

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Е.О. Никулина

Инжиниринг меню

Методические указания
по выполнению контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04
«Технология продуктов общественного питания»,
заочной формы обучения

Красноярск

СФУ

2024

1

Никулина Е.О.

Инжиниринг меню: Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов общественного питания», заочной формы обучения / Е.О. Никулина – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2024. – 10 с.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1 Общие требования к контрольной работе.....	5
2 Варианты контрольных работ.....	6
3 Список рекомендуемой литературы.....	7
4 Перечень вопросов для зачета	8

ВВЕДЕНИЕ

Основная цель изучения дисциплины «Инжиниринг меню» является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области разработки и анализа меню для различных типов предприятий индустрии питания

В ходе изучения курса по дисциплине «Инжиниринг меню» решаются следующие задачи: ознакомление студентов с принципами составления меню для различных типов предприятий питания, с учетом концепции; сформировать у студентов профессиональные навыки по составлению, оформлению, обновлению меню.

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Инжиниринг меню» изучается студентами заочной формы обучения на 3 курсе ускоренной заочной форме обучения и на 4 курсе заочной форме обучения, форма промежуточной аттестации – зачет.

Дисциплина «Инжиниринг меню» необходима для изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий питания», написания курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

В курс «Инжиниринг меню» входит 2 темы:

1. Виды, структура и особенности меню;
2. Формирование меню для различных типов предприятий индустрии питания.

Процесс изучения дисциплины «Инжиниринг меню» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности;

ПК-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: виды, структуру и особенности составления меню

Уметь: составлять меню для различных предприятий общественного питания навыками составления меню для организованных коллективов с учетом видов и режима питания, сезона

Владеть: принципами составления меню с учетом типа кухни, сезонности, концепции предприятия

1 Общие требования к контрольной работе

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачтенной контрольной работы означает, что студент не может сдавать зачет по дисциплине «Инжиниринг меню».

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Контрольная работа должна быть выполнена печатным способом на компьютере и соответствовать стандарту предприятия СТУ 7.5–10–2021 «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности»

На титульном листе контрольной работы должно быть указано:

- * фамилия, имя, отчество студента;
- * курс и номер группы;
- * наименование дисциплины - «Инжиниринг меню»;
- * вариант.

Контрольная работа сдаётся на кафедру за две недели до начало сессии. Нарушение сроков сдачи работы может привести к тому, что к началу зачета работа останется непроверенной и студент не будет допущен к его сдаче.

Теоретические вопросы во всех вариантах предполагают раскрытие содержания указанного термина, выяснение проблем, связанных с применением соответствующих норм, формулирование вывода о способах их решения.

Перед ответом на теоретический вопрос следует ознакомиться с рекомендованной литературой, начиная с учебников, нормативных документов и заканчивая монографической литературой и научными статьями в периодических изданиях и сборниках.

В конце контрольной работы приводится список использованной литературы. Библиографические ссылки, а также список использованной литературы оформляются в соответствии с установленными требованиями.

Контрольную работу подписать, указать дату ее выполнения.

Вариант контрольной работы выбираются согласно порядкового номера студента в списке группы.

2 Варианты контрольных работ

Вариант 1

- 1 История возникновения меню
- 2 Составить для ресторана меню комплексного обеда (три варианта)

Вариант 2

- 1 Основные задачи и функции меню
- 2 Составить меню тематического мероприятия (новогоднее меню)

Вариант 3

- 1 Основные принципы составления меню
- 2 Составить для кафе меню комплексного завтрака (три варианта)

Вариант 4

- 1 Виды меню и их характеристика
- 2 Составить специальное меню (вегетарианское меню)

Вариант 5

- 1 Особенности меню, используемых в ресторанах и кафе
- 2 Составить меню тематического мероприятия (пасхальное меню)

Вариант 6

- 1 Этапы составления меню и факторы, учитываемые при его составлении
- 2 Составить меню банкета на 10 человек, по случаю дня рождения

Вариант 7

- 1 Сущность и принципы визуализации меню
- 2 Составить меню дневного рациона для столовой детского летнего лагеря.

Вариант 8

- 1 Способы представления информации в меню
- 2 Основные принципы составления диетического питания. Привести примеры.

Вариант 9

- 1 Ассортиментный минимум блюд, для различных типов предприятий
- 2 Основные принципы составления детского питания. Привести примеры.

Вариант 10

- 1 Электронное меню
- 2 Составить меню со свободным выбором блюд для столовой

3 Список рекомендуемой литературы

1 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования.

2 Джум, Татьяна Александровна. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2024. - 528 с.

3 Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с.

4 Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны : Организация, практика и техника обслуживания / А. Ю. Калашников. - М. : Проспект, 2004. - 379 с.

5 Мрыхина, Елена Борисовна. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Е. Б. Мрыхина. - 1. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2023. - 417 с.

6 Пушмина, И. Н. Составление меню для различных типов предприятий питания : учеб. пособие для студентов специальностей 271200 и 0611000 всех форм обучения / И. Н. Пушмина, Л. Г. Макарова ; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. - Красноярск : РИО КГПУ, 1999. - 175 с.

7 Типы предприятий общественного питания : справочник / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Красноярск : КГТЭИ, 2010. - 70 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://panor.ru/magazines/obschepit-biznes-i-iskusstvo.html>

Журнал «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restoved.ru>

Журнал «Ресторановед» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restoranoved.ru>

Журнал «Рестораторшеф» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru>

Журнал «Современный ресторан» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://panor.ru/magazines/sovremenny-restoran.html>

4 Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Инжиниринг меню»

1. История возникновения меню;
2. Задачи меню;
3. Требования предъявляемые к меню;
4. Основные функции меню;
5. Виды меню и их характеристика;
6. Основные принципы составления меню;
7. Факторы учитывающие при составлении меню и их характеристика;
8. Ассортиментный минимум блюд: назначение характеристика;
9. Последовательность записи блюд в меню;
10. По каким параметрам можно провести анализ меню предприятия
11. Характеристика сырьевой матрицы;
12. Влияние сырьевой матрицы на эффективность меню;
13. Порядок составления меню;
14. Визуализация меню;
15. Электронное меню;