Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Эзрох Ю. С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: д.э.н. Эзрох Ю. С.
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология создания меню в ресторанном бизнесе

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	48
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	26
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	из них практической подготовки, час.	12
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	12
11	Самостоятельная работа, час.	96
12	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ(Р)/реферат, подготовка к контрольной работе)	Р
13	Вид аттестации	Э

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1028 от 14.08.2020 г. , дата утверждения: 27.08.2020 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, формируемая участниками образовательных отношений, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, 31.08.2026

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 9 от 31.08.2026

Заведующий кафедрой:

доцент, д.т.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Группа	Компетенции
	Индикаторы достижения компетенций
Профессиональные компетенции	ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации
	ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия
	ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства
Профессиональные компетенции	ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия
	ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания

2. Требования НГТУ к планируемым результатам обучения, соотнесенным с индикаторами достижения компетенций

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций	Формы организации занятий
Результаты обучения	
ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия	
знает порядок, методики и инструменты разработки ассортимента продукции, оформляения технико-технологической документации, деклараций соответствия	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	
знает порядок, приемы и методики апробации и внедрения новые виды продукции в условиях производства	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	
Знает порядок, методики и инструментарий разработки ассортимента продукции специализированного и функционального назначения и регламентов услуг по организации питания ЛОВЗ, оформления технико-технологические документов, стандартов предприятия	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	
знает порядок и методы апробирации и внедрения новых видов продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Часы	Из них в форме практ. подг., час.	Активные формы, час.	Индикаторы достижения компетенций
Семестр: 1				

Дидактическая единица: Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания				
1. Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания: 1. Современные стили и направления 2. Современные системы питания и тренды 3. Инновации в ресторанном бизнесе 4. Тенденции развития рынка индустрии питания в мире	2	0	0	ПК-1.В/ТЕ.1
Дидактическая единица: Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения				
2. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения: 1. Новые технологии в приготовлении блюд 2. Технологии приготовлении блюд используемых в сетевых ресторанах 3. Формирование вкуса и применение пищевых добавок 4. Особенности пролонгации сроков полуфабрикатов в концептах, реализуемых по франшизе	2	0	0	ПК-1.В/ТЕ.1
Дидактическая единица: Этапы разработки технологической документации на новые, фирменные блюда				
3. Этапы разработки технологической документации на новые, фирменные блюда: 1. Нормативно-техническая документация для разработки новых фирменных блюд 2. Разработка технико-технологических карт на новые, фирменные блюда. 3. Рекомендации по названию новых блюд 4 Food -cost и менюинжиниринг 5. Сырьевая матрица	2	0	0	ПК-1.В/ТЕ.1
Дидактическая единица: Разработка меню предприятия ресторанного бизнеса				
4. Разработка меню предприятия ресторанного бизнеса: 1. Виды ресторанного меню 2. Разработка концепции ресторанного меню 3. Факторы, влияющие на создание ресторанного меню 4. Особенности создания ресторанного меню 5. Виды представления меню потребителю	2	0	0	ПК-1.В/ТЕ.2

Темы лабораторных работ	**Часы**	**Из них в форме практ. подг., час.**	**Активные формы, час.**	**Индикаторы достижения компетенций**	**Учебная деятельность**
Семестр: 1					
Дидактическая единица: Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения					

1. Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ)	4	2	3	ПК-1.В/ТЕ.1	Обсуждают технологию приготовления мясных блюд из мраморной говядины. Самостоятельно разрабатывают технико-технологические карты, создают перечень блюд для меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технолдогического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ). Приготавливают блюда в соответствии с рецептурой и технологией. Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу
2. Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана	4	2	3	ПК-4.В/ТЕ.1	Обсуждают технологию приготовления тестовых полуфабрикатов.Самостоятельно разрабатывают технико-технологические карты, создают перечень блюд для меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технолдогического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ). Приготавливают блюда в соответствии с рецептурой и технологией. Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу
Дидактическая единица: Технология приготовления национальных кухонь мира					

3. Формирование меню бургерных и гриль-концепций	4	2	2	ПК-1.В/ТЕ.2	Обсуждают технологию приготовления блюд рдля гриль - концепта и бургерных на основе разных возможностей оснащения предприятий торгово- технологическим оборудованием. Самостоятельно разрабатывают технико-технологические карты на новые блюда и полуфабрикаты, создают перечень блюд для меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технолдогического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ). Приготавливают блюда в соответствии с рецептурой и технологией. Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу
4. Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов	4	2	3	ПК-4.В/ТЕ.1	Обсуждают технологию приготовления и особенности блюд и изделий национальной кухниСамостоятельно разрабатывают технико-технологические карты, создают перечень блюд для меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технолдогического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ). Приготавливают блюда в соответствии с рецептурой и технологией. Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу

5. Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с помощью программных средств	4	2	3	ПК-1.В/ТЕ.2	Обсуждают технологию приготовления блюд и особенности подготовки блюд к фотосессии. Осуществляют приготовление блюд с учетом особенностей фудфото. Верстают страницу меню на основе полученных фотографий
Дидактическая единица: Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска					
6. Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска с выездом на действующие предприятия - партнёров кафедры	6	2	2	ПК-4.В/ТЕ.2	Изучают технологии и способы разработки ресторанного меню продукции питания различного назначения. Оценивают и обсуждают подходы при создании меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технолдогического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ). Приготавливают блюда в соответствии с рецептурой и технологией. Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу

3.1 Практическая подготовка

Таблица 3.2

№	Темы занятий	Формы организации занятий	Содержание практической подготовки (виды работ)
1	Технология приготовления вторых мясных блюд и полуфабрикатов на основе говядины, создание меню с учетом определяющих факторов (цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ)	Лб	Выполняет следующие виды работ: осуществляет приготовление полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, в т.ч. функционального и специализированного назначения, оформляет технологическую документацию с целью освоения навыков разрабатки ассортимента, апробации и внедрения новых видов продукции и оформления технико-технологические документов,

2	Мучные блюда и полуфабрикаты для хлебной корзины ресторана	Лб	Выполняет следующие виды работ: осуществляет приготовление полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, в т.ч. функционального и специализированного назначения, оформляет технологическую документацию с целью освоения навыков разрабатки ассортимента, апробации и внедрения новых видов продукции и оформления технико-технологические документов,
3	Формирование меню бургерных и гриль-концепций	Лб	Выполняет следующие виды работ: осуществляет приготовление полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, в т.ч. функционального и специализированного назначения, оформляет технологическую документацию с целью освоения навыков разрабатки ассортимента, апробации и внедрения новых видов продукции и оформления технико-технологические документов,
4	Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов	Лб	Выполняет следующие виды работ: осуществляет приготовление полуфабрикатов разной степени готовности и готовых блюд на их основе, в т.ч. функционального и специализированного назначения, оформляет технологическую документацию с целью освоения навыков разрабатки ассортимента, апробации и внедрения новых видов продукции и оформления технико-технологические документов,
5	Подготовка блюд к фотосессии, оформление меню с помощью программных средств	Лб	Выполняет следующие виды работ: осуществляет подготовку и съемку блюд для меню, создают в соответсвующих программных средствах и он-лайн конструкторах страницу меню для вариантов его реального и электронного использования с учетом требований по организации услуг питания, в т.ч для ЛОВЗ с целью освоения навыков разрабатки ассортимента, апробации и внедрения новых видов продукции и оформления технико-технологические
6	Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска с выездом на действующие предприятия - партнёров кафедры	Лб	Выполняет следующие виды работ: изучают процессы осуществления приготовление полуфабрикатов разной степени готовности и готовых блюд на их основе, в т.ч. функционального и специализированного назначения, особенности формирования и оформления технологической документации в условиях реально-действующих производств

3.2 Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 3.3

№	Виды самостоятельной работы	Индикаторы достижения компетенций	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 1				
1	РГЗ/Реферат	ПК-1.В/ТЕ.1,ПК-4.В/ТЕ.1,ПК-4.В/ТЕ.2	30	2
Во время прохождения курса студент выполняет расчетно-графическое задание: Рождественская Л. Н. Технология создания меню в ресторанном бизнесе : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2022].- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=220713.- Загл. с титул. экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042			
2	Подготовка к занятиям	ПК-1.В/ТЕ.1,ПК-1.В/ТЕ.2,ПК-4.В/ТЕ.1,ПК-4.В/ТЕ.2	46	6
Подготовка к занятиям осуществляется согласно их тематике: Рождественская Л. Н. Технология создания меню в ресторанном бизнесе : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2022].- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=220713.- Загл. с титул. экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042			
3	Подготовка к аттестации	ПК-1.В/ТЕ.1,ПК-1.В/ТЕ.2,ПК-4.В/ТЕ.1,ПК-4.В/ТЕ.2	20	4
После прохождения курса студент сдает экзамен: Рождественская Л. Н. Технология создания меню в ресторанном бизнесе : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2022].- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=220713.- Загл. с титул. экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042			

3.3 Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 3.4).

Таблица 3.4

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:rozhdestvenskaya@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:rozhdestvenskaya@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:rozhdestvenskaya@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 3.5

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм
1	Кейс-стади
Краткое описание применения: Применяется при выработке навыка оформления технологической документации при технологических разрывах процесса производства продукции	

2	Тренинг
Краткое описание применения: Тренинг направлен на выработку навыка принятия решений при разработке и внедрении ассортимента продукции	

4. Правила аттестации обучающихся по дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставлять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 4.1.

Таблица 4.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 1		
Лабораторная:	30	60
РГЗ/Реферат:	10	20
Экзамен:	20	40

В таблице 4.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 4.2

Коды компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Формы контроля		
		Защита Л/Р	Защита РГЗ/Р	Экзамен
ПК-1.В/ТЕ	ПК-1.В/ТЕ 1. Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия	+	+	+
	ПК-1.В/ТЕ 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	+	+	+
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ 1. Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	+	+	
	ПК-4.В/ТЕ 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	+		

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

5. Литература

Основная литература

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225394 (дата обращения: 20.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гордиенко М. В. Основы ресторанного бизнеса : [учебное пособие] / М. В. Гордиенко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2018. - 75, [4] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000239672

Дополнительная литература

1. Рождественская Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2019. - 132, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000241693

2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884 - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-аналитическая система. База данных Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации. – URL: http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

2. ГОСТы по услугам общественного питания. – Текст : электронный // ПРОГОСЗАКАЗ.РФ : электронная система : сайт. – Таганрог, 2016– . – URL: https://прогосзаказ.рф/141/91/4124/4130 (дата обращения: 14.09.2021).

3. Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

4. Единая государственная автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка : официальный сайт. – 2009– . – URL: https://egais.ru/ (дата обращения: 13.09.2021).

6. Методическое и программное обеспечение, информационные технологии

6.1 Методическое обеспечение

1. Рождественская Л. Н. Технология создания меню в ресторанном бизнесе : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2022].- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=220713.- Загл. с титул. экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

6.2 Специализированное программное обеспечение

1 Операционная система Microsoft Windows

2 Пакет офисных приложений Microsoft Office

6.3 Информационные технологии

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине применяются элементы дистанционных образовательных технологий, а также синхронного и асинхронного взаимодействия в электронной информационно-образовательной среды НГТУ.

7. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных, лабораторных занятий и защиты расчетно-графических заданий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для выполнения расчетно-графических заданий

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м.JEJU JDZ-260/PD	Для проведения лабораторных работ
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных работ
3	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
2	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
3	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
4	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
5	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнлог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
6	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
7	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
8	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных работ
9	Холодильник Атлант MXM-2706-80	Для проведения лабораторных работ