

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра "Высшая  
школа гастрономии от INSTITUT  
PAUL BOCUSE"**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра "Высшая школа  
гастрономии от INSTITUT PAUL  
BOCUSE"**

наименование кафедры

**канд.экон.наук, доцент Здрестова-  
Захаренкова Св.В.**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"  
МЕНЕДЖМЕНТ  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

Дисциплина **ФТД.01.01 ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"**

**Менеджмент безалкогольных напитков**

Направление подготовки / **38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки  
специальность **38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от****

**INSTITUT PAUL BOCUSE"**

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 38.03.02.17

---

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

---

очная форма обучения

---

год набора 2019

---

Программу  
составили

канд.экон.наук, Доцент, Здрестова-Захаренкова  
Св.В.;Гармашов С.В.

---

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

изучение будущими менеджерами ресторанного сервиса процесса формирования ассортимента безалкогольных напитков в определенном объекте управления

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

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

<b>ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
<b>ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений</b>
<b>СПК-2: владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня и кулинарного искусства с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, эффективной и аппетитной сервировке блюд, основных правил этикета в ресторане и презентации меню, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания</b>
<b>СПК-4: умением управлять кухней на всех уровнях: готовить, выбирать и закупать продукты; оценивать и контролировать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса и кулинарного искусства</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, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		2
<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	3	4	5	6	7
1	Концепция и система менеджмента безалкогольных напитков	0	6	0	18	
2	Чай и его заменители	0	6	0	18	
3	Кофе и кофейные напитки	0	6	0	18	
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	Введение в менеджмент безалкогольных напитков	2	0	0
2	1	Классификация и характеристика вкусовых товаров	2	0	0

3	1	Роль безалкогольных напитков в питании человека	2	0	0
4	2	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка	2	0	0
5	2	Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация	2	0	0
6	2	Особенности приготовления и подачи	2	0	0
7	3	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка	2	0	0
8	3	Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация	2	0	0
9	3	Особенности приготовления и подачи	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)**