

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.01 Организация кейтеринга

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ кандидат.биол.наук, доцент, Теплюк Надежда Юрьевна

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программы дисциплины "Организация кейтеринга" предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" очной формы обучения

Обучение направлено на приобретение студентами профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа мышления, умение распознавать современное, передовое и использовать его в своей работе с учетом интересов потребителей и предприятия.

Целью преподавания дисциплины "Организация кейтеринга" является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности, формирование теоретических знаний и практических умений по основам организации кейтеринга, службы доставки на предприятии индустрии питания в формате практико-ориентированного учебного процесса, способности применять полученные знания в будущей профессиональной деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- дать общее представление об организации кейтеринга, его видах, классификации, службе доставки в индустрии питания;
- обучить основам организации кейтеринга и доставки в индустрии питания;
- научить студентов выявлять общие закономерности и конкретные особенности в организации кейтеринга и доставки продукции предприятия до потребителя

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	
ПК-7.1: Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	

ПК-7.2: Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет	
степени ответственности старших официантов/барменов	
ПК-7.3: Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
УК-9.1: Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах	
УК-9.3: Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: .

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,83 (30)	
занятия лекционного типа	0,28 (10)	
практические занятия	0,56 (20)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,17 (42)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
				Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Кейтеринг. Понятие. Виды. Классификация. Общие требования											
		1. Кейтеринг. Понятие. Виды. Классификация. Общие требования	4								
		2. Персонал. Упаковка. Транспорт. Стандарты. Доход	2								
		3. Кейтеринг. Понятие. Виды. Классификация. Общие требования			2						
		4. Доставка. Исторический экскурс									
		5. Доставка. Исторический экскурс			2						
2. Доставка											
		1. Продукт доставки, масштаб, статус									
		2. Продукт доставки, масштаб, статус			2						
		3. Персонал. Упаковка. Транспорт. Стандарты. Доход									
		4. Продукт доставки, масштаб, статус									
		5. Продукт доставки, масштаб, статус									
		6. Персонал. Упаковка. Транспорт. Стандарты. Доход									

7. Персонал. Упаковка. Транспорт. Стандарты. Доход								
8. Принципы работы успешной доставки	2							
9. Принципы работы успешной доставки			2					
10. Возможные варианты доставки. Заказы с собой. Dark kitchtns. E-comm. Локальный маркетинг. Агрегаторы. Уда по подписке	2							
11. Возможные варианты доставки. Заказы с собой. Dark kitchtns. E-comm. Локальный маркетинг. Агрегаторы. Еда по подписке			2	2				
12. самостоятельная работа							42	
Всего	10		10	2			42	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Погодин К. С. Кейтеринг: практ. рук. для владельцев и управляющих (М.: Ресторанные ведомости).
2. Башин Ю. Б., Телепченкова Н. В. Кейтеринг: Учебное пособие(Москва: Вузовский учебник).
3. Башин Ю. Б., Телепченкова Н. В. Кейтеринг: Учебное пособие(Москва: Вузовский учебник).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:
2. - Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат
3. - Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат
4. - Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546
5. - Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. - Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 9.2.1 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. 9.2.2 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт- Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. 9.2.3 3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. 9.2.4 4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт -Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

5. 9.2.5 5 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующим санитарным и пожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории оснащенной Специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно -потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528

Для самостоятельной работы аудитория 6-21, оснащенной Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp; Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета, оснащенный Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g;