

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2026 16:25:47

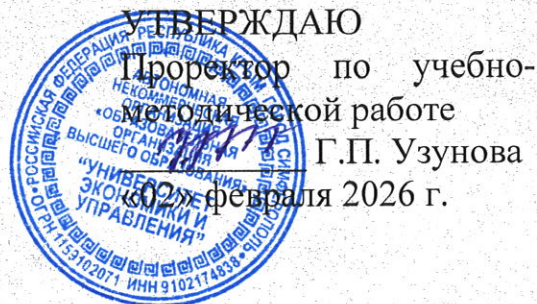
Уникальный программный ключ:  
fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»**

**Факультет экономики, управления и юриспруденции**

**Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ**

*Направление подготовки*

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

*Профиль*

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех  
форм обучения

Симферополь, 2026 г.

## 1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

<b>Компетенция ПК-1</b> Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
<b>ПК-1.1 Знает</b>	<b>ПК-1.2 Умеет</b>	<b>ПК-1.3 Владеет</b>
Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### 1.1. Вопросы к текущему контролю

1. Классификация напитков: безалкогольные, слабоалкогольные, горячие, холодные.
2. Роль напитков в структуре меню предприятия питания (маржинальность, сезонность).
3. Санитарно-эпидемиологические требования к производству напитков (СанПиН).
4. Вода в технологии напитков: требования к качеству, методы подготовки (фильтрация, умягчение).
5. Технология чая: виды (черный, зеленый, белый, улун, пуэр), заваривание, TDS, температура.
6. Технология кофе: ботанические виды (арабика, робуста), степени обжарки, помол.
7. Способы заваривания кофе: альтернативные (воронка, френч-пресс, аэропресс) и эспрессо-группа.
8. Эспрессо: параметры (дозировка, температура, давление, время экстракции), рецепты (ристретто, лунго, американо).
9. Молочные напитки в кофейне: технология взбивания молока, температура, текстура (микрофоам).
10. Технология какао и горячего шоколада.
11. Безалкогольные напитки собственного производства: морсы, лимонады, компоты, сбитни.
12. Фреши, смузи, холодные супы-напитки (гаспачо, айран).
13. Технология кваса: брожение, состав суслу.
14. Технология соков и нектаров: прямого отжима, восстановленные.
15. Слабоалкогольные напитки: коктейли (безалкогольные и алкогольные), принципы баланса.
16. Технология пива: виды, условия хранения и розлива.
17. Технология вина: классификация, правила подачи, декантация.
18. Технология сидра, медовухи.
19. Минеральные воды: классификация, лечебно-столовые.

20. Оборудование для приготовления напитков: кофемашины, блендеры, соковыжималки, кипятильники.
21. Гигиена кофемашины: циркулярная промывка, очистка заваривающего блока.
22. Калькуляция себестоимости напитка (фудкост, порционность).
23. Контроль качества напитков: органолептические показатели, дегустация.
24. Хранение ингредиентов для напитков (кофе, чай, сиропы, молоко).
25. Фудпейринг: сочетание напитков с блюдами.
26. Тренды в технологии напитков (растительное молоко, функциональные напитки, холодный кофе).
27. Разработка карты напитков для кафе, ресторана, бара.
28. Потери и отходы при производстве напитков, пути снижения.
29. Автоматизация и контроль дозирования (дозаторы, ликерометры).
30. Безопасность: содержание спирта, сахара, пищевых добавок.

## **1.2. Темы рефератов**

1. Эволюция технологии кофе: от зерна до альтернативы.
2. Сравнительный анализ методов водоподготовки для эспрессо.
3. Влияние степени обжарки на органолептику кофе.
4. Технология холодного заваривания (cold brew, nitro coffee).
5. Растительное молоко в кофейных напитках: технологические особенности.
6. Чай мира: классификация, производство, заваривание (пуэр, матча, чай с женьшенем).
7. Санитарные аспекты приготовления и хранения фрешей.
8. Технология домашних лимонадов и ферментированных напитков (комбуча).
9. Минеральные воды России и мира: использование в ресторане.
10. Оборудование для бариста: сравнительная характеристика кофемашин.
11. Управление фудкостом в баре (коктейльная карта).
12. Технология безалкогольного пива и кваса.
13. Принципы составления карты вин и винной карты.
14. Декантация и аэрация вина: технологии и подача.
15. Коктейльная культура: молекулярная миксология.
16. Технология сиропов, топпингов и добавок для кофе.
17. Утилизация кофейной гущи и вторичное использование.
18. Функциональные напитки: витаминные, энергетические, адаптогены.
19. Технология смузи как продукта здорового питания.
20. Влияние температуры подачи на восприятие вкуса напитков.
21. Гигиеническая очистка кофейного оборудования (цирклин, бэкфлаш).
22. Сертификация и безопасность безалкогольных напитков.
23. Напитки народов мира: чай по-тибетски, масала, йерба мате.
24. Роль напитков в кейтеринге и банкетах.
25. Автоматизация бара: дозаторы, системы контроля проливов.
26. Технология детских и диетических напитков.
27. Управление запасами сиропов, кофе в зернах, чая.
28. Сенсорный анализ кофе: каппинг.
29. Инновационные упаковки для напитков на вынос.
30. Цифровые технологии в обучении бариста.

### 1.3. Тестовые задания

**1. Оптимальная температура заваривания черного чая:**

1. 65–70°C
2. 80–85°C
3. 95–98°C
4. 100°C

**2. Какая степень помола используется для эспрессо?**

1. Грубый
2. Средний
3. Тонкий
4. Очень тонкий (пылевидный)

**3. Параметры правильного эспрессо (одинарного):**

1. 7 г кофе, 25–30 мл за 20–30 сек
2. 14 г кофе, 50 мл за 15 сек
3. 10 г кофе, 40 мл за 40 сек
4. 20 г кофе, 60 мл за 25 сек

**4. Что такое TDS в воде для кофе?**

1. Температура кипения
2. Общее содержание растворенных веществ
3. Время экстракции
4. Кислотность

**5. Какое молоко лучше всего дает микрофоам для латте?**

1. Обезжиренное (0,1%)
2. 3,2–3,5% жирности, свежее
3. Растительное (соевое)
4. Сухое молоко

**6. Какой напиток готовится методом холодной экстракции 12–24 часа?**

1. Френч-пресс
2. Эспрессо
3. Колд брю
4. Турка

**7. К слабоалкогольным напиткам относятся (несколько вариантов):**

1. Квас брожения (>1,2%)
2. Сидр
3. Лимонад
4. Пиво

**8. Дополнить:** Соотношение кофе, молока и молочной пены в капучино – 1:1:1, а в латте – \_\_\_\_\_.

**9. Дополнить:** Процесс удаления кофеина из зерен называется \_\_\_\_\_.

**10. Дополнить:** Прибор для измерения концентрации сахара в напитках – \_\_\_\_\_.

**11. Дополнить:** Температура подачи горячего кофе должна быть не ниже \_\_\_\_\_ °С.

**12. Дополнить:** Основной показатель эффективности использования кофе в заведении – \_\_\_\_\_ (выход напитков из 1 кг зерна).

**13. Соответствие:**

№	Напиток	№	Способ приготовления
1	Матча	А	Пролив горячей воды через молотый кофе
2	Раф-кофе	Б	Взбивание порошка зеленого чая с молоком
3	Эспрессо	В	Сливки, кофе, ванильный сахар (парением)
4	Американо	Г	Эспрессо + горячая вода

**14. Соответствие (вид кофе и страна происхождения):**

№	Сорт/вид кофе	№	Страна
1	Йемен	А	Эфиопия
2	Бурбон	Б	Йемен (портовый город Мокко)
3	Мокко	В	Руанда / Бразилия
4	Иргачефф	Г	Йемен / регион

**15. Последовательность приготовления капучино:**

1. Вспенить молоко (микрофоам)
2. Приготовить эспрессо в чашку
3. Залить молоко, нанести рисунок
4. Снять пенку ложкой (неверно) – правильный порядок: 2 → 1 → 3

**16. Последовательность промывки кофемашины (цирклин):**

1. Установить слепой фильтр с таблеткой
2. Запустить цикл промывки (10 сек)
3. Прополоскать чистой водой
4. Снять фильтр и промыть заваривающую группу

**17. Дополнить:** Точка безубыточности по кофе: если чашка кофе стоит 200 руб., переменные затраты 60 руб., а постоянные затраты на кофейную зону 28 000 руб./мес., то количество чашек в месяц = \_\_\_\_\_.

**18. Дополнить:** Отношение заварки к воде для классического холодного чая – \_\_\_\_\_ г на 1 л.

**19. Дополнить:** Температура подачи белого вина – \_\_\_\_\_ °С.

**20. Дополнить:** Основная цель технологии напитков на предприятии питания – \_\_\_\_\_ (качество, безопасность, маржинальность).

**1.4. Практические задания****Задача 1.**

Рассчитайте фудкост (себестоимость в % от цены) для порции капучино 300 мл, если:

- кофе (18 г зерна) – 3 руб./г,
- молоко 150 мл – 60 руб./л,
- сироп 10 мл – 200 руб./100 мл,
- сахар, стакан – 5 руб. Цена продажи – 280 руб.

**Задача 2.**

Определите выход холодного кофе (колд брю) из 1 кг зерна, если гидромодуль 1:8 (1 часть кофе :8 частей воды), а потери на влагу в зерне и фильтрацию – 15%. Сколько порций по 300 мл можно получить?

**Задача 3.**

Подберите тип воды (минерализация, жесткость) для эспрессо-машины. Обоснуйте, почему нельзя использовать дистиллированную воду.

**Задача 4.**

Разработайте технологическую карту (ТК) на фирменный безалкогольный лимонад «Симферопольский бриз» (ингредиенты, выход, органолептика, себестоимость).

**Задача 5.**

Проведите органолептическую оценку трех образцов растворимого кофе по 5-балльной шкале (аромат, вкус, кислотность, тело). Сделайте вывод.

**Задача 6.**

Рассчитайте необходимое количество льда для банкета на 100 человек, если на каждого гостя предполагается 2 холодных напитка по 200 мл с наполнением льда 40%.

**Задача 7.**

Определите оптимальную температуру заваривания для зеленого чая «Жасминовый жемчуг». Дайте рекомендации по времени настаивания.

**Задача 8.**

Сравните два способа подачи кофе: в турке (400 руб./чашка) и в эспрессо-машине (250 руб.). Постоянные затраты на оборудование, себестоимость. Какой вариант выгоднее при 50 чашках в день?

**Задача 9.**

Разработайте меню кофейной карты для кафе при отеле (30 мест). Включите 3 классических и 2 авторских напитка. Укажите фудкост.

**Задача 10.**

Предложите способ утилизации кофейной гущи на предприятии (не менее 3 идей) с экономическим обоснованием.

**Задача 11.**

Рассчитайте запас кофе в зернах на месяц при расходе 2,5 кг в день, страховой запас 7 дней. Поставка – раз в 2 недели.

**Задача 12.**

Сравните два блендера для смузи: мощность, объем, цена, энергопотребление. Сделайте выбор для фреш-бара.

**Задача 13.**

Проведите анализ потерь при приготовлении фреша из апельсинов: выход сока из 1 кг (норма 55%). Фактически – 45%. Предложите меры.

**Задача 14.**

Разработайте чек-лист ежедневной очистки кофемашины для бариста (10 пунктов).

**Задача 15**

Оцените риск использования просроченного сиропа в баре. Предложите систему контроля сроков (FIFO, маркировка).

**Задача 16.**

Рассчитайте себестоимость 1 литра домашнего кваса: солод 200 руб./кг, сахар 60 руб./кг, вода, дрожжи. Выход 10 л. Цена продажи 150 руб./0,5 л. Наценка?

**Задача 17.**

Составьте технологическую схему приготовления смузи «Зеленый детокс» (шпинат, огурец, зеленое яблоко, лайм, вода). Укажите время приготовления, оборудование.

**Задача 18.**

Оцените целесообразность покупки автоматической кофемашины (400 000 руб.) вместо рожковой (80 000 руб.) при объеме 200 чашек/день. Срок окупаемости.

**Задача 19.**

Разработайте карту чайных коктейлей (3 позиции) для летней веранды с указанием ингредиентов и цены.

**Задача 20.**

Проведите дегустацию и сравните два образца какао-напитка (на воде и на молоке). Оцените по критериям: сладость, горечь, текстура. Какой лучше для детского меню?

## 2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично  хорошо  удовлетворительно  неудовлетворительно

### Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

### Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа);</li> <li>2. Своевременность выполнения задания;</li> <li>3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа);</li> </ol>	<p>Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом.</p> <p>Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.</p>
Хорошо	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Правильность ответов на вопросы;</li> <li>5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом);</li> <li>6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса</li> </ol>	<p>Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.</p> <p>На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.</p>
Удовлетворительно		<p>Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде.</p> <p>Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.</p>
Неудовлетворительно		<p>Задание не решено.</p> <p>Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.</p>

### Критерии оценивания рефератов

Форам контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

### Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

### 3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

<b>Компетенция ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>		
<b>ПК-1.1 Знает</b>	<b>ПК-1.2 Умеет</b>	<b>ПК-1.3 Владеет</b>
Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

#### 3.1. Вопросы к зачету

1. Классификация и ассортимент напитков на предприятии питания.
2. Требования к качеству воды в технологиях напитков.
3. Технология чая: виды, заваривание, дегустация.
4. Технология кофе: зерно, обжарка, помол, способы экстракции.
5. Приготовление эспрессо и напитков на его основе.
6. Молочные напитки: технология вспенивания, латте-арт.
7. Безалкогольные напитки собственного производства (морсы, лимонады, компоты).
8. Фреши и смузи: требования к сырью, выход, сроки хранения.
9. Слабоалкогольные напитки: пиво, сидр, коктейли.
10. Винная карта: классификация, правила подачи.

11. Оборудование бара и кофейни: гигиена, обслуживание.
12. Калькуляция себестоимости напитков, фуджост.
13. Контроль качества напитков (органолептика, физико-химия).
14. Правила хранения ингредиентов (кофе, чай, сиропы, молоко).
15. Разработка и анализ карты напитков.
16. Тренды: холодный кофе, функциональные напитки, растительное молоко.
17. Санитарные правила приготовления и реализации напитков.
18. Потери и отходы, пути снижения.
19. Фудпейринг: сочетание напитков с блюдами.
20. Автоматизация и контроль дозирования в баре.

### 3.2. Практические задания к зачету

1. Рассчитать фуджост капучино и точку безубыточности по кофе.
2. Оценить экономическую эффективность покупки кофемашины.
3. Разработать технологическую карту фирменного лимонада.
4. Провести органолептический анализ двух образцов кофе (кашпинг).
5. Определить оптимальный гидромодуль для колд брью.
6. Рассчитать выход фреша из цитрусовых с учетом потерь.
7. Составить план-график промывки кофемашины на неделю.
8. Сравнить два вида молока для латте (обычное и растительное) по цене, пенообразованию, вкусу.
9. Разработать чек-лист приемки кофе в зернах.
10. Оценить запас финансовой прочности для кофейной точки при падении продаж на 20%.

## 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего

		программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.
--	--	--

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

### Ключи к тестам для текущего контроля

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
3	3	1	2	2	3	2,4

<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
1:2:1	декафеинация	рефрактометр	65	бек-оф-хаус

<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
1-Б,2-В,3-А,4-Г	1-Г,2-В,3-Б,4-А	2→1→3	1→2→4→3

<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
1000	30–40	8-12	максимизация маржинальности и качества