

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.ДВ.01.01 Технология коктейлей

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>знает Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p>
		<p>умеет Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях)</p>
		<p>владеет навыками Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>умеет Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания</p>
		<p>владеет навыками Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. 1. Общие сведения о технологии коктейлей			
1.1.		7		
1.2.		7		
1.3.		7		
1.4.		7		
2.	2 раздел. 2. Производство коктейлей и смешанных напитков			
2.1.		7		
2.2.		7		
2.3.		7		
2.4.		7		
2.5.		7		
2.6.		7		
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
	Текущий контроль		
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
	Промежуточная аттестация		

1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология коктейлей"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

1. Что такое технология приготовления коктейлей?
2. Какие основные методы смешивания коктейлей вы знаете?
3. В чем разница между шейкером и блендером?
4. Какие инструменты необходимы для приготовления коктейлей?
5. Что такое "дринк-билдинг" и как он применяется?
6. Как правильно использовать барную ложку?
7. Что такое "дринк-стейр" и для чего он нужен?
8. Какие основные типы коктейлей существуют?
9. Что такое "миксология"?
10. Как правильно подобрать лед для коктейлей?
11. Какие виды льда используются в коктейлях?
12. Что такое "дринк-дастинг" и как его применять?
13. Как правильно наливать напитки в шейкер?
14. Что такое "дринк-гарниш" и как его использовать?
15. Какие основные правила подачи коктейлей?
16. Как правильно охлаждать бокал для коктейля?
17. Что такое "дринк-лайнинг" и как его делать?
18. Какие основные ингредиенты используются в коктейлях?
19. Как правильно измерять ингредиенты для коктейлей?
20. Что такое "дринк-сироп" и как его готовить?
21. Какие основные типы алкоголя используются в коктейлях?
22. Как правильно сочетать ингредиенты в коктейле?
23. Что такое "дринк-биттер" и как его использовать?
24. Как правильно взбивать коктейли в шейкере?
25. Что такое "дринк-фильтрация" и для чего она нужна?
26. Как правильно украшать коктейли?
27. Какие основные ошибки допускают при приготовлении коктейлей?
28. Что такое "дринк-слоистость" и как ее добиться?
29. Как правильно использовать миксер для коктейлей?
30. Что такое "дринк-настойка" и как ее готовить?
31. Какие основные правила хранения ингредиентов для коктейлей?
32. Как правильно подбирать бокалы для коктейлей?
33. Что такое "дринк-ароматизация" и как ее применять?
34. Как правильно использовать фрукты и ягоды в коктейлях?
35. Что такое "дринк-ферментация" и как ее использовать?
36. Как правильно готовить безалкогольные коктейли?
37. Что такое "дринк-квас" и как его использовать в коктейлях?
38. Как правильно использовать травы и специи в коктейлях?
39. Что такое "дринк-смузи" и как его готовить?
40. Какие основные тенденции в мире коктейлей на сегодняшний день?

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

1. Что такое технология приготовления коктейлей?
2. Какие основные методы смешивания коктейлей вы знаете?
3. В чем разница между шейкером и блендером?
4. Какие инструменты необходимы для приготовления коктейлей?
5. Что такое "дринк-билдинг" и как он применяется?
6. Как правильно использовать барную ложку?
7. Что такое "дринк-стейр" и для чего он нужен?
8. Какие основные типы коктейлей существуют?
9. Что такое "миксология"?
10. Как правильно подобрать лед для коктейлей?
11. Какие виды льда используются в коктейлях?
12. Что такое "дринк-дастинг" и как его применять?
13. Как правильно наливать напитки в шейкер?
14. Что такое "дринк-гарниш" и как его использовать?
15. Какие основные правила подачи коктейлей?
16. Как правильно охлаждать бокал для коктейля?
17. Что такое "дринк-лайнинг" и как его делать?
18. Какие основные ингредиенты используются в коктейлях?
19. Как правильно измерять ингредиенты для коктейлей?
20. Что такое "дринк-сироп" и как его готовить?
21. Какие основные типы алкоголя используются в коктейлях?
22. Как правильно сочетать ингредиенты в коктейле?
23. Что такое "дринк-биттер" и как его использовать?
24. Как правильно взбивать коктейли в шейкере?
25. Что такое "дринк-фильтрация" и для чего она нужна?
26. Как правильно украшать коктейли?
27. Какие основные ошибки допускают при приготовлении коктейлей?
28. Что такое "дринк-слоистость" и как ее добиться?
29. Как правильно использовать миксер для коктейлей?
30. Что такое "дринк-настойка" и как ее готовить?
31. Какие основные правила хранения ингредиентов для коктейлей?
32. Как правильно подбирать бокалы для коктейлей?
33. Что такое "дринк-ароматизация" и как ее применять?
34. Как правильно использовать фрукты и ягоды в коктейлях?
35. Что такое "дринк-ферментация" и как ее использовать?
36. Как правильно готовить безалкогольные коктейли?
37. Что такое "дринк-квас" и как его использовать в коктейлях?
38. Как правильно использовать травы и специи в коктейлях?
39. Что такое "дринк-смузи" и как его готовить?
40. Какие основные тенденции в мире коктейлей на сегодняшний день?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерные темы рефератов

1. История возникновения коктейлей: Проследите развитие коктейлей от их зарождения до современности.
2. Классификация коктейлей: Изучите различные классификации коктейлей по типам, ингредиентам и методам приготовления.
3. Алхимия вкусов: Роль ингредиентов в создании сбалансированного вкуса коктейля.
4. Технология приготовления коктейлей: Обзор методов, таких как шейк, стир, билд, бленд и свизл.
5. Модернистская миксология: Использование современных технологий и ингредиентов в приготовлении коктейлей.
6. Психология цвета и аромата в коктейлях: Как визуальная и ароматическая составляющие влияют на восприятие вкуса.
7. Эксперименты в коктейльной индустрии: Влияние научных и технологических открытий на разработку новых коктейлей.
8. Коктейли и культура: Роль коктейлей в различных культурах и их эволюция в обществе.
9. Здоровый подход к коктейлям: Использование органических и низкокалорийных ингредиентов.
10. Технология домашнего барменства: Оборудование и техники приготовления коктейлей в домашних условиях.
11. Коктейли в эпоху digital: Влияние социальных сетей и цифровых технологий на популярность и развитие коктейльной культуры.
12. Этика и устойчивость в коктейльной индустрии: Ответственное потребление и устойчивое производство ингредиентов.
13. Миксология с научным подходом: Использование химии и физики для улучшения текстуры и вкуса коктейлей.