Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 13:15:28
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОРГАНИЗАЦИЯ БАРА И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки: Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: Бакалавр
Год набора - 2023

Автор-составитель: Гренков Е.А.

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы 3

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 5

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 6

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 14

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация бара и технология приготовления напитков» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам
	ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
	ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-5.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
	ПК-5.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
	ПК-5.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	*1 Этап - Знать:* ПК-4.1. Способы организации встреч, переговоров, создания презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам

			2 Этап - Уметь: ПК-4.2. Разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
			3 Этап – Владеть ПК-4.3. Английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
2.	ПК-5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	*1 Этап - Знать:* ПК-5.1 Способы осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
			2 Этап - Уметь: ПК-5.2. Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
			3 Этап – Владеть: ПК-5.3. Навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
3.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1. Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2. Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
			3 Этап – Владеть: ПК-6.3. Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	ПК-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	*1 Этап - Знать:* ПК-4.1. Способы организации встреч, переговоров, создания презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам	Зачет «ЗАЧТЕНО» 1. глубокое изучение материала по дисциплине; 2. исчерпывающий ответ на поставленные вопросы; 3. задания выполнены правильно более чем на 80 %. «НЕ ЗАЧТЕНО» 1. наличие только отдельных представлений об изученном материале; 2. ответ на поставленные вопросы недостаточно правильный и полный; 3. правильно выполнено меньше 50 % заданий.
			2 Этап - Уметь: ПК-4.2. Разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами	
			3 Этап – Владеть ПК-4.3. Английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации	
2.	ПК-5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	*1 Этап - Знать:* ПК-5.1 Способы осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	
			2 Этап - Уметь: ПК-5.2. Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	

			3 Этап – Владеть: ПК-5.3. Навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	
3.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1. Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей	
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2. Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности	
			3 Этап – Владеть: ПК-6.3. Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Тема 2. Безалкогольные напитки

Вода

Вопросы для устного опроса:

1. Дайте понятие термину вода
2. Какие виды воды вы можете назвать?
3. Что такое минеральная вода?
4. Что такое Питьевая вода?
5. Какие есть мировые бренды воды?
6. Какие есть местные бренды воды?

Практические задания:

1. Доклад на тему бренды Vittel
2. Доклад на тему бренды Bodoit
3. Доклад на тему бренды Evian
4. Доклад на тему бренды Perrier
5. Доклад на тему бренды San Pellegrino
6. Доклад на тему бренды Acqua Panna

7. Дегустация, вкусовая оценка продукта

Плодовоовощные напитки
Вопросы для устного опроса:
1. Что такое свежевыжатый сок?
2. Что такое свежеотжатый сок?
3. Что такое сок прямого отжима?
4. Что такое восстановленный сок?
5. Что такое концентрированный сок?
6. Что такое диффузионный сок?
7. Что такое Нектар?
8. Что такое сокосодержащий напиток?
9. Что такое морс?
10. Что такое пастеризация и концентрирование?

Практические задания:
1. Выжать сок из цитрусовых плодов
2. Выжать сок из фруктов.

Прохладительные напитки
Вопросы для устного опроса:
1. Что такое безалкогольный напиток?
2. Какие мировые бренды прохладительных напитков вы знаете?

Практические задания:
1. Доклад на тему бренды The Coca Cola Company
2. Доклад на тему бренды PepsiCo

Чай
Вопросы для устного опроса:
1. Что такое чай?
2. Как классифицируется чай существует?
3. Какие станы производители чая вы можете назвать?
4. Этапы производства чая?
5. Что такое ферментация?
6. Назовите, правела покупки, и хранение чая.
7. Какие особенности подачи чая?

Практическое задание:
Дегустация, вкусовая оценка продукта

Кофе
Вопросы для устного опроса:
1. Что такое кофе?
2. Что такое робуста?
3. Что такое арабика?
4. Назовите мировых лидеров по производству кофе.
5. Назовите этапы производства кофе.
6. Назовите особые виды кофе.
7. Назовите, правела покупки, и хранение кофе.
8. Назовите, способы приготовления кофе.
9. Какое воздействие на организм оказывает кофе?

Практическое задание:
Приготовление кофе способом френч-пресс и в кофе машине.

Какао
Вопросы для устного опроса:

1. Что такое какао?
2. Назовите производителей какао.
3. Назовите этапы производства какао.
4. Назовите виды какао.
5. Назовите, правела покупки, и хранение какао.
6. Какое воздействие на организм оказывает какао.

Практическое задание:
Дегустация, вкусовая оценка продукта

Тема 4. Средне алкогольные напитки
Вино
Вопросы для устного опроса:

1. Назовите первые упоминания о вине?
2. Что приобрела винная культура в эпоху римской империи?
3. Назовите этапы производства вина?
4. Какие вкусовые особенности вино получает от виноградной кожуры?
5. Какие вкусовые особенности вино получает от виноградных косточек?
6. Какие вкусовые особенности вино получает от мякоти и сока винограда?
7. Какие вкусовые особенности вино получает от виноградного гребня?
8. Назовите три классификации вин.
9. Назовите Французскую классификацию вин.
10. Назовите Итальянскую классификацию вин.

Практические задания:

1. Доклад на тему «винный регион Шампань».
2. Доклад на тему «винный регион Долина Луары»
3. Доклад на тему «винный регион Бургундия»
4. Доклад на тему «винный регион Эльзас»
5. Доклад на тему «винный регион Бордо»
6. Доклад на тему «винный регион Жюра»
7. Доклад на тему «винный регион Савойя»
8. Доклад на тему «винный регион Долина Роны»
9. Доклад на тему «винный регион Юго-запад Франции»
10. Доклад на тему «винный регион Лангедок-Руссийон»
11. Доклад на тему «винный регион Прованс»
12. Доклад на тему «винный регион Корсика»

Тема 5. Гастромиксология
Вопросы для устного опроса:

1. Что такое ГАСТРОМИКСОЛОГИЯ И FOODPAIRING?
2. Что такое молекулярная миксология?
3. Принципы построение молекулярной миксологии?
4. Что такое сферификация и какая бывает?

5. Способы приготовления в молекулярной миксологии?
6. Что такое Perfect Serve?
7. Что такое нейрогострономия?
8. Этапы идеальной подачи и их принципы приготовления .
9. Что такое Food Pairing?.

Практические задания:

1. Доклад на тему «Традиционно исторические и идейные подачи».
2. Доклад на тему «Виды молекулярных коктейлей»
3. Доклад на тему «История возникновения нейрогастрономии и способы украшения»
4. Создание презентации по “Perfect Serve”

Мультимедийные презентации используются для того, чтобы обучающийся смог наглядно продемонстрировать визуальные (табличные, графические) материалы, освоенные в ходе самостоятельной и практической работы по определенной теме.

Общие требования к презентации:

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Первый слайд – титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: тема; фамилия, имя, автора, номер учебной группы;

Второй слайд – содержание, где представлены основные вопросы, разобранные в ходе изучения темы. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно было перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.

В структуре презентации необходимо использовать: графическую и анимационную информацию: схемы, таблицы, диаграммы и т.д.

Последний слайд демонстрирует список ссылок на используемые информационные ресурсы.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Тема 6. Крепко алкогольные напитки

Ликеры

Практические задания:

1. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Бенекдитин».
2. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Шартрез».
3. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Куантро».
4. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Драмбуйе».
5. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Гран-Марнье».
6. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Самбука».
7. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Егермайстер».
8. Доклад на тему «крепко алкогольный ликер Бехеровка».
9. Дебаты по результатам докладов.

Коньяк

Практические задания:

1. Дегустация, вкусовая оценка продукта.
2. Доклад на тему коньячный дом Remy Martin.
3. Доклад на тему коньячный дом Martell.
4. Доклад на тему коньячный дом Hennessy.
5. Доклад на тему коньячный дом Otard.
6. Доклад на тему коньячный дом Hardy.
7. Доклад на тему коньячный дом Camus.

8. Доклад на тему коньячный дом Corurvoisier.

Бренди

Практические задания:
1. Дегустация, вкусовая оценка продукта.
2. Доклад на тему Metaxa.
3. Доклад на тему Torres.
4. Доклад на тему Pernod Ricard.
5. Доклад на тему «КиН».

Арманьяк

Практические задания:
Дебаты на тему коньяк, бренди, арманьяк их особенности, сходства и различия.

Виски

Практические задания:
1. Доклад на тему Шотландские виски (Blak Bottlt)
2. Доклад на тему Шотландские виски (Bowmore)
3. Доклад на тему Шотландские виски (Johnnie Walker)
4. Доклад на тему Шотландские виски (Chivas Regal)
5. Доклад на тему Шотландские виски (Ballantines)
6. Доклад на тему Шотландские виски (Glenlivet)
7. Доклад на тему Ирландский виски (Bushmills)
8. Доклад на тему Ирландский виски (Jameson)
9. Доклад на тему Американский виски
10. Доклад на тему Канадский виски
11. Доклад на тему Японский виски
12. Дегустация, вкусовая оценка продукта.

Тема 7. Ремесло бармена
Технологические карты, методы контроля продукции в баре, расчет и контроль.

Практическое задание:
Решение задач по себестоимость коктейлей.

Тема 8. Коктейли

Б-52

Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Gin Fizz
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Виски сауэр
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Мохито

Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Daiquiri
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Пина Колада
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Космополитен
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Лонг айленд айс ти
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Маргарита
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

Текила Санрайз
Практическое задание:
Отработка техники приготовление коктейля.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачету:

1. История напитков. Классификация напитков
2. Вода: определение напитка, классификация, мировые бренды (регионы производства, история).
3. Плодовоовощные и прохладительные напитки: определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды.
4. Чай: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.
5. Кофе: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.
6. Какао: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.
7. Пиво: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.
8. Вино: Определение, производство, классификация, винодельческие регионы Франции, особенности подачи.
9. Шампанское и игристые вина: определение, этапы производства, классификация, мировые бренды, особенности подачи.
10. Крепленые вина: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.
11. Крепкие спиртные напитки (коньяк): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.

12. Крепкие спиртные напитки (бренди): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
13. Крепкие спиртные напитки (граппа): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
14. Крепкие спиртные напитки (арманьяк): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
15. Крепкие спиртные напитки (виски): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
16. Крепкие спиртные напитки (водка): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
17. Крепкие спиртные напитки (джин): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
18. Крепкие спиртные напитки (ликер): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
19. Крепкие спиртные напитки (ром): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.
20. Крепкие спиртные напитки (текила): определение, этапы производства, виды, классификация, мировые бренды, особенности подачи.
21. Способы и методы приготовления коктейлей.
22. Организация рабочего места в баре.
23. Виды барного оборудования и инвентаря.
24. Гастромиксология: определение, основные ингредиенты, принципы работы, история, способы украшения. Perfect Serve.
25. Коктейли: рецептура, калькуляция.
26. Расчет и контроль. Методы контроля продукции в баре. Рассчитать себестоимость коктейля Б-52:

Калуа - 0,7 л. - 1 875 р.
Куантро - 0,5 л. - 1 265 р.
Бэйлис - 0,5 л. - 880 руб.

Практическое задание на зачете:

Приготовить и подать коктейли:

1. Б-52
2. Gin Fizz
3. Виски сауэр Моджо
4. Мохито
5. Daiquiri
6. Пина Колада
7. Космополитен
8. Лонг айленд айс ти
9. Маргарита
10. Текила Санрайз

ТЕСТ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ (ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО ТЕСТИРОВАНИЯ)

1. Верхние листья чайного дерева?
   a) Глушок
   b) Флэш
   c) Пекой
   d) Оранж
2. Какой коктейль можем назвать молекулярный?

a) Fix
b) Pousse café
c) Daisy
d) Julep

3. Как называется бокал для бренди и коньяка?

a) Олд фэйшн;
b) Рокс;
c) Снифтер;
d) Рюмка.

4. Какой винный регион из Франции:

a) Тоскана;
b) Долина Мауле;
c) Долина Луары;
d) Андалусия;
e) Мозель-Саар-Рувер

5. Страна производитель Самбуки?

a) Италия
b) Испания
c) Германия
d) Франция

6. Что такое сахарная кромка на бокале

a) Crusta,
b) Flairing,
c) Twist,
d) Carving

7. Для чего предназначен стрейнер?

a) Для взбивания сливок;
b) Для заваривания чая;
c) Для приготовления коктейлей.

8. Назовите красные сорта винограда:

a) Гевюрцтраминер;
b) Рислинг;
c) Зинфандель;
d) Темпранильо;
e) Гренаш;
f) Шардоне;
g) Саперави;
h) Каберне Фран

9. Эвиан страна производитель?

a) Италия
b) Испания
c) Германия
d) Франция

10. Самый древний алкогольный напиток?

a) Пиво
b) Вино
c) Водка
d) Виски

11. Абсент производят из?

a) Полынь
b) Ромашка
c) Можжевельник
d) Крапива

12. Что такое пастеризация?

a) Охлаждения
b) Нагревание
c) Настаивание
d) Процеживание

13. Стаут, какой тип брожения пива?

a) Низового
b) Ламбик

c) Верхового

14. Страна производитель воды Бон Аква?

a) Италия
b) Испания
c) Германия
d) Франция

15. Пильзнер, какой тип брожения пива?

a) Низового
b) Ламбик
c) Верхового

16. Страна производитель ликер Егермейстер?

a) Италия
b) Чехия
c) Германия
d) Франция

17. Страна производитель воды Перье?

a) Италия
b) Испания
c) Германия
d) Франция

18. Какой группе относиться ликер Бейлиз?

a) На основе крепкого алкоголя
b) Десертный
c) Сливочный
d) Фруктовый

19. Мацерация что это?

a) Перегонка
b) Настаивание
c) Брожение
d) Нагревание

20. Страна производитель воды Бон Аква?

a) Италия
b) Испания
c) Германия
d) Франция

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Устный ответ

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки устных ответов студентов

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
«хорошо»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.
«удовлетворительно»	обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания; излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«неудовлетворительно»	незнание ответа на соответствующее задание; допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл; беспорядочно и неуверенно излагает материал; недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Критерии оценивания практического задания

Оценка «*ОТЛИЧНО*»

1. Безошибочное выполнение практического задания.
2. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы.
3. Творческий подход к выполнению заданий

Оценка «*ХОРОШО*»

1. Одна - две негрубые ошибки при выполнении практического задания.
2. Правильные ответы на дополнительные вопросы.
3. Попытки проявить творческий подход при выполнении заданий.

Оценка «*УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО*»

1. Три грубые ошибки при выполнении практических заданий

2. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.
3. Отсутствие творческого подхода при выполнении заданий.

Оценка «*НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО*»

1. Четыре-пять грубых ошибок при выполнении практических заданий
2. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.
3. Неумение четко формулировать свои мысли.
4.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Зачет по дисциплине

Критерии оценивания ответов на вопросы на зачете

Критерии

Критерий		Напиток	
		Максимум баллов	
1.	определение	**1**	
2.	этапы производства	**1**	
3.	Виды, классификация	**1**	
4.	История/ легенды	**1**	
5.	мировые бренды	**1**	
6.	Особенности подачи	**1**	
7.	Умение дать совет в выборе блюд	**1**	
Общее количество баллов:		**7**	
Оценка:			

оценивания знаний на практическом задании зачета

Коктейль			
Критерий		Максимум баллов	**Название коктейля**
1	Правильная методика приготовления	1	
2	Правильные ингредиенты	1	
3	Подбор украшения	1	
4	Чистота рабочего места	1	
5	Соблюдение времени	1	
6	Нет проливов	1	
7	Остатки	1	
Общее количество баллов:		**7**	
Оценка:			

Отлично - 7 балов
Хорошо - 6 балов
Удовлетворительно – 5 балов
Неудовлетворительно <4 балов

Критерии оценивания знаний на зачете

«ЗАЧТЕНО»
1. глубокое изучение материала по дисциплине;
2. исчерпывающий ответ на поставленные вопросы;
3. задания выполнены правильно более чем на 80 %.

«НЕ ЗАЧТЕНО»
1. наличие только отдельных представлений об изученном материале;
2. ответ на поставленные вопросы недостаточно правильный и полный;
3. правильно выполнено меньше 50 % заданий.

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

Критерии оценивания теста

Полная вервия тестовых вопросов содержится в электронно-информационной системе вуза. Студенты проходят тестирование компьютерном классе Оценка успешности прохождения теста отпределяется следующей сеткой: от 0% до 29% – «неудовлетворительно», от 30% до 59% – «удовлетворительно»; 60% – 79 % – «хорошо»; 80% -100% – «отлично».