



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)  
**«ПРОЕКТНЫЙ ПРАКТИКУМ»**

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-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции;</p> <p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проектный практикум</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативно-правовых документов в области ресторанного дела (проектно-технологические, экономические);</li> <li>- организационные и управленческие особенности функционирования предприятия, организационно-правовые формы предприятий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности заведений индустрии питания при выборе технических и организационных решений;</li> <li>- обосновать инвестиционную привлекательность на основе расчетов экономических показателей;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с графическими системами для 2D-проектирования, разработки документации и пояснительных записок, технических заданий на основе спроектированных объектов;</li> <li>- навыками публичного представления и защиты проекта.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена 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 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«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 знаниями 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 данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<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-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции;

### **Тестовые задания открытого типа:**

1. Основоположником школы научного менеджмента является \_\_\_\_\_.

**Ответ: Б. Ф. Тейлор**

2. Четырнадцать универсальных принципов, применимых к управленческой деятельности в любой сфере, сформулировал \_\_\_\_\_.

**Ответ: А.Файоль**

3. Автором теории X, Y, Z является \_\_\_\_\_.

**Ответ: Д. МакГрегор**

4. В какой стране и в каком году открыли первый ресторан.

**Ответ: Париж (Франция), 1765г**

5. Подсобный стол для работы официанта, на котором находятся салфетки, приборы, чистая посуда, бельё, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: стейшн**

6. Категории и виды предприятий общественного питания в РФ определены документом, который называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»**

7. Вовлечение работников в анализ проблем и их решения, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: партисипативность**

8. Средний объем продаж на одного клиента за 1 час пребывания называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: доходность на час пребывания**

9. Число клиентов на конец периода за вычетом новых посетителей, отнесенное к количеству клиентов на начало периода, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: коэффициент удержания клиентов**

10. Ситуация, когда сотрудникам неудобно работать в баре или на кухне, не хватает площадей или пространства архитектурно некомфортны, называется ошибки \_\_\_\_\_ ресторана.

**Ответ: проектирования**

11. Отношение количества персонала в соответствии со штатным расписанием к фактическому количеству персонала, выраженное в процентах, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: средняя загрузка**

12. Комплекс маркетинга-микс предприятия индустрии питания включает \_\_\_\_\_ элементов.

**Ответ: 7**

**Тестовые задания закрытого типа:**

13 Разместите концепции управления маркетингом в порядке их развития:

- а) производственная
- б) продуктовая
- в) маркетинг
- г) сбытовая
- д) социально-этичный маркетинг

**Ответ: а; б; г; в; д**

14. Укажите внутренние факторы, влияющие на ценообразование в индустрии питания:

*Выберите несколько вариантов ответа*

- а) цели маркетинга**
- б) стратегия комплекса маркетинга**
- г) характер рынка и спроса
- д) конкуренция
- е) уровень платежеспособного спроса

15. При управлении группой, созданной по принципу «команды», целесообразно использовать

*Выберите несколько вариантов ответа*

а) власть должностного положения и власть авторитета

**б) власть информации и власть компетенции**

в) власть влияния и власть награждения

**г) власть авторитета**

16. При исследовании результативности деятельности предприятия индустрии питания в целом и его служб, департаментов и подразделений используют методы:

*Выберите несколько вариантов ответа*

**а) трендовый;**

б) социальный;

**в) сравнительный;**

**г) факторный;**

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:**

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

**Ответ: портфельный**

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

**Ответ: фирменным**

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

**Ответ: Джорджем Пралусом**

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

**Ответ: Херв Тис и Николай Курти**

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

**Ответ: 45, 60**

22. Основоположителем фудпейринга является биоинженер \_\_\_\_\_.

**Ответ: Бернар Лаусс**

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

**Ответ: обонянию**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. В международной практике принято различать различные виды меню сопоставьте вид меню и тип заведения:

Вид меню		Тип заведения	
1	а-ля карт (a la carte)	ресторан при гостинице	А
2	табльдот (table d'hote)	Пансионат, ресторан	Б
3	carte du jour	Кафе, рестораны	В
4	Шведский стол	Рестораны высшего класса и класса Люкс	Г

**Ответ: 1-Г, 2-Б, 3-В, 4- А.**

25. При ручной обработке овощей используют специальные инструменты и приспособления:

1	инструмент, который предназначен для использования в приготовлении пиццы -	Дуршлаг	А
2	инструмент для чистки овощей. Имеет на своей цилиндрической части отштампованное лезвие, которым производится чистка овощей и картофеля -	Желобковый нож	Б
3	. специальный предмет кухонной утвари и домашнего обихода, предназначенный для очистки овощей и фруктов перед употреблением их в пищу -	Кухонный нож	В
4	предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковш с отверстиями на дне	Овощечистка	Г

	(а иногда и по бокам). По своему предназначению подобен ситу -		
5	кухонный инструмент для измельчения пищевых продуктов: овощей, сыра и других	терка	Д

**Ответ 1-В, 2-Б, 3-Г, 4-А, 5-Д**

26. В процессе механической кулинарной обработки овощи перебирают, \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_, моют, \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_, промывают и \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_.

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

27. Установите верную последовательность процесса механической кулинарной обработки овощей

- А. перебирают
- В. моют
- С. сортируют по размеру
- Д. промывают
- Е. чистят
- Г. измельчают

**Ответ А, С, В, Е, Г**

28. Установите соответствие между видом блюда и способом приготовления и подачи

а)	Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки	а)
б)	Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.	б)
в)	Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.	в)
г)	Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые	г)

		салфеткой, красиво украшенные зеленью.	
д)	Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.	д)

**Ответ: а – г, б – д, в – а, г – в, д – б**

29. В какой последовательности выполняются основные стадии приготовления горячих блюд?

1.подготовка сырья; 2.обработка основного сырья; 3.подготовка посуды; 4.нарезка/измельчение; 5.термическая обработка; 6.подача.

A) 1→2→4→5→3→6

B) 1→2→3→4→5→6

C) 1→6→5→4→3→2

D) 1→3→2→5→6→4

E) 1→5→3→2→6→5

30. Найдите не соответствие, ответив на вопрос: «Что входят в ряд факторов влияющих или не влияющих на качество продукта?»

A	Влияют на качество	Б	Не влияют на качество
1	Сырье	1	Упаковка продукта
2	Вспомогательные материалы	2	Предварительное хранение сырья
3	Технология производства	3	Технологический процесс
4	Хранение готовой продукции	4	Маркировка продукции
5	Логистика доставки	5	Перемещение продукта от производителя до места реализации
6	Промежуточное хранение		

**Ответ: А- 1,2,3,4,6. Б- 1,4,5.**

### 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 «Проектный практикум» 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