

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Саратовский государственный аграрный университет
 имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
 Технологии продуктов питания
 _____/Симакова И.В.
 «30» августа 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевых
 технологий и товароведения
 _____/Морозов А.А./
 «30» августа 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА
Направление подготовки	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4							4	
Общее количество часов	144							144	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	80							80	
лекции	x							x	
лабораторные	60							60	
практические	20							20	
Самостоятельная работа	64							64	
Количество рубежных контролей	2							2	
Форма итогового контроля	x							зач.	
Курсовой проект (работа)	x							x	

Разработчик(и): **доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.**

_____ (подпись)

Саратов 2013

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация кейтеринга» является формирования у студентов практических навыков в сфере кейтеринг индустрии; планирование хозяйственной деятельности в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» дисциплина «Организация кейтеринга» относится к дисциплинам по выбору студента вариативной части профессионального цикла (Б.3.Д.4).

Дисциплина базируется на знаниях полученных студентами после изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей; правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд; правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах категории люкс и высшей); особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах категории люкс и высшей); особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей; характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания; профессиональную терминологию; основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики.

- уметь: применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.

- владеть: навыками обслуживания посетителей; навыками сервировки стола, транспортировании подносов с блюдами по залу, переносе обеденных приборов и посуды; оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Организация кейтеринга»

Дисциплина «Организация кейтеринга» направлена на формирование у студентов общекультурной компетенции:

- «Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-13).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: стили, виды и методы обслуживания, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и технологию приготовления напитков, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и назначение посуды, приборов, оборудования, аксессуаров и инструментов в индустрии кейтеринга.

Уметь: готовить блюда и напитки; сервировать с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания; оформлять отчетность и внутреннюю документацию.

Владеть: навыками приготовления и оформления кулинарной продукции индустрии кейтеринга; навыками составления меню с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания; навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией.

4. Структура и содержание дисциплины «Организация кейтеринга»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов, из них аудиторная работа – 80 ч., самостоятельная работа – 64 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины «Организация кейтеринга»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7 семестр									
1.	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания	1	ЛЗ	Т	6	4	ВК	ПО	8
2.	Составление маркетингового плана (бизнес-плана) для кейтеринговых компаний	1	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	-
3.	Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для офисов	2	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО	-

4.	Составление организационного плана для кейтеринговых компаний	2	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	-
5.	Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для промышленных предприятий	3	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО	-
6.	Составление производственного плана для кейтеринговых компаний	3	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	-
7.	Особенности организации летнего кейтеринга	4	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО	-
8.	Составление финансово – инвестиционного плана для кейтеринговых компаний	4	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	-
9.	Организация услуг питания на выездном обслуживании массовых торжественных мероприятий	5	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО	-
10.	Потенциальные риски в кейтеринг индустрии	5	ПЗ	ПК	4	4	ТР	УО	8
11.	Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания	6	ЛЗ	М	6	4	РК	ПО	19,5
12.	Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания	6	ЛЗ	М	6	4	ТК	УО	-
13.	Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания	7	ЛЗ	М	6	4	ТК	УО	-
14.	Особенности технологии приготовления десертов для выездного обслуживания	7	ЛЗ	М	6	4	РК	ПО	19,5
15.	Особенности технологии приготовления напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания	8	ЛЗ	М	6	8	Вы хК	3	25
Итого:					80	64			80

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Организация кейтеринга» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лабораторные занятия и практические занятия профессиональной направленности, моделирование, занятие-пресс-конференция. Удельный вес

занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 40 % аудиторных занятий (в ФГОС не менее 20 %).

6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей

Вопросы входного контроля

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания.
2. Производственные помещения, их характеристика и оборудования
3. Потребительский спрос и реклама.
4. Обслуживание по типу «Фуршет»
5. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
6. Перечислите виды и классификацию баров.
7. Перечислите виды и классификацию ресторанов.
8. Перечислите виды и классификацию кафе.
9. Дайте определение термину «Технологический процесс».
10. Дайте определение термину «Варка».
11. Дайте определение термину «Жарка».

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение понятию «Кейтеринг».
2. В чем заключается концепция «Кейтеринговые услуги»?
3. Цели дисциплины «Организация кейтеринга»
4. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
5. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
6. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
7. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
8. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
9. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
10. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
11. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
12. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
13. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
14. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
15. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
16. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
17. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
18. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия

19. Перечислите особенности организации летнего кейтеринга
20. Перечислите особенности организации питания в офисах
21. Перечислите особенности организации питания при промышленных предприятиях.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. История развития кейтеринг индустрии.
2. Общие сведения о видах выездного обслуживания.
3. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
4. Как проводится выбор продуктов для проведения кейтеринг обслуживания.
5. Реклама кейтеринг услуг.
6. Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
7. Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
8. Особенности организации детского выездного обслуживания.
9. Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
10. Особенности сервировки шведского стола

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
3. Кулинарное назначение горячих закусок.
4. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
5. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушенная, жаренная, запеченная.
6. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
7. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
8. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
9. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.
10. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
11. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
13. Шоколадный фонтан – технология приготовления.
14. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.
15. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.
16. Понятие об аперитиве.
17. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
1. Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
2. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
3. Виды горячих напитков.
4. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
5. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и
2. , товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
3. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
4. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
5. Подбор посуды, стекла для блюд и напитков выездного обслуживания.
6. Температура подачи кулинарной продукции.

Вопросы выходного контроля (зачет)

Вопросы 1 и 2 модуля

Примерная тематика рефератов

1. История возникновения и развития кейтеринга
2. Кейтеринг в сфере общественного питания
3. Виды выездного ресторанного обслуживания
4. Лидеры мировой кейтеринг индустрии
5. Кейтеринг в современной жизни

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2014. – 680 с. ISBN 978-966-948-183-2.

б) дополнительная литература

1. Барроу, П. Бизнес-план, который работает / Пол Барроу. - М.: Изд-во «Альпина Бизнес Букс», 2006. – 288 с. ISBN 5-9614-0290-8
2. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:ПрофиКС, 2008. - 688 с. ISBN 978-5-903039-40-1
3. Организация кейтеринга на основе имеющегося отеля... / Режим доступа: BestReferat.ru>referat-212099.html
4. Павлов, А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А.В. Павлов. – СПб.: Профи, 2009. – 296 с. ISBN 978-5-904283-03-2
5. Халворсен, Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание / Франсин Халворсен. – М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2005. – 304 с. ISBN 5-98176-025-7
6. Эгертон-Томас, К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Кристофер Эгертон-Томас. - М.: Изд-во «Росконсульт», 2001. – 272 с. ISBN 5-89805-039-6
7. Эрдош, Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Джордж Эрдош. – М.: Изд-во «Альпина Бизнес Букс», 2006. – 233 с. ISBN 5-9614-0385-8, ISBN 1-55180-345-3

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Официальный сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru/>
- журнал Питание и общество Электронные версии номеров, архив [pressa.ru>izdanie/18901](http://pressa.ru/izdanie/18901)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятия используется следующее *материально-техническое обеспечение*:

1. Кухонные плиты.
2. Холодильный шкаф.
5. Кухонный комбайн.
6. Миксер, блендер.
7. Микроволновая печь.
8. Весы настольные
9. Посуда и стекло для подачи
10. Приборы
11. Вспомогательное кухонное оборудование (производственные столы, моечные ванны, стулья)
12. Мультимедийная установка.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260800.62 «Технология и организация ресторанного дела».