

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.05 Барное дело

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает - нормативно-правовые требования и санитарно-гигиенические нормы, обеспечивающие качество и безопасность продукции общественного питания; - принципы системы обеспечения безопасности пищевой продукции (в том числе элементы системы HACCP); - требования к качеству сырья и готовых напитков, а также условия их хранения и реализации.
		умеет - осуществлять контроль качества сырья и готовых напитков; - обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности на рабочем месте; - выявлять и предупреждать риски, влияющие на безопасность продукции.
		владеет навыками - навыками оценки качества напитков и используемого сырья; - методами обеспечения безопасности продукции на всех этапах барного производства; - навыками организации процессов, обеспечивающих прослеживаемость продукции.

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Барное дело			
1.1.	Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков	2	ПК-1.2	Устный опрос, Реферат
1.2.	Технология приготовления напитков и организация работы бара	2	ПК-1.2	Контрольная работа
1.3.	Зачет по дисциплине	2	ПК-1.2	
	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			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	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) "Барное дело"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Темы для устного опроса

1. Понятие барного дела и его роль в общественном питании.
2. Классификация баров и их особенности.

3. Основные обязанности бармена.
4. Требования к рабочему месту бармена.
5. Барный инвентарь и его назначение.
6. Классификация алкогольных напитков.
7. Характеристика крепких алкогольных напитков.
8. Винодельческая продукция и её особенности.
9. Классификация безалкогольных напитков.
10. Основы миксологии.
11. Классификация коктейлей.
12. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир).
13. Правила подачи напитков.
14. Требования к качеству напитков.
15. Условия хранения напитков.
16. Санитарно-гигиенические требования в баре.
17. Принципы системы НАССР в баре.
18. Организация обслуживания гостей.
19. Культура и этика общения с гостями.
20. Типичные ошибки в работе бармена.

Варианты контрольной работы

Вариант 1

Теоретические вопросы:

1. Классификация баров и их характеристика.
2. Классификация алкогольных напитков и их основные группы.

Практико-ориентированное задание:

Составьте технологическую карту классического коктейля (на выбор: «Мохито», «Космополитен» или «Маргарита»): укажите ингредиенты, их количество, метод приготовления, посуду и подачу.

Вариант 2

Теоретические вопросы:

1. Барный инвентарь: виды и назначение.
2. Безалкогольные напитки: ассортимент и использование в баре.

Практико-ориентированное задание:

Подберите барный инвентарь и оборудование для приготовления 3 различных коктейлей (по выбору студента) и обоснуйте выбор.

Вариант 3

Теоретические вопросы:

1. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир и др.).
2. Требования к качеству напитков и факторы, влияющие на него.

Практико-ориентированное задание:

Проанализируйте предложенную ситуацию: коктейль получился мутным и несбалансированным по вкусу. Определите возможные причины и предложите способы устранения.

Вариант 4

Теоретические вопросы:

1. Санитарно-гигиенические требования к работе бара.
2. Основы системы НАССР в баре.

Практико-ориентированное задание:

Выявите нарушения санитарных норм в следующей ситуации: бармен работает без перчаток, использует один и тот же лед для разных напитков, инвентарь не промывается после использования. Предложите корректирующие мероприятия.

Вариант 5

Теоретические вопросы:

1. Организация обслуживания гостей в баре.
2. Основы калькуляции и ценообразования напитков.

Практико-ориентированное задание:

Рассчитайте себестоимость и цену реализации коктейля, если известны:

- стоимость ингредиентов — 120 руб.;
- наценка — 250%.

Определите итоговую цену и обоснуйте расчет.

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

Теоретические вопросы

1. Понятие и значение барного дела в системе общественного питания.
2. Классификация баров по назначению и формату.
3. Организация работы бара на предприятии общественного питания.
4. Функции и обязанности бармена.
5. Требования к рабочему месту бармена.
6. Основные виды барного оборудования.
7. Барный инвентарь: классификация и назначение.
8. Ассортимент алкогольных напитков.
9. Классификация крепких алкогольных напитков.
10. Характеристика водки и ликероводочных изделий.
11. Характеристика виски, рома, текилы, джина.
12. Винодельческая продукция: классификация и особенности.
13. Классификация пива и его характеристики.
14. Безалкогольные напитки: классификация и ассортимент.
15. Кофе: виды, способы приготовления.
16. Чай: виды и особенности заваривания.
17. Сиропы и их использование в баре.
18. Соки и их классификация.
19. Лёд в баре: виды и требования к качеству.
20. Основы миксологии.
21. Классификация коктейлей.
22. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир).
23. Технология приготовления слоистых коктейлей.
24. Рецептура коктейлей и пропорции ингредиентов.
25. Украшение напитков (гарнир).
26. Посуда для подачи напитков.
27. Температурные режимы подачи напитков.
28. Органолептическая оценка напитков.
29. Показатели качества напитков.
30. Факторы, влияющие на качество напитков.
31. Требования к качеству сырья.
32. Условия хранения алкогольных напитков.
33. Условия хранения безалкогольных напитков.
34. Санитарные требования к работе бара.
35. Личная гигиена бармена.
36. Требования безопасности при работе в баре.
37. Основы системы НАССР в баре.
38. Прослеживаемость продукции в баре.
39. Учет продукции в баре.
40. Документация в баре.
41. Основы калькуляции напитков.
42. Себестоимость продукции бара.
43. Ценообразование в баре.

44. Организация обслуживания гостей в баре.
45. Культура обслуживания.
46. Этикет общения с гостями.
47. Психология поведения гостей.
48. Разрешение конфликтных ситуаций.
49. Современные тенденции в барной индустрии.
50. Авторские коктейли и их разработка.
51. Основы флейринга.
52. Маркетинг в баре.
53. Продвижение барной продукции.
54. Работа с поставщиками.
55. Контроль качества продукции.
56. Ошибки при приготовлении коктейлей.
57. Типичные нарушения санитарных норм.
58. Ответственность за нарушение правил оборота алкоголя.
59. Международные стандарты барного сервиса.
60. Роль бармена в формировании имиджа заведения.

Практико-ориентированные задания

1. Классифицировать предложенный ассортимент алкогольных напитков.
2. Подобрать барный инвентарь для приготовления заданного коктейля.
3. Составить технологическую карту коктейля.
4. Рассчитать пропорции ингредиентов для приготовления напитка.
5. Определить метод приготовления коктейля по рецептуре.
6. Разработать авторский коктейль (состав, технология, подача).
7. Подобрать посуду для подачи различных напитков.
8. Определить возможные дефекты напитка по описанию.
9. Оценить качество напитка по органолептическим показателям.
10. Определить условия хранения для различных напитков.
11. Разработать схему организации рабочего места бармена.
12. Выявить нарушения санитарных норм в предложенной ситуации.
13. Предложить меры по обеспечению безопасности продукции.
14. Составить алгоритм обслуживания гостя в баре.
15. Смоделировать решение конфликтной ситуации с гостем.
16. Рассчитать себестоимость коктейля.
17. Определить наценку и цену реализации напитка.
18. Составить перечень закупаемого сырья для бара.
19. Обеспечить прослеживаемость продукции на примере кейса.
20. Проанализировать работу бара и предложить меры по улучшению качества обслуживания.

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

Темы рефератов

1. История развития барного дела и барной культуры.
2. Современные тенденции развития барной индустрии.
3. Классификация и характеристика алкогольных напитков.
4. Технология производства и особенности различных видов крепкого алкоголя.
5. Винодельческая продукция: ассортимент и особенности подачи.
6. Пивная культура и классификация пива.
7. Безалкогольные напитки в баре: ассортимент и технологии приготовления.
8. Кофе и кофейная культура в баре.
9. Чай и чайные напитки в барной практике.
10. Основы миксологии и классификация коктейлей.
11. Технологии приготовления коктейлей (шейк, билд, стир и др.).
12. Разработка авторских коктейлей: принципы и подходы.
13. Барный инвентарь и оборудование: характеристика и применение.
14. Организация рабочего места бармена.
15. Культура обслуживания и профессиональная этика бармена.
16. Психология общения с гостями в баре.
17. Санитарно-гигиенические требования к работе бара.
18. Система обеспечения безопасности пищевой продукции (в том числе HACCP) в баре.
19. Контроль качества и условия хранения напитков.
20. Экономические аспекты деятельности бара (себестоимость, ценообразование, учет).