



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ИНЖИНИРИНГ МЕНЮ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Инжиниринг меню</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>-требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>-терминологию инжиниринга меню;</li> <li>-сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствие с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>-сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>-разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> <li>-получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли;</li> <li>-анализировать блюда и изделия по их прибыльности и популярности;</li> <li>-реализовывать особенности маркетингового подхода при ценообразовании готовой продукции.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной за-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				дачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### Тестовые задания открытого типа:

1. Перечень расположенных в определенном порядке блюд, напитков, кондитерских изделий с указанием цены и выхода блюд, реализуемых на предприятии в день продажи, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: меню**

2. Существует два основных вида меню \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: обеденное и порционное**

3. Фудпейринг это наука о наилучших \_\_\_\_\_ сочетаниях продуктов.

**Ответ: вкусовых**

4. Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ гастрономии.

**Ответ: Западной, Восточной**

5. Самостоятельное обслуживание питанием называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: Шведский стол**

6. \_\_\_\_\_ анализ – один из эффективных инструментов поиска выгодных позиций и товарных групп меню ресторана для формирования стратегии развития ассортимента.

**Ответ: портфельный**

7. Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания называется \_\_\_\_\_ блюдом (изделием).

**Ответ: фирменным**

8. Для приготовления продукта в технологии приготовления су-вид используют \_\_\_\_\_.

**Ответ: Вакуум**

9. Метод приготовления су вид был изобретен шеф-поваром \_\_\_\_\_.

**Ответ: Джорджем Пралусом**

10. Основоположниками молекулярной кулинарии являются ученый \_\_\_\_\_ и физик \_\_\_\_\_.

**Ответ: Херв Тис и Николай Курти**

11. Температура при обработке технологией Sous-vide составляет от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ °С.

**Ответ: 45, 60**

12. Шеф-повар Хестон Блюменталь приготовил первое «молекулярное» блюдо под названием \_\_\_\_\_.

**Ответ: мусс из икры и белого шоколада**

13. Основоположником фудпейринга является биоинженер \_\_\_\_\_.

**Ответ: Бернар Лаусс**

14. Наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря \_\_\_\_\_.

**Ответ: обонянию**

15. Самостоятельное обслуживание питанием называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: Шведский стол**

16. Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ» называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: A la carte (аля карт)**

17. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB» (Bed and Breakfast) называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: Континентальный**

18. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион» называют \_\_\_\_\_.

**Ответ; Шведский стол**

19. В процессе механической кулинарной обработки овощи перебирают, \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_, моют, \_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_, промывают и \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_.

**Ответ: 1- сортируют, 2- чистят, 3-измельчают**

20. Назовите два основных вида нарезки овощей: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ : простая, фигурная**

21. Дополните предложение. Существует три способа анализа меню ABC-анализ, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**Ответ: метод Касавана-Смита, метод Дэвида Павесика**

22. В международной практике в пансионатах обычно используют меню \_\_\_\_\_.

**Ответ: табльдот (table d’hote)**

23. В международной практике в кафе, ресторанах обычно используют меню \_\_\_\_\_.

**Ответ: табльдот (table d’hote)**

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

24. Расположите в правильной последовательности блюда в меню

- A. Фирменные блюда.
- B. Холодные закуски:
- C. Горячие закуски:
- D. Супы

- Е. Блюда из овощей и грибов
- Ф. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
- Г. Блюда из яиц и творога.
- Н. Вторые блюда
- И. Фрукты, ягоды.
- Ж. Десерты - сладкие блюда: горячие, холодные.
- К. Горячие напитки: чай, кофе, шоколад и др.
- Л. Холодные напитки, соки, напитки собственного производства.
- М. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.
- Н. «Блюдо от шефа».

**Ответ: N, A, B, C, H, E, F, G, J, I, K, L, M**

25. Соотнесите блюда меню завтрака, обеда ужина

Вид меню		Наименование блюд	
А	завтрака	сок, напитков	1
		молочнокислые продукты	2
		холодная закуска	3
		гастрономические продукты	4
		суп	5
		горячее блюдо несложного приготовления	6
Б	обеда	второе блюдо	7
		холодное сладкое блюдо	8
		мучное кондитерское изделие	9
		десерт	10
		горячие напитки	11
В	ужина	тосты	12
		хлеб	13
		сливочное масло	14
		джем	15

**Ответ:**

**А- 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 13, 14, 15**

**Б- 3, 5, 7, 13**

**В-3, 7, 8, 10, 11**

26. Выберите преимущества приготовления Sous-vide.

*Выберите несколько вариантов ответа.*

- 1) Улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;
- 2) Уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
- 3) Значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.

**Ответ 1,2,3**

27. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

**Ответ: 1,3**

28. К прогрессивным формам обслуживания в ресторанах относятся:

*Выберите несколько вариантов ответов*

- 1) реализация скомплектованных обедов для лиц, проживающих в гостиницах, по предварительным заказам;
- 2) организация залов-экспресс и столов-экспресс;
- 3) организация чайного стола;
- 4) организация семейных обедов;
- 5) организация стола саморасчета;
- 6) проведение дегустации блюд национальных кухонь.

**Ответ: 1,2,3,4,5,6**

29. Вид меню, который используется при организации питания в гостинице:

*Выберите несколько ответов*

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет

6. Цикличное меню

**Ответ 1,2,3,4**

30. Установите верную последовательность процесса механической кулинарной обработки овощей

- A. перебирают
- B. моют
- C. сортируют по размеру
- D. промывают
- E. чистят
- F. измельчают

**Ответ A, C, B, E, F, G**

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

### **4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Инжиниринг меню» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик - Притыкина Н.А., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская