

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр бакалавриата Развитие территорий



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.



_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины
Концепт и дизайн меню Б1.В.ДВ.7

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Зиновьева А.А.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.

Протокол заседания кафедры No _____ от "____" _____ 201__ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: развитие территорий):

Протокол заседания УМК No _____ от "____" _____ 201__ г

Регистрационный No 948329018

Казань
2018

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Зиновьева А.А. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , AAZinoveva@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюнктуры рынка.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.7 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 4 курсе, 7 семестр.

данная учебная дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

| Шифр компетенции | Расшифровка приобретаемой компетенции |
|---|--|
| ОПК-3 (профессиональные компетенции) | готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность |
| ПК-11 (профессиональные компетенции) | готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей |
| ПК-14 (профессиональные компетенции) | готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности |
| ПК-3 (профессиональные компетенции) | владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения |
| ПК-6 (профессиональные компетенции) | готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений |

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

- Общие положения действующей нормативно-технической документации в общественном питании, административного законодательства, техническую документацию, санитарные нормативы, документацию по сертификации услуг общественного питания, основные положения деятельности предприятий общественного питания
- Гигиенические нормативы и требования к факторам среды проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Основы композиции, цветосочетания, историю стилей
- Современные тенденции сервировки и подачи блюд
- Современные требования к дизайну информационных средств

-Основные тенденции в дизайне предприятий общественного питания различных типов

2. должен уметь:

- Анализировать и эффективно использовать нормативную базу в области регулирования деятельности общественного питания
- Решать конкретные задачи, возникающие на предприятиях общественного питания с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов
- Проводить компоновку, подбирать цвета
- Разрабатывать способы подачи блюд и сервировки
- Составлять меню и карту вин в соответствии с современными требованиями
- Выбирать направление проектирования в области дизайна предприятий общественного питания

3. должен владеть:

- Методами организации технологического процесса при производстве продукции общественного питания
- Основными понятиями в области дизайна предприятий общественного питания
- Основами компоновки и цветоподчинения
- Основными современными тенденциями разработки информационных средств предприятий общественного питания

4. должен демонстрировать способность и готовность:

- к современным способам подачи блюд и сервировки

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) 144 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 7 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

| N | Раздел Дисциплины/ Модуля | Семестр | Неделя семестра | Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах) | | | Текущие формы контроля |
|----|---|---------|--------------------|---|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| | | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | |
| 1. | Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля | 7 | | 2 | 4 | 0 | Реферат |

| N | Раздел Дисциплины/ Модуля | Семестр | Неделя семестра | Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах) | | | Текущие формы контроля |
|-----|--|---------|--------------------|---|-------------------------|------------------------|-------------------------------|
| | | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | |
| 2. | Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания | 7 | | 2 | 4 | 0 | Письменное домашнее задание |
| 3. | Тема 3. Использования основ композиции и правил теории цвета в меню | 7 | | 2 | 4 | 0 | Кейс |
| 4. | Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания | 7 | | 2 | 4 | 0 | Кейс |
| 5. | Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании | 7 | | 2 | 4 | 0 | Контрольная работа |
| 6. | Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий | 7 | | 3 | 3 | 0 | Письменное домашнее задание |
| 7. | Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции | 7 | | 2 | 4 | 0 | Устный опрос |
| 8. | Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции | 7 | | 3 | 3 | 0 | Письменное домашнее задание |
| 9. | Тема 9. Оформление и подача закусок | 7 | | 3 | 3 | 0 | Реферат |
| 10. | Тема 10. Оформление и подача напитков | 7 | | 3 | 3 | 0 | Кейс |
| 11. | Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров | 7 | | 3 | 3 | 0 | Устный опрос |
| 12. | Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд | 7 | | 3 | 3 | 0 | Контрольная работа Реферат |
| | Тема . Итоговая форма контроля | 7 | | 0 | 0 | 0 | Зачет |
| | Итого | | | 30 | 42 | 0 | |

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Основные понятия и терминология. 2. Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Средства и принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания. 2. Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония.

Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Основные понятия и правила композиции. 2. Диагональные линии в композиции.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции. 2. Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония

Тема 3. Использование основ композиции и правил теории цвета в меню

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Динамика и статика в изображении, движение, ритм. 2. Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Основные правила теории цвета. 2. Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция

Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Дизайн меню для потребителей. 2. Дизайн барной карты. Открытая кухня. 3. Концептуальные идеи в меню предприятий общественного питания

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Стилизация меню предприятий общественного питания 5. Оформление меню предприятия общественного питания

Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Сервировка: стола, посуды, столовое белье. 2. Использование аксессуаров в сервировке.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Дизайн тематических столов. 2. Оформление меню и винных карт. 3. Форма обслуживающего персонала

Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. История подачи кулинарных блюд и изделий

практическое занятие (3 часа(ов)):

2. Приемы декорирования кулинарных блюд и изделий 3. Составление композиций кулинарных блюд и изделий

Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции

лекционное занятие (2 часа(ов)):

1. Молекулярная кухня. 2. Стилль фьюжин в кулинарии.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Карвинг. 2. Арт визаж в кулинарии

Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. Профессиональный инвентарь и оборудование. 2. Сырье применяемое при оформлении кулинарной продукции.

практическое занятие (3 часа(ов)):

1. Профессиональный инвентарь и оборудование. 2. Сырье применяемое при оформлении кулинарной продукции. 3. Профессиональные приемы применения.

Тема 9. Оформление и подача закусок

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача холодных закусок. 2. Оформление и подача горячих закусок.

практическое занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача холодных закусок. 2. Оформление и подача горячих закусок. 3. Оформление и подача закусок и банкетном исполнении.

Тема 10. Оформление и подача напитков

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача горячих напитков. 2. Оформление и подача холодных напитков.

практическое занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача безалкогольных напитков. 2. Оформление и подача алкогольных напитков.

Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача первых блюд. 2. Оформление и подача гарниров.

практическое занятие (3 часа(ов)):

1. Оформление и подача первых блюд. 2. Оформление и подача гарниров.

Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд

лекционное занятие (3 часа(ов)):

1. Технология работы с шоколадом, карамелью, мастикой, желатином. 2. Использование пищевых принтеров. 3. Использование гелей. 4. Конфеты ручного приготовления. Инвентарь и инструменты для их приготовления. 5. Английская техника выполнения цветов

практическое занятие (3 часа(ов)):

1. Техника работы с шоколадом и инвентарь. 2. Техника работы с мастикой и инвентарь. 3. Техника работы с карамелью и инвентарь. Изготовление постаментов для тортов. 4. Применение готовых декоративных элементов.

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

| № | Раздел Дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды самостоятельной работы студентов | Трудоемкость (в часах) | Формы контроля самостоятельной работы |
|----|---|---------|-----------------|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля | 7 | | подготовка к реферату | 6 | реферат |
| 2. | Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания | 7 | | подготовка домашнего задания | 6 | письменное домашнее задание |
| 3. | Тема 3. Использование основ композиции и правил теории цвета в меню | 7 | | | 6 | кейс |
| 4. | Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания | 7 | | | 6 | кейс |
| 5. | Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании | 7 | | подготовка к контрольной работе | 6 | контрольная работа |

| N | Раздел Дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды самостоятельной работы студентов | Трудоемкость (в часах) | Формы контроля самостоятельной работы |
|-----|--|---------|-----------------|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 6. | Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий | 7 | | подготовка домашнего задания | 6 | письменное домашнее задание |
| 7. | Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции | 7 | | подготовка к устному опросу | 6 | устный опрос |
| 8. | Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции | 7 | | подготовка домашнего задания | 6 | письменное домашнее задание |
| 9. | Тема 9. Оформление и подача закусок | 7 | | подготовка к реферату | 6 | реферат |
| 10. | Тема 10. Оформление и подача напитков | 7 | | | 6 | кейс |
| 11. | Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров | 7 | | подготовка к устному опросу | 6 | устный опрос |
| 12. | Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд | 7 | | подготовка к контрольной работе | 3 | контрольная работа |
| | | | | подготовка к реферату | 3 | реферат |
| | Итого | | | | 72 | |

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

В учебном процессе преподавания данной дисциплины предусматривается широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретной ситуаций, творческие задания, письменные домашние работы). В рамках учебного курса предусмотрены встречи с руководителями и шеф-поварами предприятий общественного питания, мастер-классы специалистов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля

реферат, примерные темы:

Подготовить рефераты на тему: 1. Гармония в дизайне современных предприятий общественного питания 2. Дизайн предприятий национальной кухни.

Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания

письменное домашнее задание, примерные вопросы:

1. Современные принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.

Тема 3. Использование основ композиции и правил теории цвета в меню

кейс, примерные вопросы:

1. Принципы цветового оформления интерьера 2. Цвет и зрительные иллюзии.
3. Психофизиологическая характеристика цвета. 4. Значение цвета в формировании товаров.
5. Классификация цветов. 6. Характеристика психофизиологического воздействия цветов на человека. 7. Законы смешения цвета.

Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания

кейс , примерные вопросы:

1. Понятие стиля. 2. Понятие моды 3. Дизайн столовой посуды и столового белья 4. Дизайн меню

Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании

контрольная работа , примерные вопросы:

1. Открытая кухня - современное направление в дизайне интерьера. 2. Дизайн в экстерьере предприятий общественного питания

Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Подготовить рефераты на тему: 1. Тематическое оформление меню на предприятиях общественного питания. 2. Роль аниматоров в обслуживании на предприятиях общественного питания 3. Влияние деталей интерьера на уровень обслуживания потребителей.

Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции

устный опрос , примерные вопросы:

1. Основы молекулярной кухни. 2. Стиль фьюжин в кулинарии. 3. Карвинг в кулинарии 4. Арт визаж в кулинарии

Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

1. Сравнительная характеристика наборов для карвинга различных производителей 2. Новые виды приемов в оформлении кулинарной продукции 3. Современные виды инвентаря, применяемого для оформления кулинарной продукции

Тема 9. Оформление и подача закусок

реферат , примерные темы:

Подготовить рефераты на тему: 1. Оформление и подача холодных закусок. 2. Оформление и подача горячих закусок. 3. Оформление и подача закусок в банкетном исполнении.

Тема 10. Оформление и подача напитков

кейс , примерные вопросы:

1. Оформление и подача горячих напитков. 2. Оформление и подача холодных напитков. 3. Оформление и подача безалкогольных напитков. 4. Оформление и подача алкогольных напитков.

Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров

устный опрос , примерные вопросы:

1. Оформление и подача первых блюд. 2. Оформление и подача гарниров.

Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд

контрольная работа , примерные вопросы:

1. Техника работы с шоколадом и инвентарь. 2. Техника работы с мастикой и инвентарь. 3. Техника работы с карамелью и инвентарь. Изготовление постаментов для тортов. 4. Применение готовых декоративных элементов.

реферат , примерные темы:

Подготовить реферат на тему: 1. Использование пищевых 3D принтеров в оформлении изделий и сладких блюд 2. Дизайн современных тортов и пирожных 3. Дизайн мучных кондитерских изделий к банкетам и торжественным мероприятиям

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

Примерный перечень вопросов для зачета:

1. Роль цвета в дизайне.
2. Понятие стиля.
3. Понятие моды
4. Дизайн столовой посуды
5. Дизайн столового белья
6. Современные тенденции оформления и подачи блюд.
7. Карвинг
8. Современные тенденции подачи десертов
9. Современные тенденции подачи напитков
10. Сервировка
11. Тематическая сервировка
12. Оформление банкетов
13. Оформление меню и винной карты
14. Разработка логотипа.
15. Вывеска
16. Реклама на предприятиях общественного питания
17. Дизайн интерьеров производственных помещений
18. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
19. Интерьер кафе.
20. Интерьер баров и ресторанов.
21. Барная стойка
22. Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания
23. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания
24. Благоустройство прилегающих территорий.
25. Технология работы с шоколадом, карамелью, мастикой, желатином.
26. Использование гелей.
27. Конфеты ручного приготовления. Инвентарь и инструменты для их приготовления.
28. Английская техника выполнения цветов.
29. История подачи сладких блюд
30. Приемы декорирования кондитерских изделий.
31. Составление композиций.

Примерные тесты

1. К основным методам подачи блюд относятся:
 - а) обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод,
 - б) столы саморасчета, шведский стол,
 - в) французский, английский, русский, европейский,
 - г) французский, английский, самообслуживание.
2. Обслуживание в ресторане начинается с:
 - а) предложения меню,
 - б) приема и оформления заказа,
 - в) встречи гостей, размещения их в зале,
 - г) досервировки стола.
3. Вид банкета, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюд или подноса в банкетном зале.
 - а) банкет - фуршет,

- б) банкет - чай,
в) банкет за столом с полным обслуживанием,
г) банкет-коктейль
4. На этом банкете гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, они отходят в сторону:
а) банкет-чай,
б) банкет-фуршет,
в) банкет за столом,
г) жур фикс.
5. Заказ-счет выписывается в скольких экземплярах?
а) 2,
б) 5,
в) 3,
15
г) 4.
6. Какая форма обслуживания, характерна для банкета неофициального характера, может быть в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилей, семейное торжество и т.п.?
а) банкет с частичным обслуживанием официантами,
б) банкет-фуршет,
в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами,
г) банкет-коктейль.
- 7.Разделение смесей, состоящих из частиц различной удельной массы гидромеханическим способом обработки, применяемое в молекулярной кухне - это
а) осаждение;
б) флотация;
в) фильтрование;
г) все ответы верны.
8. Процесс выделения твердых частиц суспензий под действием силы тяжести - это
а) фильтрование;
б) флотация;
в) осаждение;
г) просеивание.
3. Что придает аромат чаю?
а) дубильные вещества
б) эфирные масла
в) экстрактивные вещества
- 9.Для получения муссов желирующий сироп взбивают при температуре
а)90-95 °С
б) 50-55 °С
в) 35-40 °С
г) 12-14 °С
- 10.Масса желатина после замачивания увеличивается
а) в 2 раза
б) в 2-3 раза
в) 4-5 раз
г) в 6-8 раз

11.Характеристиками цвета являются:

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

12.Насыщенность - это:

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

13.Наука об измерении цветов называется:

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

14.Основным отличительным свойством цвета является:

- а) светлота;
- б) яркость;
- в) насыщенность;
- г) цветовой тон.

15.Спектром называется:

- а) ряд ахроматических цветов;
- б) естественный ряд цветовых тонов;
- в) светлота;

7.1. Основная литература:

1. Дизайн и рекламные технологии: Учебное пособие / О.Н. Ткаченко; Под ред. проф. Л.М. Дмитриевой. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x88 1/16. - (Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-9776-0288-4, 200 экз. <http://znanium.com/catalog>.

2. Овчинникова, Р. Ю. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 'Дизайн', 032401 'Реклама' / Р. Ю. Овчинникова; под ред. Л. М. Дмитриевой. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. - (Серия 'Азбука рекламы'). - ISBN 978-5-238-01525-5. <http://znanium.com/catalog>.

7.2. Дополнительная литература:

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3. <http://znanium.com/catalog>.

2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1. <http://znanium.com/catalog>.

7.3. Интернет-ресурсы:

CreativeCult - <http://creativecult.ru/content-menu/>

Pinterest ? Всемирный каталог идей. Дизайн меню ресторанов - <https://ru.pinterest.com/explore/>

Издательство Пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>

Мы. Есть. Дизайн - <http://restopr.ru/portfolio/>

Примеры дизайна меню - <https://stfalcon.com/ru/blog/post/examples-of-menu-designs>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Концепт и дизайн меню" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audi, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Компьютерный класс с подключением к системе телекоммуникаций (электронная почта, Интернет), учебные помещения, оснащенные видеотехникой и мультимедийной аппаратурой.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки Гостиничная деятельность .

Автор(ы):

Зиновьева А.А. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А. _____

"__" _____ 201__ г.