

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

**С.В. Здрестова-Захаренкова**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"  
CATERING AND EVENT  
MANAGEMENT**

Дисциплина ФТД.В.02.03 ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"  
Catering and Event management

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки  
специальность 38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного  
менеджмента"

Направленность  
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2018

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.16

---

"Высшая школа ресторанного менеджмента"

---

очная форма обучения

---

год набора 2018

---

Программу  
составили

канд.экон.наук, доцент, С.В. Здрестова-  
Захаренкова; Старший преподаватель, И.Г.Травкина

---

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

является приобретение студентом знаний соответствующего направления теории и формирование у него определенных практических навыков разработки и реализации управленческих решений по основным аспектам функционирования современного российского предприятия HoReCa

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

|   |
|---|
| <b>ОК-5:способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>   |
| <b>ПК-7:владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ</b> |
| <b>СПК-2:владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания</b>   |

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

### **1.5 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы                         | Всего,<br>зачетных<br>единиц<br>(акад.час) | Семестр         |
|--|--|-----------------|
|  |  | 3               |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>       | <b>1 (36)</b>                              | <b>1 (36)</b>   |
| <b>Контактная работа с преподавателем:</b> | <b>0,5 (18)</b>                            | <b>0,5 (18)</b> |
| занятия лекционного типа                   |  |                 |
| занятия семинарского типа                  |  |                 |
| в том числе: семинары                      |  |                 |
| практические занятия                       | 0,5 (18)                                   | 0,5 (18)        |
| практикумы                                 |  |                 |
| лабораторные работы                        |  |                 |
| другие виды контактной работы              |  |                 |
| в том числе: групповые консультации        |  |                 |
| индивидуальные консультации                |  |                 |
| иная внеаудиторная контактная работа:      |  |                 |
| групповые занятия                          |  |                 |
| индивидуальные занятия                     |  |                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> | <b>0,5 (18)</b>                            | <b>0,5 (18)</b> |
| изучение теоретического курса (ТО)         |  |                 |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) |  |                 |
| реферат, эссе (Р)                          |  |                 |
| курсовое проектирование (КП)               | Нет  | Нет             |
| курсовая работа (КР)                       | Нет  | Нет             |
| <b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>    |  |                 |

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины                                | Занятия лекционного типа (акад. час) | Занятия семинарского типа                       |  | Самостоятельная работа, (акад. час) | Формируемые компетенции |
|-------|--|--------------------------------------|---|--|-------------------------------------|-------------------------|
|       |  |                                      | Семинары и/или Практические занятия (акад. час) | Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час) |                                     |                         |
| 1     | 2  | 2                                    | 4   | 5  | 6                                   | 7                       |
| 1     | Составляющие процесса выездного ресторанного обслуживания        | 0                                    | 4   | 0  | 8                                   |                         |
| 2     | Форматы кейтерингового обслуживания                              | 0                                    | 2   | 0  | 6                                   |                         |
| 3     | Принципы организации меню для кейтерингового обслуживания        | 0                                    | 2   | 0  | 6                                   |                         |
| 4     | Работа с клиентом в кейтеринге                                   | 0                                    | 2   | 0  | 6                                   |                         |
| 5     | Методы работы с временным персоналом для мероприятий             | 0                                    | 2   | 0  | 6                                   |                         |
| 6     | Формирование системы контроля качества оказываемых услуг         | 0                                    | 2   | 0  | 6                                   |                         |
| 7     | Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой компании | 0                                    | 2   | 0  | 8                                   |                         |

|       |  |   |    |   |    |  |
|-------|--|---|----|---|----|--|
| 8     | Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий | 0 | 2  | 0 | 8  |  |
| Всего |  | 0 | 18 | 0 | 54 |  |

### 3.2 Занятия лекционного типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах |                                    |                                  |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
|       |                      |                      | Всего               | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| Всего |                      |                      |                     |                                    |                                  |

### 3.3 Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах |                                    |                                  |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
|       |                      |                      | Всего               | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| 1     | 1                    |                      | 4                   | 0                                  | 0                                |
| 2     | 2                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 3     | 3                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 4     | 4                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 5     | 5                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 6     | 6                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 7     | 7                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 8     | 8                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| Всего |                      |                      | 18                  | 0                                  | 0                                |

### 3.4 Лабораторные занятия

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах |                                    |                                  |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
|       |                      |                      | Всего               | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| Всего |                      |                      |                     |                                    |                                  |

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

**8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

**9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

**10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**