

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

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений
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
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

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
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	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)