

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

«*dl*»

Г.П. Малавко

2020



Безалкогольные и алкогольные напитки

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 з.е.**

Часов по учебному плану **144**

Брянская область
2020

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



Рецензент(ы):

к.э.н., доцент Исаев Х.М.



Рабочая программа дисциплины **«Безалкогольные и алкогольные напитки»** разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;

- профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.03.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина «Безалкогольные и алкогольные напитки» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Микробиология», «Физиология питания».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Знать: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Уметь: Организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания.

Владеть: - способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Владеть: новыми технологическими процессами производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
									УП	РПД	УП	РПД
Лекции									6	6	6	6
Лабораторные									4	4	4	4
Практические									6	6	6	6
КСР												
Прием зачета									0,15	0,15	0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									16,15	16,15	16,15	16,15
Сам. работа									126	126	126	126
Контроль									1,85	1,85	1,85	1,85
Итого									144	144	144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Введение			

1.1	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. /Лек/	5/1	1	ОПК-5
1.2	Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. /Ср/	5/1	10	ОПК-5
	Раздел 2. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков			
2.1	Производство безалкогольных напитков. /Лек/	5/1	1	ОПК-5
2.2	Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. / Ср /	5/1	10	ОПК-5
2.3	Показатели качества безалкогольных напитков. /Лаб/	5/1	1	ОПК-5
2.4	Производство товарных сиропов и сухих напитков / Пр /	5/1	2	ОПК-5
2.5	Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. / Ср /	5/1	10	ОПК-5
2.6	Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. /Ср/	5/1	10	ОПК-5
2.7	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье. /Ср/	5/1	10	ОПК-5
	Раздел 3. Вода как основной компонент безалкогольных напитков			
3.1	Производство минеральных вод / Ср /	5/1	10	ОПК-5
3.2	Искусственно минерализованные воды. / Пр/	5/1	2	ОПК-5
3.3	Товароведная характеристика безалкогольных напитков. /Лаб/	5/1	1	ОПК-5
3.4	Технология этилового спирта./ Ср /	5/1	2	ОПК-5
3.5	Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. /Ср/	5/1	2	ОПК-5
3.6	Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена. /Ср/	5/1	2	ОПК-5
	Раздел 4. Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта			
4.1	Технология этилового спирта /Лек/	5/2	1	ОПК-5
4.2	Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата /Ср/	5/2	10	ОПК-5
4.3	Технология приготовления смешанных напитков /Лаб/	5/2	1	ОПК-5
4.4	Особенности приготовления коктейлей. /Лек /	5/2	1	ОПК-5
4.5	Приготовление крастов и слоистых коктейлей / Ср /	5/2	10	ОПК-5
4.6	Требования для составления карты бара. /Ср /	5/2	10	ОПК-5
4.7	Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню.. /Ср/	5/2	10	ОПК-5
4.8	Технология бренди. /Ср/	5/2	10	ОПК-5

	Раздел 5. Алкогольные коктейли и смешанные напитки			
5.1	Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника / Лек /	5/2	2	ОПК-5
5.2	Технология крепких алкогольных напитков из агавы / Ср /	5/2	2	ОПК-5
5.3	Приготовление горячих смешанных напитков. / Лаб /	5/2	1	ОПК-5
5.4	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков. /Пр /	5/2	2	ОПК-5
5.5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки / Пр /	5/2	2	ОПК-5
5.6	Обслуживание банкетов. /Ср /	5/2	2	ОПК-5
5.7	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. /Ср/	5/2	2	ОПК-5
5.8	Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания. /Ср/	5/2	4	ОПК-5

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для зачета

1. История появления и развитие технологии безалкогольных напитков.
2. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков
3. Производство безалкогольных напитков
4. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения
5. Показатели качества безалкогольных напитков
6. Производство товарных сиропов и сухих напитков
7. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
8. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане
9. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье
10. Производство минеральных вод.
11. Искусственно минерализованные воды
12. Товароведная характеристика безалкогольных напитков
13. Технология этилового спирта
14. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену
15. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена
16. Технология этилового спирта
17. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата
18. Технология приготовления смешанных напитков
19. Особенности приготовления коктейлей
20. Приготовление крастов и слоистых коктейлей
21. Требования для составления карты бара
22. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню
23. Технология бренди
24. Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника
25. Технология крепких алкогольных напитков из агавы
26. Приготовление горячих смешанных напитков
27. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков
28. Алкогольные коктейли и смешанные напитки
29. Обслуживание банкетов.
30. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями
31. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и докладов

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
2. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
3. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.

4. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
5. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
6. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
7. Лед, правила его приготовления и хранения.
8. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
9. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля - аперитива.
10. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
11. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
12. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
13. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления коктейлей.

Темы для индивидуальной работы

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепко-алкогольные битеры, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольных смешанных напитков на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товар

5.2. Фонд оценочных средств

Приложение 1

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Данина М.М. Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие/ Данина М.М., Радионова И.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2016.— 48 с.— Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67279 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»,	
Радионова И.Е. Химия и технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие/ Радионова И.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 11 с.— Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=65366 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
6.1.2. Дополнительная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. М.: Академия,2008	10

Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень) М.: Академия, 2011	10
6.1.3. Методические разработки	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело» Брянского ГАУ, 2015 http://www.bgsha.com/ru/book/99760/	10
Слезко Е.И., Исаев Х.М., Байдаков Е.М. Барное дело. Методическое пособие Брянского ГАУ, 2015 http://www.bgsha.com/ru/book/99760/	10
Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 41 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433285/	

Журналы:

1. Питание и общество
2. Биохимия.
3. Вопросы питания.
4. Пищевая промышленность.
5. Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Э1 Единая библиотечная система БГАУ: www.bgsha.com;
- Э2 Сайт библиотека БГАУ: www.bgsha.com;
- Э3 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: www.bgsha.com
- Э4 Артемова, Е.Н. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая, Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2007. — 132 с. / <http://rucont.ru/efd/146335>
- Э5 Попов, О.П. Напитки мира / О.П. Попов.— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. / <http://rucont.ru/efd/197303>
- Э6 Попов, О.П. Напитки мира : Учебно-методический комплект / О.П. Попов. — М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2013. / <http://rucont.ru/efd/207569>
- Э7 Горелова, И.Е. Безалкогольные напитки : Учеб. пособие / И.Е. Горелова. — : изд-во ЛКИ, 2006. — 55с. / <http://rucont.ru/efd/145399>
- Э8 Разработка технологии коктейля функционального назначения на основе творожной сыворотки | «Известия вузов. Пищевая технология», 2013 год, №2 // <http://e.lanbook.com/view/journal/99175/>.

6.3 Перечень программного обеспечения

6.3.1. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader

6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
Профессиональная справочная система «Техэксперт»
Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/2010>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специально помещения:

Учебная лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-2 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов. Обеспеченность: Барная стойка, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, барные стулья, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование, плакаты, стенды, методические пособия, наглядные пособия, мультимедийное оборудование.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал Брянского ГАУ) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования корпус 3 аудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Безалкогольные и алкогольные напитки

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
- 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО «Безалкогольные и алкогольные напитки»
- 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки»
- 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
- 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
- 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Профиль Технология продуктов общественного питания
 Дисциплина: Безалкогольные и алкогольные напитки
 Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Безалкогольные и алкогольные напитки» направлено на формировании следующих компетенций:

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов).

ПК-4 – (готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения).

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки»

№ раздела	Наименование раздела	З.	З.	У.	У.	Н.	Н.
		1	2	1	2	1	2
1	Введение	+	+	+	+	+	+
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+
4	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта.	+	+	+	+	+	+
5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине Безалкогольные и алкогольные напитки

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов)					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Лекции раздела № 1-5	организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5
ПК-4 – (готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения).					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
приоритеты в сфере производства продукции питания и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Лекции раздела № 1-5	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	новыми технологическими процессами производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5

		продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			
--	--	--	--	--	--

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 1-2
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков работы бара	Производство безалкогольных напитков. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Показатели качества безалкогольных напитков. Производство товарных сиропов и сухих напитков. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 3-9
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	Производство минеральных вод. Искусственно минерализованные воды. Товароведная характеристика безалкогольных напитков. Технология этилового спирта. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 10-15
4	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта	Технология этилового спирта. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Технология бренди.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 16-27
5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки	Обслуживание банкетов. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания.	ОПК-5 ПК-4	Вопрос на зачете 28-30

Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки»

1. История появления и развитие технологии безалкогольных напитков.
2. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков
3. Производство безалкогольных напитков
4. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения
5. Показатели качества безалкогольных напитков
6. Производство товарных сиропов и сухих напитков
7. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
8. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане
9. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье
10. Производство минеральных вод.
11. Искусственно минерализованные воды
12. Товароведная характеристика безалкогольных напитков
13. Технология этилового спирта
14. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену
15. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена
16. Технология этилового спирта

17. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата
18. Технология приготовления смешанных напитков
19. Особенности приготовления коктейлей
20. Приготовление крастов и слоистых коктейлей
21. Требования для составления карты бара
22. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню
23. Технология бренди
24. Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника
25. Технология крепких алкогольных напитков из агавы
26. Приготовление горячих смешанных напитков
27. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков
28. Алкогольные коктейли и смешанные напитки
29. Обслуживание банкетов.
30. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями
31. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания

Темы рефератов и докладов

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.
2. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
3. Игристые и шипучие вина, их товароведческая характеристика.
4. Классификация безалкогольных напитков промышленного производства.
5. Характеристика процесса производства соков, требования к качеству, условия и сроки их хранения.
6. Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности их производства.
7. Лед, правила его приготовления и хранения.
8. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
9. Понятие об аперитиве, товароведческая характеристика коктейля - аперитива.
10. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
11. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
12. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
13. Товароведческая характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления коктейлей.

Темы для индивидуальной работы

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепко-алкогольные битеры, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольных смешанных напитков на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товар

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации

студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются критериями: «зачтено», - «не зачтено».

Оценивание студента на зачете по дисциплине «Безалкогольные и алкогольные напитки».

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.

Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	14-15	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с выполнением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на зачете, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	11-13	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	9-10	- Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«не зачтено»	0-8	Студент не знает, как выполнять практические задания, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Безалкогольные и алкогольные напитки»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} ,}{\text{Пр. общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов} .}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4(2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 балльной шкале (см. таблицу выше).

Общая *оценка* знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц. тестир + Оц. экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 балльную шкалу достаточно ее умножить на 4).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во

1	Введение	История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
2	Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков работы бара	Производство безалкогольных напитков. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Показатели качества безалкогольных напитков. Производство товарных сиропов и сухих напитков. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров. Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
3	Вода как основной компонент безалкогольных напитков	Производство минеральных вод. Искусственно минерализованные воды. Товароведная характеристика безалкогольных напитков. Технология этилового спирта. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
4	Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта	Технология этилового спирта. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Технология приготовления смешанных напитков. Особенности приготовления коктейлей. Приготовление крастов и слоистых коктейлей. Требования для составления карты бара. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню. Технология бренди.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1
5	Алкогольные коктейли и смешанные напитки	Обслуживание банкетов. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания.	ОПК-5 ПК-4	Опрос	1

** - устный опрос, устное тестирование; практическая работа; защита лабораторной работы.

Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Вместимость кофейной пары?

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

2. Для получения лимонного сока используют экстрактор?

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

3. Бокал для подачи шампанского?

- а) шампанское блюдо
- б) флюте
- в) тулип
- г) классический

4. По температуре подачи напитки делят?

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

5. Микс-дринг употребляют?

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

6. Расшифруйте ССК?

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

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

- а) основной компонент
 - б) наполнители
 - в) пряности
 - г) сахарная пудра
8. Основной компонент « Гренадин»?
- а) апельсин
 - б) киви
 - в) лимон
 - г) гранат
 - д) лайм
9. Перевод с англ. слова бар означает?
- а) шкаф с напитками
 - б) барьер
 - в) сервант с алкогольными напитками
 - г) место для размещения табачных изделий
10. Графин используют для подачи?
- а) шампанского
 - б) крепко-алкогольных напитков
 - в) джема
 - г) сока
 - д) мороженого
11. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?
- а) пони
 - б) шерри
 - в) снифтер
 - г) ярда
12. Рюмка « Ингальятор», « Балон» используется для подачи?
- а) белого вина красного
 - б) десертного вина
 - в) красного вина
 - г) коньяка
 - д) шампанского
13. Работник за барной стойкой?
- а) официант
 - б) бармен
 - в) метродотель
 - г) сомелье
 - д) заведующий производством
14. К каким блюдам подают белое вино?
- а) блюда из рыбы и птицы
 - б) к десертным блюдам
 - в) блюдам из овощей
 - г) к первым блюдам
 - д) к блюдам из мяса
15. Мобиле-бар-это?
- а) бар реализующий крепкоалкогольные напитки
 - б) специализированный бар, работающий исключительно на приёмах и банкетах) бар где можно быстро перекусить
 - г) передвижной бар на колёсах
16. Где расположен « Кегельбан-бар»?
- а) в холле гостиницы
 - б) в зале для игры
 - в) в аэропорте
 - г) в отеле
17. Сито для шейкера?
- а) джиггер
 - б) стрейнер 7
 - б в) каннель
 - г) шейкер
 - д) гейзер
18. Текилу изготавливают из?
- а) рожь
 - б) можжевельника
 - в) яблоч
 - г) ячмень
 - д) агавы
19. Для подачи напитков на основе кофе используют?
- а) порто
 - б) гоблет

- в) айриш-кофе
 - г) кофейную чашку
20. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40- 100см³?
- а) коктейльная
 - б) пони
 - в) шот
 - г) хот-шот
21. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?
- а) хайбол
 - б) зомби
 - в) тумблер
 - г) рокс
22. Фильтр для отделения напитка от льда?
- а) слайсер
 - б) сифон
 - в) стрейнер
 - г) джазва
23. Шейкер используют ?
- а) для отделения сливок
 - б) для смешивания напитков
 - в) для взбивания кремов
 - г) для дробления льда
24. Блендер позволяет приготовить?
- а) коктейль 13
 - б) чанахи
 - в) кокот
 - г) паштет
 - д) фреш
25. Красное вино подают в рюмке?
- а) флюте
 - б) ликерная
 - в) ренвейная
 - г) мадерная
 - д) лафитная
26. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000см³?
- а) пиво
 - б) ром
 - в) вино
 - г) джин
 - д) водка
27. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?
- а) коктейль
 - б) компот
 - в) экстракт
 - г) мультивитаминный сок
 - д) эссенция
28. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина? а) мецкаль
- б) ром
 - в) кашаса
 - г) виски
 - д) коньяк
29. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?
- а) вкус кофе
 - б) ореховый
 - в) фруктовый
 - г) цитрусовый
 - д) мятный 14
30. Назначение ССК-?
- а) придает коктейлям горечь
 - б) снижает остроту вкуса основного ингредиента
 - в) возбуждает нервную систему
 - г) успокаивает