

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.03.2026 14:20:11
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce7bb8a25c0b8bb55e0e58

**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): Ивент-менеджмент и продюсирование
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора - 2026

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 № 10 от 25.05.2026

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) | 13 |
| 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) Ивент-менеджмент и продюсирование.

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 логистику 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 готовят 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, 2026. — 283 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589025> (дата обращения: 19.05.2026).

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: 19.05.2026).

3. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э.А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 421 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584826> (дата обращения: 19.05.2026).

4. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 452 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289> (дата обращения: 19.05.2026).

5. Технология функциональных продуктов питания: учебник для вузов / под общ.ред. Л.В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 176 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584689> (дата обращения: 19.05.2026).

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, 2026. — 349 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584690> (дата обращения: 19.05.2026).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебник для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 242 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585090> (дата обращения: 19.05.2026).

3. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Б.В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2026. — 719 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587362> (дата обращения: 19.05.2026).

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, стандар-

ты

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
- Adobe Reader
- 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». |

