

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.08.2025 16:43:09
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Направленность (профиль): Продюсирование и маркетинг мероприятий
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора - 2025

Рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринговых мероприятий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 514).

Автор–составитель: Кажура И.И.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 09 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	11
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	12
8. Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	12
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	14
11. Материально–техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	15

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Организация кейтеринговых мероприятий

1.2. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся системного понимания организации кейтеринговых мероприятий, освоение технологических, управленческих и маркетинговых аспектов, а также развитие практических компетенций по планированию, обслуживанию и оценке эффективности кейтеринговых проектов.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- освоение основных форм и типов кейтеринга, а также их специфики и применимости;
- изучение организационно-правовых основ ведения кейтеринговой деятельности;
- формирование навыков планирования мероприятий, составления смет, разработки логистики;
- развитие умений координировать производственные и сервисные процессы на выездной площадке;
- изучение требований к персоналу и принципов эффективного управления командой;
- формирование маркетинговых подходов к продвижению кейтеринговых услуг;
- освоение методов контроля качества и анализа обратной связи клиентов;
- подготовка и защита кейтерингового проекта с учетом требований реального бизнеса.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Процесс изучения дисциплины «Организация кейтеринговых мероприятий» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию
	УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и

	требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация кейтеринговых мероприятий» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Продюсирование и маркетинг мероприятий.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Дисциплина изучается на 3 курсе, 6 семестр.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		6
Общая трудоемкость, ЗЕТ	2	2
Общая трудоемкость, час.	72	72
Аудиторные занятия, час.	26	26
Лекции, час.	14	14
Практические занятия, час.	12	12
Самостоятельная работа	46	46
Курсовая работа	-	-
Контрольные работы	-	-
Контроль	-	-
Вид итогового контроля (зачет)	Зачет	Зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга.

Определение кейтеринга, его сущность и отличие от традиционного ресторанного обслуживания.

История возникновения и развития кейтеринга.

Основные формы кейтеринга (обслуживание на выезде, корпоративный, event-кейтеринг и др.).

Специфика организации выездного питания и учета пожеланий клиента.

Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг

Виды кейтеринга: полный цикл, частичный сервис, аренда оборудования и персонала.

Типы кейтеринга: социальный, корпоративный, VIP-обслуживание, мобильный и т.д.

Отличие B2B- и B2C-кейтеринга.

Примеры успешных кейтеринговых решений в разных форматах.

Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности

Правовые формы ведения кейтерингового бизнеса.

Лицензирование, санитарные и противопожарные нормы.

Договорные отношения с клиентами, поставщиками и арендаторами.

Нормативно-правовая документация и система контроля.

Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий

Стадии подготовки мероприятия: от заявки до заключения договора.

Разработка технического задания и сценарного плана.

Расчет необходимого ресурса (персонал, инвентарь, транспорт, продукты).

Составление сметы и календарного плана.

Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты

Организация производства: кухня, транспортировка, подача блюд.

Особенности логистики: упаковка, условия хранения и доставки.

Стандарты НАССР и санитарные требования.

Технологическая карта и контроль готовности продукции.

Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление

Структура кейтеринговой команды: менеджер, повара, официанты, логисты.

Требования к квалификации и внешнему виду сотрудников.

Управление персоналом на площадке мероприятия.

Роль тимбилдинга и мотивации в кейтеринговом бизнесе.

Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг

Сегментирование целевой аудитории и позиционирование услуг.

Онлайн- и офлайн-каналы продвижения: сайт, соцсети, участие в выставках.

Разработка коммерческого предложения и портфолио кейсов.

Репутационный менеджмент и работа с отзывами клиентов.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
6 семестр					
Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга	10	6	4	2	2
Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг	9	6	3	2	1
Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности	9	6	3	2	1
Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий	10	6	4	2	2
Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты	10	6	4	2	2
Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление	12	8	4	2	2
Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг	12	8	4	2	2
Всего по дисциплине	72	46	26	14	12
Всего зачетных единиц	2				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
6 семестр			
Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга	Кейтеринг представляет собой форму выездного обслуживания, при которой питание организуется вне стационарного ресторана — на различных площадках, в офисах, на природе и других локациях. В рамках этой темы рассматриваются особенности кейтеринга как части индустрии гостеприимства, его история, цели и задачи, а также различия между кейтерингом и другими формами общественного питания.	2	УК-4 ПК-7

Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг	Данная тема охватывает основные виды кейтеринга — от полного цикла до аренды оборудования и персонала, а также различия между корпоративным, социальным, частным и мобильным кейтерингом. Рассматриваются особенности обслуживания различных форматов мероприятий, включая фуршеты, банкеты, кофе-брейки и премиум-сервис.	2	УК-4 ПК-7
Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности	В этой теме изучаются правовые аспекты кейтеринговой деятельности: выбор организационно-правовой формы, оформление документации, заключение договоров, соблюдение санитарных, противопожарных и трудовых норм. Также рассматриваются риски и ответственность сторон при оказании кейтеринговых услуг.	2	УК-4 ПК-7
Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий	Тема посвящена процессу подготовки мероприятия: от первой встречи с клиентом и сбора требований до составления сметы, выбора меню, локации, оборудования и формата. Уделяется внимание разработке тайминга, логистике и согласованию всех этапов проекта с заказчиком.	2	УК-4 ПК-7
Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты	Рассматриваются этапы производственного процесса: закупка продуктов, приготовление блюд, упаковка, доставка и обслуживание на площадке. Особое внимание уделяется логистике, соблюдению температурного режима, стандартам качества (включая НАССР), санитарным требованиям и организации мобильных кухонь.	2	УК-4 ПК-7
Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление	В этой теме анализируется структура кейтеринговой команды, функции и обязанности каждого участника — от менеджера до официанта. Изучаются требования к внешнему виду и квалификации персонала, методы подбора, обучение, мотивация и организация командной работы на мероприятии.	2	УК-4 ПК-7
Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг	Изучаются основные маркетинговые инструменты: разработка УТП, целевая аудитория, каналы продвижения (веб-сайт, соцсети, офлайн-реклама), а также формирование имиджа компании и работа с клиентскими отзывами. Рассматриваются способы привлечения новых	2	УК-4 ПК-7

	заказчиков и удержания постоянных клиентов.		
--	---	--	--

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
6 семестр				
Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга	Студенты анализируют реальные примеры кейтеринговых компаний, изучают кейсы выездного обслуживания, проводят сравнение кейтеринга с другими формами общественного питания и обсуждают особенности обслуживания на различных площадках.	2	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания
Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг	Студенты классифицируют кейтеринговые услуги по заданным критериям (формат, целевая аудитория, масштаб), разрабатывают структуру сервиса для конкретного типа мероприятия (банкет, кофе-брейк и т. д.) и представляют схемы обслуживания.	1	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания
Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности	Студенты работают с примерами договоров, составляют перечень необходимой документации для проведения мероприятия, изучают нормативные требования, проводят ролевую игру по взаимодействию между заказчиком и исполнителем кейтеринговых услуг.	1	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания
Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий	Практическая работа включает разработку технического задания по кейсу, составление сметы, меню и тайминга мероприятия, а также распределение функциональных обязанностей в команде организаторов с учетом типа мероприятия.	2	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания
Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты	Учащиеся моделируют логику доставки блюд на выезд, составляют маршрут транспортировки с учетом температурных и санитарных норм, разрабатывают план расстановки	2	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания

	оборудования и зону сервиса на площадке мероприятия.			
Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление	Студенты составляют должностные инструкции для членов кейтеринговой команды, формируют расписание работы персонала, отрабатывают управление сотрудниками в условиях выездного мероприятия, включая сценарии непредвиденных ситуаций.	2	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания
Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг	Участники занятия создают мини-маркетинговую стратегию для кейтеринговой компании, разрабатывают рекламные материалы (баннер, соцмедиа-пост), составляют портрет целевой аудитории и формулируют уникальное торговое предложение.	2	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре Выполнение практического задания

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
6 семестр				
Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга	Студенты изучают дополнительную литературу и интернет-источники по истории и современному состоянию кейтеринговой отрасли, подбирают примеры различных форм кейтеринга и подготавливают краткое описание отличительных особенностей выездного обслуживания.	6	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг	Учащиеся анализируют рыночные предложения кейтеринговых компаний, систематизируют виды услуг, готовят таблицу или схему классификации с примерами, а также сравнивают форматы кейтеринга по критериям масштабности, целевой аудитории и уровня сервиса.	6	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой	Студенты знакомятся с правовой базой кейтеринговой деятельности, изучают нормативные документы, требования Ро-	6	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре

деятельности	спотребнадзора и законодательства в сфере общественного питания, готовят краткий обзор обязательной документации и возможных рисков.			
Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий	Учащиеся разрабатывают шаблон плана мероприятия, составляют примерное техническое задание и план-график подготовки кейтерингового обслуживания, а также анализируют типовые ошибки при планировании и предлагают способы их предотвращения.	6	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты	Студенты изучают санитарные и технологические нормы (включая НАССР), разрабатывают маршрут логистики и схему производственного процесса, а также подготавливают описание оборудования, используемого при выездных мероприятиях.	6	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление	Учащиеся анализируют требования к персоналу, составляют перечень профессиональных и личностных качеств для каждой должности в кейтеринге, подбирают примеры вакансий, а также подготавливают структуру команды для мероприятия среднего масштаба.	8	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг	Студенты проводят мониторинг сайтов и социальных сетей действующих кейтеринговых компаний, анализируют маркетинговые инструменты, применяемые на практике, формируют SWOT-анализ одной из компаний и предлагают идеи по улучшению продвижения.	8	УК-4 ПК-7	Устный ответ на семинаре

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Организация кейтеринговых мероприятий» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Авроров В.А. Упаковочные материалы и фасовочно-упаковочное оборудование пищевых продуктов: учебник для вузов / В.А. Авроров. — Москва: Юрайт, 2025. — 283 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568227> (дата обращения: 24.04.2025).

2. Баранов Б.А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 184 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566365> (дата обращения: 24.04.2025).

3. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э.А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 421 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562251> (дата обращения: 24.04.2025).

4. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 452 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568544> (дата обращения: 24.04.2025).

5. Технология функциональных продуктов питания: учебник для вузов / под общей редакцией Л.В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 176 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562088> (дата обращения: 24.04.2025).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Донченко Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — Москва: Юрайт, 2025. — 349 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562089> (дата обращения: 24.04.2025).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 242 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548> (дата обращения: 24.04.2025).

3. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 719 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565938> (дата обращения: 24.04.2025).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные образовательные ресурсы

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>
- Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>
- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Организация кейтеринговых мероприятий» предназначена для формирования у студентов профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для подготовки и проведения выездных форм обслуживания. Курс сочетает теоретическую и практическую подготовку, обеспечивая целостное представление о технологиях, логистике, управлении персоналом и стандартах качества в сфере кейтеринга как части индустрии гостеприимства.

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системного понимания организации кейтеринговых мероприятий, освоение технологических, управленческих и маркетинговых аспектов, а также развитие практических компетенций по планированию, обслуживанию и оценке эффективности кейтеринговых проектов.

Основные задачи дисциплины: освоение основных форм и типов кейтеринга, а также их специфики и применимости; изучение организационно-правовых основ ведения кейтеринговой деятельности; формирование навыков планирования мероприятий, составления смет, разработки логистики; развитие умений координировать производственные и сервисные процессы на выездной площадке; изучение требований к персоналу и принципов эффективного управления командой; формирование маркетинговых подходов к продвижению кейтеринговых услуг; освоение методов контроля качества и анализа обратной связи клиентов; подготовка и защита кейтерингового проекта с учетом требований реального бизнеса.

Структура дисциплины включает ключевые темы:

Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга

Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг

Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности

Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий

Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты

Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление

Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг.

Программа предусматривает лекционные, практические и самостоятельные занятия, направленные на формирование целостной профессиональной картины кейтеринговой деятельности.

Рекомендуемая стратегия освоения дисциплины:

- регулярное изучение рекомендованной и дополнительной литературы по каждой теме;
- активное использование материалов лекций и методических пособий при подготовке к практическим занятиям;
- участие в деловых играх, кейс-обсуждениях и выполнении тренинговых заданий по планированию, логистике, подбору персонала и разработке проекта;
- оформление мини-проектов, смет, чек-листов и схем логистических процессов;
- подготовка и защита итогового проекта по кейтеринговому мероприятию.

Самостоятельная работа рассматривается как важнейший компонент образовательного процесса и направлена на развитие инициативности, ответственности, профессионального мышления и способности принимать решения в практических ситуациях.

Цель самостоятельной работы студентов — закрепление теоретических знаний и развитие практических умений, необходимых для организации и реализации кейтеринговых мероприятий, включая работу с документацией, подготовку предложений для клиентов, анализ рисков и оценку эффективности проектов.

Формы самостоятельной работы могут включать:

- изучение нормативных и справочных материалов по кейтерингу и выездному обслуживанию;
- анализ кейсов по организации различных форматов мероприятий (фуршет, банкет, конференц-кейтеринг и др.);
- составление проектных предложений и презентаций;
- разработку чек-листов, анкет и технических заданий;
- подготовку к зачету или итоговому тестированию.

Контроль выполнения самостоятельной работы осуществляется преподавателем в соответствии с учебным планом, в форме устного опроса, письменных заданий, презентаций или защиты мини-проектов.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)

Битрикс 24
 Яндекс браузер
 Mozilla Firefox
 Microsoft™ Office®
 МойОфис
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»
 КонсультантПлюс

Сведения об электронно–библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно–библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно–библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная кухня № 242 (Учебная аудитория для проведения практических занятий)	Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 242а	Стол Стеллаж Гладильная доска Стиральная машина
3.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

