



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология смешанных напитков»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

«Технология смешанных напитков»

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 45 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 7 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составитель: А.Н. Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология смешанных напитков» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (45 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база технологии смешанных напитков;
- Технология производства компонентов смешанных напитков и коктейлей;
- Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания;

Дисциплина «Технология смешанных напитков» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции

общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-8, ПК-28, ПК-29).

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент кафедры Технологии продукции и организации общественного питания _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология смешанных напитков

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36
Практические работы - 36 час.
в том числе с использованием МАО лек.- 7/пр. - 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки - 72 час.
в том числе с использованием МАО -17 час.
Самостоятельная работа – 45 час.
Курсовая работа – не предусмотрена
Контрольные работы – не предусмотрены
Экзамен – 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составитель: к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Educational and methodical complex discipline " Mixed drink technology " is designed for students 4/5 courses enrolled in the direction of 19.03.04 production Technology and organization of public catering".

Discipline "Bar business" is a discipline on the choice of the variable part of the professional cycle (B1.V.DV.7.1).

These teaching materials on the course are developed in accordance with the curriculum of the educational program under the Federal State Educational Standard of Higher Professional Education (FSSES HPE) 19.03.04 approved by the Ministry of Education and Science of the Russian Federation.

The contents of the teaching materials on the course are based on modern science and educational practice and reflects the author's approach to the subject matter.

The teaching materials on the course provide extensive use of active, creative and interactive lessons, combined with private study in order to create and develop the professional skills of the students.

The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Main course literature

1. Technology of preparation of mixed drinks: textbook for universities / S. D. Bozhko, T. P. Kovtun, L. V. Levochkina; Pacific State University of Economics: 2006.- 204 p. - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Grapes and wine through the ages. Volume 1 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. text data.— M .: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of Agricultural Sciences, 2013.— 306 c .— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Grapes and wine through the ages. Volume 2 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. textual data.— M .: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of

Agricultural Sciences, 2014.— 284 c .— Access mode:

<http://www.iprbookshop.ru/54031.html>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология смешанных напитков»

Дисциплина «Технология смешанных напитков» разработана для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Технология смешанных напитков» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.7.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (45 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью дисциплины «Технология смешанных напитков» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

Задачи:

1. Научиться использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8)
2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-29)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|--|--------------------------------|---|
| ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | Знает | Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли |
| | Умеет | Проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ |
| | Владеет | Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека |
| ПК-28- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | Знает | Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран |
| | Умеет | Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания |
| | Владеет | Методами и приемами приготовления смешанных напитков для различных групп населения |
| ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных | Знает | Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ |
| | Умеет | Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания |
| | Владеет | Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания. |
| | Владеет | Приемами составления рационов питания для различных групп населения |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| данных проведенных исследований | | |
|---------------------------------|--|--|

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология смешанных напитков» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Бар. Общие положения (8, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Тема 1. Торгово-производственная характеристика баров (4 час.)

Объективная необходимость реформы общественного питания, повышение технического уровня, качества обслуживания, квалификационного состава обслуживающего персонала.

Действующая правовая и нормативная документация для баров. Организационно-правовые формы создания предприятий. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.

Услуги бара. Требования к услугам бара: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность, культура обслуживания, социальная адресность, информативность.

Правила производства и реализации продукции (услуг) бара.

Виды баров: пивной бар, винный бар, коктейль-холл, коктейль-бар, молочный бар, витаминный бар, гриль-бар.

Посуда и оборудование для баров.

Тема 2. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (4, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Определение смешанных напитков, коктейлей. Классификация смешанных напитков: алкогольные, безалкогольные; короткие смешанные, средние смешанные, длинные смешанные, групповые смешанные напитки. Классификация по назначению: аперитивы, послеобеденные, вечерние смешанные напитки; классификация по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки.

Лекция-беседа (МАО-3 час.) Характеристика базы: крепкоалкогольной, среднеалкогольной, слабоалкогольной.

Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов: алкогольных, безалкогольных, ароматических, соковых, эмульгаторных, ликерных.

Характеристика вкусо-ароматических компонентов: сладких, сладко-ароматических, горько-ароматических.

Виды наполнителей.

Раздел 2. Напитки и коктейли (28, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Тема 1. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз (4 час.)

Водка. Характеристика, виды. Условия и особенности подачи.

Джин. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виски. Способ производства. Классификация и виды виски. Условия и особенности подачи.

Ром. Сырье для производства. Страны-производители. Способы подачи.

Коньяк. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виноградный бренди. Разновидности (бренди, граппа, крепкий бренди). Способ производства.

Фруктово-ягодные бренди (яблочное бренди –кальвадос, вишневое бренди, сливовое бренди). Характеристика. Страны-производители.

Вино. Сортные и купажные вина. Марочные вина. Обычные вина. Характеристика вин в зависимости от страны-производителя. Условия и особенности подачи различных вин.

Тема 2. Характеристика основных напитков, участвующих в роли смягчающе-сглаживающего компонента при приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Ароматизированная группа. Вермуты. Характеристика, группы (итальянские, французские). Назначение.

Спиртовые аперитивы.

Херес. Характеристика, разновидности, условия подачи.

Портвейн. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Мадера. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Соковая (плодово-ягодная) группа. Характеристика соков, диапазон использования, назначение.

Эмульгаторная группа. Роль молока в напитках группы «Ег-ног». Сливки, как смягчающе-сглаживающий компонент коротких напитков группы «Зуум». Яйцо в напитках группы «Флип».

Вкусо-ароматический компонент. Сладкая группа: сахар, натуральный сироп, фруктово-ягодный сироп, натуральный мед. Характеристика, варианты использования.

Сладко-ароматическая группа: ликеры (крепкие, десертные, кремы), сладкие настойки, наливки. Характеристика, варианты использования.

Горько-ароматическая группа: горькие настойки – «биттеры»:

- содержащие экстракты трав, корней, пряностей,

- содержащие эфирные масла плодов с добавлением для горечи хинина и других составляющих.

Характеристика горьких настоек, их применение.

Тема 3. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых в роли наполнителя (4 час.)

Шампанское. Определение. Содержание спирта. Типы шампанского в зависимости от содержания сахара: экстра брют, брют, самое сухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

Игристые вина. Кава, спуманте. Методы производства, характеристика.

Шипучие (газированные) вина. Способы производства, характеристика.

Сидр. Сырье для производства. Сидр сухой, полусухой, сладкий. Характеристика, использование.

Пиво. Разновидности пива: эль, битер, лагер, пилс, стаут. Хранение пива. Температура подачи.

Прохладительные напитки. Минеральные воды и газированные напитки. Лимонад, содовая, тоник, кола и их разновидности.

Тема 4. Сопутствующие компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Лед. Требования ко льду. Лед в глыбах, коктейльный лед, лед «физ», лед «коблер», ледяной крем.

Пряности, ароматические и вкусовые вещества. Мята. Гвоздика. Корица. Мускатный орех. Ваниль, эссенции пищевые. Чай. Плодово-ягодные компоты. Маслины.

Сиропы. Классификация. Способы приготовления. Применение.

Украшение коктейлей. Фрукты и овощи. Охлаждение бокала и создание кромки

Тема 5. Инвентарь, мерный инструмент, посуда для баров (4, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Лекция проблемная (МАО-4 час.) Мерная посуда и инструменты. Мерные стаканы. Мензурки. Стандартные мерки. Скоростные насадки. Визуальный дозатор. Дозатор с позиционным вливанием спиртных напитков. Дозатор с электронным управлением.

Стандартный шейкер. Фильтр Хоуторна. Стандартный бостонский шейкер. Американский бостонский шейкер.

Барный стакан, или стакан для смешивания. Барная ложка. Барные пробки. Пробковылавливатель. Штопор. Ключ барный.

Разделочная доска. Лоток для фруктов. Емкость для льда, ложка, щипцы для льда, совок для льда. Мутовка. Сифоны с газированной водой. Соломинки натуральные и пластмассовые. Нож для снятия цедры с цитрусовых. Приборы десертные. Барные вилки.

Электромиксер. Электросоковыжималка. Тостер. Ростер. Блендер. Электроплитка.

Ведерко с водой. Кувшины для воды. Ложка-дуршлаг. Ножи.

Посуда для коктейлей. Олд-фэшн Рокс глас. Хайболл. Бокал Мартини. Коктейльная рюмка. Вазочка для шампанского. Флюте. Айриш-кофе. Ликерная рюмка. Кордиал. Пони. Маргарита. Харикейн. Тулип. Бренди глас. Пуус-кафе. Порт-глас. Шерри. Сауэр. Эпсом.

Посуда для пива. Стандартный пивной стакан. Стакан для бочкового пива. Стакан для пива «Пилснер». Пивной бокал.

Посуда для игристых вин. Широкий бокал для шампанского. Бокал «Флейта» (флюте). Бокал «Тюльпан» (тулип флюте).

Посуда для вина. Рюмка для хереса или портвейна. Бокал для белого вина. Бокал для красного вина.

Посуда для коньяков и ликеров. Рюмка «Элджин» для ликеров. Стопка (шот глас). Коньячная рюмка.

Посудомоечные машины. Выбор. Параметры.

Тема 6. Основы технологии приготовления смешанных напитков (2 час.)

Метод «Билд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Стир». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Шейк». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Бленд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Тема 7. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления (6 час.)

Коктейли. Группа «Сауэр». Формула классического сауэра. Способ приготовления. Примеры рецептур.

Коктейли-аперитивы. «Олдфэшн». «Мартини». Подслащенные коктейли-аперитивы. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе коньяка и фруктово-ягодных бренди. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе рома. Винные коктейли-аперитивы. Формула. Способ приготовления. Подача.

Коктейли-дигестивы. Классическая группа. Подслащенная группа. Сладкая группа. Эмульгаторная группа. Слоистые коктейли. Группа «Пуус-кафе». Группа «Чамперелл». Группа «Кникебайн». Формула. Способ приготовления. Подача.

Подслащенные послеобеденные коктейли. Десертные коктейли. Сливочные десертные коктейли. Формула. Подача.

Оригинальные коктейли. Группа «Флип». Группа «Ойстер». Группа «Краст». Группа «Смэш». Группа «Зуум». Группа «Фраппе». Группа «Фрозен». Группа «Шейк». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Длинные смешанные напитки. Группа «Хайболл». Группа «Бак». Группа «Рикки». Группа Коллинз». Группа «Физ». Группа «Дэйзи» и «Фикс». Группа «Джулеп». Группа «Коблер». Группа «Кулер». Группа «Сангари». Группа «Слинг». Группа «Тодди». Группа «Молочные длинные смешанные напитки». Группа «Пафф». Группа «Эг-ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Групповые смешанные напитки. Группы «Пунши» и «Крюшоны». Формула. Технология приготовления и рецептура горячих и холодных пуншей и крюшонов. Особенности подачи.

Группа «Глинтвейн» и «Грог». Формула. Технология приготовления и рецептура глинтвейнов и грогов. Особенности подачи.

Группа «Нега». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Группа «Ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Безалкогольные смешанные напитки. «Фиц». «Айс-крим». Технология приготовления. Посуда для приготовления и подачи.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Практические занятия (36, в том числе в форме активного обучения
7 час.)**

**Семинарское занятие 1. Теория построения смешанных напитков
(6 час.)**

1. Классификация смешанных напитков:

- по содержанию алкоголя;
- по объему;
- по назначению;
- по способу подачи.

2. Назначение вкусо-ароматических компонентов.

3. Назначение наполнителя в смешанном напитке (на примере классических коктейлей).

4. характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении смешанных напитков:

- водка;
- настойки горькие;
- джин;
- виски;
- ром;
- коньяк;
- виноградные, фруктово-ягодные бренди;
- вина.

**Семинарское занятие 2. Основы технологии приготовления
смешанных напитков (коктейлей) (6 час.)**

1. Подготовка рабочего места бармена (инвентарь, мерный инструмент, посуда, составные компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков).

2. Методы приготовления смешанных напитков. Правила взбивания напитков в шейкере.

3. Требования по определению очередности и пропорциональности смешивания коктейлей.

4. Способы оформления коктейлей.

Семинарское занятие 3. Основы технологии приготовления горячих напитков (коктейлей) (6 час.)

1. Кофе – основные сорта, используемые для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства.

2. Правила приготовления кофе в кофеварке типа «Экспресс», приготовление кофе по-восточному.

3. Чай, товарные сорта, правила заваривания.

4. Характеристика других горячих напитков (какао, горячего шоколада), реализуемых в баре.

Занятие 4. Составление производственной программы для специализированных баров (6, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Понятие производственной программы бара. Назначение карты бара. Требования к оформлению. Последовательность расположения напитков в карте бара.

Деловая игра (МАО – 3 час.). Составление производственной программы для специализированных баров: коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, салатного бара, кофейного, шоколадного, десертного, молочного баров.

Занятие 5. Составление меню для тематической молодежной вечеринки (6, в том числе в форме активного обучения 4 час., в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Деловая игра (МАО – 4 час./2 час.)

1. Придумать тематику.
2. Подобрать блюда и закуски, салаты, десерты, коктейли. Приложить рецептуры.
3. Подобрать рецептуры закусок на шпажках для коктейлей.
4. Подобрать рецептуры острых закусок для коктейлей.
5. Подобрать варианты украшений из фруктов и овощей для коктейлей.

Занятие 6. Основы технологии приготовления горячих напитков (6 час.)

1. Английский способ заваривания чая.
2. Японский способ заваривания чая.
3. Грузинский способ заваривания чая.
4. Русский способ заваривания чая.
5. Приготовление кофе по-турецки. Основы подачи.
6. Приготовление кофе-гляссе.
7. Приготовление кофе по-венски.
8. Приготовление кофе по-варшавски.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология смешанных напитков» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение каждого задания;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|-------|--|---------------------------------------|--|--|-------------------------------|
| | | | | текущий контроль | промежуточная аттестация |
| 1. | Раздел I. Бар. Общие положения | ПК-8, ПК-28 | Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров. | УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 - реферат | Зачет Пр-1 – итоговый тест |
| 2. | Раздел II. Напитки | ПК-28, | | УО-1 – | Зачет |

| | | | | | |
|--|------------|-------|--|--|--------------------------------------|
| | и коктейли | ПК-29 | Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами | собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4- реферат | Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест |
|--|------------|-------|--|--|--------------------------------------|

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(печатные и электронные издания)

1. Технология приготовления смешанных напитков : учебное пособие для вузов / С. Д. Божко, Т. П. Ковтун, Л. В. Левочкина ; Тихоокеанский государственный экономический университет: 2006.- 204 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Виноград и вино сквозь века. Том 1 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013.— 306 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Виноград и вино сквозь века. Том 2 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2014.— 284 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54031.html>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>
2. Технология приготовления напитков в общественном питании / Н. И. Бруннек, А. Т. Морозов, Г. Н. Ловачева.- Москва: Экономика, 1980.- 96

с. — Режим доступа:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309585&theme=FEFU>

3. Калугина Л.А. Домашнее виноделие [Электронный ресурс]/ Калугина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аделант, 2009.— 384 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44080.html>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия». <http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ No1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека. <http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология смешанных напитков» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой

проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология смешанных напитков»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2017**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Дата/сроки выполнения | Вид самостоятельной работы | Примерные нормы времени на выполнение | Форма контроля |
|-------|--|--------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 1 | 3 неделя семестра 7 неделя семестра 11 неделя семестра 15 неделя семестра | Подготовка рефератов | 20 | Зачет |
| 2 | 14 неделя семестра | Подготовка презентации | 15 | Зачет |
| 3 | 2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 13 неделя семестра | Подготовка к семинару | 5 | Зачет |
| 4 | 12 неделя семестра | Подготовка к имитационной игре | 5 | Зачет |

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Чайная церемония в Японии.
2. Чаепитие в Китае.
3. Чай на Руси.
4. Чаепитие в Англии.
5. Исторический путь кофе.
6. Вино в мифологии.
7. Национальные крепкие напитки.
8. Лучшие вина Франции.
9. История пива.
10. Бальзамы Приморья.
11. Романтический напиток – ром.
12. Водка – национальный напиток России.
13. Развитие русского виноделия.
14. История шампанского.
15. Самые популярные ликеры мира.
16. «Вода жизни» - виски.

17. Марочные коньяки.
18. Демократичный напиток – джин.
19. История создания классических коктейлей «Кровавая Мэри», «Мартини», «Хайболл», «Белая леди», «Коллинз».
20. Суши-бар.
21. Английский паб.
22. Особенные заведения Франции – парижские кафе.
23. Профессиональная посуда баров.
24. Текила – напиток нового поколения.
25. Салат-бары – это актуально.
26. Аксессуары баров.
27. Безалкогольные коктейли.
28. Полынное вино – вермут.
29. Благородное семейство – коньяк и арманьяк.
30. Вино с кавказским акцентом.
31. Искусство готовить кофе.
32. Успех бренди.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология смешанных напитков»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2017

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология смешанных напитков

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|--|--------------------------------|---|
| ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | Знает | Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп |
| | Умеет | Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам |
| | Владеет | Методиками приготовления коктейлей различными способами. |
| ПК-28 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | Знает | Особенности технологии приготовления крепких алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.) |
| | Умеет | Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающе-сглаживающий компонент, вкусо-ароматический компонент, наполнители) |
| | Владеет | Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд) |
| ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | Знает | Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм |
| | Умеет | Составлять подробные отчеты о финансово-хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания |
| | Владеет | Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности |

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|----------|--|---|---|--|--|
| | | | | текущий контроль | промежуточна я аттестация |
| 1. | Раздел I. Бар. Общие положения | ПК-8, ПК-28 | Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров. | УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест |
| 2. | Раздел II. Напитки и коктейли | ПК-28, ПК-29 | Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами | УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест |

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология смешанных напитков»**

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | Критерии | Показатели | Баллы |
|--|---------------------------------------|---|---|---|--------------|
| ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | знает (пороговый уровень) | Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп | Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп | Способность дать определения основных понятий предметной области; способность перечислить и раскрыть суть понятий и определений, которые изучил и освоил бакалавр | 45-64 |
| | умеет (продвинутый) | Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам | Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам | Способность работать с литературными данными данными и на их основе составлять программу предприятия | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методиками приготовления коктейлей различными способами | Методиками приготовления коктейлей различными способами | Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области в устных ответах на вопросы и в письменных работах | 85-100 |
| ПК-28 – способность изучать и анализировать научно- | знает (пороговый уровень) | Особенности технологии приготовления крепких | Особенности технологии приготовления крепких алкогольных | способность раскрыть суть методов научного исследования; | 45-64 |

| | | | | | |
|---|---------------------------|--|--|--|--------|
| техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | | алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.) | напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.) | способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании | |
| | умеет (продвинутый) | Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнитель) | Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнитель) | Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд) | Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд) | Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях | 85-100 |
| ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов | знает (пороговый уровень) | Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и | Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм | Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность | 45-64 |

| | | | | | |
|---|-----------------------------|--|---|---|------------|
| в, подготавлива ть данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистически ми методами и средствами обработки эксперимента льных данных проведенных исследований | | форм | | обосновать актуальность составления рационов сбалансированно го питания | |
| | умеет (продви- нутый) | Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственн ой деятельност и бара, как предприятия питания | Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания | Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности | Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности | Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях | 85- 100 |

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и сдачу экзамена.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

| Баллы, необходимые для оценки итогового теста | Оценка зачета | Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента |
|---|---------------|--|
| 100-61 | «зачтено» | Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека. |
| 60-0 | «не зачтено» | Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. |

Вопросы к экзамену

1. История происхождения напитков и коктейлей
2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Водка, арак, горькие настойки, бальзамы.
3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Джин. Виски.
4. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Ром и кашаса.
5. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Мецкаль и текила.

6. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Коньяк, бренди, арманьяк.
7. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Граппа. Ликеры.
8. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Вина. Игристые вина и шампанское.
9. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Пиво, его разновидности.
10. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Безалкогольное сырье.
11. Основы построения смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты.
12. Классификация смешанных напитков.
13. Методы приготовления коктейлей. Оформление коктейлей.
14. Приемы работы бармена
15. Посуда и инвентарь бара.
16. Международные единицы измерений жидкостей. Аксессуары бара.
17. Подача алкогольных напитков к блюдам.
18. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.
19. Лед, его назначение и виды.
20. Технология приготовления горячих смешанных напитков.
21. Кофе. Способы помола. Способы приготовления кофе.
22. Технология приготовления напитков для компании.
23. Ассортимент кофейного меню.
24. Технология приготовления коктейлей дигестивов.
25. Оборудование баров.
26. Классификация баров. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
27. Вкусоароматические компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.

28. Наполнители и вспомогательные компоненты.
29. Чай. Технология производства черного, зеленого, белого (желтого) чая.
30. Чайные церемонии.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было

комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для семинаров по дисциплине Технология смешанных напитков

Раздел «Бар. Общие положения»

1. Классификация баров в соответствии с нормативной документацией, принятой в Российской Федерации.
2. История развития барного дела в России и в мире.
3. Производственная программа бара. Характеристика, особенности
4. Понятие винной, коктейльной карты
5. Классификация алкогольных напитков в зависимости от их крепости

Раздел «Напитки и коктейли»

1. Определение смешанного напитка, коктейля.
2. Характеристика базы.
3. Характеристика смягчающе-сглаживающего компонента.
4. Вкусо-ароматические компоненты.
5. Виды наполнителей.
6. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых при составлении коктейлей..
7. Инвентарь, мерный инструмент, посуда.
8. Основы технологии приготовления смешанных напитков
9. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме,

аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Технология смешанных напитков

1. Темы: Основные компоненты коктейлей. База, смягчающе-сглаживающие, вкусо-ароматические компоненты и наполнители.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных компонентов при составлении коктейлей, а также их воздействия на организм человека.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной

проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.