

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Башкирский институт технологий и управления (филиал) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)
_____ Е.В. Кузнецова
« 29 » _____ 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.01 Проектирование меню напитков и эногастрономия

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

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

к.т.н. доцент Пономарев Евгений евгеньевич

Рабочая программа дисциплины (модуля)


"Проектирование меню напитков и эногастрономия"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии

с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП


 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

 _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основ составления меню напитков и принципов эногастрономии.
Освоение методов выбора и сочетания напитков с различными блюдами.
Развитие навыков оценки качества и вкусовых характеристик напитков.
Формирование знаний о культуре потребления напитков и этикете.
Обучение принципам работы с поставщиками и выбору оптимальных вариантов напитков для меню.
Получение представления о современных тенденциях в области составления меню напитков.

1.2. Задачи:

Изучить основные принципы составления меню напитков, включая выбор типа напитков, количества порций и стоимости.
Научиться выбирать и сочетать напитки с различными блюдами, учитывая их вкусовые характеристики и сочетаемость.
Овладеть навыками оценки качества и вкуса напитков, а также их соответствия блюдам.
Изучить культуру потребления напитков, правила этикета и особенности подачи напитков на различных мероприятиях.
Освоить принципы работы с поставщиками напитков, выбирать оптимальные варианты и контролировать качество поставляемых напитков.
Следить за современными тенденциями в области составления меню напитков и применять их на практике.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Распределение часов дисциплины

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

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 8 семестр

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

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

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

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

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интегракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Раздел 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии						
1.1	<p>Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Определение понятий “меню напитков” и “эногастрономия”. История развития эногастрономии и ее влияние на составление меню напитков. Принципы составления меню напитков: учет вкусовых предпочтений, сочетаемость блюд и напитков, бюджет заведения. Классификация напитков по различным признакам (алкоголь, безалкогольные, горячие, холодные и т.д.). Особенности выбора и сочетания различных видов напитков с блюдами в меню. Методы оценки качества и вкуса напитков при составлении меню. Правила культуры потребления напитков и этикета при подаче меню. Работа с поставщиками напитков и выбор оптимальных вариантов для меню. Современные тенденции и инновации в составлении меню напитков. Лекция посвящена основам составления меню напитков и принципам эногастрономии. Рассматривается история развития эногастрономии, ее влияние на формирование меню. Обсуждаются принципы составления меню, классификация напитков и особенности их выбора и сочетания с блюдами. Также рассматриваются методы оценки качества и вкуса напитков, правила культуры их потребления и этикета подачи. Отдельно освещается работа с поставщиками и выбор оптимальных вариантов напитков. В завершение рассматриваются современные тенденции и инновации в составлении меню.</p> <p>Знать: основы составления меню</p>	8	4	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	напитков и принципы эногастрономии /Лек/						
1.2	<p>Практическая работа. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Обсуждение основных понятий и определений в области эногастрономии и составления меню напитков. Изучение принципов составления меню напитков и их применение на практике. Анализ различных видов напитков и их характеристик, выбор оптимальных вариантов для составления меню. Оценка качества и вкуса различных напитков, выбор наиболее подходящих для определенных блюд. Изучение правил культуры потребления напитков и этикета, их применение при подаче меню. Работа с поставщиками напитков, выбор оптимальных условий поставки и контроль качества. Исследование современных тенденций и инноваций в области составления меню, адаптация их к условиям конкретного заведения. Разработка и оформление меню напитков для разных типов заведений с учетом их специфики и потребностей клиентов. Презентация и обсуждение результатов практической работы, анализ успехов и трудностей в процессе составления меню напитков.</p> <p>Уметь: составлять меню напитков с учетом принципов эногастрономии</p> <p>Владеть: навыками составления меню напитков на основе принципов эногастрономии /Пр/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Реферат
1.3	<p>Самостоятельная работа. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных понятий и определений в области составления меню напитков и эногастрономии. Анализ принципов составления меню напитков, их применение на практике. Исследование различных видов напитков, их характеристик и особенностей выбора для составления меню. Анализ методов оценки качества и вкуса напитков, их выбор для определенных блюд. Изучение правил культуры</p>	8	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>потребления напитков, этикета их подачи и применение на практике. Исследование работы с поставщиками напитков, выбора оптимальных условий поставки и контроля качества.</p> <p>Анализ современных тенденций и инноваций в области составления меню напитков, адаптация их к условиям заведения.</p> <p>Самостоятельное составление меню напитков для различных заведений с учетом специфики и потребностей клиента.</p> <p>Оформление и презентация результатов самостоятельной работы, анализ успеха и трудностей при составлении меню напитков.</p> <p>Содержание самостоятельной работы соответствует плану, который был представлен выше.</p> <p>Студенты изучают основные понятия и определения в области составления меню напитков и эногастрономии, анализируют принципы составления меню напитков и применяют их на практике, исследуют различные виды напитков, выбирают оптимальные варианты для составления меню, оценивают качество и вкус напитков, изучают правила культуры потребления напитков, проводят работу с поставщиками напитков, выбирают оптимальные условия поставки и контролируют качество, анализируют современные тенденции и инновации в области составления меню напитков, адаптируют их к условиям своего заведения и составляют меню напитков для различных предприятий с учетом их специфики и потребностей клиентов.</p> <p>Знать: основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Уметь: составлять меню напитков с учетом принципов эногастрономии</p> <p>Владеть: навыками составления меню напитков на основе принципов эногастрономии /Ср/</p>						
	<p>Раздел 2. Раздел 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p>						
2.1	<p>Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание: В ходе лекции студенты изучают основные понятия и принципы выбора и сочетания напитков и блюд, анализируют различные виды</p>	8	4	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>сочетаний, выбирают оптимальные варианты сочетаний для различных типов заведений, оценивают качество и вкус сочетаний, изучают правила культуры потребления и этикета сочетаний, проводят работу с поставщиками, выбирают оптимальные условия поставки и контролируют качество сочетаний, анализируют современные тренды и инновации в выборе и сочетании напитков и блюд и адаптируют их к конкретным условиям. В конце лекции студенты разрабатывают и оформляют меню сочетаний напитков и блюд для различных типов предприятий и представляют свои результаты.</p> <p>План проведения: Введение в тему: определение понятий “напиток” и “блюдо”, их классификация и характеристики.</p> <p>Принципы выбора и сочетания напитков и блюд: учет вкусовых предпочтений, сочетаемости, бюджета заведения и т. д.</p> <p>Методы оценки качества и вкуса сочетаний напитков и блюд.</p> <p>Правила культуры потребления сочетаний напитков и блюд, этикет и подача.</p> <p>Работа с поставщиками сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных поставщиков и контроль качества.</p> <p>Современные тенденции в выборе и сочетании напитков и блюд, адаптация мировых тренд</p> <p>Знать: основы выбора и сочетания напитков с различными видами блюд /Лек/</p>						
2.2	<p>Практическая работа. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание: Обсуждение основных понятий и принципов выбора и сочетания напитков с различными видами блюд. Анализ различных сочетаний напитков с блюдами и выбор оптимальных сочетаний для конкретного типа заведения. Оценка качества и вкуса различных сочетаний напитков и блюд, выбор наиболее подходящих сочетаний для определенных типов блюд. Изучение правил культуры потребления сочетаний напитков и блюд, этикета подачи и применение их на практике. Работа с поставщиками сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных условий поставки и контроль качества продукции.</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Реферат

	<p>Изучение современных тенденций в выборе и сочетании напитков с различными видами блюд, адаптация мировых трендов и инноваций.</p> <p>Разработка и оформление меню сочетаний напитков и блюд для разных типов предприятий с учетом их специфики, потребностей клиентов и современных трендов.</p> <p>Презентация и обсуждение результатов практической работы, анализ успешных и неудачных сочетаний и трудностей в процессе выбора и сочетания напитков с разными видами блюд.</p> <p>Содержание практической работы соответствует плану, который был предложен выше. Студенты обсуждают основные понятия и принципы выбора и сочетания напитков, анализируют различные сочетания, выбирают оптимальные сочетания для конкретных типов предприятий, оценивают качество и вкус сочетаний, изучают правила культуры потребления, проводят работу с поставщиками, адаптируют мировые тренды и инновации, разрабатывают и оформляют меню сочетаний для разных типов предприятий. В конце работы студенты представляют свои результаты и обсуждают успехи и трудности в процессе выбора и сочетания напитков.</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать напитки с различными видами блюд</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания напитков с различными типами блюд /Пр/</p>						
2.3	<p>Самостоятельная работа. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание: Студенты изучают ключевые понятия и принципы сочетания напитков и разных видов блюд, анализируют разные сочетания, подбирают оптимальные сочетания для определенных видов предприятий, оценивают качество и вкус комбинаций, изучают правила этикета и проводят работу с поставщиками. В результате студенты самостоятельно разрабатывают и оформляют меню сочетаний для различных видов предприятий и представляют итоги своей работы.</p> <p>План занятий: Изучение основных понятий и принципов сочетания напитков и различных видов блюд.</p>	8	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>Анализ различных сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных сочетаний для определенного типа предприятия. Оценка качества и вкуса сочетаний напитков, выбор наилучших сочетаний для отдельных видов блюд.</p> <p>Изучение правил культуры потребления сочетаний, этикета и их практическое применение.</p> <p>Работа с поставщиками сочетаний, выбор наилучших условий поставки и контроль за качеством продукции.</p> <p>Исследование современных тенденций в подборе и сочетании напитков с разными блюдами, адаптация мировых тенденций и внедрение инноваций.</p> <p>Самостоятельное создание и оформление меню сочетаний напитков для разных предприятий с учетом их особенностей, потребностей покупателей и современных тенденций.</p> <p>Знать: основы выбора и сочетания напитков с различными видами блюд</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать напитки с различными видами блюд</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания напитков с различными типами блюд /Ср/</p>						
	<p>Раздел 3.Раздел 3. Работа с поставщиками и современные тенденции</p>						
3.1	<p>Тема 3. Практическая работа. Работа с поставщиками и современные тенденции</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными понятиями и принципами работы с поставщиками: выбор оптимального поставщика, контроль качества, заключение договоров.</p> <p>Практическое задание: анализ работы с поставщиками на примере конкретного предприятия (ресторана, кафе).</p> <p>Обсуждение современных тенденций в составлении меню: адаптация мировых трендов, использование инновационных технологий, учет экологической составляющей.</p> <p>Практическое задание: разработка современного меню напитков с учетом мировых трендов и инновационных технологий.</p> <p>Обсуждение принципов выбора поставщиков и составления меню с</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Реферат

	<p>учетом современных трендов. Выполнение индивидуального задания: выбор поставщиков и составление меню с учетом современных тенденций для конкретного предприятия. Подведение итогов практической работы:</p> <p>Уметь: работать с поставщиками и учитывать современные тенденции при составлении меню</p> <p>Владеть: навыками работы с поставщиками и учета современных тенденций при составлении меню /Пр/</p>						
3.2	<p>Самостоятельная работа. Работа с поставщиками и современные тенденции</p> <p>Краткое содержание: Студенты изучают принципы работы с поставщиками, анализируют работу с поставщиками на конкретных примерах, изучают современные тенденции в составлении меню и разрабатывают современные меню с учетом этих тенденций. Также они выбирают поставщиков и составляют меню с учетом современных требований, адаптируя их к условиям конкретного предприятия. В конце студенты представляют результаты своей работы и обсуждают возникшие сложности и успехи. План проведения занятия: Изучение основных принципов работы с поставщиками и современных тенденций в составлении меню. Анализ работы с поставщиками на конкретном примере предприятия (ресторан, кафе и т.д.). Изучение и анализ современных тенденций в составлении меню, включая адаптацию мировых трендов, использование инновационных технологий и учет экологической составляющей. 4 .Самостоятельное составление современного меню с учетом мировых трендов и инновационных технологий на примере конкретного предприятия. Выбор поставщиков и составление меню с учетом современных тенденций, адаптация к условиям конкретного предприятия. 6 .Презентация и обсуждение результатов самостоятельной работы. Анализ успехов и трудностей, возникших при выполнении заданий.</p> <p>Знать: основные принципы работы</p>	8	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>с поставщиками и современные тенденции в составлении меню</p> <p>Уметь: работать с поставщиками и учитывать современные тенденции при составлении меню</p> <p>Владеть: навыками работы с поставщиками и учета современных тенденций при составлении меню /Ср/</p>						
	<p>Раздел 4.Раздел 4. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p>						
4.1	<p>Тема 4. Практическая работа. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Краткое содержание: Знакомство с традиционными рецептами национальных напитков и блюд Республики Башкортостан. Дегустация национальных напитков и оценка их вкусовых качеств. Выбор наиболее подходящих национальных напитков для каждого традиционного блюда Республики Башкортостан. Сочетание национальных напитков с традиционными блюдами с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей. Разработка рекомендаций по подаче и сервировке национальных напитков на традиционных мероприятиях Республики Башкортостан.</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать национальные напитки с традиционными блюдами Республики Башкортостан с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан /Пр/</p>	8	2	0	0		Реферат
4.2	<p>Самостоятельная работа. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Краткое содержание: Введение в проектирование меню напитков в Республике Башкортостан Основы составления меню напитков с учётом традиций Республики Башкортостан Классификация национальных напитков Республики</p>	8	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>Башкортостан и их характеристика Эногастрономический анализ: выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан Оценка качества и вкуса национальных напитков Республики Башкортостан Культура потребления национальных напитков Республики Башкортостан. Этикет и особенности подачи национальных напитков на мероприятиях Работа с поставщиками национальных напитков Республики Башкортостан. Выбор оптимальных вариантов и контроль качества Современные тенденции и инновации в составлении меню национальных напитков Республики Башкортостан Разработка меню национальных напитков для различных типов мероприятий с учётом традиций Республики Башкортостан Итог самостоятельной работа: составление меню национальных напитков для традиционного праздника в Республике Башкортостан</p> <p>Знать: методы выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать национальные напитки с традиционными блюдами Республики Башкортостан с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан /Ср/</p>						
4.3	<p>Подготовка и проведение зачета</p> <p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p>	8	0	0	0		Вопросы к зачету, Итоговое тестирование

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

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технология организации самостоятельной работы

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, 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 занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирования и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым

играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

Недостаточный уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют

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

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы

Пороговый уровень:

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач

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

Высокий уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

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

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
3. Продвинутый уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания
4. Высокий уровень

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии

1. Что такое «меню напитков»?
2. Какие основные принципы составления меню напитков?
3. Что такое эногастрономия?
4. Какие основные понятия и термины используются в эногастрономии?
5. Как происходит работа с поставщиками напитков?
6. Какие современные тенденции учитываются при составлении меню напитков?
7. Какую роль играют инновации в области составления меню напитков?
8. Как осуществляется контроль качества напитков?
9. Как оценивается качество и вкус различных напитков?
10. Какие правила культуры потребления напитков существуют?
11. Какие особенности имеют различные виды напитков и как их сочетать?
12. Как учитываются потребности клиентов при составлении меню напитков?

Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами

1. Какие принципы выбора и сочетания напитков с блюдами существуют?
2. Как оценить качество и вкус сочетания напитка и блюда?
3. Какие правила культуры потребления сочетаний напитка и блюда существуют?
4. Как работать с поставщиками сочетаний напитка и блюда?
5. Какие современные тенденции в выборе и сочетании напитков с блюдами существуют?
6. Как адаптировать мировые тренды в выборе и сочетании напитков с блюдами?
7. Как составить меню сочетаний напитка и блюда для определенного типа предприятия?
8. Какие особенности сочетания различных видов напитков и блюд нужно учитывать?
9. Какие потребности клиентов учитываются при составлении меню сочетаний напитка и блюда?
10. Как выбрать оптимальное сочетание напитка и блюда для конкретного типа предприятия?
11. Что включает в себя работа с поставщиками сочетаний напитков и блюд?
12. Какие инновации используются в выборе и сочетании напитков с блюдами?
13. Как учесть экологическую составляющую при выборе и сочетании напитков с блюдами?
14. Какие методы оценки качества и вкуса сочетаний напитка и блюда используются?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии

1. Дайте определение понятию “меню напитков”.
2. Перечислите основные принципы составления меню напитков.
3. Объясните, что такое эногастрономия.
4. Перечислите и объясните основные понятия и термины, используемые в эногастрономии.
5. Опишите процесс работы с поставщиками напитков.
6. Перечислите современные тенденции, учитываемые при составлении меню напитков.
7. Объясните роль инноваций в области составления меню напитков.
8. Опишите процесс контроля качества напитков.
9. Объясните, как оценивается качество и вкус различных напитков.
10. Перечислите правила культуры потребления напитков.
11. Объясните особенности различных видов напитков и принципы их сочетания.
12. Объясните, каким образом учитываются потребности клиентов при составлении меню напитков.
13. Перечислите принципы выбора и сочетания напитков с блюдами.
14. Опишите процесс оценки качества и вкуса сочетания напитка и блюда.
15. Перечислите правила культуры потребления сочетаний напитка и блюда.
16. Опишите процесс работы с поставщиками сочетаний напитка и блюда.

Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами

1. Опишите процесс адаптации мировых трендов в выборе и сочетании напитков с блюдами.
2. Опишите процесс составления меню сочетаний напитка и блюда для определенного типа предприятия.
3. Объясните особенности сочетания различных видов напитков и блюд.
4. Опишите, как учитываются потребности клиентов при составлении меню сочетаний напитка и блюда.
5. Опишите процесс выбора оптимального сочетания напитка и блюда для конкретного типа предприятия.
6. Опишите работу с поставщиками сочетаний напитков и блюд.
7. Опишите инновации, используемые в выборе и сочетании напитков с блюдами.
8. Объясните важность экологической составляющей при выборе и сочетании напитков с блюдами.
9. Опишите методы оценки качества и вкуса сочетаний напитка и блюда.
10. Перечислите современные тенденции в выборе и сочетании напитков с блюдами.

Тема 3.

1. Объясните основные принципы работы с поставщиками в ресторанной индустрии.
2. Опишите процесс выбора оптимального поставщика для ресторана.
3. Опишите процесс контроля качества продукции поставщиков.
4. Объясните, что современные тенденции в ресторанном бизнесе.
5. Опишите процесс учета современных трендов при составлении меню.
6. Объясните процесс адаптации мировых трендов в ресторанном бизнесе.
7. Опишите инновационные технологии, используемые в ресторанном бизнесе сегодня.
8. Объясните, что такое экологическая составляющая в ресторанном бизнесе и как её учитывать.
9. Опишите принципы выбора поставщиков и составления меню с учётом современных трендов.
10. Объясните, что такое работа с поставщиками и как она выполняется.

Тема 4. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан

1. Какие национальные напитки Республики Башкортостан наиболее популярны и известны?
2. Каковы основные ингредиенты, используемые при приготовлении национальных напитков Башкортостана?
3. Как сочетаются национальные напитки с традиционными блюдами Башкортостана?
4. Какие традиционные блюда Башкортостана лучше всего сочетаются с национальными напитками?
5. Какие современные тренды в кулинарии Башкортостана влияют на выбор и сочетание национальных напитков и традиционных блюд?
6. Как учитываются экологические аспекты при выборе и сочетании национальных напитков и блюд в кухне Башкортостана?
7. Какие мировые тренды влияют на выбор и сочетание национальных напитков и традиционной кухни Башкортостана?
8. Какие инновации используются при выборе и сочетании национальных напитков с традиционной кухней Башкортостана?
9. Как выбрать оптимального поставщика национальных напитков для ресторана традиционной кухни Башкортостана?
10. Как контролировать качество национальной кухни Башкортостана и ее сочетаний с национальными напитками?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии

1. Современные тенденции в эногастрономии и составлении меню напитков.
2. Принципы работы с поставщиками напитков и их влияние на качество меню.
3. Инновации в контроле качества напитков и оценке их вкуса.
4. Культура потребления напитков и особенности их сочетания.
5. Адаптация мировых трендов в составлении меню напитков и работе с поставщиками.
6. Экологическая составляющая в эногастрономии и выборе поставщиков напитков.
7. Особенности выбора поставщиков напитков и составления меню для различных типов предприятий.

8. Современные методы оценки качества напитков и их сочетания с блюдами.
9. Роль инноваций в составлении меню напитков и выборе их сочетаний.
10. Учет потребностей клиентов при составлении меню напитков и выборе их поставщиков.

Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами

1. Принципы выбора и сочетания напитков с блюдами в ресторанном бизнесе.
2. Современные тенденции в культуре потребления сочетаний напитка и блюда.
3. Работа с поставщиками сочетаний напитка и блюда: методы и особенности.
4. Инновации в выборе и сочетании напитков с блюдами: методы и результаты.
5. Экологическая составляющая при выборе и сочетании напитков с блюдами.
6. Адаптация мировых трендов в сочетании напитков и блюд для различных типов предприятий.
7. Выбор оптимального сочетания напитка и блюда с учетом потребностей клиента.
8. Контроль качества сочетаний напитка и блюда и методы его осуществления.
9. Инновационные технологии в выборе и сочетании напитков с блюдами.
10. Оценка качества и вкуса сочетаний напитка и блюда: современные методы и подходы.

Тема 3. Работа с поставщиками и современные тенденции

1. Основные принципы работы с поставщиками в ресторанной индустрии и их адаптация к современным условиям.
2. Выбор оптимального поставщика для ресторана: методы и критерии оценки.
3. Контроль качества продукции поставщиков и его влияние на репутацию ресторана.
4. Современные тренды в ресторанном бизнесе и их влияние на работу с поставщиками.
5. Учет экологических аспектов при работе с поставщиками продуктов и услуг в ресторанном бизнесе.
6. Инновации и современные технологии в работе с поставщиками ресторанов.
7. Адаптация мировых тенденций в ресторанном бизнесе и выбор поставщиков.
8. Выбор поставщиков и составление меню с учетом потребностей и предпочтений клиентов.
9. Работа с поставщиками как часть общей стратегии развития ресторана.
10. Влияние выбора поставщиков на успех ресторана и его конкурентоспособность на рынке.

Тема 4. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан

1. Особенности сочетания национальных напитков Республики Башкортостан с традиционными блюдами.
2. Роль инноваций в выборе и сочетании национальной кухни и напитков Башкортостана.
3. Учет экологических факторов при выборе и сочетании традиционных блюд и напитков Башкортостана.
4. Методы оценки качества и вкуса сочетаний национальных напитков и традиционных блюд Башкортостана.
5. Современные подходы к выбору и сочетанию национальных напитков и традиционных блюд в ресторанах Башкортостана.
6. Мировые тенденции в выборе и сочетании национальных кухонь и их влияние на традиционную кухню Башкортостана.
7. Работа с поставщиками национальных напитков и традиционных блюд Башкортостана: методы и принципы.
8. Выбор оптимального сочетания национального напитка и традиционного блюда с учетом предпочтений клиентов.
9. Современные технологии и инновации в выборе и сочетании национальных напитков и традиционных блюд.
10. Особенности составления меню сочетаний национальных блюд и напитков с учетом современных тенденций и предпочтений потребителей.

Тестовые задания:

Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии

1. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:
 - а) Calvados
 - б) Campari
 - в) Cugacao
2. Сухие вермуты бывают?
 - а) Только белые
 - б) Только красные
 - в) Белые и красные
3. согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:
 - а) От -5 до 25 градусов
 - б) От 10 до 20 градусов
 - в) от -2 до 8 градусов
4. белые вина выдерживаются в течение следующего периода?
 - а) От 6 до 9 месяцев
 - б) От нескольких недель до 3 месяцев
 - в) От 1 года до 5 лет
5. Какой вид алкогольных напитков носит название "Брют"
 - а) Сухие игристые вина

- б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого алкогольного напитка
г) марка Виски
6. По содержанию сахара и спирта виноградные вина классифицирую?
а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
б) белые и красные
в) Сладкие, сухие, полусухие, полусухие, крепленные
7. до какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
а) до 20 градусов
б) до 16 градусов
в) до 18 градусов, но предварительно откупорить
г) не следует нагревать
8. Не является крепленным вином?
а) Портвейн
б) Марсала
в) Мадера
г) Бенедиктен
9. глинтвейн подается?
а) к рыбным блюдам
б) к блюдам из морепродуктов
в) к мясным горячим
г) к десерту
10. Вина в состав, которого входят диоксид углерода?
а) игристые
б) ликерные
в) крепленные
г) особые
д) специальные

Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами

1. Какой из перечисленных напитков сочетается со всеми блюдами?
а) тонизирующий напиток
б) коктейль
в) ликер
2. На что влияет размер и форма бокала?
а) эстетическое восприятие
б) вкусовое восприятие
3. Каким образом подают спиртные напитки?
а) все сразу
б) постепенно
в) сначала выставляют одну бутылку, а затем несколько
4. В какой стране к супу предлагают сухую мадеру?
а) Швейцария
б) Франция
в) Швеция
5. Какие крепкие напитки принято подавать к десерту?
а) коктейли
б) ликерные вина
в) коньяк
6. Как принято подавать чай, следуя застольному этикету?
а) на подносе два чайника: для кипятка, и для заварки
б) на подносе чашки, полностью наполненные чаем
в) на подносе чайник, в котором уже налит чай
7. В каком из перечисленных видов застолий спиртные напитки используют чаще?
а) кофейном
б) чайном
в) праздничном

8. По температуре подачи напитки делят?

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

9. Красное вино подают в рюмке?

- а) флюте
- б) ликерная
- в) ренвейная
- г) мадерная
- д) лафитная

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Перечень вопросов к зачету:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое эногастрономия?
2. Какие основные принципы эногастрономии?
3. Как правильно подобрать бокал для вина?
4. В чем разница между бокалами для красного и белого вина?
5. Как выбрать вино к определенному блюду?
6. Что такое винная карта?
7. Почему важно правильно сочетать напитки и еду?
8. Какое вино подходит к мясу?
9. Какое вино подходит к рыбе?
10. Какой бокал используется для красного вина?
11. Какой бокал используется для белого вина?
12. Что такое температура подачи вина?
13. Что лучше всего подойдет к мясу на гриле?
14. К какому блюду лучше подойдет шампанское?
15. Какое вино лучше всего сочетается с пастой болоньезе?
16. Чем лучше всего запить стейк?
17. С каким напитком лучше всего сочетаются суши?
18. Каким напитком можно заменить белое вино при сочетании с рыбой?
19. Как лучше всего завершить трапезу с десертом?
20. Какие основные принципы выбора и сочетания напитков с блюдами?
21. Как правильно подобрать бокалы для вина?
22. В чем разница между бокалами для белого и красного вина?
23. Как выбрать вино для определенного блюда?
24. Что такое винная карта и как ее использовать?
25. Почему важно правильно выбирать и сочетать напитки с блюдами?
26. Какое вино подходит для мяса?
27. Какое вино подойдет для рыбы?
28. Какой бокал использовать для красного вина?
29. Какой бокал подойдет для белого вина?
30. Что такое температура подачи вина и как она влияет на вкус?
31. Что лучше всего подойдет для мяса на гриле?
32. К какому блюду подойдет шампанское?
33. Какое вино сочетается с пастой Болоньезе лучше всего?
34. Чем лучше всего запивать стейк?
35. С каким напитком сочетаются суши?
36. Каким напитком заменить белое вино если вы хотите сочетать его с рыбой?
37. Как лучше завершить трапезу десертом?
38. Какие напитки подходят к курице?
39. Каковы функции работы с поставщиками алкогольной продукции в ресторанном бизнесе?
40. Какие современные тенденции в выборе поставщиков алкогольной продукции?
41. Какими методами оценивается качество поставляемой алкогольной продукции?
42. Каковы этапы выбора поставщиков алкогольной продукции для ресторана?
43. Какие особенности работы с иностранными поставщиками алкогольной продукции?
44. Какие условия должны быть включены в договор с поставщиками алкоголя?
45. Как оптимизировать работу с поставщиками алкоголя для ресторана?
46. Какие технологии используются для работы с поставщиками алкоголя в ресторанной индустрии?
47. На какие факторы следует обратить внимание при выборе поставщика алкогольной продукции?

48. Какие меры контроля качества алкоголя применяются в ресторанах?
49. Перечислите основные традиционные блюда Республики Башкортостан.
50. С какими блюдами чаще всего употребляется башкирский мёд?
51. Какие национальные напитки Башкортостана наиболее часто употребляются с мясными блюдами?
52. С каким напитками обычно подаются блюда из рыбы в национальной кухне Башкортостана?
53. С какими напитками принято употреблять башкирский чай?
54. С какими традиционными блюдами Башкортостана чаще всего подаются кумыс и айран?
55. Перечислите наиболее популярные сочетания напитков и блюд в национальной кухне Республики Башкортостан.
56. Каковы особенности выбора бокалов и температуры подачи напитков в башкирской кухне?
57. С какими национальными блюдами и напитками можно познакомиться во время гастрономических туров по Башкортостану?
58. Каковы основные тенденции в развитии эногастрономической культуры Башкортостана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Как правильно составить меню напитков на основе принципов эногастрономии?
2. Как подобрать бокалы и вина для различных блюд в рамках принципов эногастрономии?
3. Как сочетать напитки и блюда в соответствии с принципами эногастрономии?
4. Какие основные ошибки можно допустить при составлении меню напитков и сочетании напитков с едой?
5. Как учесть температуру подачи вина при составлении меню?
6. Как правильно завершить трапезу, выбрав подходящий напиток?
7. Как работать с винной картой и выбрать подходящее вино для определенного блюда?
8. Как сочетать вино с различными видами мяса?
9. Как подобрать вино к рыбе и другим морепродуктам?
10. Как составить меню напитков для особых случаев, например, для романтического ужина или праздничного обеда?
11. Как выбрать подходящие бокалы для разных видов вина?
12. Как сочетать вина с разными видами мяса?
13. Как выбрать вино, которое будет сочетаться с определенным блюдом?
14. Как правильно подобрать температуру подачи вина?
15. Как завершить трапезу подходящим напитком?
16. Как выбрать подходящий напиток для определенного блюда, например, шампанского для десерта?
17. Как сочетать вино с рыбой и другими морепродуктами?
18. Как выбрать напиток, который будет сочетаться с мясом на гриле?
19. Как выбрать напиток для суши и других японских блюд?
20. Как подобрать напиток к курице или другим видам птицы?
21. Какими современными методами и технологиями осуществляется работа с поставщиками ресторана?
22. Как выбирать поставщиков продуктов и алкогольной продукции с учетом современных тенденций?
23. Каковы оптимальные способы оптимизации работы с поставщиками с использованием современных технологий?
24. В чем заключаются особенности договорной работы с поставщиками ресторана в соответствии с современными требованиями?
25. Как контролировать качество поставляемых продуктов и алкоголя с учетом современных требований?
26. Как учитывать современные требования к работе с зарубежными поставщиками при выборе поставщиков для ресторана?
27. Каковы основные современные тенденции в области работы с поставщиками, которые необходимо учитывать ресторану?
28. В чем состоят основные функции и обязанности специалиста по работе с поставщиками в современных условиях?
29. Какими методами осуществляется оценка качества продукции поставщиков с учетом современных стандартов?
30. Как разработать стратегию работы с поставщиками на основе современных тенденций и требований рынка?
31. Как сочетать башкирские национальные напитки с традиционными блюдами республики Башкортостан?
32. Какие бокалы и температура подачи напитков предпочтительны для башкирской кухни?
33. Как выбрать подходящий напиток для завершения трапезы в башкирской национальной кухне?
34. С какими национальными напитками и блюдами можно познакомиться во время гастрономических туров по Башкортостану?
35. Как учитывать современные тенденции и требования при выборе и сочетании национальных напитков с блюдами в Башкортостане?
36. Какие ошибки могут возникнуть при выборе и сочетании напитков и блюд в башкирской кухне и как их избежать?
37. Как работать с винной картой в контексте выбора национальных напитков Башкортостана?
38. Как подобрать напитки к различным видам мяса в башкирской кухне?
39. Как выбирать напитки к рыбе и морепродуктам в традиционных рецептах Башкортостана?
40. Как составить меню национальных напитков для праздничных и торжественных мероприятий в Башкортостане.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете в ресторане, где подают блюда европейской кухни. Составьте меню напитков, учитывая основные принципы эногастрономии.
2. Вы открываете винный бар, где будут подавать блюда из морепродуктов. Какие вина и блюда вы предложите посетителям?
3. Вы составляете винную карту для ресторана, специализирующегося на мясных блюдах. Какие вина вы выберете и почему?
4. Вы работаете официантом в ресторане и не знаете, какой бокал выбрать для красного или белого вина. Объясните, как

11. Вы официант в ресторане и вам нужно подобрать подходящие напитки и бокалы к заказу клиента, состоящему из нескольких мясных блюд и десерта. Ваши действия?
12. Вы менеджер винного бара и вам нужно составить винную карту, учитывая разнообразие блюд в меню и предпочтения посетителей. Как вы это сделаете?
13. Вам нужно подобрать напитки для бизнес-ланча, состоящего из салата, супа, основного блюда и десерта. Какие напитки вы выберете?
14. Вам нужно завершить обед из нескольких блюд подходящим напитком. Какой напиток вы выберете?

Практико-ориентированные задания:

1. При выборе вина для определенного блюда возникли трудности с сочетанием. Что делать в такой ситуации?
2. При составлении меню напитков были допущены ошибки в сочетании напитков с определенными блюдами. Как исправить ситуацию?
3. При работе с винной картой возникли сложности с выбором подходящего вина для определенного блюда. Как решить эту проблему?
4. При выборе температуры подачи вина была допущена ошибка, что повлияло на вкус напитка. Как исправить эту ошибку?
5. При завершении трапезы подходящим напитком возникли трудности в выборе подходящего напитка. Что делать в этой ситуации?
6. При выборе напитка для особого случая (романтический ужин, праздничный обед) возникли сложности с сочетанием напитка и определенных блюд. Как решить эту проблему?
7. При выборе бокалов для разных видов вина возникли трудности с определением оптимального бокала для каждого вида вина. Как решить эту проблему?
8. При сочетании вина с различными видами мяса возникли сложности в выборе правильного сочетания. Как решить эту проблему?
9. При выборе напитка для суши и других японских блюд возникли трудности с выбором оптимального напитка. Как решить эту проблему?
10. При подборе напитка к курице или другим видам птицы возникли сложности в выборе оптимального сочетания. Как решить эту проблему?

Мини-кейсы:

1. “Составление меню напитков”: Обучающемуся предлагается составить меню напитков для ресторана, учитывая различные факторы, такие как тип кухни, ценовую категорию, предпочтения клиентов и т.д.
2. “Выбор бокалов для вина”: Обучающийся должен выбрать подходящие бокалы для определенных видов вин, учитывая их характеристики и стиль подачи.
3. “Сочетание напитков с блюдами”: Обучающемуся предлагается подобрать напитки к определенным блюдам, учитывая принципы эногастрономии и предпочтения клиентов.
4. “Работа с поставщиками”: Обучаемому предлагается разработать стратегию работы с поставщиками алкогольной продукции, учитывая требования рынка и предпочтения клиентов.
5. “Современные тенденции”: Обучаемый должен изучить современные тенденции в мире вина и эногастрономии, а затем применить полученные знания при выборе и сочетании вин с блюдами.
6. Обучаемому предложено составить стратегию работы с поставщиком алкоголя для нового ресторана. Какие аспекты необходимо учесть при выборе поставщика и заключении контракта?
7. Обучаемый получил задание изучить современные тенденции в эногастрономии для создания актуального меню в ресторане. Какие актуальные тренды и инновации следует учесть?
8. Обучаемому необходимо выбрать поставщика алкоголя для бара, учитывая современные требования и предпочтения потребителей. Какие критерии выбора поставщика следует использовать?
9. Обучаемый работает над созданием нового меню напитков в винном баре. Какие современные вина и сочетания напитков следует предложить клиентам?
10. Обучаемому поручено оптимизировать работу с поставщиками алкоголя с помощью современных технологий и методов. Какие подходы и инструменты следует использовать для улучшения работы с поставщиками?
11. Изучение современных тенденций в сфере национальных напитков: учащийся должен исследовать последние тренды и инновации в сфере национальных башкирских напитков, чтобы предлагать новые и интересные комбинации для своего заведения.
12. Выбор и сочетание вин с традиционными блюдами: обучающемуся предложено подобрать вина к различным блюдам национальной башкирской кухни, учитывая принципы гастрономии и предпочтения гостей.
13. Работа с поставщиками вин: ученику необходимо разработать стратегию сотрудничества с поставщиками вин, учитывая требования рынка и предпочтения гостей.
14. Современные тенденции в мире вин и эногастрономии: учащемуся нужно изучить новые тенденции в мире виноделия и гастрономии, а после применить полученные знания при подборе вин к блюдам.
15. Разработка меню национальных башкирских блюд для проведения фестиваля башкирской кухни.
16. Подбор бокалов и стаканов для национальных башкирских напитков с учетом их вкусовых особенностей и стиля подачи.
17. Создание стратегии работы с национальными башкирскими производителями алкогольных напитков для формирования уникального ассортимента в ресторане башкирской кухни.
18. Исследование последних тенденций в мире национальной башкирской кухни и напитков для предложения актуальных сочетаний и новых продуктов для своего ресторана.
19. Подбор национальных башкирских напитков к различным блюдам башкирской кухни с учетом принципов гастрономии и предпочтений гостей.
20. Создание стратегии сотрудничества с поставщиками национальных башкирских напитков, с учетом требований рынка и предпочтений гостей.

- б. Учитывать сладость вина
в. Учитывать танинность вина
г. Все вышеперечисленное
6. Что такое винная карта?
а. Список вин, доступных в ресторане
б. Каталог вин, продаваемых в магазине
в. Карта вин, представленных в баре
г. Все вышеперечисленное
7. Почему важно правильно сочетать напитки и еду?
а. Все перечисленное
б. Чтобы насладиться вкусом и ароматом напитка и блюда
в. Чтобы избежать неприятных вкусовых сочетаний
г. Чтобы помочь пищеварению
8. Какое вино подходит к мясу?
а. Красное
б. Белое
в. Розовое
г. Любой тип вина
9. Какое вино подходит к рыбе?
а. Белое
б. Красное
в. Зеленое
г. Фиолетовое
10. Какой бокал используется для красного вина?
а. Широкий бокал
б. Высокий бокал
в. Узкий бокал
г. Рюмка
11. Какой бокал используется для белого вина?
а. Высокий бокал
б. Широкий бокал
в. Рюмка
г. Низкий бокал
12. Что такое температура подачи вина?
а. Температура, при которой вино подается
б. Температура вина при хранении
в. Температура вина в бутылке
г. Разница температур между вином и бокалом
13. Что лучше всего подойдет к мясу на гриле?
а) Пиво
б) Мерло
в) Каберне
г) Розовое вино
14. К какому блюду лучше подойдет шампанское?
а) К пасте болоньезе
б) К десерту
в) К стейку
г) К курице
15. Какое вино лучше всего сочетается с пастой болоньезе?
а) Белое
б) Красное
в) Розовое
г) Саперави
16. Чем лучше всего запить стейк?
а) Красным вином
б) Белым вином
в) Пивом
г) Саке

17. С каким напитком лучше всего сочетаются суши?

- а) С белым вином
- б) С красным вином
- в) С пивом
- г) С шампанским

18. Каким напитком можно заменить белое вино при сочетании с рыбой?

- а) Розовым вином
- б) Пивом
- в) Саке
- г) Мерло

19. Как лучше всего завершить трапезу с десертом?

- а) Шампанским
- б) Белым вином
- в) Красным вином
- г) Саперави

20. Какие напитки хорошо сочетаются с курицей?

- а) Пиво
- б) Белое вино
- в) Розовое вино
- г) Каберне

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

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

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную

литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементы:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не менее 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих

функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного

материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идет активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в

которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

Л.1.1	Иволга А. Г., Трухачев А. В., Елфимова Ю. М., Рязанцев И. И. Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: Секвойя, 2021. - 63 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700931
-------	---

Л.1.2	Черевко А. И., под общ. ред., Михайлов В. М., под общ. ред., Новикова Е. В., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]: Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950613
Л.1.3	Родионова Н. С., Сидельников В. М., Попов Е. С., Богомолов А. В. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgmtm.ru/
7.3.5	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.6	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.9	База данных по биологии человека. Режим доступа: http://humbio.ru/
7.3.10	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.11	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.12	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.13	"Электронная библиотека учебников". Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризёр, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____