Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:22:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оСРВ(б) 26

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 сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«__20__» _____02_____ 2026 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

ФТД.02 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ

(наименование й дисциплины, практики)

43.03.01Сервис

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Профиль: Социально-культурный сервис

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
ст. преподаватель _____ В.В. Дыбок

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «20» февраля 2026г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Организация работы сомелье
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	Тема 1. Знакомство с профессией сомелье Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления Тема 3. Рост и зрелость виноградной лозы Тема 4. Вино - его характеристика и классификация. Тема 5. Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина. Тема 6. Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.	5

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) дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства[2]**
1	ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-5}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-5}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания	Тема 1	Собеседование, тесты
			Тема 2	Собеседование, практическое задание, тесты
			Тема 3	Тесты, реферат
			Тема 4	Тесты, реферат
			Тема 5	Тесты, реферат
			Тема 6	Тесты, реферат

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом)
3-4	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
1-2	Собеседование пройдено на низком уровне (при ответе на вопросы преподавателя студент допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом
0	Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Практическое задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
13-14	Практическое задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя
6-12	Практическое задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент ответил на большинство вопросов преподавателя
1-5	Практическое задание выполнено на низком уровне, допущено большое количество существенных ошибок, студент неуверенно ответил на вопросы преподавателя
0	Практическое задание не выполнено

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Доклад представлен на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Доклад представлен на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Доклад представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания

1 модуль	2 модуль	3 модуль	
8-10	14-16	27-30	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
5-7	11-13	23-26	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
2-4	6-10	18-22	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-1	0-5	0-17	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Собеседование	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 учебной дисциплины
2.	Практическое задание	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по темам дисциплины с использованием соответствующего программного обеспечения.	Комплект индивидуальных заданий для выполнения практической работы
3.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4.	Реферат	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 рефератов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета. При изучении учебной дисциплины в течение семестра студент максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для получения зачета составляет 60 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Организация работы сомелье» приведена в таблицах.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки: систематичности и активности по каждой теме программного материала дисциплины;

заинтересованного, творческого выполнения практических заданий и своевременной их защиты.

Для выполнения практического задания обучающийся должен пройти предварительную теоретическую и практическую подготовку на лекционных и практических занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников. Практические задания выполняются обучающимся, распечатываются на листах формата А4 и оформляются в доклад. Отчет должен иметь титульный лист и выполненное Практическое задание согласно варианту, который соответствует номеру в общем списке группы. Обучающиеся представляет отчет преподавателю в бумажном и электронном варианте и защищает свою работу, отвечая на вопросы по теме работы. Отчет выполняется своевременно согласно календарно-тематическому плану учебной дисциплины (модуля) «Организация работы сомелье».

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа						**Сумма (в баллах)**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
10	**24**	**13**	**13**	**20**	**20**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ

1. Обязанности сомелье.
2. Правила работы сомелье с потребителями.
3. Основные требования к квалификации сомелье.
4. Правила принятия заказа и представление алкогольного напитка.
5. Правила подачи напитков.
6. Ответственность сомелье.
7. Права сомелье.
1. Где впервые произошла дистилляция спирта?
2. В чем заключается процесс дистилляции?
3. Где и когда возникло первое вино?
4. Когда в Европе искусство виноделия достигло своего расцвета?
5. Что такое мучнистая роса и филлоксера виноградная?
6. Какие факторы влияют на рост и созревание виноградной лозы?
7. Какая самая слабая часть виноградной лозы?

8. Для чего необходимы пяточные корни виноградной лозы?
9. Что такое танин?
10. Какие существуют принципы выращивания (формировки) виноградной лозы?
11. В чем заключается первая стадия зрелости винограда?
12. В чем заключается вторая стадия зрелости винограда?
13. В чем заключается третья стадия зрелости винограда?
14. В чем заключается четвертая стадия зрелости винограда?
15. В чем отличие вин из перезревших ягод?
16. Что такое ледяное вино?
17. Назовите основные стадии производства вина.
18. В чем заключается влияние деревянных бочек на качество вина?
19. Какие виды дуба используют для изготовления бочек?
20. Классификация вина.
21. В чем заключаются правила подачи вина?
22. Что такое шамбрирование?
23. С какими блюдами сочетаются белые сухие вина?
24. в чем заключается процесс декорирование?
25. Правила подачи шампанского.
26. Какие существуют разновидности хереса?
27. В чем заключаются правила дегустации?
28. Дайте характеристику коньяка.
29. В каком году был издан декрет о регламентации коньяка?
30. Какой спиртной напиток называется коньяком?
31. В чем заключается производство коньяка?
32. Какой сорт винограда используют для производства коньяка?
33. Классификация коньяка.
34. В чем особенность потребления коньяка?
35. В чем заключается отличие коньяка от арманьяка?
36. Классификация бренди.
37. Дайте характеристику марка и граппа.
38. Что такое кальвадос?
39. В чем особенность производства водки?
40. Правила потребления водки.
41. Дайте характеристику шотландского виски.
42. В чем заключается отличие шотландского виски от японского?
43. Раскройте стадии производства односолодового виски.
44. Раскройте стадии производства ирландского виски.
45. В чем заключается отличие рома легкого типа от рома тяжелого типа?
46. В чем отличие текилы от мескаля?
47. Особенности потребления текилы.