

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Планирование и оценка эффективности меню

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>Очная</u>	<u>Заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>2</u>

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Лимарева Н.С.

Пятигорск, 2024 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью и задачами изучения дисциплины «Планирование и оценка эффективности меню» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции, умение выбирать оптимальные программно-целевые методы решения производственных и научных проблем, успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной продукции и услуг в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, разработку эффективных технологических процессов производства продуктов питания, обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, обеспечения безопасности продукции, формирование знаний по нахождению и новым источникам повышения конкурентоспособности продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Планирование и оценка эффективности меню» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Анализирует и учитывает факторы, определяющие и влияющие на меню предприятия питания. Способен провести анализ и корректировку меню предприятия питания и принять противное коммерческое решение
	ИД-2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Способен провести мониторинг и анализ меню конкурентных предприятий для оперативного управления предприятием
	ИД-3 _{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Осуществляет формирование эффективного меню для совершенствования продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-1 _{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания
	ИД-2 _{ПК-4} Оценивает эффективность внедрения	Анализирует эффективность внедрения изменений в

	изменений в деятельности предприятия питания	деятельности предприятия питания
	ИД-З _{ПК-4} Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: __4__ з.е. 144 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	36/0	8/0
Лекции/из них практическая подготовка	18/0	4/0
Практических занятий/из них практическая подготовка	18/0	4/0
Самостоятельная работа	108	136
Формы контроля		
Зачет с оценкой		

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
			1 семестр				2 семестр			

1	Тема 1. Виды меню Цели изучения меню. Важность меню. Содержание меню. Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню. Дизайн ресторанного меню. Обложка меню. Меню общее или отдельное. Материалы для карты меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры. Словесное описание. Меню и цены. Комплексное предложение. Карта вин. Альтернативные форматы меню	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0	2,0	2,0		16,0
2	Тема 2. Факторы, определяющие структуру меню Что стоит на первом месте: меню или рынок. Демографические факторы. Психографические факторы. Конкурентный Анализ. Техничко-экономическое обоснование меню. Логистические ограничения меню: уровень квалификации сотрудников, наличие оборудования, наличия сырья	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0	2,0	2,0		16,0

3	Тема 3. Ингредиенты и планирование меню Почему питание важно для планирования меню? Основы питания. Принципы здорового питания. Аллергия и предупреждения о безопасности пищевых продуктов. Создание здорового меню. Вегетарианская и веганская диеты. Диета с низким содержанием жира. Диеты с низким содержанием натрия. Диеты с низким содержанием углеводов. Диабетические диеты. Диеты с непереносимостью глютена. Диеты с непереносимостью лактозы	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0
4	Тема 4. Оценка меню: анализ и корректировка меню Анализ меню. Популярность. Рентабельность. Анализ меню. Категории. Системы торговых точек и текущие операции	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0
5	Тема 5. Стили меню Меню заказов на вынос. Меню обслуживания номеров. Циклические меню. Меню банкетов и особых случаев. Дегустационные Меню Кейтеринг - меню. Этнические меню. Меню позднего завтрака. Меню послеобеденного чая. Лаунж-меню. Меню десертов. Детское меню.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0
6	Тема 6. Меню напитков Винное меню Наименования и категории вин Сочетание вина и блюд Меню пива Меню ликеров и коктейлей Меню горячих безалкогольных напитков Меню холодных безалкогольных напитков	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0
7	Тема 7. Стандартизация рецептур и расчет стоимости Стандартизация рецепту Расчет стоимости Контроль порций. Ценообразование меню Стратегии ценообразования Факторы, влияющие на ценообразование меню Специальные методы ценообразования	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0

8	Тема 8. Макет, оформление, дизайн меню Описание блюд в меню Описание продукта, которое передает информацию Влияние описание блюда в меню на продажи Продажи и информирование без меню. Меню буфета. Размер и макет меню. Обложка и дизайн меню. Качество печати Веб-меню	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				16,0
9	Тема 9. Оценка: анализ и корректировка меню Анализ меню Популярность блюд Рентабельность блюд Анализ меню по категориям Системы торговых точек и текущие операции Как меню направляет бизнес Маркетинговая функция меню Меню как инструмент управления	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		12,0				8,0
	ИТОГО 1 семестр		18	18		108				
	ИТОГО 2 семестр						4	4		136
	ИТОГО		18	18		108	4	4		136

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной

работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любечкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с.

8.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

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

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях студенты представляют выполненные расчеты, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.

2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.

3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через

информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.