

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»  
(КГУ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

# **Инжиниринг меню общественного питания**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания*

Направленность - *Гастрономический менеджмент*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

**Кострома 2025**

Рабочая программа дисциплины *«Инжиниринг меню общественного питания»* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России №. 1047 от 17.08.2020г.

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент.

Разработал: Красавчикова А.П. доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н.

Рецензент: Денисенко Т.А доцент, кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н.

**ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:**

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель:

- формирование умений планирования ассортиментной концепции предприятий питания различных типов и классов.

### Задачи:

- ознакомление с основными этапами развития науки о питании;
- изучение основ рационального питания и составление сбалансированного рациона;
- развитие критического мышления в отношении информации о питании;
- подготовка к осознанному выбору продуктов питания и формированию здоровых пищевых привычек.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### освоить компетенции:

**ПК-4** Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур

### Код и содержание индикаторов компетенции:

ПК-4 Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка
---	---

### знать:

- сущность понятия «инжиниринг»;
- назначение и функции меню;
- принципы составления меню, карт вин, коктейлей;
- технологические и гигиенические требования при составлении меню;
- методы анализа и оптимизации меню;
- особенности оформления меню и психологические факторы его восприятия.

### уметь:

- уметь применять методы инжиниринга при составлении меню

### владеть:

- навыками составления меню, карт вин, коктейлей;
- навыками формирования ассортимента и его управлением;
- методами анализа и оптимизации меню.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится блоку Б1.В.ДВ.3 к элективным дисциплинам учебного плана.

Изучается в 5 семестре 3 курса по очно-заочной форме обучения.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин:

Психология личности и группы, Цифровая экономика ведения бизнеса, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Проектная деятельность, Оперативный менеджмент, Практикум предпринимателя, Безопасность пищевой продукции в общественном питании, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Информационное обеспечение, Маркетинговая деятельность и бизнес-планирование, Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Информационное обеспечение, Ресторанное и барное дело, Ознакомительная, Технологическая, Организационно-управленческая и Преддипломная практики.

#### **4. Объем дисциплины (модуля)**

##### **4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Очно-заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	3
Общая трудоемкость в часах	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32
Лекции	16
Практические занятия	
Лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа	75,85
Курсовая работа	-
ИКР	0,15
Форма промежуточной аттестации	Зачет

##### **4.2. Объем контактной работы**

Виды учебных занятий	Очно-заочная форма
Лекции	16
Практические занятия	
Лабораторные занятия	16
Консультации	
Зачет/зачеты	0,15
Экзамен/экзамены	-
Курсовые работы	-
Курсовые проекты	-
Всего	32,15

## 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

### 5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очно-заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 1						
		<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>75,85+0,15</b>
1	Назначение и функции меню. Сущность понятия «инжиниринг».					<b>5,85</b>
2	Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин, коктейлей.		2			10
3	Формирование ассортимента и его управление.		2			10
4	Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню.		2			10
5	Характеристика основных видов меню.		2			10
6	Методы анализа и оптимизации меню.		2			10
7	Особенности ценообразования при составлении меню.		2			10
8	Особенности оформления меню и психологические факторы его восприятия.		2	2		10
	ИКР					0,15
	Зачет					

### 5.2. Содержание

#### 1. Назначение и функции меню. Сущность понятия «инжиниринг».

*Определение термина «меню» в соответствии с нормативными документами. Назначение и функции меню (функция документа; информационная, маркетинговая функции; инструмент анализа продаж, доходов и убытков предприятия; «организатор» трудового процесса). Сущность понятия «инжиниринг».*

#### 2. Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин, коктейлей.

*Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, обновляемость, рациональность). Понятие о единичных и комплексных характеристиках. Формулы определения характеристик. Принципы составления (совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, экономичность). Особенности составления карт вин и коктейлей.*

#### 3. Формирование ассортимента и его управление

*Сущность формирования ассортимента и его управление. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.*

#### 4. Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню.

*Структура меню завтрака, обеда, ужина. Требования к взаимному сочетанию блюд. Особенности разработки меню со свободным выбором блюд, с учетом технологических, гигиенических требований, рациональности использования сырья, особенностей контингента питающихся, режима работы предприятия и других факторов. Особенности разработки меню скомплектованных рационов питания.*

#### 5. Характеристика основных видов меню.

*Характеристика основных видов меню («а-ля карт», «Табльдот», «а-ля*

пард»). Характеристика меню в зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и принятых форм обслуживания (меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню бизнес – ланча, меню воскресного бранча, меню дневного рациона, меню диетического и детского питания, банкетное меню, меню тематических мероприятий и др.). Специальные виды меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню).

#### **6. Методы анализа и оптимизации меню.**

Характеристика групп методов анализа и изменения меню. Сущность неценовых методов изменения меню. Сущность экономического анализа меню, показатели экономического анализа. Классификация блюд в соответствии с методикой Дональда Смита.

Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика).

#### **7. Особенности ценообразования при составлении меню.**

Сущность классического метода ценообразования. Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия. Определение среднего чека клиента.

#### **8. Особенности оформления меню и психологические факторы его восприятия.**

Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации). Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация). Характеристика основных стилей дизайна меню. Оформление специальных видов меню (сезонное, концептуальное, тематическое, детское, банкетное и др.). Типичные виды ошибок при оформлении меню. Общие сведения о восприятии и поведении потребителей. Понятия «восприятие», «избирательное воздействие», «избирательное понимание», «избирательное запоминание». Схема влияния психологических факторов на поведение потребителей (информация, восприятие, потребности, убеждение об услуге, оценка услуги, покупательское поведение). Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер, соотносительное восприятие цены; фактор времени и места).

## **6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

### **6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)**

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1	Назначение и функции меню. Сущность понятия «инжиниринг».	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	5,85	1,5	собеседование, защита работы
2	Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин, коктейлей.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	1,5	собеседование, защита работы
3	Формирование ассортимента и его управление.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	1-3, 6	собеседование, защита работы
4	Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	1,4	собеседование, защита работы
5	Характеристика основных	Изучение профессио-	10	1,4,5,7	собеседова-

	видов меню.	нальной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.			ние, защита работы
6	Методы анализа и оптимизации меню.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	1-3,6	собеседование, защита работы
7	Особенности ценообразования при составлении меню.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	1-3,6	собеседование, защита работы
8	Особенности оформления меню и психологические факторы его восприятия.	Изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к опросу.	10	8,9	собеседование, защита работы
	ИКР		0,15		
	Зачет				
	всего		75,85		

## **6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Эволюция, принципы питания современного человека»**

Студент обязан посещать лабораторные занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов лабораторной работы по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с , что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита лабораторного занятия будет основываться на результатах практической проверки в форме собеседования. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по собеседованию и защите предыдущей работы.

Для получения зачета необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить работу в полном объеме.

### **6.2. Тематика и задания для практических работ**

*Не предусмотрены*

### **6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий**

1. Определение требований к меню предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами.
2. Анализ основных характеристик и принципов составления меню, карт вин и карт коктейлей.
3. Разработка ассортиментной концепции ресторана.
4. Разработка меню и карты вин (коктейлей) для ресторана.
5. Экономический анализ и ценообразование меню ресторана.
6. Технологические и гигиенические требования при составлении меню.

7. Характеристика основных видов меню.
8. Характеристика и особенности оформления различных видов меню.

#### **6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)**

#### **7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-04384-0.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621950">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621950</a>
2. Тультаев, Т. А. Маркетинг услуг : учебник / Т.А. Тультаев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005021-8.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1070534">https://znanium.com/catalog/product/1070534</a>
3. Кабушкин, Николай Иванович. Менеджмент гостиниц и ресторанов : [учеб. пособие для студ. вузов] / Кабушкин, Николай Иванович. - М. : КНОРУС, 2013. - 413 с. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 410-413. - ISBN 978-5-406-00988-8. 7 64(075)	1
4. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков; отв. ред. О. Морозова, Н. Калиничева. - Ростов-н/Дону : Феникс, 2007. - 635 с. - (Закон и общество). - ГСЭ. - ISBN 978-5-222-11505-3. 2 65я7	1
<i>б) дополнительная:</i>	
5. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д. И. Елканова [и др.]. - М. : Дашков и К", 2009. - 248 с. - Библиогр.: с. 245-248. - ISBN 978-5-394-00313-4. 3 64	3
6. Ресторанный сервис : Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель [и др.] ; Пер. с нем. Ю.О. Бема. - Москва : Центрполиграф, 2003. - 288 с. - ГСЭ. - ISBN 5-227-01489-2. 4 У9я7 Б 749	1
7. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575278">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575278</a>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684288">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684288</a>
9. Шпаковский, В. О. PR-дизайн и PR-продвижение: Учебное пособие / Шпаковский В.О., Егорова Е.С. - Вологда:Инфра-Инженерия, 2018. - 452 с.: ISBN 978-5-9729-0217-0.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/989613">https://znanium.com/catalog/product/989613</a>

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

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется

