Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

отп(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
Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)

«20» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.01.01 БАРНОЕ ДЕЛО

(наименование дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))

_____
(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
БАРНОЕ ДЕЛО
(наименование дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Классификация и характеристика баров Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров Тема 3. Рациональная организация работы бармена Тема 4. Техника работы бармена Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации	8
2	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Классификация и характеристика баров Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров Тема 3. Рациональная организация работы бармена Тема 4. Техника работы бармена Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации	8

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[1]**	**Наименование оценочного средства[2]**
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи	Тема 1. Классификация и характеристика баров	Собеседование Тесты

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
	применять системный подход для решения поставленных задач	между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров	Собеседование Тесты
			Тема 3. Рациональная организация работы бармена	Практическое задание Тесты
			Тема 4. Техника работы бармена	Собеседование Тесты
			Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков	Тесты презентация
			Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации	Тесты презентация
2	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин	Тема 1. Классификация и характеристика баров	Собеседование Тесты
			Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров	Собеседование Тесты
			Тема 3. Рациональная организация работы бармена	Практическое задание Тесты
			Тема 4. Техника работы бармена	Собеседование Тесты
			Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков	Тесты презентация
			Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции	Тесты презентация

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
		брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	и ее подача в барах разных видов и специализации	

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
4-5	Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом)
3-2	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
1	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
8-10	Практическое задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя
5-8	Практическое задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент ответил

	на большинство вопросов преподавателя
1-4	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 «Презентация»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Презентация представлена на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
7-8	Презентация представлена на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
5-6	Презентация представлена на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0-4	Презентация представлена на неудовлетворительном уровне или не представлена (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	
18-20	13-15	18-20	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
15-17	11-12	15-17	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
12-14	10	12-14	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-11	0-9	0-11	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.	Презентация	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление с демонстрацией презентации по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентаций

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.

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, на листах формата А4 и оформляются в план-схему. 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) «Барное дело».

В таблицах приведены распределение баллов и система начисления баллов.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа						**Сумма (в балах)**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
5	**25**	**10**	**20**	**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. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.

22. Виды горячих напитков, приготовляемых и реализуемых в баре.
23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
25. Приведите классификацию баров.
26. Приведите классификацию барной посуды.
27. Опишите организацию снабжения баров.
28. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
29. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
30. Как проводится отчетность бармена.
31. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
32. Приведите классификацию коктейлей по объему
33. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
34. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
35. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
36. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
37. Дайте определение понятию «Коктейль»
38. В чем заключается теория построения коктейлей.
39. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
40. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитках.
41. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
42. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
43. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
44. Перечислите способы оформления коктейлей.
45. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
46. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
47. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
48. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
49. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
50. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
51. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
52. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
53. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
54. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
55. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
56. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
57. Условия хранения и реализации вин.
58. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
59. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.