Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:35
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____ /Попова О.М./
«27» августа 2019 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ И ТЕХНИКА РАБОТЫ БАРИСТА**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Напрвленнность (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, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.
ассистент Кожушко С.Ю.

_____
_____
(подпись)

Саратов 2019

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.....……..……..….. 13
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….. 20

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в

процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста»

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-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**знает:** общие сведения о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей	5	лабораторные работы	Тестовые задания/ лабораторная работа /реферат/собеседование.
		умеет: готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт)			
		владеет: навыками всестороннего понимания			

		кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства	**знает:** ассортимент и назначение посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста	5	лабораторные работы	Тестовые задания/ лабораторная работа /реферат/собеседование.
		умеет: подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой			
		владеет: навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм			

		международного сервиса, современных технологий, форм и методов			
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	**знает:** последние достижения в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт	5	лабораторные работы	Тестовые задания/ лабораторная работа /реферат/собеседование.
		умеет: внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания			
		владеет: навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания			

Примечание:

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Пищевые добавки», «Теоретическая технология», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Введение в профессию», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», 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: «Экология», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной

продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», 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-25 – «Технология продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология кулинарной продукции различных стран/ Технология блюд зарубежной кухни», «Питание как часть культуры народа», а также в ходе прохождения 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	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы

		определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
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 теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
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.	Оборудование для приготовления кофе. Посуда, инвентарь, приборы для приготовления, подачи кофе и коктейлей на основе кофе.	ПК-4, ПК-25	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
2.	Приготовление эспрессо, капучино, латте. Техника работы с молоком. Латте-арт*.	ПК-1, ПК-4	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
3.	Методы приготовления коктейлей на основе кофе.	ПК-1, ПК-4	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология и техника работы бариста» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Планируемые	Показатели и критерии оценивания результатов обучения

компетенции, этапы освоения компетенции	результаты обучения	ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-1, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала об общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала об общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания об общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса	в целом успешное, но не системное умение готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение готовить кофе «Эспрессо», а также все	сформированное умение готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо»,

		(каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт), с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт)	напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт)	оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт)
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой	в целом успешное, но не системное владение навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностн	успешное и системное владение навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией

		дисциплины не выполнено		ого общения и этикета; профессиональной терминологией	
ПК-4, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает ассортимент и назначение посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста , не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания ассортимента и назначения посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно , четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики	в целом успешное, но не системное умение подготавливать оборудование для	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение подготавливать	сформированное умение подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и

		предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой	оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой	оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов	успешное и системное владение навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов
ПК-25, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает	обучающийся демонстрируе	обучающийся демонстрируе	обучающийся демонстрирует

		значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о последних достижениях в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	т знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	т знание материала, не допускает существенных неточностей	знание материала о последних достижениях в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания, допускает существенные ошибки, с большими	в целом успешное, но не системное владение навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками	успешное и системное владение навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания

		затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	питания	поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания	

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 и техника работы бариста», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология и техника работы бариста»

№ п/п	Темы рефератов
	Оборудование для приготовления кофе
	Особенности приготовления кофе «Эспрессо»
	Современные тенденции в «Латте-арт»
	Методы приготовления коктейлей на основе кофе

	Особенности приготовления кофе «Капучино»
	Особенности приготовления кофе «Латте»
	Технологии приготовления холодного и национального кофе
	Технологии приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей на основе кофе

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Технология и техника работы бариста» 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 – 5 вариантов по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий
1 вариант

1. ОТМЕТИТЬ ТОЛЬКО ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ НА ВОПРОС.

1. Первое обжаривание кофе состоялось:
1) в 1300 г.
2) в 800 г.
3) в 1600 г.

2. В Европе первое кафе открылось:
1) в 1640 г.
2) в 1120 г.
3) в 1850 г.

3. Развитие плантаций кофе в Бразилии началось:
1) в 1690 г.
2) в 1727 г.
3) в 1510 г.

4. Кофе - это:
1) косточка плода.
2) оболочка плода.
3) сок плода.

5. Укажите верные характеристики кофе (робуста):

кофеин	масла	сахар
1,7-3,5%	8-9%	5%
0,8-1,5%	8%	12%
1-3%	18-20%	18%

6. Укажите верные характеристики кофе (арабика):

кофеин	масла	сахар
0,8-1,5%	18%	8%
1,7-3,5%	8-9%	1-3%
18-20%	5%	12%

7. Укажите верные климатические и географические особенности произрастания кофе:

регион	климат	температура	высота

троп.-экваториальн.	влажный,жаркий	15-25	200-2000
Европа-Азия	умеренный	10-15	500-1500
центр.Америка	жаркий, влажный	20-30	200-1500

8. Укажите верные проценты мирового производства кофе:

робуста 25%	арабика 75%
робуста 50%	арабика 50%
робуста 75%	арабика 25%

Чем флэт-уайт отличается от капучино? (отметьте правильный ответ)

9.

а) Флэт-уайт — кофе с добавлением виски. В капучино алкоголь не добавляют

б) Флэт-уайт готовят на основе двойного эспрессо, а капучино — одинарного

в) Флэт-уайт — такой же капучино, просто запатентованный Starbucks

10. Турецкий кофе…(отметьте правильный ответ)

а) готовят только в кофеварке

б) готовят только в джезве

в) заваривают в кружке

11. Чем отличается эспрессо от ристретто? (отметьте правильный ответ)

а) Ристреетто имеет меньший, чем эспрессо, объём

б) Ристреетто - чашка эспрессо с добавлением небольшого количества крепкого спиртного напитка

в) Ристреетто - это кофе с мороженым

12. Мокко или мокаччино — это: (отметьте правильный ответ)

а) Эспрессо с молоком

б) Кофе с добавлением шоколада

в) Эспрессо с молоком и пышной пеной

13. Закончите турецкую поговорку "Кофе должен быть черным как ад, сильным как смерть, сладким как ..."

а) сахар

б) любовь

в) дружба

14. Название этого напитка произошло от монашеского ордена из-за сходного цвета ряс монахов с цветом этого напитка. О каком напитке идет речь? (отметьте правильный ответ)

а) Капучино

б) Фраппучино

в) Латте макиато

15. Френч-пресс — это ... (отметьте правильный ответ)

а) Метод приготовления кофе путем настаивания и отжима

б) Разновидность кофемашины

в) Способ обжарки кофе

16. Самый распространённый кофезаменитель — это ... (отметьте правильный ответ)

а) цикорий

б) батат

в) кизил

17. Кофейные бобы содержат ... (отметьте правильный ответ)

а) крахмал

б) Около 1200 химических компонентов, из которых 800 — ароматические соединения

в) лактозу

18. **Габет — это ... (отметьте правильный ответ)**

а) Венская сифонная машина для варки кофе
б) Особый стакан для глясе
в) Сорт кофе

19. Изменения, происходящие в кофейном зерне при обжарке (отметьте правильный ответ)

а) Цвет меняется на коричневый — от светлого до темного, в зависимости от интенсивности обжарки.
б) Испаряется влага => потеря веса 15-22%.
в) Газы раздувают зерно изнутри => увеличение объема на 25-50%.
г) Зерно становится в 5 раз больше

20. Во время обжарки у кофейного зерна меняются вкусовые характеристики: (отметьте правильный ответ)

а) содержание кислот уменьшается в среднем с 7% до 4,5% (чем выше степень обжарки, тем меньше остается кислот);
б) как правило, скрадываются или исчезают неприятные привкусы: гнилой, вяжущий;
в) развиваются положительные привкусы: фруктовый, ореховый, шоколадный, хлебный
г) появляется сладкий вкус

21. Интенсивность обжарки (отметьте неправильный ответ)

а) слабая
б) средний
в) сильная
г) высшая степень
д) очень сильная

22. Стили обжарки (отметьте неправильный ответ)

а) новоанглийский
б) городской
в) американский
г) венский
д) испанская
е) сельская

23. Непосредственно после обжарки зерна кофе почти не пахнут, им нужно отлежаться, «ожить»

а) в течение 12-24 час
б) в течение 1 часа
в) в течение 36-48 часов
г) месяц
д) в течение 6-9 часов

24. степень помола (отметьте неправильный ответ)

а) очень тонкий
б) среднегрубый
в) чрезвычайно тонкий
г) крупитчатый

25. способы сбора урожая кофе (отметьте правильный ответ)

а) выборочный
б) сплошный
в) порядковый

3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология и техника работы бариста». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно,

а в конце преподаватель оценивает полученные варианты кофе, коктейлей и напитков на основе кофе.

Таблица 3

Тематика лабораторных занятий по дисциплине «Технология и техника работы бариста»

№ п/п	Тема лабораторного занятия
1	Оборудование для приготовления кофе. Посуда, инвентарь, приборы для приготовления, подачи кофе и коктейлей на основе кофе.
2	Приготовление эспрессо. Техника работы с молоком. Латте-арт*.
3	Методы приготовления коктейлей на основе кофе. Технологии приготовления вариации эспрессо
4	Технологии приготовления капучино и латте
5	Технологии приготовления холодного и национального кофе
6	Технологии приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей на основе кофе

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и техника работы бариста».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология и техника работы бариста» 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

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. В чем заключается основная цель помола и степени помола кофе?
2. Перечислите виды профессиональных кофемолок.
3. Перечислите основные правила работы на кофемолке.
4. Перечислите основные способы приготовления кофе.
5. Перечислите основные типы эспрессо-машин.
6. Перечислите основные узлы и приборы управления традиционной эспрессо-машины.
7. Перечислите аксессуары баристы.
8. Дайте определение термину «Эспрессо».
9. Охарактеризуйте этапы приготовления «Эспрессо».
10. По каким параметрам кофе относится к «Эспрессо»
11. В чем заключается подготовка холдера к работе?
12. Перечислите основные виды дозировок кофе.

13. В чем заключается формирование кофейной «Таблетки»?
14. В чем заключается подготовка группы кофемашины к работе?
15. Что такое «Экстракция кофе».
16. Как проводится удаление отходов и чистка кофемашины.
17. В чем заключается оценка качества «Эспрессо».
18. В чем заключается техника работы с молоком.
19. Дайте определение термину «Латте-арт».
20. Перечислите основные методы приготовления кофейных коктейлей?
21. Охарактеризуйте кофейное меню современных кофеин?
22. Перечислите виды современных вариаций «Эспрессо»?
23. Дайте определение термину «кофе Капучино»?
24. Назовите основные этапы технологии приготовления кофе «Капучино»?
25. Дайте определение термину «кофе Латте»?
26. Назовите основные этапы технологии приготовления кофе «Латте»?
27. Что такое «Фраппе»?
28. Перечислите варианты технологий приготовления холодного кофе?
29. Какие Вы знаете рецептуры и технологии приготовления национального кофе?
30. Дайте характеристику алкогольным и безалкогольным коктейлям на основе кофе?
31. Расскажите технологию приготовления безалкогольных коктейлей на основе кофе?
32. Расскажите технологию приготовления алкогольных коктейлей на основе кофе?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Задачи дисциплины «Технология и техника работы бариста».
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.

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Задачи дисциплины «Технология и техника работы бариста».
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. В чем заключается основная цель помола и степени помола кофе?
9. Перечислите виды профессиональных кофемолок.
10. Перечислите основные правила работы на кофемолке.
11. Перечислите основные способы приготовления кофе.
12. Перечислите основные типы эспрессо-машин.
13. Перечислите основные узлы и приборы управления традиционной эспрессо-машины.
14. Перечислите аксессуары баристы.
15. Дайте определение термину «Эспрессо».
16. Охарактеризуйте этапы приготовления «Эспрессо».
17. По каким параметрам кофе относится к «Эспрессо»
18. В чем заключается подготовка холдера к работе?
19. Перечислите основные виды дозировок кофе.
20. В чем заключается формирование кофейной «Таблетки»?
21. В чем заключается подготовка группы кофемашины к работе?
22. Что такое «Экстракция кофе».
23. Как проводится удаление отходов и чистка кофемашины.
24. В чем заключается оценка качества «Эспрессо».
25. В чем заключается техника работы с молоком.
26. Дайте определение термину «Латте-арт».
27. Перечислите основные методы приготовления кофейных коктейлей?
28. Охарактеризуйте кофейное меню современных кофеин?
29. Перечислите виды современных вариаций «Эспрессо»?
30. Дайте определение термину «кофе Капучино»?
31. Назовите основные этапы технологии приготовления кофе «Капучино»?
32. Дайте определение термину «кофе Латте»?
33. Назовите основные этапы технологии приготовления кофе «Латте»?

34. Что такое «Фраппе»?
35. Перечислите варианты технологий приготовления холодного кофе?
36. Какие Вы знаете рецептуры и технологии приготовления национального кофе?
37. Дайте характеристику алкогольным и безалкогольным коктейлям на основе кофе?
38. Расскажите технологию приготовления безалкогольных коктейлей на основе кофе?
39. Расскажите технологию приготовления алкогольных коктейлей на основе кофе?

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 студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология и техника работы бариста» 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	Обучающийся обнаружил полное знание

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			(хорошо)»	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 под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	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: общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологии приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; о стилях, видах и методах подачи кофейных напитков и коктейлей; ассортимента и назначения посуды для подачи кофе; правил учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; техники и правил подготовки к работе оборудования.

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: общих сведений о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологии приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стилей, видов и методов подачи кофейных напитков и коктейлей; ассортимента и назначения посуды для подачи кофе; правил учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; техники и правил подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемов полировки посуды;

Умения: подготавливать рабочее место; обеспечивать контроль качества; готовить кофе, напитки и коктейли на основе кофе;

Владеть: навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией; навыками работы с современными видами кофейного оборудования.

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 выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

Знать: общие сведения о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей; ассортимент и назначение посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста; последние достижения в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт;

Уметь: готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт); подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой;

Владеть: навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией; навыками работы с современными видами кофейного оборудования; внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания;
приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов; навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания.

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, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.
ассистент Кожушко С.Ю.