

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

2019

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 2019

Программу
составили

PhD, Ст. тр.-преп., Травкина Ирина

Георгиевна; PhD, Ст. тр.-преп., Травкина Ирина

Георгиевна; PhD, Ст. тр.-преп., Травкина Ирина

Георгиевна; 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

| |
|---|
| ОК-5:способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия |
| 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 |
| 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 |

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, зачетных единиц (акад.час) | Семестр |
|--|--|-----------------|
| | | 3 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 1 (36) | 1 (36) |
| Контактная работа с преподавателем: | 0,5 (18) | 0,5 (18) |
| 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 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 0,5 (18) | 0,5 (18) |
| изучение теоретического курса (ТО) | | |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) | | |
| реферат, эссе (Р) | | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | Нет |
| курсовая работа (КР) | Нет | Нет |
| Промежуточная аттестация (Зачёт) | | |

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)