Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДИСЦИПЛИНЫ

Технология создания меню в ресторанном бизнесе

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по **дисциплине** Технология создания меню в ресторанном бизнесе представлена в Таблице. Совокупность результатов обучения по дисциплине соотнесена с уровнями сформированности компетенций и соотнесенными с ними индикаторами. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств текущей и промежуточной аттестации по **дисциплине** Технология создания меню в ресторанном бизнесе.

Таблица

Формируемые компетенции	**Индикаторы компетенций**	**Темы**	**Этапы оценки результатов обучения и соотнесенных с ними индикаторов достижения компетенций**	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа, курсовой проект, РГЗ(Р), реферат и др.)	**Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)**
ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	1. Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия	Дидактическая единица:1 Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания 1.1 Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания: 1. Современные стили и направления 2. Современные системы питания и тренды 3. Инновации в ресторанном бизнесе 4. Тенденции развития рынка индустрии питания в мире Дидактическая единица:2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения 2.1 Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2.2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения: 1. Новые технологии в приготовлении блюд 2. Технологии приготовлении блюд используемых в сетевых ресторанах 3. Формирование вкуса и применение пищевых добавок 4. Особенности	Отчет по лабораторной работе1. Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2. Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана 3. Формирование меню бургерных и гриль- концепций 4. Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов 5. Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с	Экзамен, вопросы 1-10

		пролонгации сроков полуфабрикатов в концептах, реализуемых по франшизе Дидактическая единица:3 Этапы разработки технологической документации на новые, фирменные блюда 3.3 Этапы разработки технологической документации на новые, фирменные блюда: 1. Нормативно-техническая документация для разработки новых фирменных блюд 2. Разработка технико-технологических карт на новые, фирменные блюда. 3. Рекомендации по названию новых блюд 4 Food -cost и менюинжениринг 5. Сырьевая матрица	помощью программных средств РГР разделы. 4,5	
ПК-1.В/ТЕ	2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	Дидактическая единица:4 Разработка меню предприятия ресторанного бизнеса 4.4 Разработка меню предприятия ресторанного бизнеса: 1. Виды ресторанного меню 2. Разработка концепции ресторанного меню 3. Факторы, влияющие на создание ресторанного меню 4. Особенности создания ресторанного меню 5. Виды представления меню потребителю Дидактическая единица:5 Технология приготовления национальных кухонь мира 5.3 Формирование меню бургерных и гриль- концепций 5.5 Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с помощью программных средств	Отчет по лабораторной работе1. Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2. Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана 3. Формирование меню бургерных и гриль- концепций 4. Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов 5. Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с помощью	Экзамен, вопросы21-30

			программных средств 6. Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска РГР разделы 6,7. ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения 1. Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия Дидактическая единица:1 Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания 1.1 Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания: 1. Современные стили и направления 2. Современные системы питания и тренды 3. Инновации в ресторанном бизнесе 4. Тенденции развития рынка индустрии питания в мире Дидактическая единица:2 Разработка нового	

			ассортимента продукции питания различного назначения 2.1 Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности Отчет по	
ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения	1. Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Дидактическая единица:2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения 2.2 Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана Дидактическая единица:5 Технология приготовления национальных кухонь мира 5.4 Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов	Отчет по лабораторной работе1. Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2. Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана 3. Формирование меню бургерных и гриль- концепций 4. Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов 5. Подготовка блюд к	Экзамен, вопросы 11-20

			фотосессии, оформление меню с помощью программных средств 6. Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска РГР разделы 4,5.	
ПК-4.В/ТЕ	2. Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	Дидактическая единица:6 Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска 6.6 Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска с выездом на действующие предприятия - партнёров кафедры	Отчёт по лабораторной Работе3. Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2. Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана 3. Формирование меню бургерных и гриль- концепций 4. Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов 5. Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с помощью программных средств 6. Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей	Экзамен, вопросы 31-40

			предприятий питания города Новосибирска РГР разделы 6,7	

2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций проверяются при проведении мероприятий текущей аттестации (контроля) в процессе изучения дисциплины, указанных в таблице раздела 1.

В 1 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 1 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций ПК-1.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ и соотнесенных с ними индикаторов. (см. таблицу раздела 1).

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.

Общие правила выставления оценок текущей и промежуточной аттестации по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно оценить уровни сформированности компетенций ПК-1.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ, закрепленных за дисциплиной

3. Общая характеристика уровней результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Продвинутый. Теоретическое содержание курса освоено полностью. Студент демонстрирует систематическое и глубокое понимание учебного материала и способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Сформированы необходимые навыки практической работы. Все учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнены качественно, без замечаний. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня.

Базовый. Теоретическое содержание курса освоено в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Навыки практической работы сформированы на базовом уровне. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с небольшими погрешностями. Результаты обучения по дисциплине , соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов в пределах базового уровня.

Пороговый. Теоретическое содержание курса освоено в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Некоторые практические навыки работы с сформированы с пробелами. Учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнялись с ошибками, исправленными под руководством преподавателя. Результаты обучения

по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов в пределах порогового уровня.

Ниже порогового. Теоретическое содержание курса освоено фрагментарно. Необходимые навыки практической работы сформированы минимально. Большинство учебных заданий, предусмотренных программой обучения, не выполнены. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящих в диапазон ниже порогового уровня.