Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:55
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a1d

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«16» мая 2021 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ БАРНОГО СЕРВИСА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Рысмухамбетова Г.Е., доцент**

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……. 6

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 12

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….. 22

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (год)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	**знает:** классификацию баров и принципы их функционирования; виды барной посуды, инвентаря, оборудования; должностные инструкции персонала бара	4	лекции, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос
		умеет: составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала			
		владеет: навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания			

		потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов			
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	**знает:** последние достижения в отрасли научной организации труда бармена, в том числе и заграничный опыт решения проблемы	4	лекции, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос
		умеет: внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания			
		владеет: навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в барном сервисе			

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Организация кейтеринга», «Психология работы в малых группах», «Деловой этикет», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательская работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные

основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: ознакомительная, технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с	лабораторные работы

		теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Организация обслуживания посетителей в баре. Посуда, приборы, белье в баре, ассортимент.	ПК-4	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
2.	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	ПК-2	устный опрос, тестирование
3.	Характеристики компонентов, входящие в состав коктейлей	ПК-2	устный опрос, тестирование
4.	Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Технология приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей	ПК-2	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
5.	Безалкогольные горячие напитки. Украшение коктейлей. Закуски к смешанным напиткам	ПК-2	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает	обучающийся демонстрируе	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует

		классификацию и виды базовых алкогольных и безалкогольных напитков, правила приготовления коктейлей и напитков, принципы организации рабочего места бармена, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	т знания только основного материала о классификаци и и видах базовых алкогольных и безалкогольн ых напитков, правилах приготовлени я коктейлей и напитков, принципах организации рабочего места бармена, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировк ах, нарушает логическую последовател ьность в изложении программного материала	знание материала о классификации и видах базовых алкогольных и безалкогольны х напитков, правилах приготовления коктейлей и напитков, принципах организации рабочего места бармена, не допускает существенных неточностей	знания о о классификации и видах базовых алкогольных и безалкогольны х напитков, правилах приготовления коктейлей и напитков, принципах организации рабочего места бармена, практики применения материала, исчерпывающе и последовательн о, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет организовывать процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольственны х товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий,	в целом успешное, но не системное умение организовыва ть процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольств енных товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовыват ь процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольстве нных товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества	сформированно е умение организовыват ь процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольстве нных товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества

		предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги	успешное и системное владение навыками приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги
ПК-4, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает классификацию баров и принципы их функционирования; виды барной посуды, инвентаря, оборудования; должностные инструкции персонала бара, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала о классификации баров и принципах их функционирования; видах барной посуды, инвентаря, оборудования; должностных инструкциях персонала бара, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовател	обучающийся демонстрирует знание материала о классификации баров и принципах их функционирования; видах барной посуды, инвентаря, оборудования; должностных инструкциях персонала бара, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания о классификации баров и принципах их функционирования; видах барной посуды, инвентаря, оборудования; должностных инструкциях персонала бара, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при

			ьность в изложении программного материала		видоизменении заданий
	умеет:	не умеет составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала	сформированное умение составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных	в целом успешное, но не системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса,	успешное и системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов

		программой дисциплины не выполнено	методов	современных технологий, форм и методов	

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Перечень вопросов

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите и расскажите о назначении основных производственных помещениях предприятий общественного питания.
3. Объясните что такое потребительский спрос и реклама.
4. Охарактеризуйте обслуживание по типу «Фуршет».
5. Охарактеризуйте обслуживание по типу «Коктейль».
6. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
7. Перечислите виды и классификацию баров.
8. Дайте определение термину «Технологический процесс».

3.2. Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Водка: основные сорта, химический состав, технология производства
2.	Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства
3.	Особенности технологии производства бальзама, его разновидности
4.	Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
5.	Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
6.	Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
7.	Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди

8.	Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий
1 вариант

1. ОТМЕТИТЬ ТОЛЬКО ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ НА ВОПРОС.

Вопрос 1
Стакан хайболл не предназначен для подачи:
Лонг дринков
Соков
Виски со льдом
Микс дринков
Вопрос 2
Рюмка Мартини не предназначена для подачи:
Вермута Martini
Десертных коктейлей среднего объема безо льда
Ликеров со льдом фраппе
Коктейля "Мартини"
Вопрос 3
Наиболее популярный наполнитель на основе рома:
Лимонад
Джинжер эль
Содовая
Кола

Вопрос 4
Ликер, которым можно заменить Трипл Сек в коктейле "Маргарита":
Galiano
Cointreau
Curasao
Kahlua
Вопрос 5
Метод приготовления коктейля "Мохито":
Билд
Стир
Шейк
Бленд
Вопрос 6

До какого уровня нужно наливать содовую воду в шейкер?
1/2
2/3
Не следует наливать
До 1/3 но в последнюю очередь
Вопрос 7
В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олд фэшн"?
В "стопке"
В "хайболле"
Ни в каком
В "снифтере"
Вопрос 8
Ликер которым можно заменить Bayley's в коктейле "B-52"?
Carolan's
Benedictine
Passoa
Malibu
Вопрос 9
При какой температуре следует подавать белые сухие столовые вина?
8-12 ^{o}C
18-20 ^{o}C
1-2 ^{o}C
Вопрос 10
Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?
Сахарный сироп
Лимонный сок
Ангостуру
Греннадин
Вопрос 11
Какая рюмка используется для подачи белого вина?
Лафинтая
Рейнвейная
Мадерная
Вопрос 12
Из виноградного вина делают:
Calvados
Brandy
Rom
Gin
Вопрос 13
Укажите номер напитка выпадающего из данного логического ряда:
Vodka
Whiskey
Grappa
Coianreau
Вопрос 14
Вкусовой признак десертного коктейля?
Сухой
Сладкий
Горький
Кислый
Вопрос 15

Отметьте аперитивный напиток:
Amaretto
Коктейль"B-52"
Sprite
Виски со льдом
Вопрос 16
Какой из перечисленных маркировок соответствует коньяк наиболее высокого качества?
V.O.
V.S.O.P.
V.O.P.
V.S.E.P.
V.S.O.
Вопрос 17
Допускается ли работа без джигера?
Да
Нет
Только для чистых напитков
Если есть навык точного налива
Вопрос 18
Из сахарного тростника производят напиток:
Tequila
Rom
Calvados
Brandy
Вопрос 19
Каким должен быть коктейль?
Оригинальным и необычным
С необычным вкусом и запахом
Красивым и вкусным.
С хорошим послевкусием.
Вопрос 20
Не используется для приготовления фрозен коктейлей:
Манго
Клубника
Мандарин
Банан
Вопрос 21
Какой вкус у ликера Kahlua?
Ореховый
Апельсиновый
Кофейный
Кокосовый
Вопрос 22
До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
До 20 С
До 16 С
До 18 С , но предварительно откупорить.
Не следует нагревать.
Вопрос 23
Укажите неправильное высказывание:
"Водка это смесь воды и спирта".
"Grappa - виноградная водка".

"Не каждый бренди - коньяк.".
"Американо"- аперитивный коктейль.
Вопрос 24
Почему заказ должен быть выполнен с максимальной скоростью?
Что бы получить чаевые
Иметь время для других работ
Выглядеть профессионально
Не растаял лед
Вопрос 25
Кофе - это:
1) косточка плода.
2) оболочка плода.
3) сок плода.

3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные варианты коктейлей и напитков.

Таблица 3

Тематика лабораторных занятий по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

№ п/п	Тема лабораторного занятия
1	Посуда, приборы, белье в баре, ассортимент
2	Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Определение и классификация
3	Технология приготовления коротких и средних коктейлей. Определение и классификация
4	Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.
5	Технология приготовления коротких смешанных напитков
6	Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков
7	Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки.
8	Приготовление горячих напитков (чай, кофе)
9	Приготовление горячих напитков (чай, кофе)

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между

преподавателем и обучаемыми. На лабораторном занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.6. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания».
2. Приведите классификацию баров.
3. Приведите классификацию барной посуды.
4. Опишите организацию снабжения баров.
5. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
6. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
7. Как проводится отчетность бармена.
8. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
9. Приведите классификацию коктейлей по объему.
10. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
11. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
12. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
13. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
14. Дайте определение понятию «Коктейль»
15. В чем заключается теория построения коктейлей.
16. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
17. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитках.
18. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
19. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
20. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
21. Перечислите способы оформления коктейлей.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. История развития барного дела.
2. Общие сведения о смешанных напитках.
3. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
4. Охарактеризуйте ассортимент инструментов и приборов, используемых в барном деле.
5. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.
6. Приведите формулу построения смешанного напитка.
7. Температура подачи, посуда, используемая для отпуска коктейлей.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
2. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
3. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
4. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
5. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
6. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
7. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
8. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
9. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
10. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
11. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
12. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
13. Условия хранения и реализации вин.
14. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
2. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.
3. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.
4. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.
5. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
6. Перечислить рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
7. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

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

23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, слдкие 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.

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания».
2. Приведите классификацию баров.
3. Приведите классификацию барной посуды.
4. Опишите организацию снабжения баров.

5. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
6. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
7. Как проводится отчетность бармена.
8. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
9. Приведите классификацию коктейлей по объему.
10. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
11. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
12. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
13. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
14. Дайте определение понятию «Коктейль»
15. В чем заключается теория построения коктейлей.
16. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
17. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитках.
18. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
19. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
20. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
21. Перечислите способы оформления коктейлей.
22. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
23. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
24. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
25. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
26. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
27. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
28. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
29. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
30. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
31. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
32. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
33. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
34. Условия хранения и реализации вин.

35. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
36. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
37. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
38. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
39. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
40. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
41. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
42. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
43. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
44. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
45. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
46. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
47. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
48. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
49. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
50. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
51. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
52. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
53. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
54. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
55. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
56. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
57. Виды горячих напитков, приготовляемых и реализуемых в баре.
58. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
59. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы;

	владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся: - реферат обучающимся не представлен

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:
знания: характеристик винно-водочных изделий, безалкогольных, алкогольных и горячих напитков (коктейлей); видов и назначения барного стекла; состава и технологии приготовления коктейлей (смешанных коктейлей).

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:
- **знания:** классификации, видов и характеристик базовых алкогольных и безалкогольных напитков и сопутствующих компонентов коктейлей, правил приготовления коктейлей и напитков; принципов организации рабочего места бармена; классификации баров и принципов их функционирования; видов барной посуды, инвентаря, оборудования; должностных инструкций персонала бара; последних достижений в отрасли научной организации труда бармена, в том числе и заграничный опыт решения проблемы; правил и очередности подачи напитков и блюд, требований к их оформлению и температуре, основ психологии и правил международного этикета, техники и специфики обслуживания иностранных потребителей;
- **умения:** подготавливать бар к работе; обеспечивать контроль качества реализуемой продукции; составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; предложить потребителю реализуемую продукцию и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания; применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики;
- **владеть навыками:** приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; работы с современными видами технологического оборудования; межличностного общения и этикета; использования профессиональной терминологии.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения технологического процесса; б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование и инвентарь, технологический процесс провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; в) соблюдал требования безопасности труда.

хорошо	обучающийся демонстрирует: а) технологический процесс был незначительно нарушен, б) или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) технологический процесс проводился в нерациональных условиях, что привело к получению барной продукции с дефектами, б), были допущены в общей сложности не более двух ошибок, не принципиальные для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения, в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: а) работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, б) технологический процесс производились неправильно, в) или в ходе работы и обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к, оценке «3».

4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: проведения технологических приемов для разработки кулинарной продукции специального назначения, интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает

	незначительные ошибки.

	уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

4.2.6. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

- **знания:** классификации и видов базовых алкогольных и безалкогольных напитков, правил приготовления коктейлей и напитков, принципов организации рабочего места бармена; классификации баров и принципов их функционирования; видов барной посуды, инвентаря, оборудования; должностных инструкций персонала бара; о последних достижений в отрасли научной организации труда бармена, в том числе и заграничный опыт решения проблемы;

- **умения:** организовывать процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольственных товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества; составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала; внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания

- **владения навыками:** приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги; работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов; поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в барном сервисе.

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____

(подпись)