

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Проектирование меню напитков и эногастрономия

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основ составления меню напитков и принципов эногастрономии.
Освоение методов выбора и сочетания напитков с различными блюдами.
Развитие навыков оценки качества и вкусовых характеристик напитков.
Формирование знаний о культуре потребления напитков и этикете.
Обучение принципам работы с поставщиками и выбору оптимальных вариантов напитков для меню.
Получение представления о современных тенденциях в области составления меню напитков.

1.2. Задачи:

Изучить основные принципы составления меню напитков, включая выбор типа напитков, количества порций и стоимости.
Научиться выбирать и сочетать напитки с различными блюдами, учитывая их вкусовые характеристики и сочетаемость.
Овладеть навыками оценки качества и вкуса напитков, а также их соответствия блюдам.
Изучить культуру потребления напитков, правила этикета и особенности подачи напитков на различных мероприятиях.
Освоить принципы работы с поставщиками напитков, выбирать оптимальные варианты и контролировать качество поставляемых напитков.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код занятия | Темы, планируемые результаты их освоения | Семестр | Часов | Прак. подг. |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------------|
| 1.1 | <p>Тема 1. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Определение понятий “меню напитков” и “эногастрономия”. История развития эногастрономии и ее влияние на составление меню напитков. Принципы составления меню напитков: учет вкусовых предпочтений, сочетаемость блюд и напитков, бюджет заведения. Классификация напитков по различным признакам (алкоголь, безалкогольные, горячие, холодные и т.д.). Особенности выбора и сочетания различных видов напитков с блюдами в меню. Методы оценки качества и вкуса напитков при составлении меню. Правила культуры потребления напитков и этикета при подаче меню. Работа с поставщиками напитков и выбор оптимальных вариантов для меню. Современные тенденции и инновации в составлении меню напитков. Лекция посвящена основам составления меню напитков и принципам эногастрономии. Рассматривается история развития эногастрономии, ее влияние на формирование меню. Обсуждаются принципы составления меню, классификация напитков и особенности их выбора и сочетания с блюдами. Также рассматриваются методы оценки качества и вкуса напитков, правила культуры их потребления и этикета подачи. Отдельно освещается работа с поставщиками и выбор оптимальных вариантов напитков. В завершение рассматриваются современные тенденции и инновации в составлении меню.</p> <p>Знать: основы составления меню напитков и принципы эногастрономии /Лек/</p> | 8 | 4 | 0 |
| 1.2 | <p>Практическая работа. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Обсуждение основных понятий и определений в области эногастрономии и составления меню напитков.</p> | 8 | 2 | 0 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|
| | <p>Изучение принципов составления меню напитков и их применение на практике. Анализ различных видов напитков и их характеристик, выбор оптимальных вариантов для составления меню.</p> <p>Оценка качества и вкуса различных напитков, выбор наиболее подходящих для определенных блюд.</p> <p>Изучение правил культуры потребления напитков и этикета, их применение при подаче меню.</p> <p>Работа с поставщиками напитков, выбор оптимальных условий поставки и контроль качества.</p> <p>Исследование современных тенденций и инноваций в области составления меню, адаптация их к условиям конкретного заведения.</p> <p>Разработка и оформление меню напитков для разных типов заведений с учетом их специфики и потребностей клиентов.</p> <p>Презентация и обсуждение результатов практической работы, анализ успехов и трудностей в процессе составления меню напитков.</p> <p>Уметь: составлять меню напитков с учетом принципов эногастрономии</p> <p>Владеть: навыками составления меню напитков на основе принципов эногастрономии /Пр/</p> | | | |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных понятий и определений в области составления меню напитков и эногастрономии.</p> <p>Анализ принципов составления меню напитков, их применение на практике.</p> <p>Исследование различных видов напитков, их характеристик и особенностей выбора для составления меню.</p> <p>Анализ методов оценки качества и вкуса напитков, их выбор для определенных блюд.</p> <p>Изучение правил культуры потребления напитков, этикета их подачи и применение на практике.</p> <p>Исследование работы с поставщиками напитков, выбора оптимальных условий поставки и контроля качества.</p> <p>Анализ современных тенденций и инноваций в области составления меню напитков, адаптация их к условиям заведения.</p> <p>Самостоятельное составление меню напитков для различных заведений с учетом специфики и потребностей клиента.</p> <p>Оформление и презентация результатов самостоятельной работы, анализ успеха и трудностей при составлении меню напитков.</p> <p>Содержание самостоятельной работы соответствует плану, который был представлен выше. Студенты изучают основные понятия и определения в области составления меню напитков и эногастрономии, анализируют принципы составления меню напитков и применяют их на практике, исследуют различные виды напитков, выбирают оптимальные варианты для составления меню, оценивают качество и вкус напитков, изучают правила культуры потребления напитков, проводят работу с поставщиками напитков, выбирают оптимальные условия поставки и контролируют качество, анализируют современные тенденции и инновации в области составления меню напитков, адаптируют их к условиям своего заведения и составляют меню напитков для различных предприятий с учетом их специфики и потребностей клиентов.</p> <p>Знать: основы составления меню напитков и принципы эногастрономии</p> <p>Уметь: составлять меню напитков с учетом принципов эногастрономии</p> <p>Владеть: навыками составления меню напитков на основе принципов эногастрономии /Ср/</p> | 8 | 14 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 2. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание: В ходе лекции студенты изучают основные понятия и принципы выбора и сочетания напитков и блюд, анализируют различные виды сочетаний, выбирают оптимальные варианты сочетаний для различных типов заведений, оценивают качество и вкус сочетаний, изучают правила культуры потребления и этикета сочетаний, проводят работу с поставщиками, выбирают оптимальные условия поставки и контролируют качество сочетаний, анализируют современные тренды и инновации в выборе и сочетании напитков и блюд и адаптируют их к конкретным условиям. В конце лекции студенты</p> | 8 | 4 | 0 |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|
| | <p>разрабатывают и оформляют меню сочетаний напитков и блюд для различных типов предприятий и представляют свои результаты.</p> <p>План проведения: Введение в тему: определение понятий “напиток” и “блюдо”, их классификация и характеристики.</p> <p>Принципы выбора и сочетания напитков и блюд: учет вкусовых предпочтений, сочетаемости, бюджета заведения и т. д.</p> <p>Методы оценки качества и вкуса сочетаний напитков и блюд.</p> <p>Правила культуры потребления сочетаний напитков и блюд, этикет и подача.</p> <p>Работа с поставщиками сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных поставщиков и контроль качества.</p> <p>Современные тенденции в выборе и сочетании напитков и блюд, адаптация мировых тренд</p> <p>Знать: основы выбора и сочетания напитков с различными видами блюд /Лек/</p> | | | |
| 1.2 | <p>Практическая работа. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание:</p> <p>Обсуждение основных понятий и принципов выбора и сочетания напитков с различными видами блюд.</p> <p>Анализ различных сочетаний напитков с блюдами и выбор оптимальных сочетаний для конкретного типа заведения.</p> <p>Оценка качества и вкуса различных сочетаний напитков и блюд, выбор наиболее подходящих сочетаний для определенных типов блюд.</p> <p>Изучение правил культуры потребления сочетаний напитков и блюд, этикета подачи и применение их на практике.</p> <p>Работа с поставщиками сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных условий поставки и контроль качества продукции.</p> <p>Изучение современных тенденций в выборе и сочетании напитков с различными видами блюд, адаптация мировых трендов и инноваций.</p> <p>Разработка и оформление меню сочетаний напитков и блюд для разных типов предприятий с учетом их специфики, потребностей клиентов и современных трендов.</p> <p>Презентация и обсуждение результатов практической работы, анализ успешных и неудачных сочетаний и трудностей в процессе выбора и сочетания напитков с разными видами блюд.</p> <p>Содержание практической работы соответствует плану, который был предложен выше. Студенты обсуждают основные понятия и принципы выбора и сочетания напитков, анализируют различные сочетания, выбирают оптимальные сочетания для конкретных типов предприятий, оценивают качество и вкус сочетаний, изучают правила культуры потребления, проводят работу с поставщиками, адаптируют мировые тренды и инновации, разрабатывают и оформляют меню сочетаний для разных типов предприятий. В конце работы студенты представляют свои результаты и обсуждают успехи и трудности в процессе выбора и сочетания напитков.</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать напитки с различными видами блюд</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания напитков с различными типами блюд /Пр/</p> | 8 | 2 | 0 |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Выбор и сочетание напитков с блюдами</p> <p>Краткое содержание: Студенты изучают ключевые понятия и принципы сочетания напитков и разных видов блюд, анализируют разные сочетания, подбирают оптимальные сочетания для определенных видов предприятий, оценивают качество и вкус комбинаций, изучают правила этикета и проводят работу с поставщиками. В результате студенты самостоятельно разрабатывают и оформляют меню сочетаний для различных видов предприятий и представляют итоги своей работы.</p> <p>План занятий: Изучение основных понятий и принципов сочетания напитков и различных видов блюд.</p> <p>Анализ различных сочетаний напитков и блюд, выбор оптимальных сочетаний для определенного типа предприятия.</p> <p>Оценка качества и вкуса сочетаний напитков, выбор наилучших сочетаний для отдельных видов блюд.</p> <p>Изучение правил культуры потребления сочетаний, этикета и их практическое применение.</p> <p>Работа с поставщиками сочетаний, выбор наилучших условий поставки и контроль за качеством продукции.</p> <p>Исследование современных тенденций в подборе и сочетании напитков с</p> | 8 | 14 | 0 |

| | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|
| | <p>разными блюдами, адаптация мировых тенденций и внедрение инноваций. Самостоятельное создание и оформление меню сочетаний напитков для разных предприятий с учетом их особенностей, потребностей покупателей и современных тенденций.</p> <p>Знать: основы выбора и сочетания напитков с различными видами блюд</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать напитки с различными видами блюд</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания напитков с различными типами блюд /Ср/</p> | | | |
| 1.1 | <p>Тема 3. Практическая работа. Работа с поставщиками и современные тенденции</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными понятиями и принципами работы с поставщиками: выбор оптимального поставщика, контроль качества, заключение договоров.</p> <p>Практическое задание: анализ работы с поставщиками на примере конкретного предприятия (ресторана, кафе).</p> <p>Обсуждение современных тенденций в составлении меню: адаптация мировых трендов, использование инновационных технологий, учет экологической составляющей.</p> <p>Практическое задание: разработка современного меню напитков с учетом мировых трендов и инновационных технологий.</p> <p>Обсуждение принципов выбора поставщиков и составления меню с учетом современных трендов.</p> <p>Выполнение индивидуального задания: выбор поставщиков и составление меню с учетом современных тенденций для конкретного предприятия.</p> <p>Подведение итогов практической работы:</p> <p>Уметь: работать с поставщиками и учитывать современные тенденции при составлении меню</p> <p>Владеть: навыками работы с поставщиками и учета современных тенденций при составлении меню /Пр/</p> | 8 | 2 | 0 |
| 1.2 | <p>Самостоятельная работа. Работа с поставщиками и современные тенденции</p> <p>Краткое содержание: Студенты изучают принципы работы с поставщиками, анализируют работу с поставщиками на конкретных примерах, изучают современные тенденции в составлении меню и разрабатывают современные меню с учетом этих тенденций. Также они выбирают поставщиков и составляют меню с учетом современных требований, адаптируя их к условиям конкретного предприятия. В конце студенты представляют результаты своей работы и обсуждают возникшие сложности и успехи.</p> <p>План проведения занятия: Изучение основных принципов работы с поставщиками и современных тенденций в составлении меню.</p> <p>Анализ работы с поставщиками на конкретном примере предприятия (ресторан, кафе и т.д.).</p> <p>Изучение и анализ современных тенденций в составлении меню, включая адаптацию мировых трендов, использование инновационных технологий и учет экологической составляющей.</p> <p>4 .Самостоятельное составление современного меню с учетом мировых трендов и инновационных технологий на примере конкретного предприятия.</p> <p>Выбор поставщиков и составление меню с учетом современных тенденций, адаптация к условиям конкретного предприятия.</p> <p>6 .Презентация и обсуждение результатов самостоятельной работы. Анализ успехов и трудностей, возникших при выполнении заданий.</p> <p>Знать: основные принципы работы с поставщиками и современные тенденции в составлении меню</p> <p>Уметь: работать с поставщиками и учитывать современные тенденции при составлении меню</p> <p>Владеть: навыками работы с поставщиками и учета современных тенденций при составлении меню /Ср/</p> | 8 | 14 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 4. Практическая работа. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Краткое содержание:</p> | 8 | 2 | 0 |

| | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|
| | <p>Знакомство с традиционными рецептами национальных напитков и блюд Республики Башкортостан. Дегустация национальных напитков и оценка их вкусовых качеств.</p> <p>Выбор наиболее подходящих национальных напитков для каждого традиционного блюда Республики Башкортостан. Сочетание национальных напитков с традиционными блюдами с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей.</p> <p>Разработка рекомендаций по подаче и сервировке национальных напитков на традиционных мероприятиях Республики Башкортостан.</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать национальные напитки с традиционными блюдами Республики Башкортостан с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан /Пр/</p> | | | |
| 1.2 | <p>Самостоятельная работа. Выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Краткое содержание: Введение в проектирование меню напитков в Республике Башкортостан Основы составления меню напитков с учётом традиций Республики Башкортостан Классификация национальных напитков Республики Башкортостан и их характеристика Эногастрономический анализ: выбор и сочетание национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан Оценка качества и вкуса национальных напитков Республики Башкортостан Культура потребления национальных напитков Республики Башкортостан. Этикет и особенности подачи национальных напитков на мероприятиях Работа с поставщиками национальных напитков Республики Башкортостан. Выбор оптимальных вариантов и контроль качества Современные тенденции и инновации в составлении меню национальных напитков Республики Башкортостан Разработка меню национальных напитков для различных типов мероприятий с учётом традиций Республики Башкортостан Итог самостоятельной работа: составление меню национальных напитков для традиционного праздника в Республике Башкортостан</p> <p>Знать: методы выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан</p> <p>Уметь: выбирать и сочетать национальные напитки с традиционными блюдами Республики Башкортостан с учетом их вкусовых особенностей и предпочтений потребителей</p> <p>Владеть: навыками выбора и сочетания национальных напитков с традиционными блюдами Республики Башкортостан /Ср/</p> | 8 | 14 | 0 |
| 1.3 | <p>Подготовка и проведение зачета</p> <p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Зачёт/</p> | 8 | 0 | 0 |

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Зачёт: 8 семестр

Разработчик программы Пономарев Евгений Евгеньевич



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

