

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

**Кафедра «Технологии пищевых производств»**



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.02.08 – Организация обслуживания в баре**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная


Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания в баре» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



---


(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



---

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5.	Содержание дисциплины.....	7
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
6.	Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	9
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	10
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	12
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	13
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	13
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
10.	Образовательные технологии.....	13
11.	Оценочные средства.....	14
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	16
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	18
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	22
13.	Лист регистрации изменений.....	23

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель учебной дисциплины заключается в подготовке обучающихся к практической деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины:

1. Дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных
2. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
3. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
4. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
5. Обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
6. Обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
7. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная дисциплина «Организация обслуживания в баре» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формам обучения.

Изучение учебной дисциплины «Организация обслуживания в баре» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «менеджмент», «маркетинг», «экономика», «компьютерные технологии», «логистика», «правовое регулирование профессиональной деятельности», «физиология питания», «санитария и гигиена питания», «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Организация обслуживания в баре» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Технология производства на предприятиях индустрии питания», «Технология производства функциональных продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
-----------------	------------------------	---------------------

ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает: мотивационные программы стимулирования работников производства
		Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
		Владеет: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала
		Умеет: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
		Владеет: осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает: основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая такие, как теории групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; специальные методы нормирования труда; основы организации труда
		Умеет: анализировать производственный процесс, выбирать оптимальный вариант технологии и организации труда; применять в соответствующих случаях для решения вопросов повышения мотивации и качества выполнения работ в сферах деятельности организации основные теории и концепции мотивации персонала; рассчитывать нормы в соответствие с особенностями

		<p>технологического и трудового процессов, их внедрять и корректировать по мере изменения организационно-технических условий; проектировать режимы работы оборудования, приемы и методы труда</p>
		<p>Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности</p> <p>других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей в развитии подчиненных и для выбора соответствующих методов удовлетворения этих потребностей; навыками проектирования систем обслуживания рабочих мест; режимов труда и отдыха</p>
ПК-23	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	Знает: современные методы управления
		Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива
ПК-29	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	Знает: предметную область и структуры проекта; составлять организационно-технологическую модель проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; формировать
		Умеет: навыками решения задач профессиональной деятельности средствами информационных технологий
		Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей

#### 4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

##### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
					8
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	<b>68</b>				<b>68</b>
В том числе:					
Лекции	16				16
Практические занятия (ПЗ)	32				32
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>60</b>				<b>60</b>
В том числе:					
Реферат					
Эссе					
Тестирование					
Вид промежуточной аттестации ( <i>зачет с оценкой</i> )	зачет с оценкой				зачет с оценкой
Общая трудоемкость	часы				108
	зачетные единицы	108			108
		3			3

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс 4			
					8
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	<b>8</b>				<b>8</b>
В том числе:	-				-
Лекции	2				2
Практические занятия (ПЗ)	6				6
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>96</b>				<b>96</b>
В том числе:					
Реферат					
Эссе					
Тестирование					
Вид промежуточной аттестации ( <i>зачет с оценкой</i> )	зачет с оценкой/4				зачет с оценкой/ 4
Общая трудоемкость	часы				108
	зачетные единицы	108			108
		4			4

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом<sup>1</sup>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Учебно-тематический план по очной форме обучения

Объем учебных занятий составляет 68 часа.

Объем самостоятельной работы 76 часа.

№ п/п	Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
		Всего	Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация	Контактная работа обучающихся с преподавателем			
				Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<b>Раздел 1: Организация и технология обслуживания в барах</b>	<b>13</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>13</b>	-	<b>20</b>
2	Тема 1. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара.	7	4	3	1	-	2
3	Тема 2. Стили работы бармена	7	4	3	1	-	2
4	Тема 3. Правила профессионального поведения бармена. Основной этап обслуживания в баре	7,5	4	3,5	1,5	-	3
5	Тема 4. Музыка в баре. Алгоритм исполнения заказа в баре.	7	4	3	1	-	2
6	Тема 5. Техника откупоривания бутылок. Лёд его назначение	7	4	3	1	-	2
7	Тема 6. Техника разлива основных напитков в баре	7,5	4	3,5	1,5	-	2
8	Тема 7. Расчет с посетителями	7	4	3	1	-	2
9	Тема 8. Заключительный этап обслуживания в баре оказания услуг	7	4	3	1	-	2
10	Тема 9. Отчётность бармена и контроль за работой бара.	15	8	7	4	-	3
11	<b>Раздел 2: Технология приготовления коктейлей.</b>	<b>51</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	-	<b>12</b>
12	Тема 10. Коктейли и смешанные напитки.	17	12	5	1	-	4
13	Тема 11. Алкогольные напитки. Пиво, безалкогольные напитки.	17	12	5	1	-	4
14	Тема 12. Приготовление смешанных напитков и коктейлей	17	12	5	1	-	4
<b>Общий объем, часов</b>		<b>108</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	-	<b>32</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>		<b>Зачет с оценкой</b>					



## 5.2. Учебно-тематический план по заочной форме обучения

Объем учебных занятий составляет 12 часов.

Объем самостоятельной работы 123 часа.

№ п/п	Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
		Всего	Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация	Контактная работа обучающихся с преподавателем			
				Всего	Лекционного типа	Лабораторные занятия	Семинарского типа
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1</b>	<b>Раздел 1: Организация и технология обслуживания в барах</b>	<b>62</b>	<b>56</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>
2	Тема 1. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара.	7,75	7	0,75	0,25	0,5	-
3	Тема 2. Стили работы бармена	7,75	7	0,75	0,25	0,5	-
4	Тема 3. Правила профессионального поведения бармена. Основной этап обслуживания в баре	7,75	7	0,75	0,25	0,5	-
5	Тема 4. Музыка в баре. Алгоритм исполнения заказа в баре.	7,75	7	0,75	0,25	0,5	-
6	Тема 5. Техника откупоривания бутылок. Лёд его назначение	87,5	7	0,5	-	0,5	-
7	Тема 6. Техника разлива основных напитков в баре	7,5	7	0,5	-	0,5	-
8	Тема 7. Расчёт с посетителями	8,5	8	0,5	-	0,5	-
9	Тема 8. Заключительный этап обслуживания в баре оказания услуг	8,5	8	0,5	-	0,5	-
7	Тема 9. Отчётность бармена и контроль за работой бара.	10	8	-	-	-	-
<b>8</b>	<b>Раздел 2: Технология приготовления коктейлей.</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>
9	Тема 10 Коктейли и смешанные напитки.	11,5	10	1,5	0,5	1	-
10	Тема 11. Алкогольные напитки. Пиво, безалкогольные напитки.	11,5	10	1,5	0,5	1	-
11	Тема 12. Приготовление смешанных напитков и коктейлей	22	20	2	1	1	-
<b>Общий объем, часов</b>		<b>108</b>	<b>96</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>		<b>Зачет с оценкой/ 4</b>					

**Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения**

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема. Подготовка бара к обслуживанию.	Лекция- беседа
2.	Тема. Приемы работы бармена.	Лекция- беседа
3.	Тема. Приготовления безалкогольных смешанных напитков	Лекция- беседа
4.	Тема. Приготовление горячих смешных напитков	Лекция- беседа

**6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Характеристика различных видов бара</b>				
1.	Тема 1.1	Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.	Устный опрос	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
2.	Тема 1.2	Приемы работы бармена.	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
3.	Тема 1.3	Организация обслуживания в баре.	Устный опрос,	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
4.	Тема 1.4	Карта вин и коктейлей бара.	доклады	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
5.	Тема 1.5	Посуда и инвентарь бара	Устный опрос,	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
6.	Тема 2.1	Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Устный опрос,	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
7.	Тема 2.2	Основы построения смешанных напитков и коктейлей	доклады	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
8.	Тема 2.3	Приготовления безалкогольных смешанных напитков.	Устный опрос,	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
9.	Тема 2.4	Приготовление алкогольных смешанных напитков.	доклады	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29
10	Тема 2.5	Приготовление горячих смешных напитков.	Устный опрос,	ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29

11	Тема 2.6	Приготовление экзотических коктейлей.	доклады	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>
12	Тема 2.7	Приготовление алкогольных напитков	Устный опрос,	<i>ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29</i>

### 6.1. План самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов очная форма/ заоч. форма
1.	Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.	Подготовка докладов	Проработать теоретический материал, электронные ресурсы	4/10
2.	Тема 1.2 Приемы работы бармена.	Подбор необходимого оборудования и инвентаря для оснащения рабочего места бармена.	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	4/10
3.	Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	8/12
4.	Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу	проработать теоретический материал, выучить формулы расчета оборудования, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	4/10
5.	Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	4/12
6.	Тема 2.1 Компоненты, используемые для	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную	6/10

	приготовления смешанных напитков и коктейлей.	к опросу	литературу, подготовиться к тестированию.	
7.	Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	6/12
8.	Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	8/12
9.	Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.	Подготовка к выполнению практического задания	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	8/12
10.	Тема 2.5 Приготовление горячих смешанных напитков.	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	8/12
11.	Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.	Подготовка к тестированию и выполнению практического задания	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	8/12
12.	Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных напитков	Работа с учебной литературой и лекциями, подготовка к опросу, доклады	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу, подготовиться к выполнению практического задания	8/12

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и

специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

## **7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

Учебным планом не предусмотрено

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):**

### ***а) Основная литература***

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011 <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

2. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

### **б) Дополнительная литература:**

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.-СПб.: Троицкий мост,2012.-208с.

### **в)Перечень лицензионного программного обеспечения**

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

### **г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс

2. Договор с ЭБС «Znanium.com»
3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; 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; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

Лаборатория "Учебный ресторан" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашинa; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина открытая с посудой.

## **10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

*Лекция-беседа*, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа

позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

## 11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Менеджмент ресторанных услуг» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет с оценкой	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с

выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

## 11.1. Оценочные средства текущего контроля

### Вопросы для устного опроса

1. Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения.
2. Барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
3. Размещение кассовой машины.
4. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара.
5. Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами имоечной столовой посуды.
6. Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика.
7. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.
8. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений.
9. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.
10. Получение столового белья.
11. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов.
12. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена.
13. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой.
14. Способы охлаждения стаканов для коктейлей.



15. Лед: назначение виды и подготовка.
16. Правила пользования барными инструментами
17. Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
18. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.
19. Последовательность подачи блюд и напитков.
20. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена.
21. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к
22. информации.
23. Меню: понятие, назначение, виды.
24. Требования, предъявляемые к составлению меню.
25. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.
26. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.
27. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.
28. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.
29. Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля.
30. Гарниры и топпинги.
31. Технологические карты разных коктейлей.
32. Оформление и подача коктейлей.
33. Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгнотов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками.
34. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес.
35. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов
36. Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги.
37. Технологические карты коктейлей.
38. Оформление и подача коктейлей.
39. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе.
40. Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крүшоны и сангрия и т.д.
41. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
42. Должностные инструкции.
43. Определение факторов, которые определяют качество услуг питания.
44. Методы оценки качества.
45. Автоматизация технологических процессов обслуживания.

#### **Темы докладов**

1. История развития барного дела.
2. Общие сведения о смешанных напитках.
3. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
4. Охарактеризуйте ассортимент инструментов и приборов, используемых в барном деле.
5. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
6. Приведите формулу построения смешанного напитка.
7. Температура подачи, посуда, используемая для отпуски коктейлей.
8. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
9. Перечислите рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базеводки, горьких настоек.

10. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базевиски.
11. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базеджина.
12. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базерома.
13. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
14. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.
15. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
16. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
17. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
18. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
19. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
20. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
21. Лед, правила его приготовления и хранения.
22. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
23. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
24. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
25. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
26. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
27. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления.

## 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет с оценкой**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.	Раздел 1,2
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.	

ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: мотивационные программы стимулирования работников производства	Раздел 1,2
		Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ	
		Владеть: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства	
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала	Раздел 1,2
		Уметь: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения	
		Владеть: осуществлять взаимодействие между членами команды	
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Раздел 1,2
		Уметь: планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей	
		Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Знать: современные методы управления.	Раздел 1,2
		Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.	
		Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива.	
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными	Знать: технологическое оборудование	Раздел 1,2

	организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	
		Владеть: основами проектирования предприятий общественного питания	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-23, ПК-29.	<p>Тема 1.1 Подготовка бара к обслуживанию. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в баре. Правила оказания услуг.</p> <p>Тема 1.2 Приемы работы бармена.</p> <p>Тема 1.3 Организация обслуживания в баре.</p> <p>Тема 1.4 Карта вин и коктейлей бара.</p> <p>Тема 1.5 Посуда и инвентарь бара</p> <p>Тема 2.1 Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Тема 2.2 Основы построения смешанных напитков и коктейлей</p> <p>Тема 2.3 Приготовления безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.5 Приготовление горячих смешанных напитков.</p> <p>Тема 2.6 Приготовление экзотических коктейлей.</p> <p>Тема 2.7 Приготовление средне-алкогольных</p>	<p>доклад,</p> <p>УО,</p> <p>Зачет с оценкой</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения - 7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки - 0-4 балла.</p> <p><b>От 0 до 10 баллов</b></p>

	напитков		
--	----------	--	--

### Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу: вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
25. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса».
26. Приведите классификацию баров.
27. Приведите классификацию барной посуды.
28. Опишите организацию снабжения баров.
29. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
30. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
31. Как проводится отчетность бармена.
32. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
33. Приведите классификацию коктейлей по объему.
34. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
35. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.

36. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
37. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
38. Дайте определение понятию «Коктейль»
39. В чем заключается теория построения коктейлей.
40. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
41. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
42. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
43. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
44. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
45. Перечислите способы оформления коктейлей.
46. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
47. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
48. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
49. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
50. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
51. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
52. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
53. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
54. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
55. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
56. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
57. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
58. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
59. Условия хранения и реализации вин.
60. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
61. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

## **12. 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 оснащенные 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.



### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			