



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КОНЦЕПТ И ДИЗАЙН МЕНЮ

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСИСА, д-р тех. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Основной целью образования по дисциплине «Концепт и дизайн меню» является освоение обучающимися теоретических знаний, формирование умений и навыков в области дизайна и планирования меню, анализ продаж, доходов и убытков предприятия.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Концепт и дизайн меню входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Моделирование производственных ситуаций

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Введение в направление

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Брендинг в общественном питании

Проектная деятельность

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Концепт и дизайн меню» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 6,4 акад. часов;
- аудиторная – 6 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,4 акад. часов;
- самостоятельная работа – 97,7 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение								
1.1 Понятие и определения меню. История появления термина «Menu engineering». Бостонская матрица.	1	2			6	Самостоятельное изучение профессиональн ой литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	Устный фронтальный опрос	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		2			6			
2. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Концепция меню								
2.1 Концепция ресторана: маркетинговые исследования, разработка. Структура концепции	1		4		12	Подготовка к лабораторной работы " Проведение сегментации рынка продукции и услуг общественного питания". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональн ой литературы. Работа с электронными	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						библиотеками.		
2.2 Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана	1				10	Подготовка к лабораторной работы "Составление и оформление плана меню"; "Анализ основных показателей и принципов составления меню". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.3 Этапы разработки меню. Разработка эскиза дизайна меню.					20	Подготовка к лабораторной работы "Анализ соответствие концепции заведения". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.4 Качественный анализ и оптимизация меню. Методы анализа меню.					12	Подготовка к лабораторной работы "Меню как маркетинговый инструмент". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат. ПК-4	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу			4		54			
3. Дизайн меню								
3.1 Понятие дизайна, его	1				10	Самостоятельно	Контрольная	ПК-1.1, ПК-

виды.Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Эстетические требования к оформлению меню.						е изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	работа, тест, реферат	1.2, ПК-1.3
3.2 Дизайнерские программы для создания меню. Творческие шаблоны - Food Menu Template Bundle, Blackboard Restaurant Menu Design, Cafe Menu Flyer + Business Card, Vintage Food Menu Pack и др. Оптимизация меню.	1				12	Подготовка к лабораторной работы "Разработка нового меню". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
3.3 Эффективный дизайн меню и разработка макета меню.					15,7	Подготовка к лабораторной работы "Разработка макета меню в дизайнерской программе". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита лабораторной работы.	
Итого по разделу					37,7			
Итого за семестр		2	4		97,7		зачёт	
Итого по дисциплине		2	4		97,7		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Концепт и дизайн меню» применяется традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, решение практических и ситуационных задач, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов, подготовка к тестированию, устным опросам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение индивидуальных заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4616/#1> (дата обращения: 18.10.2020)..

2 Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 97 с. — ISBN 978-5-89289-847-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/93556/#1> (дата обращения: 19.10.2020).

б) Дополнительная литература:

1 Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/93553/#1> (дата обращения: 19.10.2020)

2 Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/134320/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

3 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 18.10.2020).

4 Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/72023/#1> (дата обращения: 19.10.2020)

5 Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/93558/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

6 Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/138157/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

7 Шадрин, В. Г. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности : учебное пособие / В. Г. Шадрин, О. В. Коновалова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-661-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4836/#1> (дата обращения:

18.10.2020)

8. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

9. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный.

в) Методические указания:

1 Методические указания представлены в приложении 3.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Adobe Photoshop CS 5 Academic Edition	K-113-11 от 11.04.2011	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	K-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	https://www.nature.com/siteindex

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории Оснащение аудитории

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Оборудование для выполнения лабораторных работ, химическая посуда, реактивы,

Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования

Инструменты для ремонта лабораторного оборудования.

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Концепт и дизайн меню» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных и контрольных работ, выступления на семинарских занятиях.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 "Проведение сегментации рынка продукции и услуг общественного питания "

Лабораторная работа № 2 «Составление и оформление плана-меню».

Лабораторная работа № 3 «Принципы составления меню предприятия. Правила и техника подачи блюд и напитков».

Лабораторная работа № 4 «Анализ основных показателей и принципов составления меню»

Лабораторная работа № 5 «Меню как маркетинговый инструмент»

Лабораторная работа № 6 «Разработка нового меню»

Лабораторная работа № 7 «Разработка макета меню»

Типовые контрольные задания

Примерные тесты по дисциплине:

Вопрос 1

При оформлении меню допустимо следующее сочетание различных цветов:

- 1) зелёный на красном;
- 2) чёрный на голубом;
- 3) зелёный на ярко-красном;
- 4) белый на жёлтом.

Вопрос 2

Винную карту открывать по традиции необходимо:

- 1) красными винами;
- 2) белыми винами;
- 3) игристыми винами;
- 4) десертными винами.

Вопрос 3

Маркетинговая концепция обязывает...

- а) активно пытаться продать то, что можно произвести;
- б) любить потребителя, а не товар;
- в) производить то, что можно продать;
- г) изучать производственные мощности, а не потребности рынка.

Вопрос 4

Что такое покупательский спрос?

- а) готовность покупателей в данный отрезок времени приобретать определенное количество товаров по каждой из предложенных на рынке цен;
- б) готовность покупателей в данный отрезок времени приобрести товар по определенной цене;

в) состояние готовности потенциальных потребителей приобрести товар.

Вопрос 5

Сегментация рынка – это:

- а) разделение рынка на отдельные группы потребителей;
- б) структурирование потребителей, заинтересованных в определенных товарах и услугах;
- в) стратегия выборочного проникновения на рынок.

Вопрос 6

Ресторан «Усадьба» предлагает следующие ассортиментные группы кулинарной продукции: холодные и горячие закуски; первые блюда; горячие мясные и рыбные блюда; десерты; спиртные напитки. Указанное число ассортиментных групп характеризует:

- а) широту товарного ассортимента;
- б) глубину;
- в) насыщенность;
- г) гармоничность.

Вопрос 7

Предприятия питания, разрабатывая новую продукцию, изучают спрос на рынке, чтобы:

- а) установить возможный объем продаж;
- б) выявить отношение потребителей;
- в) определить конкурентные преимущества;
- г) оценить емкость рынка.

Вопрос 8

Каждый товар имеет свой жизненный цикл. При его исследовании обычно рассматривают:

- а) интервал времени от момента выхода продукции на рынок до насыщения;
- б) время, в течение которого продукция находится на рынке;
- в) время от момента начала проведения пробных продаж до снятия с производства;
- г) время от момента поиска идеи и разработки продукции до снятия ее с производства.

Вопрос 9

Какой из указанных каналов товародвижения относится к прямому, а какой к косвенному?

- а) продажа через магазин;
- б) продажа в зале ресторана;
- в) продажа через буфет гостиницы.

Вопрос 10

Какой из перечисленных элементов наиболее существенно влияет на ценовую политику?

- а) предложение;
- б) спрос;
- в) реклама;
- г) конкуренция.

Вопрос 11 Функциональный научный подход к управлению, разработан...?

- 1) З. Фрейдом
- 2) Ф. Тейлором
- 3) М. Вебером
- 4) Девенпортом

Вопрос 12

Дополнительную прибыль в ресторане можно получить при наличии бара. Хороший бар даёт в день:

- 1) до 25 – 30 % дневной выручки;
- 2) 30 – 35 % дневной выручки;
- 3) 35 – 40 % дневной выручки;
- 4) 40 – 50 % дневной выручки.

Вопрос 13

В винном баре крепость алкогольных напитков должна быть не выше:

- 1) 20°;
- 2) 25°;
- 3) 28°;
- 4) 30°.

Вопрос 14

В гриль-барах изготавливают продукцию:

- 1) только из птицы;
- 2) только из мяса;
- 3) только из рыбы;
- 4) из мяса, рыбы, птицы.

Вопрос 15

Стабильные цены в ресторане – это:

- 1) миф;
- 2) когда цена меняется из-за изменения издержек;
- 3) когда цена меняется из-за изменения соотношения между спросом и предложением;
- 4) неизменяющийся формат заведения, дизайн или содержание меню.

Вопрос 16.

Характеристиками цвета являются:

- а) длина волны;
- б) цветовой тон и светлота;
- в) насыщенность, цветовой тон, светлота и яркость;
- г) спектральность состава.

Вопрос 17

Насыщенность – это:

- а) свойство тел вызывать зрительные ощущения;
- б) цветовой тон;
- в) степень близости к спектральному цвету;
- г) степень яркости цвета.

Вопрос 18.

Наука об измерении цветов называется:

- а) дизайном;
- б) колориметрией;
- в) физикой;
- г) психологией.

Вопрос 19.

Основным отличительным свойством цвета является:

- а) светлота;
- б) яркость;

- в) насыщенность;
- г) цветовой тон.

Вопросы для самоподготовки

1. Перечислите факторы, определяющие виды меню.
2. Назовите виды меню, которые представляют собой отдельные рационы, с указанием цены за комплекс блюд.
3. Перечислите виды банкетного меню и их ассортимент.
4. Назовите виды меню, составленные для организации обеда.
5. Раскройте особенности цветового решения бланков меню.
6. Охарактеризуйте требования к заголовкам, названиям блюд и их описанию в меню ресторанов.

Примеры практических заданий

Задача 1.

1 Выполнить анализ основных свойств меню, с полным описанием рассуждений. Оцените каждое свойство с помощью показателя по трехбалльной шкале, ответы внесите в таблицу 1.

Таблица 1

Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность
Оценка				

3. Определить коэффициенты весомости каждого показателя меню, основываясь на личном мнении и опыте, которые получены в процессе прохождения практики, а также мнении посетителей предприятия. Опишите Ваши рассуждения, заполните таблицу ранга (2):

Таблица 2

Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность
Коэффициент весомости				

4. Определить фактическое абсолютное и относительное значения комплексного коэффициента рациональности, используя данные таблиц 1,2. Пример расчёта коэффициента рациональности приведен в теме 2.1 «Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню».

5. Найти подтверждение (или отсутствие) соответствия анализируемого меню принципам совместимости, взаимозаменяемости и экономичности, ответ аргументируйте, приведите примеры.

6. Проверить последовательность расположения блюд в меню. В случае обнаружения ошибок представьте правильный вариант расположения блюд в меню.

7. Разработать мероприятия по оптимизации меню предприятия.

8. Сделать вывод о проделанной работе.

Задача 2.

1 Определите процент отходов и потерь для сырья по Сборнику рецептур.

2 Проведите контрольную проработку сырья с целью определения процента отходов при механической обработке.

3 Составьте схему технологического процесса механической обработки сырья.

4 Выполните необходимые технологические расчёты, оформите акт контрольной проработки.

Таблица 4 – Характеристика сырья

Показатель	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Торговая марка			
Производитель			
<i>Маркировка продукта:</i>			
Объём, мл			
Масса нетто, г			
Масса нетто продукта, г			
Цена за единицу продукта, руб.			
Себестоимость 1 кг продукта, руб.			
<i>Контрольная проработка:</i>			
Масса нетто, г			
Масса нетто продукта, г			
Фактический процент отходов, %			

5 Выполните характеристику органолептических показателей качества (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах), результаты внесите в таблицу 7.

Таблица 5 – Характеристика органолептических показателей сырья

Показатель	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Торговая марка			
Производитель			
Внешний вид			
Консистенция			
Цвет			
Вкус			
Запах			

Содержание реферата – это анализ научно-практического материала в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы. Доклад – это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, на основе реферата.

Примерные темы рефератов

- 1 История развития фирменного стиля в индустрии питания.
- 2 Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
- 3 Имидж – как основной элемент корпоративной культуры в индустрии питания.
- 4 Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля в индустрии питания.
- 5 История развития товарного знака в индустрии питания.
- 6 Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
- 7 Мировые брэнды ресторанов.
- 8 Меню – носитель имиджа ресторана.
- 9 Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
- 10 Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.

- 11 Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
- 12 Кулинарный дизайн в индустрии питания.
- 13 Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
- 14 Фитодизайн и флористика в ресторане.
- 15 Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
- 16 Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана в индустрии питания.
- 17 Современные направления дизайна форменной ресторана в индустрии питания.
- 18 Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана в индустрии питания.

Методические указания к выполнению рефератов

Самостоятельная работа студентов направлена на расширение, углубление и усвоение курса **«Концепт и дизайн меню»**. Самостоятельные задания способствуют развитию у студентов интереса к научно-исследовательской работе. Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 8 – 10 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме. Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список используемой литературы. Объем работы должен быть не менее 10 – 12 листов печатного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают на занятии.

Критерии оценивания:

Отлично: работа выполнялась самостоятельно; материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников; работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Хорошо: работа выполнялась самостоятельно; материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников; работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена хорошо.

Удовлетворительно: работа выполнялась с помощью преподавателя; материал подобран в достаточном количестве; работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Неудовлетворительно: работа выполнялась с помощью преподавателя; материал подобран в недостаточном количестве; работа оформлена без соблюдения требований; защита проведена неудовлетворительно.

Практические задания

Задание 1. Составьте специальное меню (в соответствии с вариантом), оформив его на отдельном бланке.

Варианты заданий:

- № 1. Меню комплексного завтрака.
- № 2. Меню бизнес-ланча.
- № 3. Меню воскресного бранча.
- № 4. Меню дневного рациона участников конференции.
- № 5. Меню банкета-фуршета.
- № 6. Меню тематического мероприятия «День именинника».
- № 7. Меню банкета с частичным обслуживанием официантами.
- № 8. Комплиментное меню.
- № 9. Постное меню.
- № 10. Меню тематического мероприятия.
- № 11. Меню специального предложения «Для вегетарианцев».
- № 12. Меню дегустационного сета.
- № 13. Меню экспресс-стола.

№14. Детское меню.

2. Охарактеризуйте особенности проведения обслуживания (время, продолжительность, форма обслуживания, особенности ценообразования).

Задание 2 .

1. Аргументируя, обоснуйте ошибочность мнения о том, что, принимая решение, клиент не следует какой-либо схеме, а делает свой выбор в большей или меньшей степени спонтанно. Какова ваша позиция в отношении этого мнения?

2. Перечислите основные источники информации, из которых клиент может узнать о вашем предприятии. На ваш взгляд, какие средства информации будут наиболее эффективны для воздействия на потенциальных клиентов о принятии решения по посещению именно вашего предприятия общественного питания? (Если вы не являетесь работником такого предприятия, выберите какое-нибудь предприятие, которое вам известно.)

3. Одни клиенты посещают различные рестораны, другие ходят только в рестораны одного класса, третьи — только в один ресторан. Объясните их поведение, определите факторы, которые влияют на принятие этих решений.

Вопросы контрольной работы

1 Раскройте систему показателей, определяющих ассортиментную концепцию предприятия.

2. Объясните термин «средний чек ресторана», почему средний чек необходимо определять до подбора ассортимента блюд?

3. Перечислите возможные доминирующие мотивы посещения ресторана.

4 Клиент - ориентированная модель организации.

5 Принципы инжиниринга меню.

6 Возможности современных информационных технологий и их применение в проектах инжиниринга.

7 Структура и содержание этапов разработки модели меню.

8 ABC - Стоимостной анализ функций.

9 Дать определение термина «столовая» в соответствии ГОСТ 30389–2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 Перечислить факторы, влияющие на формирование ассортимента столовых.

11 Перечислить группы блюд, входящие в меню столовой

12 Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания. 32. Какие функции выполняет меню в предприятии питания? 33. Какой принцип положен в порядок расположения блюд в меню?

Контрольные вопросы

1. Международная терминология, применяемая при определении вида меню.

2. Разработка меню со свободным выбором блюд.

3. Разработка меню скомплектованных рационов питания.

4. Требования к оформлению меню.

5. Оформление специальных видов меню.

6. Типичные виды ошибок при оформлении меню.

7. Психологические аспекты восприятия меню.

- 8 Роль цвета в дизайне.
- 9 Понятие стиля.
- 10 Понятие моды
- 11 Дизайн столовой посуды
- 12 Дизайн столового белья
- 13 Современные тенденции оформления и подачи блюд.
- 14 Реклама на предприятиях общественного питания
- 15 Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного инициация
- 16 Стилизация интерьеров предприятий общественного питания

Приложение 2

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за семестр и проводится в форме зачета.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-1: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-1.1:	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Перечень теоретических вопросов к зачету 1 1 Современные принципы дизайна при создании общественного питания. 2 2 Гармония в дизайне современных предприятий общественного питания 3 3 Дизайн предприятий национальной кухни. 4 4 Принципы цветового оформления меню 5 5 Цвет и зрительные иллюзии. 6 6 Психофизиологическая характеристика цвета. 7 7 Значение цвета в формировании блюд. 8 8 Характеристика психофизиологического воздействия цветов на человека. 9 9 Законы смешения цвета. 10 10 Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана. 11 11 Дизайн меню как отражение концепции предприятия. 12 12 Кулинарный дизайн. 13 13 Интерьер - основа имиджа ресторана. 14 14 Флористика и фитодизайн в ресторане. 15 15 Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика). 16 16 Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия. 17 17 Характеристика и оформление меню «а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард».

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		18 Характеристика и оформление меню бизнес-ланча, воскресного бранча. 19 Характеристика и оформление меню дневного рациона, меню тематических мероприятий. 20 Характеристика и оформление меню диетического и детского питания. 21 Характеристика и оформление специальных видов меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню). 22 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню со свободным выбором блюд. 23 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню скомплектованных рационов питания. 24 Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация). 25 Характеристика основных стилей дизайна меню. 26 Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации). 27 Общие сведения о восприятии и поведении потребителей. 28 Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер, соотносительное восприятие цены; фактор времени и места). 29 Характеристика дизайнерских программ для макета меню
ПК-1.2:	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Пример практического задания 1 В соответствии с ГОСТ 30389–2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» столовая – предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели. <i>Последовательность выполнения:</i> 1. Разработайте ассортимент блюд для столовой, в соответствии с предложенным вариантом. №1. Меню обеда со свободным выбором блюд в общедоступной столовой. №2. Меню ужина со свободным выбором блюд в общедоступной столовой. №3. Меню комплексного обеда школьной столовой возрастная группа 14–17 лет.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																				
		№4. Меню комплексного завтрака школьной столовой возрастная группа 7–10 лет. №5. Меню завтрака и обеда со свободным выбором блюд в диетической общедоступной столовой. №6. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №1. №7. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №2. №8. №6. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №4. №9. Меню двух вариантов комплексных обедов для работников строительной организации. №10. Меню обеда со свободным выбором блюд для сотрудников административного учреждения. №11. Меню двух вариантов комплексных обедов для работников буровой станции. №12. Меню комплексного обеда столовой больничного комплекса питающихся по диете №7. №13. Меню комплексного обеда столовой больничного комплекса питающихся по диете №7. №14. Меню комплексного обеда столовой интерната для пожилых людей.																				
ПК-1.3:	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Пример ситуационной задачи 1 Определить коэффициент рациональности меню обедов в столовой при санатории. Если в ходе анализа меню обедов экспертами были определены средние значения основных свойств меню: широты – 4,0; полноты – 3,0; обновляемости – 3,5; гармоничности – 2,8. 2 Провести анализ меню по модели Касанавы-Смита Исходные данные продаж в группе «Салаты» <table><tr><th>Блюдо</th><th>Объём реализации, шт</th><th>Цена, руб.</th><th>Себестоимость, %</th><th>Объём продаж, руб.</th><th>Валовая маржа, руб.</th><th>Маржа, руб.</th></tr><tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr></table>							Блюдо	Объём реализации, шт	Цена, руб.	Себестоимость, %	Объём продаж, руб.	Валовая маржа, руб.	Маржа, руб.		1	2	3	4	5	6
Блюдо	Объём реализации, шт	Цена, руб.	Себестоимость, %	Объём продаж, руб.	Валовая маржа, руб.	Маржа, руб.																
	1	2	3	4	5	6																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства												
		Винегрет	30,0	60,0	33,0	1800,0	1200,0	40,0						
		Цезарь	80,0	200,0	40,0	16000,0	9600,0	120,0						
		Столичный	90,0	90,0	22,0	8100,0	6300,0	70,0						
		Студень	40,0	20,0	25,0	4800,0	3600,0	90,0						
		Вывод:												
		3 Дополните перечень недостающих четырех экономических показателей в таблице анализа меню:												
		Блюдо	Количество проданных порций	Себестоимость порции	Цена порции	Себестоимость проданных блюд	(1)	Себестоимость порции, %	Валовая прибыль с порции	(2)	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	(3)
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						D=AB	E=AC	F=D:E	G=C-B	H=AG			K=D+I+J	L=E-K
			Рыба	24	1,74	6,95	41,76	166,80	25,00	5,21	125,04	40,00	58,38	140,14

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				
		4 Выполните анализ основных свойств меню, с полным описанием рассуждений. Оцените каждое свойство с помощью показателя по трехбалльной шкале, ответы внесите в таблицу 1.				
		Таблица 1				
		Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность
		Оценка				

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Концепт и дизайн меню» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки, а также предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

