

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

ФТД.01 Инжиниринг меню

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

кан.техн.наук, Доцент, Никулина Е.О.

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

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

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

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.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Инжиниринг меню» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.00.30 Технология продукции и организация общественного питания

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
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	виды, структуру и особенности меню составлять меню для различных предприятий общественного питания навыками составления меню для организованных коллективов с учетом видов и режима питания, сезона
<b>ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания</b>	

ПК-7.3: Планирует и координирует процессы службы обслуживания	Принципы составления меню с учетом типа кухни, сезонности, концепции предприятия
потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,22 (8)</b>	
практические занятия	0,22 (8)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,67 (60)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>	<b>0,11 (4)</b>	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС				
<b>1. Виды, структура и особенности меню</b>											
1. Виды, структура и особенности меню				2							
<b>2. Формирование меню для различных типов предприятий индустрии питания</b>											
1. Формирование меню для различных типов предприятий индустрии питания				6							
2.							60				
Всего				8			60				

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания(Киев: Арий).
2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
3. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
4. Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
5. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской и японской кухонь: Для предприятий общественного питания(СПб.: ПрофиКС).
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: инструкции(М.: Экономика).
7. Здобнов А. И., Цыганенко В. А., Пересичный М. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: инструкции(Киев: А. С. К.).
8. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России: инструкции(СПб.: Профессия).
9. Марчук Ф. Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В 2 ч. 1 ч.: сб. технолог. нормативов(М.: Пчелка).
10. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: инструкции(СПб.: ПрофиКС).
11. Годунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья: инструкции(СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ).
12. Здобнов А. И., Цыганенко В. А., Пересичный М. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: инструкции(М.: Гамма Пресс 2000).
13. Ананина В. А., Ахиба С. Л., Лапшина В. Т., Мальгина Р. М., Марчук Ф. Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технолог. нормативов(М.: Пчелка).
14. Балябина Т. А., Тимофеева А. М. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).
15. Изосимова. И.В., Сергачева. О.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации

ресторанной деятельности(Красноярск: СФУ).

**4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

**4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
2. 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;
3. 3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;
4. 4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>;
5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
6. 6 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

**5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.



## **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронно-библиотечную систему.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04)

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp)

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.)