

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2023 16:12:15
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»
Институт гостиничного бизнеса и туризма
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий
(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий» является формирование у студентов комплекса знаний об организации услуги выездного питания и технологиях их реализации на деловых и событийных мероприятиях, а также формирование навыков обработки запросов корпоративных и частных клиентов на предоставление кейтеринговых услуг.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-2;	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3;	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ПКО-1;	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
ПКО-2;	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	сферы гостеприимства и общественного питания	организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий» относится к вариативной компоненте обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Учебная практика • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Кросс-культурный менеджмент • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Международные стандарты и управление качеством услуг • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Учебная практика • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Эмоциональный сервис: управление поведением гостя • Производственная практика • Преддипломная практика

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент организаций профессиональной сферы Организация гостиничного дела Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства Профессиональная этика и этикет Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Бизнес-планирование в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> Кросс-культурный менеджмент Преддипломная практика Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент организаций профессиональной сферы Организация гостиничного дела Международные стандарты и управление качеством услуг Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах Технология обеспечения пищевой безопасности Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах Событийный туризм и ивент-менеджмент Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере Кросс-культурный менеджмент Производственная практика Преддипломная практика Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий» составляет 2 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		6
Контактная работа, ак.ч.	26	26
в том числе:		
Лекции (ЛК)	13	13
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	13	13
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	37	37
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	9	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	72
	зач.ед.	2

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		9
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	29	29
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	9	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	72
	зач.ед.	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Роль кейтеринга в обслуживании деловых и протокольных мероприятий. Виды кейтеринговых услуг	Тема 1.1. Кейтеринг как самостоятельный вид деятельности в индустрии гостеприимства. Цели, задачи и кейтеринга. Виды кейтеринговых услуг. Современные тренды в обслуживании деловых и событийных мероприятий, инновационные технологии в кейтеринге.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 2. Нормативно-правовое и документационное сопровождение кейтеринга	<p>Тема 2.1. Нормативно-правовое обеспечение в области питания и обеспечения пищевой безопасности.</p> <p>Основные виды обязательной документации кейтеринговой компании. Двухсторонние соглашения и документооборот в процессе подготовки и реализации кейтерингового обслуживания деловых и событийных мероприятий. Специфика юридического взаимодействия с корпоративными заказчиками и агентствами в организации кейтерингового обслуживания.</p>	ЛК, ПЗ
Раздел 3. Планирование кейтерингового обслуживания	<p>Тема 3.1. Процесс подготовки кейтерингового мероприятия. Этапы кейтерингового обслуживания.</p> <p>Организация процесса планирования кейтерингового мероприятия. Брифинг в системе планирования кейтеринга деловых и событийных мероприятий. Работа с запросом корпоративных и индивидуальных заказчиков кейтеринговых услуг. Разработка меню с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия. Расчеты объемов блюд. Тестинг. Предварительная дегустация блюд для оценки их вкусовых качеств и документального утверждения меню. Утверждение концепции мероприятия. Расчеты и заявки на производство; расчет персонала для обслуживания.</p>	ЛК, ПЗ
Раздел 4. Организационные аспекты выездного обслуживания деловых и протокольных мероприятий	<p>Тема 4.1. Организация и оборудование производственных помещений.</p> <p>Основное оборудование. Оборудование для приготовления, тепловой обработки и запекания продуктов. Оборудование для выдержки, сборки и сервировки блюд. Организация и управление приемкой и хранением продуктов. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельем. Комплектация мероприятия оборудованием и основной и дополнительной мебелью.</p>	ЛК, ПЗ
Раздел 5. Технологии реализации и координации кейтеринга	<p>Тема 5.1. Специфика обслуживания деловых и протокольных мероприятий.</p> <p>Протокольные мероприятия и особенности организации кейтеринга. Распределение обязанностей сотрудников, обслуживающих</p>	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	выездное мероприятие. Инструктаж, оперативная координация и контроль персонала организация процесса обслуживания в соответствии с задачей кейтеринга. Дополнительные услуги кейтеринговой компании.	
Раздел 6. Анализ экономической эффективности кейтеринга	Тема 6.1. Особенности экономики кейтеринговых предприятий. Анализ экономической эффективности кейтерингового обслуживания на мероприятии и деятельности компании. Методы повышения эффективности работы кейтеринговых компаний.	ЛК, ПЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст: электронный.

2. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск: СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586>

Дополнительная литература:

3. Голова, А.Г. Управление продажами: учебник / А.Г. Голова. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 279 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495767> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01975-3. – Текст: электронный.

4. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 562 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

5. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие: [16+]/ И.В. Мишурова, Е.Н. Бандурина, О.В. Гудикова и др.; под ред. И.В. Мишуровой; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ), Факультет Менеджмента и предпринимательства. – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420> – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст: электронный

Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456974>

6. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453850>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

- <http://www.consultant.ru/> - Портал правовой поддержки

- <http://www.infostat.ru/> Информационно-издательский центр «Статистика

России».

- <http://profi.travel.ru/press/> Туризм и путешествия. Профессиональная пресса

- <https://hotelier.pro/> Журнал для отельеров. Новости гостиничного бизнеса.

- <http://www.hotelexecutive.ru/> Медиаресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Ст. преподаватель

Должность, БУП



Подпись

М.Б. Кубаева

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР

Наименование БУП



Подпись

Л.В. Куклина

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

**Профессор кафедры туризма
и гостиничного дела**

Должность, БУП



Подпись

О.В. Пасько

Фамилия И.О.