Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____К.А. Антошина
(подпись)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.02.02 ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
____доцент_____ _____ Антонова В.А.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02.2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение закономерности формирования ассортиментов	7
		Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса.	7
		Тема 3. Роль напитков из кофе в питании характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение закономерности формирования ассортиментов,	7
		Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе.	7
		Тема 5 . Роль коктейлей в питании характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов.	7
		Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей.	7
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение закономерности формирования ассортиментов	7
		Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса.	7
		Тема 3. Роль напитков из кофе в питании характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение закономерности формирования ассортиментов,	7
		Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и	7

		холодных напитков из кофе Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе.	
		Тема 5 . Роль коктейлей в питании характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов.	7
		Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Тема 1 Тема 2 Тема3 Тема 4 Тема 5 Тема 6	устный опрос, тестовые задания
		ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению		
		ИДК-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников		
		ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов		
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1 Тема 2 Тема3 Тема 4 Тема 5 Тема 6	устный опрос, тестовые задания
		ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции		

		ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
		ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,6-1	ответ на вопрос полный, задание имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная подготовка сырья и приготовление заданного напитка, правильно подобран ассортимент напитков и учтены особенности изменения исходного сырья в процессе приготовления напитка
0,4-0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне, ответы на задания даны на 75-89% вопросов, произведена в основном правильная подготовка сырья и приготовление заданного напитка, правильно подобран ассортимент напитков из данного вида сырья и задания, учтены особенности изменения исходного сырья, имеются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на качество освещения вопроса в целом
0,2-0,3	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на задания даны на 60-74% вопросов, подготовка исходного сырья выполнена с серьезными нарушениями, наблюдаются отклонения в технологии приготовлении напитка, что снижает его качество. Имеются неточности в освещении особенностей приготовления напитка(ков) в соответствии с требованиями
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% задания, подготовка сырья и приготовление напитка(ов) произведено с грубыми нарушения требований. Имеются грубые неточности в описании особенностей приготовления напитков определенной ассортиментной групп.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]		Критерии оценивания
Очная форма	Заочная форма	
15-16	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
12-14	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
10-11	6-7,0	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-9	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для обучающихся заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
18-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
15-17	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
11-14	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-10	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/ разделам учебной дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы)

Материал в контрольной работе рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется контрольная работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку- скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита контрольной работы проводится на занятии в рамках часов учебной дисциплины. Защита контрольной работы студентом предусматривает:

−доклад по исследуемой теме не более 5 минут;

− ответы на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика освещения вопроса (доклад и ответы на вопросы преподавателя) − 15 баллов;

− оформление контрольной работы (соответствие требованиям к оформлению) – 5 баллов.

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения составляет 20 баллов

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов 65-80 по смысловым модулям, количество баллов зависит от формы обучения. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 65 на очной форме и 80 баллов на заочной форме.

3. Методика проведения зачета по учебной дисциплине «Технология напитков»

Итоговый контроль осуществляется путем подведения итогов модульных контролей, что составляет 100% накопительных баллов по курсу по системе оценки знаний студентов.

Зачет по учебной дисциплине складывается из суммы баллов:

– для очной формы обучения – собесе5дование по курсу, тестирование по смысловым модулям, индивидуальное задание.

– для заочной формы – тестирование по смысловым модулям, домашняя контрольная работа.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-6)	2,5	15
- тестирование (текущий модульный контроль 1)	15	15
- тестирование (текущий модульный контроль 2, 3)	25	50
- индивидуальное задание (о.ф.о.)	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	-	-
- тестирование (смысловой модуль 1)	20	20
- тестирование (смысловой модуль 2)	30	30
- тестирование (смысловой модуль 3)	30	30
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по учебной дисциплине

7.	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
8.	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.

10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине «Технология напитков»

1. Классификация, состав и свойства чая.
2. Роль чая в питании человека и характеристика его свойств.
3. Характеристика химического состава и свойств чая.
4. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков из чая.
5. Чайные церемонии стран мира.
6. Японская чайная церемония.
7. Китайская чайная церемония.
8. Английская чайная церемония.
9. Русская чайная церемония.
10. Целеные напитки из чая.
11. Способы заваривания чая.
12. Гроги и пунши на основе чая.
13. Кондиция чая и его хранение.
14. Организация работы чайного зала.
15. Роль кофе в питании человека и свойства кофе.
16. Классификация, состав и свойства кофе.
17. Характеристика химического состава и свойств кофе.
18. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков из кофе.
19. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков с кофе.
20. Дизайн кофейных напитков.
21. Лате-Арт.
22. Требования к качеству и реализации кофе.
23. Особенности приготовления, подачи и реализации физов и флипов.
24. Особенности приготовления, подачи и реализации боули и айс-кремов.
25. Особенности приготовления, подачи и реализации смузи.
26. Классификация безалкогольных коктейлей.
27. Особенности приготовления, подачи и реализации молочных и витаминных коктейлей.
28. Особенности приготовления, подачи и реализации безалкогольных коктейлей.
29. Особенности приготовления, подачи и реализации безалкогольных физов и коблеров.
30. Национальные напитки.
31. Растительное молоко .
32. Минеральные воды.
33. Особенности приготовления, подачи и реализации джулепов и коблеров.
34. Особенности приготовления, подачи и реализации крюшонов и шербетов.
35. Особенности приготовления, подачи и реализации ягодных соков и морсов.
36. Особенности приготовления, подачи и реализации кваса и напитков на его основе'

Тестовые задания
Смысловой модуль 1

1. Верхушка тайного листа с почкой имеет название:
a. типса
b улун
e. флешь
2. Наиболее качественным черным чаем в мире считают:
a. «Черную жемчужину»
Ь. «Золотом Юань»
c. «Дарджилинг»
3. Необходимые условия для заваривания чая пуэр:
a. t= 80-85С, 2...3 мин

b. t= 90-95C, 3...5 мин
c. t= 60-70C, 3 мин
4. Китай вырабатывает только:
a. прессованные чаи
b. экстрагированные чаи
c. листовые чаи
5. Процесс ферментации чайного листа необходимый для:
a. способности крахмала, который содержится в чайном письме, распадаться на сахар, а хлорофилла - на дубильные вещества
b. прекращение окисления и снижение влажности чая до 3-5 %
c. выделение сока и размягчение чайного листа
6. Сколько раз в год собирают листья чая в Китае?
a. 2-4
b. 10
c. 6-8
7. Перед завариванием чай измельчают в порошок в:
a. Китае
b. Египте
c. Японии
8. Со стаканом кипяченой воды, отдельно сахаром и мятой характерная подача чая для
a. Ирака
b. Египта
c. Англии
9. Подают и разливают чай только мужчины в:
a. Японии
b. Тунисе
c. Китае
10. Сколько времени нужно заваривать зеленый чаи, чтобы он приобрел тонизирующий эффект?
a. I минуту
b. 2 минуты
c. 5 минут
11. По каким признаком можно достоверно определить высокое качество чая?
a. цена
b. аромат
c. цвет
12. В каком сорте чая содержится меньше всего кофеина?
a. черном чае
b. зеленом чае
c. белом чае
13. На что англичане обменивали чай вместо серебряных монет?
a. на морфии
b. овечью шерсть
c. опиум
14. Чай разделяют на виды в зависимости от:
a. степени ферментации
b. способа сбора
c. способа обжаривания
15. Дегустатора чая называют:
a. читер
b. титестер
c. бариста

16. Цель скручивания чайного листа?
a. предание определенной формы
b. удаление пыли из листвы
c. удаление чайного сока из листвы
17. Идеальные условия для ферментации чая:
a. низкая температура, высокая влажность
b. низкая температура, низкая влажность
c. высокая температура, низкая влажность
18. Спепифическим улуном называют?
a. лапсан сушонг
b. кимун
c. пуэр
19. Родина ройбуша:
a. Бразилия
b. Южная Африка
c. Аргентина
20. Какие нерастворимые вещества присутствуют в чае?
a. минералы, белки, аминокислоты
b. целлюлоза, жиры, протеины
c. кофеин, витамины, эфирные масла

Содержательный моду 2

1. Родиной кофе считается:
a. Эфиопия b. Турция
c. Персия
2. Какой сорт кофе традиционно используется для производства растворимого кофе?
a. арабика
b. робуста
c. либерика
3. Горький вкус кофе обусловлен наличием:
a. кофеина
b. танинов
c. кафеоли
4. Профессия бариста впервые появилась:
a. во Франции b. в Италии
c. в Англии
5. Какая из перечисленных степеней обжаривания кофе высочайшая?
a. венская
b. итальянская
c. французская
6. Техника создания узоров на кофейных напитках называется:
a. латте-арт
b. розетта
c. фраппе-арт
7. При производстве растворимого кофе кофейные зерна измельчают до:
a. 1, 5-2 мм
b. 1, 8-2,3 мм
c. 2-2,5 мм
8. Кофе сбит в мелкие комочки паром - это:
a. сублимированный кофе
b. гранулированный кофе
c. прессованный кофе

9. Высушенные зерна кофе содержат влаги:
a. 5-10%
b. 10-15%
c. 9-13%
10. Специфический вкус и запах кофе обеспечивает:
a. кофеин
b. тригонелин
c. хлорогеновая кислота
11. Способы обработки кофе?
a. сухой и влажный
b. первичный и вторичный
c. основной и второстепенный
d. множественные, единичный
12. Регюлар — это:
a. вид кофе
b. способ приготовления кофе
c. сорт кофейных зерен
13 . Кокочито – это
a. кофе с добавлением крепкого чая
Ь. 20 г кофе на 150 г воды
c. Капучино с кокосовым сиропом
14. Кафеоль образуется:
a. при варке кофейного зерна
b. при сушке зерна
c. при обжаривании
15. Присутствие вяжущего вкуса кофе объясняется наличием:
a. хлорогеновой кислоты
b. альбумина
c. кофеина
16. Сушка плодов кофе длится:
a. до 1 месяца
b. 5 суток
c. 15 суток
17. Техника добавления в кофе взбитого в питчере молока с созданием картины называется:
a. присыпка
b. налив
c. этчинг
18. Сколько насчитывается видов кофейных деревьев?
a. не менее 45
b. свыше 65
c. свыше 90
19. Пищевая ценность черного кофе:
a. белки - 0,2 г, жиры - 0,6 г, углеводы - 0,1 г
b. белки - 0,5 г, жиры - 0,4 г, углеводы - 0,3 г
c. белки - 0,7 г, жиры - 0,5 г, углеводы - 0,4 г
20. Устройство для взбивания молока:
a. питчер
b. темпер
c. холдер

Содержательный модуль 3

1.Физы:

a. коктейли, основной составной которых является мята
b. напиток на основе соков с добавлением фруктов, ягод, трав и цветов
c, шипучие игристые напитки, основой которых является газированный напиток

2. Густой напиток, приготовленный путем взбивания в блендере до состояния пюре фруктов или овощей:
a, смузи
b. морс
c. протеиновый коктейль

3. Каким стандартом должна отвечать вода, которая используется для приготовления напитков:
a. ДСТУ 9874-99
b. ГОСТ 3789-80
c. ГОСТ 2874-82

3. Какая кислота не используется при производстве безалкогольных напитков:
a. молочная
b. янтарная
c. лимонная

4. Какой из витаминов оказывает содействие росту организма, повышению трудоспособности, нормального синтеза гемоглобина в крови:
a. реитинол
b. никотиновая кислота
c. рибофлавин

5. Что добавляется в сливочные коктейли в качестве пенообразователя?
a. сода
b. молочная кислота
c. 2% раствор метилицеллюлозы

6. Основу каких коктейлей составляют натуральные соки или вина с добавлением ягод, фруктов, а также трав и цветов:
a. смузи
b. боули
c. крюшоны

7. В какую группу напитков добавляют яйцо или желток яйца?
a. флипы
b. физы c. санди

8. Джулеппы - это:
a. налитки, в основе которых лежат натуральные соки или вино, с добавлением ягод
b. освежающие напитки с обязательным наличием мяты
c, восточный прохладительный напиток

9. Объем физов:
a. 100 мл
b. 250...300 мл
c. 200...250 мл

10. По технологии приготовления, оформления и подачи напитки не выделяют:
a. индивидуальные
b классические
c. современные

11. По содержанию сахара смешанные напитки делятся на:
a. сладкие, полусладкие, полусухие, сухие
b. полусухие, полусладкие, крепкие
c. сухие, сладкие, средней крепости

12. Классические напитки:

a. имеют особенности в рецептуре, оформлении
b. готовят сразу на несколько порций
c. не имеют особенностей в приготовлении
13. Чтобы флип не стал водянистым, необходимо:
a. добавить стабилизатор из яиц
b. кусочки льда ложны быть большими, чтобы их таяние было медленным
c. не взбивать яйцо
14.Смузи-коктеили готовят всегда без сахара:
a. молочные и овощные
b. насыщенные
c. освежающие
15. Пунши готовят с обязательными пятью компонентами:
a. корица, гвоздика, чай, сок, сахар
b. ром, мед или сахар, вино, минеральная вода, сок
c. вино, ром, сок, сахар или мед и пряности (корица, гвоздика, чай)
16. Грог готовят из рома и воды в соотношении:
a. 1:4 с добавлением сахара и коньяка
b. 1:5 сухое красиое вино и гвоздика
c. 1:2 горячее пиво и гвоздика
17. К правилам приготовления смешанных напитков не относится:
a. напиток нужно готовить медленно, долго и аккуратно
b. коктейли с большим содержимым алкоголя готовят объемом 50-100 мл.
c. не следует смешивать большое количество крепких баз
18. Смузи-коктсйли классифицируют на:
a, освежающие, насыщающие, десертные, овощные, молочные, яичные
b. десертные, освежающие, молочные, яичные
c. освежающие, насыщающие, десертные, овощные, молочные, яичные, фруктовые
19. Смешанные Напитки классифицируются по:
a. назначению, температуре подачи
b. содержанию алкоголя, содержанию сахара
c. назначению, температуре подачи, содержанию алкоголя, содержимого сахара