Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Технология создания меню в ресторанном бизнесе», 1 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в форме письменного тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (http:// www.nstu.ru/sveden/eos).

Тестовые задания охватывают все содержание «Технология создания меню в ресторанном бизнесе» .

Тест состоит из 40 вопросов различного вида и позволяет проверить уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной.

При проведения теста используются тесты закрытого типа. На прохождения теста студенту отводится 50 минут.

По итогам тестирования преподаватель имеет право задавать студенту дополнительные вопросы по материалам, представленным в тесте.

2. Уровни освоения компетенций и критерии оценки

Выполнение теста засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент правильно ответил на все вопросы теста, знает определения всех понятий, продемонстрировал способность безошибочно устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, выявлять проблемы, предлагать механизмы их решения, представляет количественные и качественные характеристики определенных процессов. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, сформированы в полном объеме. Оценка составляет *от* 40 *до* 33 *баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **базовом** уровне, если студент правильно ответил на ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, правильно характеризует процессы, явления. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат несущественные пробелы и сформированы на базовом уровне. Оценка составляет *от 33 до 26 баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **пороговом** уровне, если студент правильно ответил от ½ до ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат пробелы и сформированы на пороговом уровне. Оценка составляет *от* 20 *до 25 баллов.*

Выполнение теста считается **неудовлетворительным**, если студент правильно ответил менее чем на половину вопросов теста, не знает определений понятий, не продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, не сформированы. Оценка составляет *менее*20 *баллов.*

Шкала оценки

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета составляет от 20 до 40 баллов включительно. Сумма менее 20 баллов признается неудовлетворительным

результатом промежуточной аттестации по дисциплине .

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, установленными в НГТУ.

3. **Примерный тест для** экзамена

Утверждаю:
Зав. кафедрой ____ _____ ФИО
«____» _____ 20_ г.

Тест

по дисциплине «Технология создания меню в ресторанном бизнесе»[1]

Вопрос 1.Ресторан, построенный вокруг какой-то идеи, замысла, имеющий ярко выраженную индивидуальность, собственное лицо – это
Независимый ресторан
Концептуальный ресторан ✔
Сетевой ресторан
Событийный ресторан
Тематический ресторан
(один вариант)

Вопрос 2. Что входит в разработку концепции ресторана?
1. выбор персонала
2. разработка торговой марки ресторана;
3. разработка рекламной кампании;
4. разработка дизайна, интерьера;
5. выбор мебели;
6. разработка стиля формы персонала;
7. анализ возможных рисков
1,2,4,6
2,3,7
2,4,5,6 ✔
1,2,4,6,7
(один вариант)

Вопрос 3. Предприятие питания, принадлежащее крупным торгово-финансовым или торгово-промышленным группам, находящееся в управлении единого центра, имеющее централизованное снабжение сырьём и полуфабрикатами и стандартизированное меню» - это
Независимый ресторан
Концептуальный ресторан
Сетевой ресторан ✔
Событийный ресторан
Тематический ресторан
(один вариант)

[1] Правильные ответы выделены жирным шрифтом

Вопрос 4.
Из какого языка пришло слово "Меню"?
Французский ✔
Английский
Итальянский
Испанский
Русский
(один вариант)

Вопрос 5. Предприятие общественного питания с организационно-хозяйственной обособленностью, наделённое правами юридического лица, самостоятельно определяющее тактику и стратегию поведения на ресторанном рынке - это
Независимый ресторан ✔
Концептуальный ресторан
Сетевой ресторан
Событийный ресторан
Тематический ресторан
(один вариант)

Вопрос 6. Из чего, как правило, делают съедобное меню?
овощей
кукурузного крахмала ✔
гречневой крупы
сои ✔
слоеного теста
(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 7. Целью регулирования Европейского союза систем PDO, PGI, TSG является
установить общие правила по наименованию , которые могут добавить ценность некоторым высококачественным продуктам ✔
выделить предприятия живого наследия
увеличить конкуренцию среди производителей
увеличить спрос среди потребителей
(один вариант)

Вопрос 8. Что означает маркировка знаком EVP?
утверждено национальным институтом происхождения и качества
полный цикл производства осуществляется исключительно на территории **предприятия, а также производство только на территории страны** ✔
защищенное обозначение происхождения
защищенное географическое наименование
(один вариант)

Вопрос 9.Расположите группы блюд в правильном порядке при указании в меню:
1. Сладкие блюда. 2. Фирменные блюда. 3. Супы. 4. Закуски. 5. Напитки. 6. Основные блюда.
3,6,2,4,1,5.

2,4,3,6,1,5. ✔
5,1,4,6,2,3
2,6,3,4,5,1.
(один вариант)

Вопрос 10. Что такое фудкост?
процедура контроля качества продукции
инструмент контроля поставок продукции на предприятие
инструмент контроля продуктовых и «околопродуктовых» затрат ресторана ✔
протокол контроля за технологией приготовления пищи
(один вариант)

Вопрос 11. Что такое БРИФ?
краткая письменная форма соглашения между заказчиком и исполнителем, в которой прописываются основные обязательства и задачи будущего проекта ✔
акт подготовки готовых к подаче блюд к фуд-съемке
пакет документов, необходимый для запуска нового меню, который необходимо согласовать в Роспотребнадзоре
документ, в котором прописаны обязательные к исполнению требования, без возможности изменения, требования к человеку который будет составлять меню
(один вариант)

Вопрос 12. Фьюжн - это
Эксклюзивные блюда с учетом современного стиля оформления подачи
Использование в приготовлении местных продуктов с учетом географических наименований
Использование новой технологии в процессе приготовления блюда
Авторский микс из технологий приготовления и продуктов различных кухонь мира ✔
(один вариант)

Вопрос 13. Выберите правильную последовательность записи супов в меню
Прозрачные, заправочные, супы – пюре, молочные, холодные, сладкие ✔
Супы – пюре, заправочные, прозрачные, молочные, холодные, сладкие
Холодные, молочные, прозрачные, заправочные, супы – пюре, сладкие
Молочные, супы – пюре, прозрачные, заправочные, холодные, сладкие
(один вариант)

Вопрос 14. Что включает в себя хороший бриф?
описание задачи ✔
желаемый результат ✔
сроки ✔
целевая аудитория ✔
бюджет ✔
метрики ✔
(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 15. Аналитический инструмент, который позволяет разделить ассортимент на группы, в зависимости от стабильности продаж и колебаний спроса на продукцию

XYZ-анализ ✔
ABC-анализ
SWOT - анализ
PEST - анализ
Метод анализа меню Дэвида Павесика
Метод анализа меню Касаваны-Смита
(один вариант)

Вопрос 16. Анализ, который делит продажи товарных групп меню на 4 ранга - Prime, Sleepres, Standart и Problems, используя в качестве определяющих факторов валовую маржу каждого блюда и его себестоимость

XYZ-анализ
ABC-анализ
SWOT - анализ
PEST - анализ
Метод анализа меню Дэвида Павесика ✔
Метод анализа меню Касаваны-Смита
(один вариант)

Вопрос 17. Модель анализа, разработанная в 1983 году, которая ранжирует блюда и напитки на 4 группы, опираясь на их маржинальность и объем продаж

XYZ-анализ
ABC-анализ
SWOT - анализ
PEST - анализ
Метод анализа меню Дэвида Павесика
Метод анализа меню Касаваны-Смита ✔
(один вариант)

Вопрос 18. Ранжирование ассортимента по различным параметрам, в основе екоторого лежит закон Парето, согласно которому 80% продаж формируют всего 20% ассортимента.

XYZ-анализ
ABC-анализ ✔
SWOT - анализ
PEST - анализ
Метод анализа меню Дэвида Павесика
Метод анализа меню Касаваны-Смита
(один вариант)

Вопрос 19. Что обязательно должен включать пакет документов, необходимых для запуска нового меню?

ТК на все блюда меню ✔
калькуляционные карты на все блюда ✔
техническое задание
акты всех отработок блюда
стандарты предприятия на блюда

ТУ на блюда
ТИ на блюда
ТТК на все блюда меню
(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 20.Какой институт во Франции выработал правила того, где должны выращиваться те или иные сорта или бренды продукции?
INAO (Institut national de l'origine et de la qualité ✔
PDO (Protected Designation of Origin)
PGI (Protected Geographical Indication)
TSG (Traditional Speciality Guaranteed)
(один вариант)