

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 10:47:38

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

Винный этикет

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>2</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств 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 (модуля) «Винный этикет»

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

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

Щедрина Т.В., 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 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».

«_____» _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (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: <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	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют;	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач;	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	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности и на современном уровне;
ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества;	Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества.	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества	Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и хранения пищевых продуктов	Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и хранения пищевых продуктов	. На достаточно хорошем уровне владеет	Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и

пищевых продуктов			навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	продуктов питания
-------------------	--	--	--	-------------------

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная, семестр 1, заочная, семестр 2	
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 редукиции	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	ПК-3

		б) пробку, срезанную капсулу, свою визитку в) пробку, блюдечко для чаевых, медный колокольчик	
7.	а	Вина из теплых регионов имеют: а) насыщенный цвет б) высокую кислотность в) низкую алкогольность	ПК-3
8.		Диск вина а) плоскость вина б) округлость вина в) поверхность вина	ПК-3
9.		Классификация и характеристика крепких спиртных напитков	ПК-3
10.		Принципы классификации бренди	ПК-3
11.		Ром: характеристика, способ приготовления	ПК-3
12.		Итальянские вина: классификация, характеристика	ПК-3
13.		Французские вина: классификация, характеристика	ПК-3
14.		Винная карта - виды, типы, требования	ПК-3
15.		Правила описания вина в винной карте	ПК-3
16.		Техника дегустации вин.	ПК-3
17.		Подача шампанского и игристых вин. Основные правила и аксессуары	ПК-3
18.		Виды посуды и аксессуаров для вина	ПК-3
19.		Виды посуды и аксессуаров для ликероводочных напитков	ПК-3
20.		Подбор блюд к винам	ПК-3
21.		Основные принципы сочетания блюд и напитков. Идеальные сочетания и запреты	ПК-3
22.		Дегустация коньяков	ПК-3
23.		Классификация испытателей и экспертов, участвующих в органолептическом анализе, требования к ним	ПК-3
24.		Подготовка дегустаторов	ПК-3
25.		Классификация виски: ассортимент, сырье, способ производства	ПК-3
26.		Характеристика винных напитков: ассортимент, особенности производства.	ПК-3
27.		Гастрономические пары	ПК-3
28.		Как правильно выбрать винные бокалы (размер, форма, материал и производитель) для различных вин	ПК-3
29.		Классификация и характеристика крепких спиртных напитков	ПК-3
30.		Ликероводочные изделия: характеристика, виды	ПК-3

2. Описание шкалы оценивания

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

3. Критерии оценивания компетенций

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.