Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:22:45
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
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«__20__» _____02_____ 2026 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.14ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАПИТКАМИ

(наименование дисциплины, практики)

43.03.01 Сервис

(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 обслуживания напитками

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения 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-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей	Тема 1	Собеседование, Тест
			Тема 2	Собеседование, Тест
			Тема 3	Практическая работа
			Тема 4	Презентация, доклад, Тест

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
		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 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, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентаций

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 напитками» 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 обслуживания напитками».

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**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
10	**10**	**10**	**10**	**20**	**20**	**10**	**10**	**100**

Примечание, Т1, Т2…Т8 –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»

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 мескаля?
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 снек-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 (снек, смузи, фреш, хлебный, суповой и т.д.)
57. Организация производственной деятельности в гриль-барах.
58. Вид прейскуранта 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.