



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института ЕтС  
И.Ю. Мезин  
«29» октября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ МЕНЮ**

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы  
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат  
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - заочная

Институт  
Кафедра

Курс

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания

5

Магнитогорск  
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

«23» октября 2018 г. (протокол № 2).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института Естественных и стандартизации «29» октября 2018 г. (протокол №2).

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена: ст. преподавателем

\_\_\_\_\_ / В.Ф. Рябова /



Рецензент:  
Директор ООО «Бытовой комплекс»



\_\_\_\_\_ / И.А. Литвинчук /



## 1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Принципы разработки меню» является формирование знаний и умений по разработке меню предприятий питания различных типов и классов.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Принципы разработки меню» является дисциплиной, входящей в вариативную часть блока 1 образовательной программы. Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».

В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Принципы разработки меню» необходима для выполнения выпускной квалификационной работы.

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Принципы разработки меню» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ПК-4</b> <b>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>	
Знать	- требования нормативных документов при формировании меню; - основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики; - требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей); - принципы разработки меню; - этапы составления меню.
Уметь	- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями; - разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли; - осуществлять сбор необходимой информации для планирования и разработки меню.
Владеть	- навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню в предприятиях питания различных типов и классов

#### 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 акад. часа, в том числе:

- контактная работа – 8,7 акад. часов:
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часа;
- самостоятельная работа – 131,4 акад. часа;
- подготовка к зачету - 3,9 акад. часа.

Раздел дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции	
		лекции	практич. занятия					
<b>1. Сущность понятия меню.</b> История появления термина. Определение термина «меню» в соответствие с нормативными документами. Назначение и функции меню. Требования нормативных документов.	5	0,5	И	8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №1 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув	
<b>2. Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин коктейлей.</b> Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, обновляемость, рациональность). Понятие о единичных и комплексных характеристиках. Формулы определения характеристик. Принципы составления (совместимость, безопасность, взаимозаменяемость, экономичность). Особенности составления карт вин и коктейлей.	5	0,5	И	8	Подготовка к тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №2 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув	
<b>3. Формирование ассортимента и его управление</b> Сущность формирования ассортимента и его управление. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.	5	0,5	И	1	8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной	Тест №3 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув

					литературы		
<p><b>4. Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню</b> 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.</p>	5	0,5 И	1	8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №4 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<p><b>5. Характеристика основных видов меню</b> 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).</p>	5	0,5	1	8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №5 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<p><b>6. Особенности разработки специальных видов меню.</b> Блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню.</p>	5			8	Подготовка к фронтальному опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	Фронтальный опрос	ПК-4 Зув
<p><b>7. Особенности разработки банкетного меню.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида банкета.</p>	5	0,5	1	10	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №6 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<p><b>8. Особенности разработки меню диетического питания.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида</p>	5	0,5		8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной	Тест №7 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув

диеты.					литературы		
<b>9. Особенности разработки меню лечебно-профилактического питания.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от рациона.	5			8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №8 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<b>10. Особенности разработки меню школьного и детского питания в дошкольных учреждениях.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от возраста питающихся и кратности питания.	5	0,5		10	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №9 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<b>11. Особенности разработки меню для людей пожилого возраста.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от возраста питающихся.	5			8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №10 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<b>12. Особенности разработки меню спортивного питания.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида спорта и объема физических нагрузок.	5			8	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №11 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
<b>13. Особенности разработки меню национальных кухонь.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от национальных предпочтений.	5			10	Подготовка к практическому занятию фронтальному опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	практическая проверка фронтальный опрос	ПК-4 Зув
<b>14. Особенности разработки меню тематических мероприятий.</b> Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от концепции заведения или мероприятия.	5			10	Подготовка к практическому занятию фронтальному опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	практическая проверка фронтальный опрос	ПК-4 Зув

<b>15. Особенности оформления меню.</b> 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.	5			11,4	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №12 практическая проверка устный опрос	ПК-4 Зув
Итого по дисциплине:	5	4/2 И	4	131,4		Зачет	

И – в том числе, часы, отведенные на работу в интерактивной форме.

## 5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Принципы разработки меню» применяется традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления практических работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.



Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к практическим занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

По дисциплине «Принципы разработки меню» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение следующих видов самостоятельной работы: подготовка к практическим работам, выполнение индивидуальных заданий, подготовка рефератов

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает решение контрольных задач на практических занятиях.

### **Перечень практических работ**

Практическая работа №1 «Составление и оформление плана - меню»

Практическая работа №2 «Общая характеристика процесса обслуживания»

Практическая работа №3 «Информационное обеспечение процесса обслуживания»

Практическая работа №4 «Составление карты вин и напитков»

### **Типовые контрольные задания**

#### **Тестовые задания**

1. Укажите происхождение слова «меню»:

- а) немецкое;
- б) французское;
- в) английское.

2. Назовите автора общеимперской поваренной книги в России:

- а) Е.И. Молоховец;
- б) В.В. Похлебкин;
- в) И.П. Павлов.

3. Дополните перечень функций меню:

- 1) функция документа;
- 2) функция организатора производства;
- 3) .....; 4) .....; 5) .....

4. Назовите автора концепции меню–инжиниринга:

- а) Ансельм Брилья-Саварен;
- б) Кристиан Гренроос;
- в) Дональд Смит.

5. Расположите действия при осуществлении инжиниринга меню в правильной последовательности:

- 1) разработка;
- 2) оптимизация;
- 3) планирование;
- 4) анализ.

1. Закончите предложение.

Большинство концепций маркетинга концентрируются на потребностях:

- а) клиента;
- б) производителя;
- в) продавца.

2. Действия основных групп элементов комплекса маркетинга можно объединить в систему:

- а) «2Р»;
- б) «3Р»;
- в) «4 ».

3. Назовите факторы внешней среды, влияющие на маркетинговую деятельность предприятия питания:

- а) национальные традиции;
- б) целевая категория потребителей;
- в) гастрономическая концепция;
- г) кадровая политика.

4. Расположите элементы структуры инжиниринга меню в правильной последовательности:

- а) определение основных целей и задач;
- б) маркетинговое исследование;
- в) планирование и разработка нового меню (оптимизация действующего);
- г) анализ и оценка текущего состояния;
- д) контроль.

5. Укажите цель маркетингового исследования:

- а) создание информационно–аналитической базы;
- б) проведение финансового анализа предприятия;
- в) франчайзинг предприятия.

6. Укажите неценовые методы изменения меню:

- а) изменение подачи блюд;
- б) включение сезонных блюд;
- в) использование цикличного меню;
- г) все ответы верны.

7. Дополните название группы блюд по классификации Касанавы-Смита:

- а) «любимые коньки» («рабочие лошадки»);
- б) «бездомные собаки»;
- в) «звёзды»;
- г) .....

### **Примеры практических заданий**

1. Разработайте ассортимент блюд ресторана, а также карту вин (коктейлей). Выполняет этапы инжиниринга меню, начиная с планирования концепции ресторана, разработки оптимального меню и карт (вин, коктейлей), экономического анализа, оформления и оптимизации меню.

2. Оформить меню и карту вин (коктейлей).

3. Выполните классификацию вторых блюд разработанного меню в соответствии с методикой Дональда Смита, учитывающей вид блюд, продажную цену и популярность.

4. Выполните расчёт экономических показателей по ассортиментной группе вторых блюд и укажите прибыльные (убыточные) блюда.

#### ***Перечень теоретических вопросов к зачету:***

1. Международная терминология, применяемая при определении вида меню.
2. Разработка меню со свободным выбором блюд.
3. Разработка меню скомплектованных рационов питания.
4. Требования к оформлению меню.
5. Оформление специальных видов меню.
6. Типичные виды ошибок при оформлении меню.
7. Психологические аспекты восприятия меню.
8. Перечислите факторы, определяющие виды меню.
9. Назовите виды меню, которые представляют собой отдельные рационы, с указанием цены за комплекс блюд.
10. Перечислите виды банкетного меню и их ассортимент.
11. Назовите виды меню, составленные для организации обеда.
12. Раскройте особенности цветового решения бланков меню.
13. Охарактеризуйте требования к заголовкам, названиям блюд и их описанию в меню ресторанов.
14. Перечислите виды банкетного меню.
15. Назовите виды меню, которые состоят из отдельного рациона, с указанием общей цены за комплекс блюд.
16. Охарактеризуйте меню воскресного бранча.
17. Охарактеризуйте комплиментное меню.
18. Перечислите показатели, используемые при выполнении экономического анализа прибыльности блюд.

19. Раскройте классификацию блюд по методике Д.Смита

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за семестр и проводится в форме зачета.

### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	<p>- требования нормативных документов при формировании меню;</p> <p>-основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</p> <p>-требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</p> <p>-принципы разработки меню;</p> <p>-этапы составления меню.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международная терминология, применяемая при определении вида меню.</li> <li>2. Разработка меню со свободным выбором блюд.</li> <li>3. Разработка меню скомплектованных рационов питания.</li> <li>4. Требования к оформлению меню.</li> <li>5. Оформление специальных видов меню.</li> <li>6. Типичные виды ошибок при оформлении меню.</li> <li>7. Психологические аспекты восприятия меню.</li> <li>8. Перечислите факторы, определяющие виды меню.</li> <li>9. Назовите виды меню, которые представляют собой отдельные рационы, с указанием цены за комплекс блюд.</li> <li>10. Перечислите виды банкетного меню и их ассортимент.</li> <li>11. Назовите виды меню, составленные для организации обеда.</li> <li>12. Раскройте особенности цветового решения бланков меню.</li> <li>13. Охарактеризуйте требования к заголовкам, названиям блюд и их описанием в меню ресторанов.</li> <li>14. Перечислите виды банкетного меню.</li> <li>15. Назовите виды меню, которые состоят из отдельного рациона, с указанием общей цены за комплекс блюд.</li> <li>16. Охарактеризуйте меню воскресного бранча.</li> <li>17. Охарактеризуйте комплиментное меню.</li> <li>18. Перечислите показатели, используемые при выполнении экономического анализа прибыльности блюд.</li> <li>19. Раскройте классификацию блюд по методике Д.Смита.</li> </ol>
Уметь	<p>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми</p>	<p>Примерные практические задания</p> <p>1 Определить коэффициент рациональности меню обедов в столовой при санатории. Заполните таблицу Таблица – Показатели ассортимента меню столовой при</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																					
	<p>требованиями; -разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. -получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли; - осуществлять сбор необходимой информации для и планирования и разработки меню.</p>	<p>санатории</p> <table border="1" data-bbox="687 360 1406 551"> <thead> <tr> <th>Свойства</th> <th>Коэффициент весомости</th> <th>Средние результаты оценки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Широта</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Полнота</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обновляемость</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Гармоничность</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Расположите в правильной последовательности ассортиментные группы блюд и изделий в меню согласно российским стандартам общественного питания: 1). Холодные закуски и блюда; 2). Вторые горячие блюда; 3). Десерты; 4). Фирменные закуски и блюда; 5). Горячие закуски; 6). Горячие напитки; 7). Супы; 8). Холодные напитки; 9). Кондитерские изделия.</p> <p>3. Расположите в правильной последовательности расположение горячих закусок в меню: 1). мясные; 2). из субпродуктов; 3). рыбные, из нерыбных продуктов моря; 4). из птицы и дичи (жульены); 5). яичные и мучные; 6). овощные и грибные.</p> <p>4. Расположите в правильной последовательности алкогольные напитки в карте вин для заведений с русской кухней: 1). водка и водочные изделия; горькие настойки, наливки); 2). коньяки (бренди); 3). шампанское; 4). виноградные вина; 5). ликеры; 6). пиво.</p> <p>5. Заполните пропущенные строки в таблице.</p> <table border="1" data-bbox="687 1597 1406 1742"> <tbody> <tr> <td>Меню «а-ля карт»</td> <td>Меню ... (1)</td> <td>Меню ... (2)</td> </tr> <tr> <td>Меню заказных блюд</td> <td>Меню бизнес-ланча</td> <td>Меню банкет-чая</td> </tr> </tbody> </table>	Свойства	Коэффициент весомости	Средние результаты оценки	Широта			Полнота			Обновляемость			Гармоничность			Меню «а-ля карт»	Меню ... (1)	Меню ... (2)	Меню заказных блюд	Меню бизнес-ланча	Меню банкет-чая
Свойства	Коэффициент весомости	Средние результаты оценки																					
Широта																							
Полнота																							
Обновляемость																							
Гармоничность																							
Меню «а-ля карт»	Меню ... (1)	Меню ... (2)																					
Меню заказных блюд	Меню бизнес-ланча	Меню банкет-чая																					
Владеть	-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню в предприятиях питания различных	<p><b>Практические вопросы из профессиональной области</b></p> <p>1. Дополните вопросы, рассматриваемые при формировании ассортимента: - определение текущих и перспективных потребностей потребителей, анализ особенностей поведения клиентов при выборе предприятия для посещения; - оценку конкурентов в исследуемой рыночной нише с учетом типизации и класса предприятия; - .....; .....; .....</p>																					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Гарниры
	типов и классов				
		1). салат мясной	1). суп овощной	1). рыба припущенная	1). крупяной
		2). салат овощной	2). солянка мясная	2). котлета по-киевски	2). пюре картофельное

#### **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Принципы разработки меню» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки, а также предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

### **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

#### **а) Основная литература**

1 Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 18.10.2020)..

2 Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 97 с. — ISBN 978-5-89289-847-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93556> (дата обращения: 19.10.2020).

## **б) Дополнительная литература**

- 1 Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93553> (дата обращения: 19.10.2020)
- 2 Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 18.10.2020)
- 3 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 18.10.2020).
- 4 Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/72023> (дата обращения: 19.10.2020)
- 5 Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/93558> (дата обращения: 18.10.2020)
- 6 Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 18.10.2020)
- 7 Шадрин, В. Г. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности : учебное пособие / В. Г. Шадрин, О. В. Коновалова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-661-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/4836> (дата обращения: 18.10.2020)
8. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.
9. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный

## **в) Методические указания**

- 1 Методические указания представлены в приложении 1 к РПД

## **г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

### **Программное обеспечение**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional(для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021

MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно	бессрочно
Adobe Photoshop CS 5 Academic Edition	К-113-11 от 11.04.2011	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>, свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp), свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

## 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Комплекс тестовых заданий для проведения промежуточных и рубежных контролей, инвентарь.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации



## Практическая работа 1

### Составление и оформление плана-меню.

Цель работы: научиться оформлять плана-меню.

1. Изучите методические рекомендации по выполнению работы

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены.

В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименование приготавливаемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептур, а так же количество блюд, намеченных к приготовлению.

**Требования к оформлению меню** состоят, прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия.

*Первым этапом* оперативного планирования на предприятии общественного питания является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия. *Вторым и основным этапом* оперативного планирования является составление плана-меню.

План-меню составляется заведующим производством или техником-технологом накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия. В нем приводятся наименования блюд, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых приведен в табл. 1.

№	Наименование блюд и изделий	Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых со свободным выбором блюд				
		для общедоступных столовых			для столовых при учреждениях	
		завтрак	обед	ужин	завтрак	обед

1	Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты	3	4	3	3	4
2	Молоко и молочнокислые продукты: сыры; масло сливочное; молоко, кефир, простокваша, ряженка	3	3	3	3	3
3	Супы: прозрачные {бульоны с пирожками, кулебяками, профит ролями и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); сладкие супы из ягод и фруктов		3	1		2
4	Вторые горячие блюда: рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные	2	5	3	2	4
5	Сладкие блюда: компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные	1	2	1	1	2
6	Горячие напитки: чай, кофе, какао	2	2	2	2	1
7	Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки	1	2	1	1	1
8	Мучные кулинарные- и кондитерские изделия: кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные	4	5	3	3	4

Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса. Форма плана-меню приведена ниже (**Приложение1**).

**При составлении перечня меню придерживайтесь простых правил:**

1. Наименования блюд пишите четко, исключайте сокращения в названиях. Оно должно быть четко отпечатано на хорошей бумаге. Нужно правильно подобрать размер шрифта, пробелы между буквами и словами.
2. В меню должна содержаться четкая информация о предприятии - его наименование, конкретная дата, список блюд, выход порции в граммах и цена. Ставьте подписи директора, зав. производством, экономиста по ценам, которые заверьте печатью предприятия.
3. Все блюда в меню пишите в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделите в особый раздел. Количество блюд и напитков берите в соответствии с ассортиментным минимумом.

Лучше включайте больше сезонных блюд.

4. Все блюда в списке должны быть в наличии в течение всего времени работы предприятия. При составлении меню смотрите, чтобы оно было разнообразным по видам сырья (рыба, мясо, овощи), а также по способу тепловой обработки (отварные, жареные, тушеные, запеченные продукты). Гарнир правильно сочетайте с мясом, рыбой и т.д.

5. Учитывайте сезонность потребления. В меню всю продукцию располагайте от менее острой к более острой. Соблюдайте очередность блюд. Сначала пишите продукты припущенные, вареные, а затем жареные и тушеные. Учитывайте порядок расположения закусок в меню в зависимости от очередности подачи.

6. Первыми указывайте холодные закуски — овощные, рыбные, мясные. Затем пишите горячие закуски, первые блюда (бульоны, горячие супы, пюреобразные, холодные), вторые блюда (рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные).

Учитывайте порядок написания в зависимости от технологии приготовления и подачи.

7. Основными показателями при составлении **плана-меню**, являются следующие позиции:

Наименование блюда.

Номер рецептуры блюда.

Количество блюд которое планируется к приготовлению. Срок приготовления отдельных партий блюд с учетом потребительского спроса и графика реализации блюд по часам работы предприятия общественного питания. Фамилия повара, ответственного за приготовление блюда.

8 Обязательным условием при составлении плана является—ассортимент разнообразных блюд по дням недели, широкий выбор блюд для посетителей на каждый день в пределах ассортимента.

9. Не допускается сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных при составлении Плана-Меню. Допускается расширение ассортимента блюд в **План-Меню** , за счет сезонных, фирменных блюд и блюд из новых продуктов.

10. Обязательно при определении ассортимента блюд, которые вы включаете в **План – Меню**, необходимо учитывать квалификацию поваров работающих на вашем производстве, мощность производства и его оснащенность торгового – технологическим оборудованием.

Необходимо отметить, что главным назначением **Плана-Меню** на предприятиях общественного питания - это общее определение всего количества блюд необходимого для приготовления и требуемых для этого продуктов. На основании **Плана-Меню** и остатка продуктов на производстве определяется суточная потребность в недостающих продуктах и выписывается требование в кладовую.

#### **Последовательность расположения закусок, блюд в меню.**

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.
2. Холодные блюда и закуски:
  - 2.1. Икра зернистая лососевых и осетровых рыб.
  - 2.2. Рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном).
  - 2.3. Рыба соленая (копченая).
  - 2.4. Рыба отварная.
  - 2.5. Рыба заливная.
  - 2.6. Рыба под маринадом.
  - 2.7. Рыба под майонезом.
  - 2.8. Рыбная гастрономия и закусочные консервы.
  - 2.9. Сельдь натуральная с гарниром, рубленая.
  - 2.10. Нерыбные продукты моря.
  - 2.11. Свежие овощи натуральные.

- 2.12. Салаты и винегреты.
- 2.13. Мясная гастрономия.
- 2.14. Мясо отварное, заливное.
- 2.15. Птица и дичь холодные.
- 2.16. Закуски из овощей и грибов.
  - 3. Кисломолочные продукты.
  - 4. Горячие закуски:
    - 4.1. Рыбные и из нерыбных продуктов моря.
    - 4.2. Мясные.
    - 4.3. Из субпродуктов.
    - 4.4. Из птицы и дичи.
    - 4.5. Яичные и мучные.
  - 5. Супы:
    - 5.1. Прозрачные.
    - 5.2. Пюре образные.
    - 5.3. Заправочные
  - 6. Вторые блюда:
    - 6.1. Рыба отварная и припущенная.
    - 6.2. Рыба жареная.
    - 6.3. Рыба тушеная и запеченная.
    - 6.4. Блюда из котлетной (рыбной) массы.
    - 6.5. Мясо отварное и припущенное.
    - 6.6. Мясо жареное.
    - 6.7. Мясо в соусе.
    - 6.8. Мясо тушеное и запеченное.
    - 6.9. Субпродукты жареные.
    - 6.10. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
    - 6.11. Птица отварная, припущенная.
    - 6.12. Птица фаршированная.
    - 6.13. Птица и дичь жареная.
    - 6.14. Блюда из тушеной птицы.
    - 6.15. Блюда из рубленой птицы.
    - 6.16. Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных).
    - 6.17. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
    - 6.18. Блюда из яиц и творога.
  - 7. Сладкие блюда:
    - 7.1. Горячие (суфле, пудинги и др.).
    - 7.2. Холодные (компоты, кисели, желе и др.).
      - 8. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.).
      - 9. Холодные напитки и соки.
      - 10. Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.).
      - 11. Хлеб.

## **2.Выполните практическое задание**

1.Подготовьте план - меню для своего структурного подразделения по унифицированной форме ОП-02.

## Практическая работа 2

### Общая характеристика процесса обслуживания

Форма проведения занятия — проблемный семинар.

Образовательные технологии: собеседование, дискуссия.

Цель — закрепление теоретических знаний по теме, проверка базисных знаний для проведения дискуссии, выявление сформированности профессиональных компетенций.

Задачи: — усвоение ключевых понятий по теме; — рассмотрение концепции сервиса предприятий питания, в т.ч. ресторанного сервиса; — выявление достоинств и недостатков видов, методов и форм обслуживания; — проведение дискуссии.

Вопросы для собеседования:

1. Что отражает тематическая и типологическая направленность ресторана?
2. Как различаются бары по уровню комфорта?
3. Дайте определение услуги общественного питания.
4. Дайте определение процесса обслуживания.
5. Дайте характеристику сетевых и независимых ресторанов.
6. Дайте характеристику различных форм самообслуживания.
7. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания.
8. Перечислите методы обслуживания в предприятиях и дайте их характеристику.
9. От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?
10. Дайте определение методов и форм обслуживания.

Перечень дискуссионных тем: 1. Многообразие организационных форм ресторанного обслуживания в современном мегаполисе 2. Понятие ресторанного сервиса. Специфика услуг как товара 3. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций 4. Методы обслуживания и их классификация в ресторанной практике

Собеседование проводится в начале занятия с помощью открытых вопросов. Ответы могут быть даны студентами в устной или письменной форме. Собеседование позволяет выявить наличие у студентов базовых знаний, необходимых для проведения дискуссии на тему «Актуальные проблемы процесса обслуживания на предприятиях питания». Постановка этого проблемного вопроса должна активизировать творческую деятельность студентов, испытывающих затруднения при ответе на данный вопрос, а главное — обосновать свою позицию. При проведении дискуссии возможно применение метода «мозговой атаки», в ходе которой студенты высказывают самые разные, порой противоречивые мнения. Совместными усилиями должно быть найдено правильное решение. Дискуссия характеризуется высокой степенью самостоятельной работы студентов. Задача преподавателя состоит в том, чтобы управлять этой работой путем постановки перед группой наводящих вопросов, являющихся частными путями решения поставленной проблемы.

Вспомогательные вопросы 1. Объясните, в чем преимущества и недостатки различных методов обслуживания. 2. Установите возможные тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса. Ответ аргументируйте. 3. Укажите, как влияет вид и класс предприятия общественного питания на уровень сервиса. Завершающей частью дискуссии должны стать подведение итогов, формулировка правильного решения проблемы и его краткое обоснование. Кроме того, необходимо отметить наиболее активных участников дискуссии.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ:** 1. Вопросы для самопроверки: 1. Что определяет класс предприятия питания? 2. В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»? 3. По каким еще критериям различаются рестораны, кроме уровня комфорта? 4. На какие типы подразделяются бары в зависимости от вида реализуемой продукции? 5. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания? 6. Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания? 7. Что включает в себя услуга по

организации досуга? 8. Какие факторы определяют культуру обслуживания? 9. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании. 2. Подготовка к тестированию. Примеры тестовых заданий: 1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это А. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену Б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются В. не обладают популярностью именно из-за высоких цен Г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья 2. Задачей психологии ресторанного сервиса является: А. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа Б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана В. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей Г. всё перечисленное Д. ничего из перечисленного 3. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка? А. да Б. нет

### Практическая работа №3

Информационное обеспечение процесса обслуживания

Форма проведения занятия — практическое занятие.

Образовательные технологии: собеседование, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение подготовленных студентами докладов, тестирование.

Цели: — закрепление теоретических знаний по теме; — формирование умений использования этих знаний. Задачи: — усвоение ключевых понятий по теме; — выявление информационных технологий, используемых в деятельности предприятий питания; — определение роли информационного обеспечения процесса обслуживания; — анализ информации, необходимой для совершенствования процесса обслуживания.

Алгоритм проведения практического занятия

1. Выдача домашнего задания и инструктаж по его проведению (на предыдущем занятии).

2. При проведении занятия: — собеседование; — проверка выполнения домашних заданий (расчетов, анализа, заключения); полученный материал можно представить в виде презентации. — обсуждение результатов; — подведение итогов, оценка выполненных работ и сделанных докладов в баллах.

Вопросы для собеседования:

1. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?

2. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях общественного питания?

3. Приведите примеры ассортимента блюд в ресторанах и барах разных классов.

4. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?

5. Каков порядок расположения винно-водочных изделий в карте вин?

6. Что такое дежурные блюда и как они отражаются в меню? Комплексные ситуационные задачи с использованием кейс-метода

Ситуация 1: Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.

Ситуация 2: Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с I выходным днем.

Предложите меню для данного заведения. Определите его вид. Объясните выбор.

Ситуация 3: Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.

Ситуация 4: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

### Практическая работа 4

#### Составление карты вин и напитков

##### **Карта коктейлей ресторана**

Карта коктейлей – документ, содержащий перечень классических, популярных, фирменных, оригинальных коктейлей, записанных в определенном порядке с указанием их выхода и цены.

Карту коктейлей ресторана начинают с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье». После указанных предложений в карту вин включают напитки long drinks, которые смогут сгладить момент ожидания гостей, повысить настроение и оказать настолько приятное воздействие на организм, что приведет к

желанию после обеда или ужина выпить в баре коктейль-диджестив. Диджестив – напиток, который пьют после еды для улучшения пищеварения. В качестве диджестивов подают, как правило, крепкоалкогольные коктейли [6].

Картукоктейлей с эмблемой (фирменным знаком) предприятия составляются в ресторане на русском и национальном языках, а при обслуживании иностранных туристов – на русском, английском, французском или немецком языках, печатаются типографским способом на плотной бумаге, а цены проставляются машинописью. Рисунок шрифта должен быть ясным, четким, легко читаемым. Карта вин и коктейлей в ресторане составляются отдельно. Карты вин и коктейлей подписывают директор ресторана и бухгалтер-калькулятор. Производить замены или вносить поправки в карты вин и коктейлей могут только лица, подписавшие их.

Карту коктейлей вкладываются в обложки из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя. Они являются документами строгого учета. Количество папок, карт вин и коктейлей должно соответствовать числу официантов.

Ответственность за их сохранность несет метрдотель. Красочно оформленные карты вин и коктейлей с цветными фотографиями напитков являются средствами рекламы. Они должны отражать стиль или тематическую направленность ресторана, содержаться в чистоте. Следует избегать всех видов ошибок, как смысловых, так и орфографических, сверяясь со справочной литературой.

Наименование коктейлей:

#### 1. Коктейли-аперитивы.

- Манхеттен (виски Бурбон, красный вермут Барберо, анго-стура)
- Мартини драй (джин Гордоне драй, драй Мартини)
- Роб Рой (шотландские виски, вермут Мартини rosso, ангостура)
- Твин Пике (драй джин, драй Мартини, сок лайма)
- Негрови (джин, Мартини бианко, Кампари, сок лимона)
- Мартини Джус (Мартини бианко и апельсиновый сок)
- Кампари орандж (Кампари и свежесжатый сок апельсина)
- Гарибальди (Кампари и апельсиновый сок тетрапак)
- Лмерикано (Мартини Россо, Мартини Биттер, Содовая вода)
- Кампари Лмерикано (Мартини вермут, Кампари, Содовая вода)

#### 2. Напитки дня.

- Голубая лагуна (водка, ликер Блю Кюрасао, лимонад)
- Багама-мама (темный ром, кокосовый ликер, ликер Калуа, сок лайма, сок ананаса)
- Голубые Гавайи (ром светлый, ликер Блю Кюрасао, кокосовое молоко, ананасовый сок)
- Пина Колада (ром светлый, ликер Куантро, кусочек сахара)
- Чивава (текила, ликер Куантро, кусочек сахара)
- Кровавая Мэри (водка, томатный сок, сок лимона, соус Табас-ко)
- Скрудрайвер (водка, сок апельсина)
- Солти-дог (соленая собака) (водка, сок грейпфрута, солевая наледь)
- Джин Физ (джин Гордоне, сок лимона, сахарный сироп, газированная вода

Тоник)

- Текила Санрайз (текила, сок апельсина, сироп Гренадин)
- Виски сода (виски, Содовая вода)
- Ржавая отвертка (виски, сок апельсина)
- Куба либре (ром светлый, кока-кола, лайм)
- Хакер (ром светлый, лимонад)
- Том Коллинз (джин, сок лимона, сахарный сироп, Тоник)
- Лонг Лиленд Айс Ти (водка, джин, текила, ром, сахарный сироп, сок лимона, кока-кола, долька лимона)



### 3. Коктейли-диджестивы.

- Виски Сауэр (виски, сок лимона, сахарная пудра, круста)
- Дайкири (ром светлый, сок лайма, сахарная пудра, круста)
- Маргарита (текила, сок лимона, Куантро, солевая наледь)
- Камикадзе (водка, сок лимона, Куантро)
- Текила Сауэр (текила, сок лимона, сахарная пудра, солевая наледь)
- Б-52 (ликеры Калуа, Бейлис, Куантро)
- Голубой Ангел (ликер Блю Кюрасао, апельсиновый сок)
- Багамский экстаз (ликеры Малибу, Банановый, ром темный, взбитые сливки)
- Крестная мать (водка, ликер Амаретто)
- Крестный отец (виски, ликер Амаретто)
- Черный русский (водка, ликер Калуа)
- Белый русский (водка, ликер Калуа, взбитые сливки)
- Ржавый гвоздь (виски, ликер Драмбуе)

### 4. Коктейли с шампанским

- Мимоза (свежевыжатый сок апельсина, сухое шампанское)
- Беллини (персиковый сок, шампанское)
- Кир-роял (шампанское, ликер Creme de Cassis)
- Безалкогольные коктейли
- Флорида (сок лимона, сок грейпфрута, сок апельсина, сахарный сироп, наледь из сиропа Гренадин)
- Парсонз спешал (сок апельсина, сироп Гренадин, желток яйца, Содовая вода, коктейльная вишня, кружок апельсина)
- Малиновый джаз (мороженое, малина, малиновый сироп, банан, молоко, взбитые сливки)

### 5. Горячие смешанные напитки

- Кофе по-ирландски (виски, кофе эспрессо, тростниковый сахар, сливки взбитые)
- Французский кофе (кофе эспрессо, ликер Гран Маранье, сливки взбитые)
- Мексиканский кофе (кофе эспрессо, тростниковый сахар, ром темный, ликер Калуа, взбитые сливки).

При составлении карты коктейлей необходимо учитывать разные вкусы потребителей. Карту коктейлей ресторана начинают с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или "подарок от сомелье"

После указанных предложений в карту вин включают напитки long drinks, которые смогут сгладить момент ожидания гостей, повысить настроение и оказать настолько приятное воздействие на организм, что приведет к желанию после обеда или ужина выпить в баре коктейль-диджестив. Диджестив - напиток, который пьют после еды для улучшения пищеварения. В качестве диджестивов подают крепкоалкогольные коктейли. В качестве примера приводится следующий образец карты коктейлей ресторана.