АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА

Автор: Миронов С.К., ст.преподаватель

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Формирование целостного представления о механизме работы структурного подразделения контактной группы персонала на предприятиях индустрии гостеприимства

План курса:
Тема 1. Основы организации процесса выездного обслуживания.
История развития выездного обслуживания (кейтеринга). Основные этапы развития кейтеринга. Современное состояние и перспективы развития кейтеринг – услуг предприятий общественного питания в России. Мировой рынок кейтеринг – индустрии. Предприятия общественного питания: понятие, типы, классы. Организация производства. Производственная структура предприятий общественного питания и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на предприятиях общественного питания. Организация работы цехов и вспомогательных подразделений. Оперативное планирование производства. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.

Тема 2. Организация выездного обслуживания.
Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания. Классификация кейтеринга. Методы и технологии организации питания на выездных мероприятиях. Организация и оборудование производственных помещений. Планировка помещений. Основное оборудование. оборудование для приготовления, тепловой обработки и запекания продуктов. Оборудование для выдержки, сборки и сервировки блюд. Организация и управление приемкой и хранением продуктов. Безопасность пищевых продуктов. 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. Планирование пространства для проведения выездного мероприятия. Определение типа средства транспортировки с учетом времени доставки. Подбор персонала. Классификация персонала предприятий общественного питания. Поиск и найм персонала. Обучение персонала. Планирование необходимого количества персонала. Обязанности сотрудников, обслуживающих выездное мероприятие. Маркетинг выездного мероприятия. Маркетинговый план компании. Изучение рынка кейтеринга. Организация рекламной компании. Организация кейтеринга. Планирование мероприятия. Нормативная и техническая документация мероприятия. Определение способов сервировки и оформления блюд. Выбор посуды, столовых приборов и скатертей. Подбор мебели. Планировка банкетного зала. Разработка ассортимента продукции с учетом типа мероприятия. Организация работы сотрудников на мероприятии, их обязанности. Организация контроля за проведением мероприятия.

Тема 3. Организация процесса приготовления кулинарной продукции.

Технологический процесс приготовления кулинарной продукции. Основные технологические принципы производства продукции общественного питания. Способы механической и тепловой обработки, их характеристика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и овощей. Составление меню. Определение перечня предварительных заготовок для последующего приготовления на мероприятии и их приготовление. Технологический процесс приготовления блюд и закусок. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления десертов для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления алкогольных и безалкогольных напитков для выездного обслуживания.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.10 «Организация кейтеринга» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса и выполнения практического задания.

Основная литература:

1. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс] / Шоул Джон. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 347 с. — 978-5-9614-5454-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48430.html
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 206 с. — 978-5-4377-0011-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.html