

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:34:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

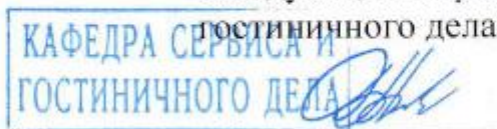
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой сервиса и
гостиничного дела



Я.В. Дегтярева

(подпись)

«20» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.14ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАПИТКАМИ

(наименование учебной дисциплины, практики)

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Профиль: Социально-культурный сервис

Разработчик:
ст. преподаватель

В.В. Дыбок

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «20» февраля 2020г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Организация обслуживания напитками**

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной 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. Классификация баров. Тема 2. Материально-техническая база процесса обслуживания напитками. Тема 3. Организация рабочего места бармена, сомелье, баристы.. Тема 4. Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д). Тема 5. Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии. Тема 6. Технология производства крепкоалкогольных напитков, правила подачи. Тема 7. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача. Тема 8. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.	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) учебной дисциплины, практики ¹	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-1ПК-5 Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания	Тема 1	Собеседование, Тест
			Тема 2	Собеседование, Тест
			Тема 3	Практическая работа
			Тема 4	Презентация, доклад,

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики ¹	Наименование оценочного средства ²
	тенденций	гостей ИДК-2ПК-5 Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции		Тест
		ИДК-3ПК-5 Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания	Тема 5	Презентация, доклад, Тест
			Тема 6	Презентация, доклад, Тест
			Тема 7	Презентация, доклад
			Тема 8	Тест

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
Темы 1,2	Темы 5,6	Тема 8	
4-5	8-10	8-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
3-4	5-7	5-7	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-2	2-4	2-4	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	0-1	0-1	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,	Темы презентаций

		учебно-исследовательской или научной темы	
--	--	---	--

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного 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 обслуживания напитков» 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 представляют отчет преподавателю в бумажном и электронном варианте и защищают свою работу, отвечая на вопросы по теме работы. Отчет выполняется своевременно согласно календарно-тематическому плану учебной дисциплины (модуля) «Организация обслуживания напитков».

В таблицах приведены распределение баллов и система начисления баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа								
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2			Смысловой модуль N 3		Сумма, балл
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
10	10	10	10	20	20	10	10	100

Примечание, T1, T2...T8 –номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	зачет	Полное выполнение заданий, а так же допускается до 40% ошибок, неточностей и недостатков
0-59	незачет	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

Вопросы для подготовки 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.
8. Что такое мучнистая роса и филлоксера виноградная?
9. Какие факторы влияют на рост и созревание виноградной лозы?
10. Назовите основные стадии производства вина.
11. В чем заключается влияние деревянных бочек на качество вина?
12. Какие виды дуба используют для изготовления бочек?
13. Классификация вина.
14. В чем заключаются правила подачи вина?
15. Что такое шамбрирование?
16. С какими блюдами сочетаются белые сухие вина?
17. В чем заключается процесс деконтирования?
18. Правила подачи шампанского.
19. Какие существуют разновидности хереса?
20. В чем заключаются правила дегустации?
21. Дайте характеристику коньяка.
22. В каком году был издан декрет о регламентации коньяка?
23. Какой спиртной напиток называется коньяком?
24. В чем заключается производство коньяка?
25. Какой сорт винограда используют для производства коньяка?
26. Классификация коньяка.
27. В чем особенность потребления коньяка?
28. В чем заключается отличие коньяка от арманьяка?
29. Классификация бренди.
30. Дайте характеристику марка и граппа.
31. Что такое кальвадос?
32. В чем особенность производства водки?
33. Правила потребления водки.
34. Дайте характеристику шотландского виски.
35. В чем заключается отличие шотландского виски от японского?
36. Раскройте стадии производства односолодового виски.
37. Раскройте стадии производства ирландского виски.
38. В чем заключается отличие рома легкого типа от рома тяжелого типа?
39. В чем отличие текилы от мескала?
40. Особенности потребления текилы.
41. Назначение и история возникновения бара.
42. Классификация баров и их общая характеристика
43. Методы и формы обслуживания, которые используют в барах. Особенности выбора методов и форм обслуживания потребителей.
44. Общие и отличительные черты таб и паб-баров
45. Организации деятельности диско-бара
46. Общие и отличительные черты организации деятельности офис-бара и бара-мобиле
47. Характеристика казино-бара и организация его деятельности
48. Назначение снэк-бар и милк-бара
49. Особенности деятельности коктейль-бара и коктейль-холла
50. Характеристика специализированных баров
51. Характеристика дневных баров. Особенности ассортимента продукции и обслуживания на таких предприятиях

52. Организация работы бармена. Организация рабочего места бармена
53. Характеристика и назначение оборудования бара
54. Посуда и инвентарь бара, его характеристика и назначение
55. Основные правила работы с барным инвентарем
56. Организация производственной деятельности в барах разных видов (снэк, смузи, фреш, хлебный, суповой и т.д.)
57. Организация производственной деятельности в гриль-барах.
58. Вид прејскуранта и последовательность записи вино-водочных изделий
59. Порядок записи блюд и напитков в барах разных видов.
60. Порядок записи напитков, блюд и изделий в баре общего назначения
61. Европейские нормы отпуска винно-водочных изделий и смешанных напитков в барах
62. Классификация смешанных напитков
63. Характеристика тонизирующих и прохладительных смешанных напитков
64. Характеристика смешанных напитков группы «диджестивы»
65. Характеристика горячих смешанных напитков
66. Характеристика различных групп смешанных напитков
67. Особенности приготовления смешанных напитков в барах
68. Характеристика смешанных напитков, готовящихся большими объемами.
69. Организация и правила приготовления горячих смешанных напитков, особенности их подачи.