

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Барное дело

Направление подготовки: **19.03.04** Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**
Квалификация выпускника Бакалавр
Форма обучения заочная, очно-заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенции
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	<p>Знает: - структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - способы и методы организации и координации процессов основного производства (Д/02.6);- культуру потребления и дегустацию вин, напитков; - требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.</p> <p>Умеет: - формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом;- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания, в данном случае алкогольных и безалкогольных напитков, с учетом современных достижений в области технологии;- подбирать методы и способы организации и координации процессов основного производства организации питания (Д/03.6);- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.</p> <p>Владеет: - методами составления рецептур напитков с использованием компьютерных технологий;- методами разработки произ-</p>	8 семестр очная форма обучения, 8 семестр заочная форма обучения, 9 семестр очно-заочная форма обучения	Лекция и практические занятия	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания

		водственной программы бара (В/03.6); - навыками подбора основного и вспомога- тельного оборудования для бара (Д/02.6).			
--	--	--	--	--	--

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания; Физико-механические свойства пищевых продуктов; Технология приготовления и оформления ресторанной продукции; Контроль качества производства кулинарной продукции; Технология мучных изделий; Технология кондитерских изделий; Технология продуктов детского и функционального питания; Кухни мира; Технология продуктов диетического питания; Технология кулинарной продукции за рубежом; Товароведение и экспертиза алкогольной продукции

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	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект вопросов
2	Доклад с презентацией	Продукт самостоятельной работы студента, 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 докладов с презентацией
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Вопросы к отчету по практическим занятиям	Средство проверки полученных навыков и умений по темам или разделу дисциплины	Комплект вопросов
5	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам дисциплины: - вопросы к входному контролю - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
6	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	ПК - 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
2	Оборудование и инвентарь бара.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
3	Классификация и виды напитков.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
4	Коктейли.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
5	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
6	Безалкогольные напитки.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
7	Крепкие напитки и пиво.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
8	Тонизирующие и прохладительные напитки	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
9	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
10	Характеристика и приготовление сиропов и морсов.	ПК – 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания
11	Барменский фрейринг. Подача счета.	ПК - 1	устный опрос, тестирование; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, выполнение практического задания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной производственной практики

Компетенция, 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)
<p>ПК - 1</p> <p>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</p>	<p>Знает: структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - способы и методы организации и координации процессов основного производства (Д/02.6);- культуру потребления и дегустацию вин, напитков; - требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.</p>	<p>Обучающийся не знает современные методы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>	<p>Обучающийся имеет знания только об основных методах технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p>Умеет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара</p>	<p>Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа технологических процессов производства</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самосто-</p>

	<p>и осуществлять контроль за технологическим процессом;- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания, в данном случае алкогольных и безалкогольных напитков, с учетом современных достижений в области технологии;- подбирать методы и способы организации и координации процессов основного производства организации питания (Д/03.6);- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.</p>		<p>продукции питания</p>		<p>тельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
	<p>Владеет: методами составления рецептов напитков с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы бара (В/03.6); - навыками подбора основного и вспомо-</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методами определения качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; допускает не существенные ошибки,</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции</p>	<p>Успешное и системное владение способностью осуществлять контроль качества технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, навыками организации и по</p>

	гательного оборудования для бара (Д/02.6).	технологического процесса производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	осуществлению технологического процесса производства продукции 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. Тесты входного контроля

- 1. ? Энергетическая ценность 100 г сдобных хлебобулочных изделий составляет:**
 - =986 кДж
 - =659 кДж
 - + до 1450 кДж
 - = 700 кДж
- 2. ? Не допускаются в свободную реализацию консервы с...:**
 - + активным подтеком
 - = сульфидной коррозией
 - = пассивным подтеком
 - = физическим бомбажем
- 3. ? Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:**
 - = коэффициент увариваемости
 - = содержание нешелушенных ядер
 - = содержание доброкачественного ядра
 - + коэффициент разваримости
- 4. ? Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:**
 - + упитанности
 - = термического состояния
 - = степени свежести
 - = массы
- 5. ? Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:**
 - + что и сколько купить
 - = как сэкономить
 - = сколько потратить
 - = где найти денег, на покупку сырья
- 6. ? Тара – это:**
 - = материал для склеивания поверхностей;
 - = чистящее средство
 - + товарная упаковка
 - = все ответы верны
- 7. ? Упаковка – это:**
 - + потребительская тара
 - = материал для склеивания поверхностей
 - = чистящее средство
 - = все ответы верны
- 8. ? Тара предназначена для:**
 - = проверки качества товара
 - + обеспечения сохранности продуктов при транспортировке
 - = уничтожения продуктовых отходов
 - = сжигания мусора
- 9. ? Классификация тары производится по основным признакам:**
 - = по степени жёсткости

= по кратности использования;

= по степени специализации

+) все ответы верны

10 ? Диетическим является мясо:

= гусей

= нутрий

= уток

+ кур

11 ? К деревянной таре можно отнести:

= бочки, фляги, бидоны, контейнеры

= бутылки, банки

= мешки

+ сухотарные решетки, бочки заливные, клетки

12 ? К металлической таре можно отнести:

= бутылки, банки

+ бочки, фляги, бидоны, контейнеры

= мешки

= сухотарные решетки, бочки заливные, клетки

13 ? К стеклянной таре можно отнести:

+ бутылки, банки

= бочки, фляги, бидоны, контейнеры

= мешки

= сухотарные решетки, бочки заливные, клетки

14 ? К тканевой таре можно отнести:

= бочки, фляги, бидоны, контейнеры

= бутылки, банки

+ мешки

= сухотарные решетки, бочки заливные, клетки

15 ? При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...:

+ сахар, пряности, уксусную кислоту

= уксусная кислота, нитрат натрия

= сахар, бензойнокислый натрий

= пряности, сахар, лавровый лист

16 ? Мышечный слой, расположенный в нижней брюшной части говяжьей туши

= лопаточная часть

= грудина

= корейка

+ пашина

17 ? Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку

+ припускание

= бланширование

= термостатирование

= пассерование

18 ? Денатурация белка в продуктах сопровождается

= изменением цвета

= ухудшением текстуры

= ухудшением вкуса

+ потерей способности к гидратации (растворению, набуханию)

19 ? Температура плавления фруктозы

+ 98-102°C

= 145-149°C

= 160-185°C

= 190-200°C

20 ? Соотношение муки, сахара, яиц в бисквитном тесте

= 1:2:1

= 2:1:1

+ 1:1:2

= 2:2:1

21 ? Диаметр сковород для выпекания блинов

= 20 см

+ 22 см

= 18 см

= 10 см

Уметь

22 ? Выберите факторы, учитываемые при определении типа предприятия

+ ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг

= ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания

= техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

= техническая оснащенность, методы обслуживания, ассортимент продукции

23 ? Укажите цель панирования мясных полуфабрикатов

= улучшить внешний вид

= улучшить вкус

= придать форму

+ уменьшить вытекание сока и испарение влаги

24 ? Назовите определяющие показатели органолептической оценки качества блюд из рыбы

= цвет, вкус

= консистенция, вкус

= форма, вид на разрезе, вкус

+ вкус, запах, консистенция

25 ? Назовите метод определения содержания жира в первых блюдах

+ метод Гербера

= метод высушивания

= реакцией с йодом

= цианидный метод

26 ? Определите потери при холодной обработке свинины нарезной к массе мяса на костях

+ 16,6%

= 14,8%

= 23%

= 9,4%

27 ? Определить, сколько порций котлет можно приготовить из 23,1 кг мяса, если на 1 порцию необходимо 119 г

= 204 порции

= 200 порций

+ 194 порции

= 190 порций

28 ? Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия

= прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов

+ изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности, приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции

= прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов, приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции

= прием и хранение сырья

29 ? Последовательность расстановки элементов сервировки на стол

= салфетки, тарелки, стекло, приборы для специй

+ тарелки, столовые приборы, стекло, салфетки, приборы для специй

= приборы для специй, стекло, приборы

= тарелки, приборы для специй, столовые приборы

3.2. Контрольные вопросы промежуточной и итоговой аттестации

3.2.1. ВОПРОСЫ ДОКЛАДОВ С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

1. В чем сходство и различие рома и виски?
2. Правила дегустации ликероводочных изделий.
3. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных вин.
4. Ассортимент и отличительные особенности технологии производства бальзамов, наливок и настоек.
5. Особенности технологии производства импортных крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др.).
6. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции.
7. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
8. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди.
9. Ассортимент и формирование российского рынка пива.
10. Классификация пива за рубежом.
11. Химический состав пива и значение в питании.
12. Национальные водки.
13. Ром, виски, джин.
14. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.
15. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя.
16. Орудия труда. Барная электромеханика.
17. Бумажная культура.
18. Общие и частные ошибки в винной карте.
19. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура). Сочетание при контрасте, при аналогии.
20. Многообразие рецептов и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.
21. Китайская чайная культура и чайная церемония.
22. Новая специальность – «бариста».
23. Рисунки на молочной пене.
24. Пиво бутылочное, бочковое. Как определить качество пива.
25. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные.
26. Шампанское, игристые вина.
27. Абсент. История виски.
28. Основные категории коньяков.
29. Разновидности текилы.
30. Фирменные и непатентованные ликеры.
31. Техника налива основных напитков.
32. Фломбированный пунш.
33. Рецептуры крүшонон.

34. Испанская Сангрия.
35. Многообразие рецептур и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков.
36. Многообразие рецептур способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов.
37. Техника приготовления коктейлей.
38. Послеобеденные коктейли.
39. Сливочные коктейли.
40. Коктейли длинного глотка.
41. Кислые коктейли.
42. Моктейли.
43. Гарнирование коктейлей.
44. Порционный налив напитков.
45. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы).
46. Специальные виноградные вина.
47. Современный ассортимент пива.
48. Бренди отечественное и импортное.
49. Медовые вина.
50. Признаки фальсификации водки и водки других стран мира.
51. Особенности производства коньяка.
52. Экспертиза коньяка и фальсификация.
53. Сырье для производства виноградных вин.

3.2.2. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ

1. Каковы принципы классификации водок?
2. В чем отличие натуральных вин от специальных?
3. В чем отличие газированных вин от игристых?
4. Какие причины вызывают дефекты вин?
5. Каковы принципы классификации коньяка?
6. По каким физико-химическим показателям отличается ординарный коньяк от марочного?
7. Что включает понятие «бренди»?
8. Каковы принципы классификации бренди?
9. Какие признаки лежат в основе классификации пива?
10. По каким показателям качества отличается светлое пиво от темного?
11. Какие дефекты влияют на вкус и пенистые свойства пива?
12. Чем обусловлена продолжительность хранения пива?
13. Бары, их виды и классификация.
14. Рабочее место бармена.
15. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности.
16. Оборудование и инвентарь бара.
17. Посуда.
18. Карта вин.
19. Подбор вин к блюдам.
20. Безалкогольные напитки.
21. Сиропы.
22. Морсы.
23. Чай.
24. Кофе.
25. Горячий шоколад.
26. Безалкогольные смешанные напитки.
27. Алкогольные напитки.
28. Пиво.

29. Вино.
30. Крепкие напитки.
31. Напитки, приготавливаемые большими порциями.
32. Тонизирующие и прохладительные напитки.
33. Коктейли.
34. Коктейли-аперитивы.
35. Коктейли-диджесливы.
36. Классические коктейли.
37. Техника приготовления коктейлей
38. Барменский фрейринг.
39. Подача счета.
40. Общие и частные ошибки в винной карте.
41. Характерные особенности французских, итальянских вина?
42. Характерные особенности столовых, десертных, крепленных вин?
43. Характерные особенности шампанского и игристых вина?
44. Характерные особенности абсента, крюшона, пунши?
45. Характерные особенности глинтвейна, джулепов, коблеров, тодди?
46. Характерные особенности слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы?
47. Характерные особенности кулера, рикки, гроги, эг-ноги, сангари?
48. Характерные особенности фломбированного пунша?
49. 9.Какие вы знаете основные рецептуры крюшонов?
50. Характерные особенности испанской Сангрии?
51. Техника налива основных напитков?
 - Французских, итальянских вин
 - Столовых, десертных, крепленных вин
 - Шампанского, игристых вин
 - Абсента. крюшона, пунша
 - Глинтвейна, джулепа, коблера, тодди
 - Слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы
 - Кулера, рикки, гроги, эг-ноги, сангари
 - Фломбированного пунша
 - Испанской Сангрии.
52. Способы приготовления и подача коктейлей?
53. Способы подачи вина?
54. Способы подачи ликероводочных напитков?
55. Способы приготовления и подача чай?
56. Способы приготовления и подача кофе?
57. Способы приготовления и подача горячего шоколада?
58. Способы подачи пива?
59. Способы подачи морсы?
60. Способы подачи шампанского?
61. Способы подачи коньяка?
62. Способы подачи водка?

3.2.3. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ. (ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ)

Практические занятия – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические занятия позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятель-

ную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения практические занятия, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей целью практических работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Тема 1. Классификация баров.

Требования, предъявляемые к организации работы баров.

1. В чём заключаются особенности обслуживания в баре?
3. Принципы построения рабочего места бармена?
4. Назовите функции обслуживающего персонала в баре?
5. Назовите правила эстетического подхода к интерьеру в барах?
6. Основные принципы создания комфортных условий обслуживания в барах?
7. Перечислите основную барную электромеханику?

Практическое задание

1. Составьте примерный список разновидностей бара.
2. Напишите правила бара.
3. Выберите качества, которым должен обладать бармен.

Исполнительность

Отзывчивость

Умение поддержать беседу

Подбирать анекдоты по теме дискуссии

Аккуратность

Быть грустным незаметно

Гостеприимство

Сохранять спокойствие в любой ситуации

Незаметно обсчитывать посетителей

Носить только дорогие украшения

Наблюдательность

Хорошая память

Умение сказать гостю «нет»

В конфликтной ситуации чётко объяснить, кто виноват

Использовать только премиальный парфюм.

Тема 2. Оборудование и инвентарь бара.

1. Что включает в себя вербальные средства общения?
2. Что включает в себя невербальные средства общения?
3. Перечислите специальные приемы, используемые при обслуживании?
4. Охарактеризуйте специальные приемы, используемые при обслуживании?
5. Правила бумажной культуры бармена и другого обслуживающего персонала, при работе с посетителем бара?

Практическое задание

1. Напишите основное и вспомогательное оборудование рабочего места бармена?
2. Укажите емкость и назначение следующей стеклянной посуды:
 - снифтер, флюте, шот, шуттер,
 - харикейн, котейльный бокал, коллада,
 - штоф, шампанка, маргарита,
 - винник для белого вина, винник для красного вина,
 - бренди-баллон, париж, хайболл,
 - коллинз, тумблер, рокс, олдфешенд?
3. Технология построение пирамид из бокалов для шампасого? (выполните расстановку).
5. Технология построение пирамид из бокалов для коктейлей? (выполните расстановку).

Тема 3. Классификация и виды напитков.

1. Способы приготовления и подача коктейлей?
2. Способы подачи вина?
3. Способы подачи ликероводочных напитков?
4. Способы приготовления и подача чай?
5. Способы приготовления и подача кофе?
6. Способы приготовления и подача горячего шоколада?
7. Способы подачи пива?
8. Способы подачи морсы?
9. Способы подачи шампанского?
10. Способы подачи коньяка?
11. Способы подачи водка?

Практическое задание

1. Нарисуйте посуду для подачи -
 - коктейля
 - вина
 - ликероводочных напитков
 - чая
 - кофе
 - горячего шоколада
 - пива
 - морса
 - шампанского
 - коньяка
 - водка?

Тема 4. Коктейли.

1. Назовите основные рецептуры, способы приготовления и правила подачи коктейлей-аперитивов?
2. Назовите основные рецептуры, способы приготовления и подачи послеобеденных коктейлей?
3. Назовите основные рецептуры способы, приготовления и подачи сливочные коктейлей?
4. Назовите основных рецептур способы, приготовления и подачи коктейлей длинного глотка?
5. Назовите основные рецептуры способы, приготовления и подачи кислых коктейлей?
6. Назовите основные рецептуры способы, приготовления и подачи коктейлей короткого глотка?
7. Назовите основные рецептуры способы, приготовления и подачи моктейлей?
8. Назовите основные рецептуры способы, приготовления и подачи гарнированных коктейлей?

Практическое задание

1. Напишите рецепт коктейля «Белое яйца на кофе» и приготовьте его.

2. Напишите рецепт коктейля «Мохито» и приготовьте его.
3. Напишите рецепт коктейля «Пина коллада» и приготовьте его.
4. Напишите рецепт коктейля «Маргарита» и приготовьте его.
5. Напишите рецепт коктейля «Кофе Бейлиз» и приготовьте его.
6. Напишите рецепт коктейля «Адвокат дьявола» и приготовьте его.
7. Напишите рецепт коктейля «Латте» и приготовьте его.

Тема 5. Карта вин. Подбор вин к блюдам.

1. Характерные особенности французских, итальянских вина?
2. Характерные особенности столовых, десертных, крепленых вин?
3. Характерные особенности шампанского и игристых вина?
4. Характерные особенности абсента, крюшона, пунши?
5. Характерные особенности глинтвейна, джулепов, коблеров, тодди?
6. Характерные особенности слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы?
7. Характерные особенности кулера, рикки, гроги, эг-ноги, сангари?
8. Характерные особенности фломбированного пунша?
9. Какие вы знаете основные рецептуры крюшонов?
9. Характерные особенности испанской Сангрии?

Практическое задание

1. Выполните налив основных напитков?
 - Французских, итальянских вин
 - Столовых, десертных, крепленых вин
 - Шампанского, игристых вин
 - Абсента. крюшона, пунша
 - Глинтвейна, джулепа, коблера, тодди
 - Слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы
 - Кулера, рикки, гроги, эг-ноги, сангари
 - Фломбированного пунша
 - Испанской Сангрии.
2. Подберите вина к 3 разным блюдам и опишите принципы выбора (блюда выберите самостоятельно).

Тема 6. Безалкогольные напитки.

1. Перечислите основные правила составления меню безалкогольных коктейлей бара?
2. Перечислите основные правила оформления меню безалкогольных коктейлей бара?
3. Дайте характеристику используемых компонентов, при приготовлении безалкогольных напитков в баре?
4. Какие вы знаете основные понятия, термины и определения в области приготовления смешанных коктейлей?
5. Назовите состав основных смешанных безалкогольных напитков?
6. Какие вы знаете общие методы построения смешанных напитков и коктейлей?
7. Для какой группы коктейлей можно использовать лимонную спираль, «лошадиную шею» и т.д.?
8. Назначение топпингов. Что можно использовать в качестве топпинга?

Практическое задание

1. Предложите коктейли и безалкогольные напитки к следующим блюдам -
 - Салат «Цезарь» с курицей
 - Салат «Цезарь» с креветками
 - Паста Карбонара
 - Стейк из баранины
 - Суп-пюре их шампиньонов со сливками
 - Пицца Маргарита

- Боварские сосиски
- Мидии
- Яблочный штрудель
- Оладьи
- Уха по ирландски
- Пекинская утка
- Суп Гаспачо
- Шашлык свиной на рёбрышках
- Фуагра
- Хинкали

Тема 7. Крепкие напитки и пиво

1. Как можно охладить посуду подачи?
2. Назовите основные категории коньяков?
3. Какие вы знаете разновидности текилы?
4. Дайте характеристику и назовите особенности фирменных и непатентованных ликеров?
5. Как определить качество пива?

Практическое задание

1. Дайте характеристику и назовите отличительные особенности пива бутылочного и бочкового?
2. Выполните правильную подачу пива.
3. Нарисуйте специальные бокалы для подачи пива.
4. Подберите сырье для производства текилы.
5. Нарисуйте бокалы для подачи коньяка.
6. Что необходимо для процесса брожения
 - наличие льда
 - наличие кислорода
 - термометр
 - большая ёмкость
 - дрожжи
 - мыльный раствор
 - наличие сахара
 - горячая вода
 - солод
 - фрукты и травы

Тема 8. Тонизирующие и прохладительные напитки.

1. Опишите основные принципы создания безалкогольного тонизирующего напитка?
2. Назовите факторы, влияющие на формирование потребительских свойств безалкогольных тонизирующих напитков на натуральной основе?
3. Назовите основные компоненты тонизирующих и прохладительных напитков?
5. Назовите способы свободного налива тонизирующих и прохладительных напитков:
 - история,
 - особенности,
 - приемы.

Практическое задание

1. Подберите сырье для тонизирующих и прохладительных напитков.
2. Нарисуйте посуду для подачи тонизирующих и прохладительных напитков.
3. Принципы порционного налива тонизирующих и прохладительных напитков?

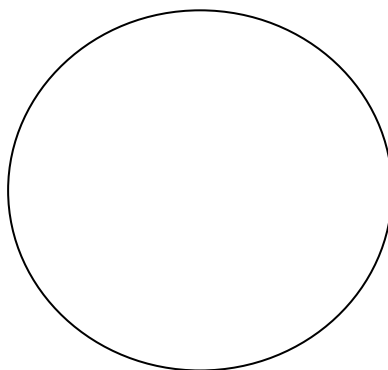
Тема 9. Способы заваривания и подачи чая, кофе.

1. Что входит в функции бариста?

2. Что включает в себя китайская чайная культура?
3. Опишите структуру чайной церемонии:
 - китайской,
 - английской,
 - русской?
4. Способы рисунка на молочной пене?

Практическое задание

1. Нарисуйте схематично расположение «Кофейного пояса планеты»



2. Сколько граммов кофе используется для приготовления одной порции эспрессо?
 - 3 – 5
 - 5- 7
 - 7 – 9
 - 10 – 13
 - 13 - 20
3. Подготовьте презентацию и видах чайных церемоний, традициях и обычаях.
4. Придумайте рисунки на молочной пенке.

Тема 10 Характеристика и приготовление сиропов и морсов.

1. Дайте определению термину – морс?
2. Дайте определению термину – сироп?
5. Какие вы знаете сочетания сиропов с другими блюдами и напитками в баре?
7. Перечислите отличительные особенности плодово-ягодных сиропов и экстрактов.

Практическое задание

1. Опишите сочетания морсов с другими блюдами и напитками в баре? (4 варианта подбора морсов и сиропов к основным блюдам в меню бара).
2. Подайте сироп согласно правилам.
3. Подайте морс согласно правилам.

Тема 11 Барменский фрейринг. Подача счета.

1. Что такое флейринг?
2. Какие вы знаете способы флейринга?
3. Назовите основные методы флейринга?
5. Принципы на которых базируется культура общения бармена и бариста?
6. Необходимое оборудование при флейринге?

Практическое задания

1. Покажите основные методы фрейринга.
2. Покажите способы подача счета бармена в процессе флейринга?

3. Бармену и баристу следует приветствовать гостя фразой – Чё пришёл? – Привет, старина!!! – Это слишком дорогой бар для вас – Мы закрываемся через 10 минут – Добрый день!- Ходят тут всякие....- Вы разве не видели, что пол моют. – Понаехали...

4 Во время подачи счета бармен должен говорить гостям – Быстро платите. – Пожалуйста, вот ваш счет. – Вот ваш счет, не забудьте про чаевые.

3.2.4. Комплект разноуровневых задач (заданий, тестов) по дисциплине «Барное дело»

ПК-1

1. Тесты репродуктивного уровня

1. Вместимость кофейной пары?

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

2. Для получения лимонного сока используют экстрактор?

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

3. Бокал для подачи шампанского?

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

4. По температуре подачи напитки делят?

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

5. Микс-дринг употребляют?

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

6. Расшифруйте ССК?

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

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

- а) основной компонент
- б) наполнители
- в) пряности
- г) сахарная пудра

8. Основной компонент «Гренадин»?

- а) апельсин
- б) киви

- в) лимон
- г) гранат
- д) лайм

9. Перевод с англ. слова бар означает?

- а) шкаф с напитками
- б) барьер
- в) сервант с алкогольными напитками
- г) место для размещения табачных изделий

10. Графин используют для подачи?

- а) шампанского
- б) крепко-алкогольных напитков
- в) джема
- г) сока
- д) мороженого

11. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?

- а) пони
- б) шерри
- в) снифтер
- г) ярда

12. Рюмка «Ингалятор», «Балон» используется для подачи?

- а) белого вина красного
- б) десертного вина
- в) красного вина
- г) коньяка
- д) шампанского

13. Работник за барной стойкой?

- а) официант
- б) бармен
- в) метродотель
- г) сомелье
- д) заведующий производством

14. К каким блюдам подают белое вино?

- а) блюда из рыбы и птицы
- б) к десертным блюдам
- в) блюдам из овощей
- г) к первым блюдам
- д) к блюдам из мяса

15. Мобиле-бар-это?

- а) бар реализующий крепкоалкогольные напитки
- б) специализированный бар, работающий исключительно на приёмах и банкетах
- в) бар где можно быстро перекусить
- г) передвижной бар на колёсах

16. Где расположен «Кегельбан-бар»?

- а) в холле гостиницы
- б) в зале для игры
- в) в аэропорте
- г) в отеле

17. Сито для шейкера?

- а) джиггер
- б) стрейнер
- в) каннель
- г) шейкер

д) гейзер

18. Текилу изготавливают из?

а) рожь

б) можжевельника

в) яблок

г) ячмень

д) агавы

19. Для подачи напитков на основе кофе используют?

а) порто

б) гоблет

в) айриш-кофе

г) кофейную чашку

20. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40-100см³?

а) коктейльная

б) пони

в) шот

г) хот-шот

21. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?

а) хайбол

б) зомби

в) тумблер

г) рокс

22. Фильтр для отделения напитка от льда?

а) слайсер

б) сифон

в) стрейнер

г) джазва

23. Шейкер используют ?

а) для отделения сливок

б) для смешивания напитков

в) для взбивания кремов

г) для дробления льда

24. Блендер позволяет приготовить?

а) коктейль

б) чанахи

в) кокот

г) паштет

д) фреш

25. Красное вино подают в рюмке?

а) флюте

б) ликерная

в) ренвейная

г) мадерная

д) лафитная

26. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000см³?

а) пиво

б) ром

в) вино

г) джин

д) водка

27. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

- а) коктейль
- б) компот
- в) экстракт
- г) мультивитаминный сок
- д) эссенция

28. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина?

- а) мецкаль
- б) ром
- в) кашаса
- г) виски
- д) коньяк

29. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?

- а) вкус кофе
- б) ореховый
- в) фруктовый
- г) цитрусовый
- д) мятный

30. Назначение ССК-?

- А) придаёт коктейлям горечь
- б) снижает остроту вкуса основного ингредиента
- в) возбуждает нервную систему
- г) успокаивает

2. Тесты реконструктивного уровня

1. Что относится к вспомогательным компонентам?

- А) пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи
- б) настойки, сиропы, соки
- в) холодная, горячая, талая вода
- г) вино, соки, виски

2. Особенность Таб-бара?

- А) расположен на бойком месте
- б) расположен при вокзалах, аэропортах
- в) оснащен специальным гриль оборудованием
- г) посетители могут смотреть спортивные игры и делать ставки

3. Как называют специалист, который готовит и подаёт кофе?

- А) су-шеф
- б) сомелье
- в) официант
- г) бариста
- д) барбэк

4. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в шейкере?

- А) билд
- б) стир
- в) шейк
- г) мидл
- д) леер

5. Чистый спиртовой напиток без добавок?

- А) пиво
- б) ром
- в) вино
- г) джин

д) водка

6. Виски подают в рюмке?

а) хайбол

б) олд-фэшэнд

в) флюте

г) водочная

д) ренвейная

7. Что такое аперитив?

а) Напиток, подаваемый после трапезы

б) завтрак

в) шведский стол

г) напиток, подаваемый перед трапезой

д) банкет

8. Время приготовления напитка эспрессо?

а) 1,5 мин

б) 20-30 сек

в) 15 мин

г) 40-50 мин

д) 5-10 мин

9. Десертное крепленое вино подают в рюмке?

а) флюте

б) ренвейная

в) мадерная

г) хайбол

д) лафитная

10. Для смешивания напитков применяют?

а) шейкер

б) блендер

в) джигер

г) троян

д)миксер

11. Кофе по-восточному готовят и подают?

а) менажнице

б) чайнике

в) кофейнике

г) турке

д) таганчике

12. Формула построения коктейля?

а)сн=сск+вак+м+н

б)сн=сск+вак+б+н

в) кк=сск+вак+б+н

г)сн=ттек+вак+б+н

д)сн=сск+лак+б+н

13. Эти вина получают из перебродившего виноградного сока, без каких либо добавлений?

а) столовые

б)ароматизированные

в) крепленые

г)крепкие

д)ликерные

14. Саке изготавливают из?

а)рожь

- б)яблоки
- в) ячмень
- г)рис
- д)можжевельник

15. Для точного разлива напитков используют?

- А) мерную ложку
- б)джиггер
- в) спиртометр
- г)шейкер

16. Для употребления напитков применяют?

- А) ложки
- б) вики
- в)шпажки
- г)соломинки

17. Коктейли размешивают используя?

- А) шпажки
- б)костер
- в)свизл-стик
- г)соломинки

18. Какой метод, используют для приготовления, алкогольных смешанных напитков с яйцом?

- А) метод шейк
- б)метод билд
- в)метод бленд

19. Для приготовления алкогольных смешанных напитков « флипов» используется?

- А) яйцо
- б) желток яйца
- в)белок яйца

20. Каков объём длинных смешанных напитков?

- А) 100мл
- б) 150мл
- в) более 150мл

21. Какой сок водит в состав напитков « хайбол» ?

- А) сок цитрусовых
- б) сок фруктовый
- в) сок овощной

22. Напиток, получаемый из виноградного или плодово-ягодного сока содержащий от 9 до 21% спирта?

- А) Водка
- б) пиво
- в) ром
- г) вино
- д)текила

23. Правило гласит « чем крепче напиток, тем меньше...?»

- А) вместимость
- б)градусов
- в) высота
- г) срок хранения

д) ширина

24. Специальная насадка на бутылке называется?

- А) гейзер
- б) каннель

- в) джиггер
- г) стрейнер
- д) шейкер

25. Рюмка, расширенная к низу, сверху сужена низкой ножке?

- А) лафитная
- б) коньячная
- в) мадерная
- г) ренвейная
- д) водочная

26. Джем применяется для приготовления?

- А) какао
- б) Коктейля
- в) мартини
- г) чая

д) кофе

27. Рюмка вместимостью 75мл ?

- А) мадерная
- б) флюте
- в) ренвейная
- г) водочная

28. Вина в состав, которого входят диоксид углерода?

- А) игристые
- б) ликерные
- в) крепленые
- г) особые
- д) специальные

29. Бокал для подачи горячих смешанных напитков с ручкой?

- А) креманка
- б) флюте
- в) хайбол
- г) айриш-кофе
- д) олд-фэшенд

30. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в блендере?

- А) мадл
- б) стир
- в) шейк
- г) лейер
- д) блендр

3. Тесты творческого уровня

1. К каким блюдам подают красное вино?

- А) блюдам из птицы
- б) блюдам из морепродуктов
- в) десертным блюдам
- г) блюдам из мяса
- д) блюдам из рыбы

2. Важнейший процесс в получении кофе?

- А) отделение семян от мякоти
- б) сушка
- в) сортировка по размеру
- г) размол
- д) обжаривание

3. Логотип – в переводе означает?

- А) отпечаток
- б) стиль заведения
- в) название
- г) ресторан
- д) девиз

4. Составляет винную карту ресторана?

- А) сомелье
- б) метрдотель
- в) зам.директора
- г) хостес
- д) директор

5. Чем отличаются средние смешанные напитки от длинных?

- А) составом компонентов
- б) исходным объёмом и отсутствием наполнителей
- в) методом приготовления

6. « Сэнгэри» готовят смешиванием?

- А) трех компонентов
- б) двух компонентов
- в) пяти компонентов

7. В состав длинных напитков «Хайбол» входят?

- А) основной компонент и вкусоароматический
- б) основной компонент и смягчающе-сглаживающий компонент
- в) основной компонент и наполнитель

8. Состав коктейля « Кровавая Мери»?

- А) водка, апельсиновый сок, сахарный сироп
- б) водка, томатный, лимонный сок, соус «Табаска», вино
- в) водка, лимонный сок, сироп лайма
- г) водка, томатный сок, соус «Табаско», вино

9. Где расположен Лобби-бар?

- А) в холле гостинице
- б) в казино
- в) в аэропорте
- г) в кофейнях

10. Крепкоалкогольный напиток, получают путем из виноградной мезги?

- А) граппа
- б) ликер
- в) коньяк
- г) бальзам
- д) настойки

11. Крепкоалкогольный прозрачный напиток с ароматом можжевельника?

- А) бальзам
- б) настойки
- в) ликер
- г) джин
- д) арак

12. В Монголии этот напиток называют « Архи», в Удмуртии « Кумышка», в Бурятии « Тарасун»?

- А) водка
- б) арак
- в) виски
- г) бренди

д)бальзам

13. Эти напитки, готовят из спиртовых настоев растительного сырья: трав, корней, коры, плодов и содержит 30...40% спирта?

А) джин

б) бальзам

в)виски

г)кашаса

д)горькие настойки

14. Это крепкоалкогольный напиток, сырьём для его производства является патока или сок сахарного тростника, или смесь сока с патокой. Производят только в Бразилии?

А) кашаса

б)ром

в) мецкаль

г)коньяк

д)текила

15. По содержанию сахара они делятся на: сухие, посухие, сладкие?

А) вино

б) бренди

в) коньяк

г) ром

д)виски

16. Ароматный пенный, слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготавливается брожением сусла из ячменного солода, хмеля, воды?

А) коньяк

б)пиво

в)ром

г)виски

д)ликер

17. Лечебно-столовая минеральная вода, рекомендуется людям, страдающим заболеваниями желудка и сердечнососудистой системы?

А) кипяченая вода

б)газированная вода

в)Борджоми

г)Нарзан

18. Бесцветный напиток с добавлением хинина имеет горький привкус?

А) спрайт

б)тоник

в) вода

г)лимонад

д)Борджоми

19. Газированный напиток с большим содержанием углекислого газа?

А) тоник

б)содовая вода

в)лимонад

г)сок

д)минеральная вода

20. Газированная вода, с экстрактом имбиря?

А) Джинджер эль

б) тоник

в) лимонад

г)Нарзан

д) содовая

21. Свежевыжатый сок?

А) фреш

б) концентрированный

в) фюме

г) натуральный

д) тетра

22. Свизл-стик используют для?

А) подставки под стакан

б) палочка для размешивания коктейлей

в) шпажка для фруктов

г) резиновый коврик

д) метод приготовления коктейлей

23. Коктейльная вишня на шпажке?

А) «Мартини драй»

б) «Гибсон»

в) «Коллинз»

г) «Рикки»

д) «Манхеттен»

24. «Табаско»- это?

А) горечь

б) бальзам

в) острый перечный соус

г) соевый соус

д) томатный соус

25. Что такое диджестив?

А) Шведский стол

б) завтрак

в) напиток подаваемый перед трапезой

г) банкет

д) напиток подаваемый перед трапезой

д) вина из определенного сорта винограда

27. Кофе «Коретто» подают?

А) со взбитыми сливками

б) с тертым шоколадом

в) с коньяком

г) с вспененным молоком

28. Скотч- это?

А) виски ирландское

б) виски американское

в) виски канадское

г) виски шотландское

д) виски японское

29. Метод приготовления коктейля группы «Кординал»?

А) стир

б) шейк

в) бленд

г) алф-энд-халф

д) билд

30. Коктейли «смеш» это:

А) Коктейли с яйцом и молоком

Б) Коктейли с мятой

- В) Коктейли с фруктами
- Г) Коктейли с молоком

ТИПОВОЙ ОБРАЗЕЦ ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Технологический институт -ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 по дисциплине <u>Барное дело</u> Направление <u>Технология продукции и организация общественного питания</u> Факультет <u>агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств</u> курс 4 кафедра <u>Биотехнологии и сельскохозяйственной продукции</u>
---	---

1. Виды, классификация баров. Правильная организация рабочего места бармена.
2. Подберите вина и напитки к блюдам из мяса.
3. Укажите емкость и назначение следующей стеклянной посуды: снифтер, флюте, шот.
Правила подачи напитков в этой емкости.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

4.1. Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Критерии оценок входного контроля

Итоговая оценка	Оценка входного контроля	Количество решенных заданий теста
Отлично	80-100 баллов	29
Хорошо	60-79 баллов	20
Удовлетворительно	45-59 баллов	12
Неудовлетворительно	менее 45 баллов	1-11

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

4.2. Критерии рейтинговых оценок по курсу «Барное дело»

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
отлично	80-100 баллов
хорошо	60-79 баллов
удовлетворительно	45-59 баллов
не удовлетворительно	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

4.3. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЭКЗАМЕН)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объёме, понимание обучающимся его сути;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе на вопрос;

Владение практическими умениями ведения барного дела;

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

содержание материала раскрыто полностью; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;

ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;

продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;

допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

вопросы излагаются систематизировано и последовательно; продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; продемонстрировано усвоение основной литературы.

ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно (45-59 баллов) ставится, если: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не удовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

не раскрыто основное содержание учебного материала;

обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

не сформированы компетенции, умения и навыки.

4.4. ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владения практическими умениями ведения барного дела, приемами поведения бармена, способами составления напитков.

Критерии оценки:

активное участие в процессе лабораторно-практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе лабораторного занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

4.5. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВЛЕННОГО ДОКЛАДА С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на качество подаваемых напитков, кормов (явлений, процессов, химического состава), основных научных и технологических направлений в приготовление коктейлей;

- умение использовать источники информации в области ведения барного дела; осуществлять поиск информации по полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора.

№	Критерии оценки	Баллы
1	Общее оформление реферата	0,5
2	Соответствие темы и содержания	0,5
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	0,5
4	Раскрытие темы в основных разделах	1
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	1
6	Умение отвечать на вопросы	1
7	Количество литературных источников	0,5
8	Общая оценка	5

4.6. ОЦЕНИВАНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ С ДОКЛАДОМ И ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на качество составляемых и подаваемых напитков, (явлений, процессов, химического состава), основных научных и технологических направлений в изготовлении алкогольных и безалкогольных напитков;
- умение использовать источники информации в области барного дела; осуществлять поиск информации по полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;
- владение методологией исследований качества алкогольных и безалкогольных напитков; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

Критерии оценки:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество приготовленных и подаваемых напитков, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт в технологии ведения барного дела, составление коктейлей; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

8 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество приготовленных алкогольных и безалкогольных напитков, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт в технологии приготовления напитков; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

5 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

2 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

4.7 ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** теоретических основы ведения барного дела, удовлетворяющими потребность посетителей баров; основные типы оборудования, которое используется для приготовления алкогольных и безалкогольных напитков;

Умения использовать знания о химическом составе алкогольных и безалкогольных напитков; использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности приготовления напитков в баре.

Владения технологиями приготовления алкогольных и безалкогольных напитков; методами расчета энергетической ценности напитков; методами определения качества основных компонентов коктейлей.

Пороги оценок:

5 баллов - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.

4 балла - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.

3 балла - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

0 баллов - Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

Преподаватель



И.И. Шигапов