

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.04.2026 10:47:53
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448453b5fdb607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТНОМНАЯ 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

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

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.

Компетенция ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3 Владеет
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. История развития барного дела: от трактиров до современных баров.
2. Классификация баров: по ассортименту, формату обслуживания, целевой аудитории.
3. Организационная структура барной службы ресторана.
4. Зонирование барной стойки: передняя, средняя и задняя части.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к работе бара.
6. Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков.
7. Барный инвентарь и оборудование: шейкеры, джиггеры, блендеры, льдогенераторы.
8. Виды стеклянной посуды для подачи напитков.
9. Технология приготовления коктейлей: стир, шейк, билд, бленд, леер.
10. Классификация коктейлей по способу приготовления и объему.
11. Правила украшения коктейлей (гарниш).
12. Контроль качества напитков в баре.
13. Калькуляция себестоимости коктейля и определение продажной цены.
14. Управление барными запасами: FIFO, контроль списаний.
15. Формула расчета стоимости порции (Cost per drink) и маржинальности.
16. Ключевые показатели эффективности бара: крепость, spillage, угар, средний чек.
17. Понятие и расчет «стоимости алкоголя в коктейле».
18. Управление барной картой: сезонность, тренды, анализ продаж.
19. Системы учета и инвентаризации в баре (Excel, R-Keeper, iiko, Jolly).
20. Методы минимизации потерь и хищений в баре.
21. Обучение и мотивация барного персонала.
22. Барный этикет и работа с гостем.
23. Финансовые риски барного бизнеса: акцизы, лицензирование, штрафы.
24. Маркетинговые инструменты бара: коктейльные сеты, винные ужины, дегустации.
25. Влияние сезонности на ассортимент и прибыль бара.
26. Организация барной службы для банкетов и кейтеринга.

27. Безопасность в баре: правила работы с газом, электричеством, стеклом.
28. Тренды в барной индустрии: low-alcohol, zero-proof, устойчивое развитие.
29. Особенности управления винной картой и картой чая/кофе.
30. Франчайзинг в барном бизнесе.

1.2. Темы рефератов

1. Эволюция барной культуры в России и мире.
2. Сравнительный анализ классических и авторских коктейлей.
3. Организация работы мобильного бара на мероприятиях.
4. Управление затратами в баре: как снизить себестоимость без потери качества.
5. Методы контроля списаний и борьбы с пересортицей в баре.
6. Влияние дизайна барной стойки на скорость обслуживания и чек.
7. Особенности управления баром в отеле высшей категории.
8. Роль бартендера в формировании прибыли заведения.
9. Системы мотивации барного персонала: KPI, процент от продаж, чаевые.
10. Психология гостеприимства в баре: работа с конфликтными гостями.
11. Анализ рентабельности различных категорий напитков (вино, коктейли, безалкогольные).
12. Фудпейринг: сочетание еды и напитков как способ повышения среднего чека.
13. Управление винной картой: оборачиваемость, условия хранения, наценка.
14. Кофейная карта бара: точки безубыточности и маржинальность.
15. Безотходное производство в баре (upcycling, компосты, сиропы из отходов).
16. Лицензирование барной деятельности: требования, сроки, штрафы.
17. Барный аудит: пошаговая методика проверки.
18. Использование барного софтвера (iiko, Jolly, SmartBar) для финансового контроля.
19. Разработка фирменной барной карты от идеи до внедрения.
20. Экономическая эффективность проведения барных мастер-классов.
21. Влияние акцизной политики на ценообразование в баре.
22. Управление барными остатками после новогодних праздников.
23. Организация безалкогольного бара (mocktail-карта) как тренд.
24. Барный контроллинг: план-факт анализ продаж.
25. Сравнение форматов: диджей-бар, лаунж-бар, спорт-бар, крафт-бар.
26. Финансовые аспекты открытия сидрерии или пивного бара.
27. Роль сомелье и барного менеджера в успехе бара.
28. Особенности работы бара при ресторане высокой кухни.
29. Управление барной логистикой: поставки, склад, контроль качества.
30. Экологические аспекты барного дела: отказ от трубочек, переработка стекла.

1.3. Тестовые задания

1. Какой способ приготовления коктейля предполагает смешивание ингредиентов со льдом в стакане?
 - а) Шейк
 - б) Билд
 - в) Бленд
 - г) Леер
2. Какой инвентарь используется для измерения точного объема алкоголя?
 - а) Джиггер
 - б) Шейкер
 - в) Мудлер
 - г) Стренер

3. Формула расчета себестоимости коктейля:
- (Сумма цен ингредиентов) × 100%
 - (Сумма себестоимости ингредиентов / Продажная цена) × 100%
 - Продажная цена – Сумма себестоимости
 - (Постоянные затраты / Переменные затраты) × 100%
4. Какой показатель НЕ относится к КРІ бара?
- Средний чек
 - Spillage (потери при розливе)
 - Температура подачи напитка
 - Оборачиваемость бутылки
5. Какой метод хранения открытых бутылок вина наиболее правильный?
- В холодильнике вертикально
 - В морозильной камере
 - При комнатной температуре
 - В холодильнике горизонтально с вакуумной пробкой
6. Что такое «угар» (убыль) в баре?
- Стоимость боя посуды
 - Зарплата барменов
 - Разница между теоретическим и фактическим остатком алкоголя
 - Расходы на маркетинг
7. Какой стакан используется для подачи напитков типа «Лонг-дринк»?
- Рокс
 - Хайбол
 - Мартини
 - Шот
8. Дополнить: Соотношение частей ингредиентов в коктейле называется _____.
9. Дополнить: Процесс прилипания слоев коктейля друг к другу за счет разной плотности называется _____.
10. Дополнить: Разница между фактической и плановой выручкой бара за смену – это _____.
11. Дополнить: Система управления запасами «первым пришел – первым ушел» называется _____.
12. Дополнить: Минимальная наценка на алкоголь в России регулируется _____.

13. Установите соответствие между коктейлем и его группой:

№	Коктейль	№	Группа
1	Маргарита	А	Лонг-дринк
2	Мохито	Б	Шорт-дринк
3	Манхэттен	В	Шот
4	В-52	Г	Сауэр

14. Установите соответствие между термином и определением:

№	Термин	№	Определение
1	Spillage	А	Потери при переливании, розливе
2	Overpour	Б	Намеренный перелив сверх нормы
3	Theft	В	Хищение
4	Breakage	Г	Бой посуды

15. Установите последовательность этапов инвентаризации в баре:

- Подготовка ведомостей
- Физический пересчет остатков
- Сверка с теоретическим остатком (по системе)

4. Оформление акта списания
16. Установите последовательность приготовления коктейля методом «шейк»:
 1. Наполнить шейкер льдом
 2. Залить ингредиенты
 3. Энергично встряхивать 10–15 секунд
 4. Перелить через стрейнер в бокал
17. Дополнить: Если себестоимость коктейля 150 руб., а продажная цена 600 руб., то маржинальность составляет _____%.
18. Дополнить: Отношение продаж алкогольных напитков к безалкогольным в денежном выражении – это _____.
19. Дополнить: Максимальная крепость коктейля, подаваемого в стакане «шот», обычно составляет _____.
20. Дополнить: Документ, фиксирующий открытие, закрытие и движение бутылки в баре, называется _____.

1.4. Практические задания

Задача 1.

Рассчитайте себестоимость коктейля «Негрони»:

- Джин 40 мл (цена бутылки 2000 руб. / 700 мл)
 - Кампари 40 мл (цена бутылки 1800 руб. / 700 мл)
 - Красный вермут 40 мл (цена бутылки 1500 руб. / 700 мл)
 - Лед, апельсин – 10 руб.
- Определите продажную цену при наценке 75%.

Задача 2.

За смену бармен слил в дренаж 200 мл виски (себестоимость 1 мл – 3 руб.) и разбил бокал стоимостью 500 руб. Рассчитайте прямые потери бармена за смену.

Задача 3.

По данным системы iiko: теоретический остаток водки – 2 500 мл, фактический остаток – 2 200 мл. Рассчитайте угар в процентах и рублях (себестоимость 1 мл – 2 руб.). Дайте рекомендации.

Задача 4.

Разработайте барную карту на 10 позиций для летней веранды (коктейли, безалкогольные напитки, лимонады). Укажите себестоимость и продажную цену каждой позиции.

Задача 5.

Сравните два стакана: рокс (200 мл) и хайбол (300 мл). Для какого коктейля какой стакан подходит? Приведите по 2 примера.

Задача 6.

Проведите ABC-анализ барной карты по выручке за месяц (условные данные на выбор студента). Выделите позиции А, В, С. Предложите, что сделать с группой С.

Задача 7.

Рассчитайте точку безубыточности бара, если: постоянные затраты 300 000 руб./мес., средний чек – 800 руб., переменные затраты на гостя – 300 руб. Какое количество гостей нужно привлечь?

Задача 8.

Составьте график работы 3 барменов при режиме работы бара с 12:00 до 02:00 (с учетом пересменки, обеда, уборки). Учтите требования ТК РФ.

Задача 9.

Оцените инвестиционный проект открытия бара на 50 мест:

- Инвестиции – 4 млн руб.
- Ожидаемый среднемесячный доход – 1 млн руб.
- Постоянные затраты – 600 тыс. руб./мес.

- Переменные затраты – 200 руб. на гостя при среднем чеке 1000 руб. Рассчитайте ожидаемую прибыль в месяц и срок окупаемости (упрощенно).

Задача 10.

Разработайте систему штрафов и премий для барменов, чтобы снизить спилледж и перелив. Минимум 5 пунктов.

Задача 11.

Определите оптимальный запас рома, если средняя продажа – 300 мл в день, поставка раз в 14 дней, страховой запас – 2 дня. Ответ в бутылках по 700 мл.

Задача 12.

Сравните два формата бара: крафтовый пивной бар и классический коктейль-бар. По 5 критериям (инвестиции, маржинальность, персонал, лицензия, сезонность).

Задача 13.

Гость заказал «Кровавую Мэри» без водки (вирджин-версия). Как изменится себестоимость и продажная цена? Предложите цену.

Задача 14.

Проведите инвентаризацию бара по условной ведомости (предоставляется преподавателем). Рассчитайте фактический остаток, выявите недостачу.

Задача 15.

Разработайте чек-лист открытия и закрытия барной смены (минимум 15 пунктов).

Задача 16.

Определите средний чек бара, если за вечер продано:

- 40 коктейлей по 600 руб.
- 20 шотов по 250 руб.
- 15 пива по 350 руб.
- 10 безалкогольных напитков по 200 руб.

Задача 17.

Предложите 3 способа увеличить маржинальность бара без повышения цен на напитки.

Задача 18.

Оцените риск получения штрафа за продажу алкоголя без лицензии. Какие меры предотвращения?

Задача 19.

Разработайте план обучения бармена-стажера за 2 недели с темами и форматами контроля.

Задача 20.

Составьте карту коктейльного сета из 3 позиций на 2 персоны. Рассчитайте общую себестоимость и цену сета.

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"> 1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа); 	<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"> 4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса 	<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.

Компетенция ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3 Владеет
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 баров и особенности каждого формата.
2. Организация рабочего места бармена.
3. Правила хранения и подачи алкогольных напитков.
4. Методы приготовления коктейлей.
5. Калькуляция себестоимости и ценообразование в баре.
6. Управление барными запасами и инвентаризация.
7. Контроль потерь (спилледж, угар, бой).
8. КРІ барной службы.
9. Барное оборудование и инвентарь.
10. Санитарные нормы в баре.

11. Лицензирование и налогообложение бара.
12. Работа с гостем и барный этикет.
13. Барный маркетинг: акции, сеты, дегустации.
14. Особенности винной и кофейной карты.
15. Финансовый анализ бара.
16. Мотивация и обучение барного персонала.
17. Безопасность в баре.
18. Тренды барной индустрии.
19. Организация барной службы на банкетах.
20. Франчайзинг и управление сетью баров.

3.2. Практические задания к зачету

1. Рассчитайте себестоимость и продажную цену 3 классических коктейлей.
2. Оцените угар бара по данным теоретического и фактического остатка.
3. Разработайте систему KPI для бармена.
4. Составьте чек-лист открытия бара.
5. Проведите ABC-анализ барной карты.
6. Рассчитайте точку безубыточности бара.
7. Определите оптимальный запас виски на неделю.
8. Сравните два формата баров по эффективности.
9. Предложите меню для сезонного бара (лето/зима).
10. Рассчитайте стоимость сета из 4 коктейлей.
11. Разработайте акцию для увеличения среднего чека.
12. Оцените риск штрафа за продажу несовершеннолетним.
13. Составьте график сменности барменов.
14. Рассчитайте маржинальность безалкогольного коктейля.
15. Предложите меры по снижению боя посуды.
16. Определите средний чек бара по данным продаж.
17. Разработайте план обучения стажера.
18. Составьте карту винных ужинов на месяц.
19. Рассчитайте экономию при переходе на систему FIFO.
20. Оцените эффективность введения позиции «авторский коктейль».

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

8	9	10	11	12
пропорция	лееринг	дельта	FIFO	государством
13	14	15	16	17
1-Б,2-А,3-Б,4-В	1-А,2-Б,3-В,4-Г	1,2,3,4	1,2,3,4	75%
18	19	20		
микс-ратио	40-45%	барменский лист		