

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"
КЕЙТЕРИНГ И ОРГАНИЗАЦИЯ
МЕРОПРИЯТИЙ/CATERING AND
EVENT MANAGEMENT**

Дисциплина ФТД.02.03 ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ
МЕНЕДЖМЕНТ"
Кейтеринг и организация мероприятий/Catering and Event
management

Направление подготовки /
специальность _____

Направленность
(профиль) _____

Форма обучения очная

Год набора 2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.32 "Высшая школа ресторанного менеджмента"

очная форма обучения

2021 год набора

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

ПК-1:Способен планировать текущую деятельность предприятия питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов

ПК-1.1:Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-3:Способен координировать и контролировать производство и процесс обслуживания потребителей организации питания в области функционального менеджмента для обеспечения эффективной текущей деятельности
--

ПК-3.3:Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

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	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,61 (22)	0,61 (22)
занятия лекционного типа	0,11 (4)	0,11 (4)
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:	1,39 (50)	1,39 (50)
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	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)