

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр заочного и дистанционного обучения



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: на базе СПО

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 заочного и дистанционного обучения):

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

Регистрационный No 954938318

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@kfu.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 3 курсе, 5 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
ОК-1 (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОПК-3 (профессиональные компетенции)	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК-3 (профессиональные компетенции)	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4 (профессиональные компетенции)	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-9 (профессиональные компетенции)	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

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 5 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	5		0	1	0	Реферат
2.	Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	5		1	0	0	Письменное домашнее задание

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
3.	Тема 3. Использования основ композиции и правил теории цвета в меню	5		0	1	0	Кейс
4.	Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания	5		1	0	0	Кейс
5.	Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании	5		0	1	0	Контрольная работа
6.	Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий	5		1	1	0	Письменное домашнее задание
7.	Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции	5		1	1	0	Устный опрос
8.	Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции	5		1	1	0	Письменное домашнее задание
9.	Тема 9. Оформление и подача закусок	5		1	1	0	Реферат
10.	Тема 10. Оформление и подача напитков	5		0	1	0	Кейс
11.	Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров	5		1	1	0	Устный опрос
12.	Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд	5		1	1	0	Контрольная работа Реферат
	Тема . Итоговая форма контроля	5		0	0	0	Зачет
	Итого			8	10	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

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

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

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

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

Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

1. История подачи кулинарных блюд и изделий

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

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

практическое занятие (1 часа(ов)):

1. Карвинг. 2. Арт визаж в кулинарии

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

лекционное занятие (1 часа(ов)):

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

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

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

практическое занятие (1 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

практическое занятие (1 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 (1 часа(ов)):

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

практическое занятие (1 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 (1 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 (1 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)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Основные закономерности дизайна и стиля	5		подготовка к реферату	10	реферат
2.	Тема 2. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	5		подготовка домашнего задания	10	письменное домашнее задание
3.	Тема 3. Использование основ композиции и правил теории цвета в меню	5			10	кейс
4.	Тема 4. Дизайн в меню предприятий общественного питания	5			10	кейс
5.	Тема 5. Применение принципов дизайна в обслуживании	5		подготовка к контрольной работе	10	контрольная работа
6.	Тема 6. Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий	5		подготовка домашнего задания	10	письменное домашнее задание
7.	Тема 7. Основные направления дизайна кулинарной продукции	5		подготовка к устному опросу	10	устный опрос
8.	Тема 8. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции	5		подготовка домашнего задания	10	письменное домашнее задание
9.	Тема 9. Оформление и подача закусок	5		подготовка к реферату	10	реферат
10.	Тема 10. Оформление и подача напитков	5			10	кейс
11.	Тема 11. Оформление и подача горячих блюд и гарниров	5		подготовка к устному опросу	11	устный опрос
12.	Тема 12. Дизайн в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд	5		подготовка к контрольной работе	5	контрольная работа
				подготовка к реферату	6	реферат

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
	Итого				122	

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 домашней работы). В рамках учебного курса предусмотрены встречи с руководителями и шеф-поварами предприятий общественного питания, мастер-классы специалистов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к семинарским занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль над деятельностью студента осуществляется во время семинарских занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов. При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентов следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студентам рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают 'домашнее задание' для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной и выборочной формах.

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Рекомендации по работе с литературой

При изучении рекомендованной литературы следует делать конспект.

Правила конспектирования:

1. Записать название конспектируемого произведения (или его части) и выходные данные.
2. Прочитать текст и осмыслить основное его содержание.

3. Составить план - основу конспекта.

4. Конспектируя, оставить место (широкие поля) для дополнений, заметок, записи незнакомых терминов, требующих разъяснений.

5. Запись вести своими словами, это способствует лучшему осмыслению текста.

6. Применять определенную систему подчеркивания, сокращений, условных обозначений.

7. Можно пользоваться цветом для выделения тех или иных информативных узлов в тексте. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение.

Разъяснения по выполнению домашних заданий

1. Внимательно изучите материал по указанной теме.

2. Познакомьтесь с соответствующими разделами основной и дополнительной литературы. Используйте справочную литературу и Интернет-ресурсы.

3. Выполняйте все домашние задания вовремя.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студента

Организация самостоятельной работы студента предполагает в качестве своей цели формирование самостоятельного мышления и выработку умения самостоятельного обучения. Основаниями отбора содержания самостоятельной работы являются ФГОС 3+, источники самообразования (литература, Интернет-ресурсы, опыт, самоанализ), индивидуально-психологические особенности студентов (социальность, интеллект, мотивация). Самостоятельная работа проводится под контролем преподавателя в форме плановых консультаций и форм отчетности.

СРС включает следующие виды работ.

-Чтение списка основной и дополнительной литературы

-Внеаудиторная самостоятельная работа студента по подготовке к контрольным работам.

-Подготовка к зачету

По результатам осуществления СРС применяются следующие виды контроля:

-Входной контроль;

-Текущий контроль;

-Итоговый контроль.

Методические рекомендации при подготовке к устному опросу

При подготовке к устному опросу следует изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях. Необходимо дорабатывать свои лекционные конспекты, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Целесообразно подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам. Следует обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Методические рекомендации при подготовке к контрольной работе.

Контрольная работа - это одна из основных форм межсессионного контроля студенческих знаний.

Цель контрольной работы заключается в текущем контроле качества усвоения обучающимися отдельных, как правило, наиболее важных разделов, тем и вопросов изучаемой дисциплины, а также умения решать конкретные практические и теоретические задачи.

В контрольной работе должны быть даны обстоятельные ответы на теоретические вопросы, правильно решена практическая или расчетная задача.

Готовясь к контрольной работе, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания по разделу дисциплины, выносимому на контрольную работу.

При выполнении контрольной работы обучающийся демонстрирует знания, умения, навыки, приобретенные в процессе освоения темы данной учебной дисциплины.

При подготовке к контрольной работе необходимо:

- опираться на материал учебников, из списка основной и дополнительной литературы по данной теме;
- использовать материал собственных конспектов литературы и подготовленных в семестре творческих заданий, отчетов по творческим заданиям, научным докладам по данной теме;
- использовать материал интернет - источников по данной учебной дисциплине
- ориентироваться на вопросы для подготовки к контрольной работе, которые обучающийся получил от преподавателя.

Тематика контрольных работ разрабатывается преподавателем, читающим данную дисциплину. Вопросы для подготовки к контрольной работе раздаются за неделю до проведения контрольной работы.

Форма (письменный ответ на вопросы, задачи, тестовая форма контроля) и вариант контрольной работы определяется в порядке, установленном преподавателем.

Время выполнения контрольной работы зависит от количества включенных в нее вопросов, тестовых заданий, практических и расчетных задач.

Результаты проверки контрольной работы объявляются преподавателем.

Оценка письменного ответа студента по результатам контрольной работы производится по 15 балльной системе.

Методические рекомендации по подготовке к зачету.

- 1.1. Перед началом подготовки очень важно просмотреть весь материал и отложить тот, с которым вы хорошо знакомы. Начинать учить необходимо с незнакомого или нового материала.
2. Использовать время эффективно.
3. Начинайте готовиться к экзамену заранее, по частям, сохраняя спокойствие.
4. К трудно запоминаемому материалу возвращайтесь несколько раз.
5. Полезно составлять планы конкретных тем, а не зазубривать всю тему. Можно воспользоваться методом написания вопросов в виде краткого, тезисного изложения материала.
6. Заучиваемый материал лучше разбить на части, стараясь, чтобы их количество не превышало семи, а затем укрупнять и обобщать их, выражая главную мысль одной фразой.
7. Пересказывать текст своими словами.

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 инициация
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 желеирующий 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. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261674>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/399678>
4. Маркетинг в туризме: Учеб. пособие / А.П. Дурович. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 316 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-003711-0, 1000 экз. <http://www.znanium.com/bookread.php?book=189520>
5. Маркетинг.: Курс лекций / Л.Е. Басовский. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 219 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование). (обложка) ISBN 978-5-16-002309-0, 1500 экз. <http://www.znanium.com/bookread.php?book=205100>

7.2. Дополнительная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-114-1. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/263427>
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-8199-0581-4, 300 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

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.