

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 12:24:30
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Винный этикет

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация обще- ственного питания</u>
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация предприятий пита- ния туристско-рекреационного кластера
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Винный этикет» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Винный этикет»
3. Разработчик доцент кафедры ТППТ Гвасалия Т.С.
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

)

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Винный этикет».

« ____ » _____ 2023 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетво- рительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уро- вень (хорошо) 4 балла	Высокий уро- вень (отлично) 5 баллов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-1_{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2_{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3_{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции об-	Имеет некото- рые понятия по основным раз- делам, но по фундамен- тальным разде- лам дисциплины знания отсут- ствуют; Минимально справляется с решением прак- тических задач по определению различных пока- зателей каче- ства; Минимально владеет навы- ками в области создания специ- альных условий для обработки и сохранения пи- щевых продук- тов	Теоретические знания по ос- новным разде- лам имеются, но по отдельным фундаменталь- ным разделам дисциплины де- монстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением прак- тических задач по определению различных пока- зателей каче- ства. Владеет навы- ками в области создания специ- альных условий для обработки и сохранения пи- щевых продук- тов	Имеются знания по фундамен- тальным разде- лам дисциплины в области ос- новных разделов в достаточном объеме для ре- шения постав- ленных задач, но отмечается не- достаточно уве- ренное владение некоторыми научными поня- тиями и катего- риями Правильно при- меняет теорети- ческие положе- ния при реше- нии практиче- ских задач, свя- занных с опре- делением раз- личных показа- телей качества . На достаточно хорошем уровне владеет навы- ками в области создания специ-	Показывает глу- бокие знания в области различ- ных пищевых веществ, ориен- тируется в во- просах развития пищевой про- мышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением прак- тических задач по определению основных пока- зателей качества пищевых про- дуктов Свободно владе- ет методиками определения по- казателей каче- ства и безопас- ности пищевых веществ и про- дуктов питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

щественного питания массового изготовле- ния и специализиро- ванных пищевых про- дуктов			альных условий для обработки и сохранения пи- щевых продук- тов	
--	--	--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	б	Перед тем как открывать бутылку, обычно используют небольшой ножик. Для чего? а) вырезать в пробке углубление для штопора б) срезать защитную капсулу в) постучать по горлышку, проверив прочность	ПК-3
2.	а	Какую роль в сервировке вина играет круг из фольги диаметром около 10 см а) помогает избежать капель при наливании б) это подставка под бутылку в) его опускают в бокал, чтобы избавиться от редукации	ПК-3
3.	в	Какой температуры должно быть бордо, чтобы оно продемонстрировало свои лучшие качества а) ледяное, можно с кубиками льда б) комнатной температуры, 25-26°C в) порядка 16-18°C	ПК-3
4.	в	Консервативные сомелье старой школы носят на шее небольшую чашечку, часто серебряную, для дегустации вина или просто для важности. Как она называется? а) декантер б) аэратор в) тастеван	ПК-3
5.	сабраж	Если вы открываете игристое, не касаясь пробки, а просто водят ножом или ножкой бокала по стеклу, пока оно не треснет в области горлышка, этот способ называется _____	ПК-3
6.	а	Что из перечисленного сомелье должен оставить на столе для гостя после того, как открыл вино а) пробку б) пробку, срезанную капсулу, свою визитку в) пробку, блюдечко для чаевых, медный колокольчик	ПК-3
7.	а	Вина из теплых регионов имеют: а) насыщенный цвет б) высокую кислотность	ПК-3

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023