Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:13:39
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a8768a2f1b2

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_____ 2025 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

(наименование учебной 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 2025г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

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)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков. Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков. Тема 3. Особенности производства вина. Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции. Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков. Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача	8
2	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Виды и технологические особенности производства горячих напитков. Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков. Тема 3. Особенности производства вина. Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции. Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков. Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача	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) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Виды и технологические особенности производства горячих напитков.	Собеседование Тесты
		ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков.	Собеседование Тесты
			Тема 3. Особенности производства вина.	Практическое задание Тесты
		ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.	Собеседование Тесты
		ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков.	Тесты презентация
			Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача	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	Виды и технологические особенности производства горячих напитков.	Собеседование Тесты
			Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков.	Собеседование Тесты
			Тема 3. Особенности производства вина.	Практическое задание Тесты
		ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках	Тема 4. Технологические аспекты	Собеседование Тесты

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
		принятой в организации принятой технологии производства продукции	производства крепкоалкогольно продукции.	
		ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков.	Тесты презентация
		ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача	Тесты презентация

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ:

1. Потребительские свойства чая.
2. Пищевая ценность чая.
3. Характеристика сырья для производства чая.
4. Классификация и ассортимент чая.
5. Хранение, дефекты чая.
6. Особенности технологии производства чая.
7. Технология приготовления чая в сети общественного питания.
8. Виды и сорта натурального кофе.
9. Хранение, дефекты кофе.
10. Особенности технологического процесса производства кофе.
11. Технология приготовления кофе в сети общественного питания.
12. Классификация и ассортимент соков.
13. Пищевая ценность соков.
14. Особенности технологического процесса производства соков.
15. Условия и сроки хранения соков.
16. Фальсификация соков.
17. Классификация и назначение минеральных вод.
18. Условия и сроки хранения минеральных вод.
19. Особенности технологического процесса производства минеральных вод.
20. Классификация и ассортимент газированных напитков.
21. Особенности технологического процесса производства газированных напитков.
22. Дефекты безалкогольных напитков.
23. Основное сырье для изготовления алкогольных напитков.
24. Особенности технологического процесса производства водки.
25. Особенности технологического процесса производства виски.
26. Особенности технологического процесса производства саке.
27. Особенности технологического процесса производства настоек.
28. Особенности технологического процесса производства наливок.
29. Особенности технологического процесса производства ликеров.
30. Особенности технологического процесса производства рома.
31. Особенности технологического процесса производства джина.
32. Особенности технологического процесса производства бальзамов.

33. Пищевая ценность виноградного вина.
34. Классификация и ассортимент виноградных вин.
35. Характеристика сырья для производства виноградного вина. 3
6. Особенности технологического процесса производства виноградных вин.
37. Хранение, болезни и дефекты виноградного вина.
38. Фальсификация виноградного вина.
39. Классификация и ассортимент коньяка.
40. Особенности технологического процесса производства коньяка.
41. Хранение, дефекты коньяка.
42. Фальсификация коньяка.
43. Классификация смешанных напитков.
44. Основные методы приготовления смешанных напитков.
45. Оформление коктейлей.
46. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.
47. Смягчающие-сглаживающие компоненты для смешанных напитков.
48. Вкусоароматические компоненты для смешанных напитков.
49. Наполнители для смешанных напитков.
50. Вспомогательные компоненты для смешанных напитков.
51. Аперитивы.
52. Освежающие напитки.
53. Молочные напитки.
54. Флипы.
55. Физы.
56. Щербеты.
57. Напитки с фруктами, мороженым, сливками.
58. Длинные смешанные напитки.
59. Средние смешанные напитки. 3
60. Короткие смешанные напитки.
61. Горячие смешанные напитки.
52. Коктейли-аперитивы.
63. Коктейли-диджестивы.
64. Экзотические коктейли.
65. Эксклюзивные коктейли.