

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.В.ДВ.04.01
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Барное дело

Разработчик (и):

Корчунов В. В.

ФИО

ДОЦЕНТ

должность

К.Т.Н

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

В. А. Гроховский

ФИО

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1пк1 Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - назначение, тенденции развития и классификацию баров; - характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению; - основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах; - ассортимент напитков; - условия хранения продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - определять потребность предприятия в производственном обсуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы; - организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ; - оформлять витрину и барную стойку; - организовывать обслуживание посетителей в баре; - использовать техническими 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации производства и обслуживания в различных типах баров; - организацией обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей. - навыками приготовления сложных напитков; - организации обслуживания в баре. 	<ul style="list-style-type: none"> - комплект заданий для выполнения лабораторных работ; - комплект заданий для контрольной работы (только заочная форма) 	Результаты текущего контроля

<p>ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания</p>	<p>ИД1_{ПК5} Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организацию снабжения баров; - порядок и формы расчёта, отчетность бармена; - рецептуру и приготовления напитков; - общую характеристику процесса обслуживания; - правила работы с отчетными финансовыми документами; - основы построения смешанных напитков и коктейлей. 	<p>средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>			
---	--	--	---	--	--	--

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач.	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных,

	ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
--	--	---	---	--

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольных работ

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ. В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

Вариант 1

1. Перечислите основные виды кофейных зерен (кофейного дерева). Какие самые популярные напитки из кофе?

2. Назовите, что собой представляет «гоблит», примерный объём, для подачи каких напитков используется.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
<i>Хорошо</i>	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
<i>Удовлетворительно</i>	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
<i>Неудовлетворительно</i>	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

3.3 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
20	от 75% (включительно) и более
15	от 50% (включительно) до 75%
10	от 25% (включительно) до 50%
0	менее 25 %

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с зачетом с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Хорошо</i>	81 - 90	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Удовлетворительно</i>	60 - 80	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Неудовлетворительно</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: *практико-ориентированные задания.*

Комплект заданий диагностической работы

<i>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты</i>	
Вариант 1	
1	Назовите, что собой представляет барная ложка, опишите основные приемы ее применения. Перечислите какие напитки можно приготовить при помощи «мадлера».
Вариант 2	
1	Назовите в чем отличие между шампанскими и игристыми винами. Правила подачи игристых вин и температура. Назовите, что собой представляет сифтер и для подачи каких напитков используется.
Вариант 3	
1	Назовите, чего нужен холдер, опишите его принцип и устройство. Назовите, для чего нужен темпер, опишите приемы работы с ними.
Вариант 4	
1	Перечислите, какое оборудование необходимо для приготовления свежавыжатых соков (фрешей) и перечислите самые популярные. Перечислите коктейли, которые приготовлены методом «билд».
Вариант 5	
1	Назовите, что собой представляет текила, какое сырье используют при производстве. Перечислите известные марки текилы и в каком виде, и в составе каких коктейлей употребляется.
<i>ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания</i>	
Вариант 1	
1	Назовите, что собой представляет «смузи», технология приготовления и какое оборудование необходимо для его приготовления.
Вариант 2	
1	Перечислите, что входит в состав классического коктейля «Лонг Айленд Айс Ти». Назовите, что собой представляет хайбол, примерный объём, для подачи каких напитков используется.
Вариант 3	
1	Укажите основные разновидности чая, и основные правила заваривания (количество граммов на литр, оптимальная температура воды, время).
Вариант 4	
1	Перечислите основные виды кофейных зерен (кофейного дерева). Какие самые популярные напитки из кофе? Перечислите какие коктейли готовят на основе кофе. Перечислите по каким показателям определяют качество готового эспрессо.
Вариант 5	
1	Назовите, что собой представляет «гоблит», примерный объём, для подачи каких напитков используется. Перечислите коктейли, которые приготовлены методом «бленд».

