки Гостиничная деятельность

г.-к. Анапа

2019 г

УДК 640.44(075.8)

ББК 65.431я73

С 77

Рецензенты:

1. **Пятибратова Оксана Анатольевна**, кандидат педагогических наук, доцент кафедры управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

2. **Оргина Елена Васильевна**, кандидат экономических наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

Стародуб К. А. Организация барного дела: методические рекомендации.– Анапа: филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, 2019. – 26 с.

Представленные методические рекомендации по дисциплине «Организация барного дела» рекомендуется студентам высших учебных заведений заочной и дневной формы обучения обучающимся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», научным работникам, занимающихся вопросами гостиничного бизнеса, аспирантам и преподавателям вузов.

Методические рекомендации обсуждены и рекомендованы к изданию на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

Учебно-методические материалы одобрены на заседании Учебно-методического совета направления
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

© Стародуб К.А., 2019

© Филиал ФГБОУ ВО «СГУ» в г. Анапе

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Пояснительная записка.....	5
Собеседование	6
Реферативный обзор (доклады, рефераты, сообщения)	9
Тестовые задания	15
Зачет.....	23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	26

ВВЕДЕНИЕ

Требования работодателей к современному выпускнику, а также Федеральный государственный образовательный стандарт 3++ высшего образования ориентированы, прежде всего, на умение самостоятельной деятельности и творческий подход к направлению и профилю подготовки. Профессиональный рост бакалавра зависят от умения проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой студентов, в том числе и их самостоятельной работой.

Переход на компетентностную модель образования предполагает значительное увеличение доли самостоятельной познавательной деятельности студентов, при этом самостоятельная работа студента направлена не только на достижение учебных целей - обретение соответствующих компетенций, но и на формирование самостоятельной жизненной позиции как личностной характеристики будущего специалиста, повышающей его познавательную, социальную и профессиональную мобильность, формирующую у него активное и ответственное отношение к жизни.

Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет компетентностный подход в образовании, на базе которого осуществляется формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, самостоятельного труда бакалавра, необходимых как для самообразования, так и для дальнейшего повышения квалификации в системе непрерывного образования, развития профессиональной карьеры.

Пояснительная записка

Целью освоения учебной дисциплины «Организация барного дела» – формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

Профессиональные задачи:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров; ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом

2. Место дисциплины в структуре ОПОП направления ВО 3++

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01. «Организация барного дела» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана, дисциплина по выбору.

Собеседование

Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Перечень вопросов для собеседования

Тема 1. Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.

1. Бары, их виды и классификация.
2. Организация и обслуживание в баре.
3. Профессия бармен, бариста.
4. Особенности обслуживания.
5. Бары при ресторанах.
6. Пивной бар.
7. Винный бар.
8. Гриль – бар.
9. Барное дело.
10. Луинж-бар.
11. Диско бар.
12. Пул-бар.
13. Лобби-бар.
14. Сервис-бар.
15. Рабочее место бармена.
16. Выездной коктейль бар.
17. Коктейльная вечеринка.
18. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности.
19. Чистая концепция.

20. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.

Тема 2. Оборудование и инвентарь бара.

1. Разновидности баров.
2. Размещение продуктов и оборудования.
3. Обязанность персонала, подающего алкоголь.
4. Встроенное оборудование.
5. Классическое наполнение ВК.
6. Принцип сочетаемости блюд и напитков.
7. Оборудование и аксессуары для баров.
8. Барные стойки.
9. Мебель - столы.
10. Посуда.
11. Аксессуары – шейкер, барный стакан, барное ситечко, измерительные стаканы, барная ложка, блендер-миксер, ведерко для льда, дозаторы, зестер, маддлер (пестик), нож для фруктов.
12. Построение пирамид из бокалов для шампасского и коктейлей.
13. Вербальные и невербальные средства общения.
14. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя.
15. Орудия труда.
16. Барная электромеханика.
17. Бумажная культура.

Тема 3. Классификация и виды напитков.

1. Классификация и виды алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных, тонизирующих и освежающих напитков.
2. Коктейли.
3. Вина.
4. Ликероводочные напитки.
5. Чай, кофе, горячий шоколад.
6. Пиво.
7. Морсы.

Тема 4. Карта вин. Подбор вин к блюдам.

1. Классификация вин.
2. Общие и частные ошибки в винной карте.
3. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура).
4. Сочетание при контрасте, при аналогии.
5. Французские, итальянские вина.
6. Столовые, десертные, крепленные.
7. Шампанское, игристые вина.

8. Абсент.
9. Крюшоны, пунши.
10. Глинтвейны, Эгноги.
11. Джулепы, коблеры, тодди, слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы, кулеры, рикки, гроги, эгноги, сангари.
12. Техника налива основных напитков.
13. Фломбированный нунш.
14. Рецептуры крюшонов.
15. Испанская Сангрия.

Тема 5. Коктейли.

1. Напитки, приготавливаемые большими порциями.
2. Коктейли.
3. Коктейли-диджесливы.
4. Классические коктейли.
5. Техника приготовления коктейлей.
6. Многообразие рецептур способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов.
7. Послеобеденные коктейли.
8. Сливочные коктейли.
9. Коктейли длинного глотка.
10. Кислые коктейли.
11. Коктейли короткого глотка.
12. Моктейли.
13. Гарнирование коктейлей.
14. Коктейли-аперитивы.

Тема 6. Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки

1. Безалкогольные смешанные напитки.
2. Приготовление и подача безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крюшонов, аперитивов, коблеров.
3. Многообразие рецептур и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.
4. Многообразие рецептур и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков.
5. Порционный налив напитков.
6. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы).

Тема 7. Способы заваривания и подачи чая, кофе.

1. Чай, кофе, горячий шоколад – классификация по способам производства, ассортимент.

2. Китайская чайная культура и чайная церемония.
3. Новая специальность – «бариста».
4. Рисунки на молочной пене.

Тема 8. Барменский фрейринг. Подача счета.

1. Флейринг – его история, особенности, способы и методы.
2. Правильная подача счета.
3. Культура общения.

Критерии оценивания:

- правильность и аргументированность представления информации
- аргументированность выводов
- логичность и последовательность
- уровень обоснованности суждений
- уровень владения терминологией

Шкалы оценивания:

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферативный обзор (доклады, рефераты, сообщения)

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет

регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Примерный перечень тем докладов и сообщений

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
2. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
3. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
4. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
5. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
6. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
7. Лед, правила его приготовления и хранения.
8. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
9. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
10. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
11. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
12. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
13. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления коктейлей.
14. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
15. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
16. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
17. Крепкоалкогольные битеры, их химический состав, питательные свойства.

18. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
19. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
20. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
21. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
22. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
23. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
24. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
25. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
26. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
27. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
28. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
29. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
30. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
31. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
32. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
33. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
34. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
35. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
36. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
37. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
38. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.
39. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.
40. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.

41. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
42. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
43. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.
44. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
45. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
46. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
47. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
48. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
49. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
50. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
51. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
52. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
53. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
54. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
55. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
56. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
57. Условия хранения и реализации вин.
58. Рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин.
59. История развития барного дела.
60. Общие сведения о смешанных напитках.
61. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
62. Охарактеризуйте ассортимент инструментов и приборов, используемых в барном деле.
63. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
64. Формула построения смешанного напитка.
65. Температура подачи, посуда, используемая для отпуски коктейлей.
66. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса».
67. Приведите классификацию баров.
68. Приведите классификацию барной посуды.
69. Опишите организацию снабжения баров.

70. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
71. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
72. Как проводится отчетность бармена.
73. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
74. Приведите классификацию коктейлей по объему.
75. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
76. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
77. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
78. Приведите классификацию коктейлей по способу подачи.
79. Дайте определение понятию «Коктейль»
80. В чем заключается теория построения коктейлей.
81. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
82. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
83. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
84. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
85. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
86. Перечислите способы оформления коктейлей.

Требования к выполнению

Написание реферата является одной из форм самостоятельной работы студентов и направлено на организацию и повышение уровня самостоятельной работы студентов, а также на усиление контроля за этой работой.

Целью написания реферата является привитие студентам навыков самостоятельной работы над литературными и законодательными источниками, опубликованной судебной практикой с тем, чтобы на основе их анализа и обобщения студенты могли делать собственные выводы теоретического и практического характера, обосновывая их соответствующим образом.

В отличие от практических занятий, при проведении которых студент приобретает, в частности, навыки высказывания своих суждений и изложения мнений других авторов в устной форме, написание контрольной работы даст ему навыки лучше делать то же самое, но уже в письменной форме, грамотным языком и в хорошем стиле.

В зависимости от содержания и назначения в учебном процессе контрольные работы можно подразделить на две основные группы (типы):

Научно-проблемный реферат. При написании такой работы студент должен изучить и кратко изложить имеющиеся в литературе суждения по определенному, спорному в теории, вопросу (проблеме) по данной изучаемой

теме, высказать по этому вопросу (проблеме) собственную точку зрения с соответствующим ее обоснованием. В зависимости от изучаемой темы, состава и уровня подготовки студентов тема реферата может быть одной для всех студентов или таких тем может быть несколько, и они распределяются между студентами учебной группы.

Обзорно-информационная работа. Разновидностями такого реферата могут быть:

1) краткое изложение основных положений той или иной книги, монографии, другого издания (или их частей: разделов, глав и т.д.), как правило, только что опубликованных, содержащих материалы, относящиеся к изучаемой теме (разделу) курса. По рефератам, содержание которых может представлять познавательный интерес для других студентов, целесообразно заслушивать в учебных группах сообщения их авторов;

2) подбор и краткое изложение содержания статей по определенной проблеме (теме, вопросу), опубликованных в различных юридических журналах за тот или иной период, либо в сборниках.

Такая работа рассматривается и как первоначальный этап в работе по теме курсовой, дипломной работы.

Темы работ определяются как преподавателем, так и студентом самостоятельно в соответствии с темами Программы курса и согласовывается с преподавателем. При написании студентами научно-проблемных работ им, как правило, должна быть рекомендована преподавателем и литература, подлежащая изучению.

Методическая основа исследования. Основой для подготовки реферата служат, прежде всего, учебные пособия, монографии, периодические издания (журналы, газеты, вестники) посвященные непосредственно различным институтам гражданского права. Для их подборки студент может обратиться с целью согласования как непосредственно к преподавателю, так и к списку рекомендуемой по курсу литературы. Кроме того, слушателям рекомендуется предпринять самостоятельные поиски (в том числе с использованием Интернет ресурсов) соответствующих источников для написания рефератов.

Оформление. Объем работы должен быть в пределах 15-20 страниц машинописного текста (шрифт TimesNewRoman, полуторный интервал). Титульный лист должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения, тема, фамилия и инициалы студента, номер учебной группы, год выполнения.

Шкалы оценивания:

Оценка «отлично» – выполнены все требования к написанию доклада: обозначена проблема и обоснована ее актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем доклада; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

Тестовые задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

– коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

– централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

– унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний:

- 1) Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.
- 2) Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.
- 3) Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.
- 4) Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

3. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Примерный перечень вопросов для реализации тестирования

1. Вместимость кофейной пары?

- а) 50-100мл**
- б) 200-250 мл
- в) 100-150мл
- г) 250-300мл
- д) 500мл

2. Для получения лимонного сока используют экстрактор?

- а) поршневый
- б)шнековый
- в) прессовый
- г) цитрусовый**
- д) фруктовый

3. Бокал для подачи шампанского?

- а) шампанское блюдце
- б) флюте
- в) тулип**
- г) классический

4. По температуре подачи напитки делят?

- а) холодные и теплые
- б) охлажденные и теплые
- в) холодные и горячие**
- г) горячие и теплые

5. Микс-дринг употребляют?

- а) перед едой
- б) перед сном
- в) после трапезы
- г) в любое время**

6. Расшифруйте ССК?

- а) слягчающий-сладкий коктейль
- б) смягчающий-сглаживающий компонент**
- в) сироп с кофе
- г) нет верного ответа

7. Что используют для длинных смешанных напитков, в качестве разбавителей?

- а) основной компонент
- б) наполнители**
- в) пряности
- г) сахарная пудра

8. Основной компонент «Гренадин»?

- а) апельсин
- б) киви
- в) лимон
- г) гранат**
- д) лайм

9. Перевод с англ. слова бар означает?

- а) шкаф с напитками
- б) барьер**
- в) сервант с алкогольными напитками
- г) место для размещения табачных изделий

10. Графин используют для подачи?

- а) шампанского
- б) крепко-алкогольных напитков**
- в) джема
- г) сока
- д) мороженого

11. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?

- а) пони
- б) шерри
- в) снифтер**
- г) ярда

12. Рюмка «Ингалятор», «Балон» используется для подачи?

- а) белого вина красного
- б) десертного вина
- в) красного вина
- г) коньяка**
- д) шампанского

13. Работник за барной стойкой?

- а) официант
- б) бармен**

- в) метродотель
- г) сомелье
- д) заведующий производством

14. К каким блюдам подают белое вино?

- а) блюда из рыбы и птицы
- б) к десертным блюдам
- в) блюдам из овощей
- г) к первым блюдам
- д) **к блюдам из мяса**

15. Мобиле-бар-это?

- а) бар реализующий крепкоалкогольные напитки
- б) специализированный бар, работающий исключительно на приёмах и банкетах
- в) бар где можно быстро перекусить
- г) **передвижной бар на колесах**

16. Где расположен «Кегельбан-бар»?

- а) в холле гостиницы
- б) **в зале для игры**
- в) в аэропорте
- г) в отеле

17. Сито для шейкера?

- а) джиггер
- б) **стрейнер**
- в) каннель
- г) шейкер
- д) гейзер

18. Текилу изготавливают из?

- а) рожь
- б) можжевельника
- в) яблок
- г) ячмень
- д) **агавы**

19. Для подачи напитков на основе кофе используют?

- а) порто
- б) гоблет
- в) **айриш-кофе**
- г) кофейную чашку

20. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40-100см³?

- а) коктейльная
- б) пони
- в) шот**
- г) хот-шот

21. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?

- а) хайбол**
- б) зомби
- в) тумблер
- г) рокс

22. Фильтр для отделения напитка от льда?

- а) слайсер
- б) сифон
- в) стрейнер**
- г) джазва

23. Шейкер используют ?

- а) для отделения сливок
- б) для смешивания напитков**
- в) для взбивания кремов
- г) для дробления льда

24. Блендер позволяет приготовить?

- а) коктейль**
- б) чанахи
- в) кокот
- г) паштет
- д) фреш

25. Красное вино подают в рюмке?

- а) флюте б) икерная в) ренвейная
- г) мадерная д) **лафитная**

26. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000см³? а) пиво

- б) ром в) вино г) джин д) водка

27. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

- а) коктейль**
- б) компот
- в) экстракт

- г) мультивитаминный сок
- д) эссенция

28. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина?

- а) мецкаль**
- б) ром
- в) кашаса
- г) виски
- д) коньяк

29. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?

- а) вкус кофе
- б) ореховый**
- в) фруктовый
- г) цитрусовый
- д) мятный

30. Назначение ССК-?

- а) придает коктейлям горечь
- б) снижает остроту вкуса основного ингредиента**
- в) возбуждает нервную систему
- г) успокаивает

31. Какая рюмка используется для подачи белого вина?

- а. Лафинтая
- б. Рейнвейная
- в. Мадерная

32. Какой из перечисленных маркировок соответствует коньяк наиболее высокого качества?

- а. V.O.
- б. V.S.O.P.
- в. V.O.P.
- г. V.S.E.P.
- д. V.S.O.

33. При какой температуре следует подавать белые сухие столовые вина?

- а. 10-14 °С
- б. 18-20 °С
- в. 9-10 °С

34. Коктейли «смеш» это:

- а. Коктейли с яйцом и молоком
- б. Коктейли с мятой
- в. Коктейли с фруктами
- г. Коктейли с молоком

35. Джулепы это:

- а. Напитки с побегами свежей мяты
- б. Напитки с кислыми соками
- в. Напитки, посыпанные мускатным орехом

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Зачет

Зачет является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Оценка «зачтено» выставляется в результате собеседования по заранее предложенным обучающимся вопросам с учетом результатов текущей аттестации.

Перечень вопросов к зачету

1. Виды, классификация баров. Правильная организация рабочего места бармена.
2. Обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье) Его ответственность и обязанности.
3. Правильное составление винной карты. Подбор вин к блюдам.
4. Технология приготовления, особенности и некоторые рецептуры сиропов, морсов.
5. Способы заваривания чая.
6. Способы приготовления и подачи кофе.
7. Характеристика и подача безалкогольных смешанных напитков.
8. Характеристика, способы приготовления и подача крепких алкогольных напитков.
9. Технология промышленного пивоварения. Подача пива.
10. Разновидности пива. Определение качества пива.

11. Классификация вин.
12. Особенности приготовления и подачи «partydrinks».
13. Коктейли-аперитивы.
14. Коктейли-диджестивы.
15. Классические коктейли. Их приготовление и подача.
16. Способы налива напитков.
17. Разновидности баров.
18. Размещение продуктов и оборудования.
19. Обязанность персонала, подающего алкоголь.
20. Встроенное оборудование.
21. Классическое наполнение ВК.
22. Принцип сочетаемости блюд и напитков.
23. Характеристика и приготовление сиропов и морсов.
24. Способы заваривания и подачи чая, кофе.
25. Приготовление и подача эг-ногов, безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крющонов, аперитивов, коблеров.
26. Характеристика пива.
27. Вина.
28. Характеристика и подача водки, бренди, рома, виски, ликера, наливки, настойки, коньяка, бальзама.
29. Крющоны, пунши.
30. Глинтвейны, Эг-ноги.
31. Джулепы, коблеры, тодди.
32. Слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы.
33. Кулеры, рикки, гроги, эг-ноги, сангари.
34. Коктейли.
35. Флейринг – его история, особенности.
36. Правильная подача счета.
37. Техника приготовления коктейлей.
38. Послеобеденные коктейли.
39. Сливочные коктейли.
40. Коктейли длинного глотка.
41. Кислые коктейли.

Шкалы оценивания:

Оценка «зачтено» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «не зачтено» – допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наиболее активным методом овладения знаниями является самостоятельная работа студентов, способы реализации которой формируются как в ходе аудиторных, так и внеаудиторных занятий.

Самостоятельная работа студентов - это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов - это метод глубокого и всестороннего изучения прорабатываемого материала, имеющей первостепенное значение при подготовке и воспитании высокопрофессиональных кадров.

Таким образом, самостоятельная работа студентов, наряду с аудиторной, представляет одну из форм учебного процесса и является его существенной частью.

Объем самостоятельной работы студентов определяется учебными планами и рабочими программами дисциплин.

Основной задачей самостоятельной работы студентов являются формирование интересов к познавательной деятельности и навыков самостоятельной работы в профессиональной сфере.

Виды самостоятельной работы студентов делится на:

а) самостоятельную работу, включенную в учебные рабочие планы направления подготовки;

б) виды работы, дополнительно применяемые кафедрой при изучении дисциплины.

Контроль самостоятельной работы студентов проводится в зависимости от вида самостоятельной работы и имеет различные формы.

Основной формой контроля и оценки самостоятельной работы студентов при изучении курса является проведение промежуточных и итоговой аттестаций в рамках оценки знаний.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>
2. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.
3. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2011. – 544 с.
4. Ситникова О.В. Ресторан и кафе с нуля. – СПб.: Питер, 2010. – 192 с.
5. Нормы и правила обслуживания в ресторанном бизнесе / А.Л. Лесник, М.Н. Смирнова. – М.: ООО»АС ПЛЮС», 2012. – 104 с.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

- 1) ЭБС «Znaniium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znaniium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);
- 2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>
- 3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).