

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:43:38
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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Барное дело

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>1</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Барное дело» 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 «Барное дело»

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 направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Барное дело».

« ____ » _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы

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

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-4} Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. ИД-2 _{УК-4} Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном(ых) языке(ах). ИД-3 _{УК-4} Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области организации производства и обслуживания в барах	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по организации производства и обслуживания в барах. Владеет навыками в области организации производства и обслуживания в барах	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с организацией производства и обслуживания в барах. На достаточном уровне владеет навыками в области	Показывает глубокие знания в области организации производства и обслуживания в барах; Свободно справляется с решением практических задач по организации производства и обслуживания в барах Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

ИД-4 _{ук-4} Понимает психологические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде			организации производства и обслуживания в барах	
Компетенция: ПК-1 Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД-2 _{ПК-1} Организует систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД-3 _{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач методами организации работы в барах; Минимально владеет навыками в области организации производства и обслуживания в барах	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по Организации работы в барах. Владеет навыками в области организации производства и обслуживания в барах	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с организацией работы баров. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области организации производства и обслуживания в барах	Показывает глубокие знания в области организации производства и обслуживания в барах , ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по организации производства и обслуживания в барах Свободно владеет методиками организации производства и обслуживания в барах

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	а	<u>Сервис-бар</u> находится а)- в гостевой зоне ресторана или кафе и выполняет заказы посетителей через официантов б)- в изолированных помещениях или на территориях, выделенных из холлов гостиниц с помощью колонн, растений, фонтанов; в) - располагается, как следует из названия, в зоне бассейна.	УК 4
2.	в	Первыми в карте коктейлей бара размещают – а)- коктейли-аперитивы, коктейли с шампанским, фирменные коктейли; б)- коктейли с шампанским, безалкогольные напитки и горячие напитки. в) - коктейли-аперитивы, затем напитки дня, фирменные коктейли, лонг дринки и коктейль и - диджестивы.	УК 4
3.	шейкер	Впишите недостающее слово Необходимый инструмент для приготовления коктейлей, состоящий из контейнера с внутренней крышкой с сеткой и внешней крышкой _____	УК 4
4.	в	Оборудование, предназначенное для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности. а)- кофемолка; б)- миксер; в) - блендер	ПК 1
5.	б	Оборудование, предназначенное для замораживания натуральных свежеприготовленных соков или напитков на их основе до консистенции снежной массы – это а)- морозильник встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур 1-24 °С; б)- гранитор; в) - Низкотемпературные охлаждаемые витрины работают в интервале температур -10.. + 10 °С.	ПК 1
6.	б	Специальное приспособление для срезания цедры с citrusовых, которая используется для украшения коктейлей - это а)- барная ложка; б)- зестер; в) - Маддлер	ПК 1
7.	а	В пивных барах потребителям подают карту пива. Виды пива и карте располагаются в следующей	УК 4

		последовательности а)- безалкогольные, отечественные, иностранные, специальные; б)- специальные, отечественные, иностранные, безалкогольные; в) - безалкогольные, специальные, отечественные, иностранные	
8.	Барная стойка	_____ является неперенным атрибутом бара	ПК 1
9.	в	Бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса а)- высший, первый и второй; б)- первый, второй и третий; в) - «люкс», высший и первый	УК 4
10.		Бары, их виды и классификация	ПК 1
11.		Оборудование и инвентарь бара	ПК 1
12.		Правильная организация рабочего места бармена	ПК 1
13.		Организация снабжения бара	ПК 1
14.		Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах	УК 4
15.		Порядок и формы расчета, отчетность бармена	ПК 1
16.		Классические коктейли. Характеристика. Способы приготовления	ПК 1
17.		Основные технические элементы флейринга	ПК 1
18.		Классификация и характеристика столовых вин Франции	ПК 1
19.		Гарнирование коктейлей	ПК 1
20.		Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди	ПК 1
21.		Мировая классика марок виски	ПК 1
22.		Фирменные и непатентованные ликеры	ПК 1
23.		Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговоры гостя	ПК 1
24.		Основные технические элементы флейринга	ПК 1
25.		Коктейли-аперитивы	УК 4
26.		Напитки, приготавливаемые большими порциями	ПК 1
27.		Послеобеденные коктейли	ПК 1
28.		Кислые коктейли	ПК 1
29.		Коктейли длинного глотка	ПК 1
30.		Барменский флейринг	ПК 1
31.		Классические коктейли	ПК 1
32.		Столовые, десертные и крепленые вина России	ПК 1
33.		Основные категории коньяков	ПК 1
34.		Ассортимент светлых и темных сортов пива	ПК 1
35.		Способы определения качества пива	ПК 1
36.		Классическими способами приготовления коктейлей	ПК 1
37.		Классификация и виды текилы. Способы употребления	ПК 1

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.