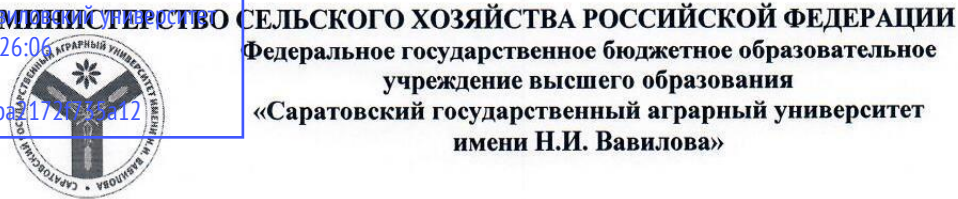


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавилова Саратовский университет
Дата подписания: 10.01.2021 14:26:06
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21726343a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
[Signature]
/Попова О.М./
«16» *января* 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
[Signature]
/Попова О.М./
«17» *января* 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

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

[Signature]
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация кейтеринга» является формирование у обучающихся практических навыков применения современных инновационных технологий в организации услуг общественного питания, а также развитие способностей находить нестандартные организационно-управленческие решения в сфере кейтеринга.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Организация кейтеринга» относится к дисциплинам по выбору обучающегося вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практик: «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Экономика», «Деловой этикет и психология общения».

Дисциплина «Организация кейтеринга» является базовой для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.2 Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, рекомендуемых для выездного обслуживания	определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его с учетом специфики выездного обслуживания	навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кулинарной продукции и реализации ее в индустрии кейтеринга
2	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	сущность, назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей	применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса.	основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективности деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой

						организации
			ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	сущность, назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей	применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса.	основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективности деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Организация кейтеринга»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по годам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т.ч.	26,1				26,1
<i>аудиторная работа:</i>	26				26
лекции	10				10
лабораторные	16				16
практические	х				х
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1
<i>контроль</i>	х				х
Самостоятельная работа	117,9				117,9
Форма итогового контроля	х				зач.
Курсовой проект (работа)	х				х

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Организация кейтеринга»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 год								
1.	1.Кейтеринг как форма предоставления услуг питания. Организация работы кейтеринговых компаний. Персонал кейтеринговой компании	1	Л	В	2	12	ВК	ПО
2.	2.Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании. Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании.	2	Л	Т	2	12	ТК	УО
3.	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания	2	ЛЗ	КС	4	12	ТК	УО ЛР
4.	3.Форматы обслуживания выездных мероприятий и их особенности	3	Л	Т	2	12	ТК	УО
5.	Этапы проведения выездного мероприятия кейтеринговой компаний.	3	ЛЗ	Т	4	12	ТК	УО ЛР
6.	4.Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания	4	Л	Т	2	12	ТК	УО
7.	Особенности технологии приготовления блюд и закусок для выездного обслуживания	4	ЛЗ	М	4	12	ТК	УО ЛР
8.	5.Актуальные проблемы, тенденции и перспективы развития кейтеринга	5	Л	ПК	2	12	ТК	УО Р
9.	Особенности технологии приготовления	5	ЛЗ	М	4	21,9	ТК	УО

	напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания							ЛР
10.	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
	Итого:				26,1	117,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, ЛР-лабораторная работа, Р – реферат, З – зачет.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Организация кейтеринга» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: мастер-класс (моделирование) по темам: «Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания»; «Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания» с шеф-поваром предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью лабораторных занятий является формирование у обучающихся:

- представлений о кейтеринге как части рынка услуг индустрии питания;
- прикладных навыков, позволяющих управлять и эффективно взаимодействовать с кейтеринговыми организациями;
- базы знаний и навыков, необходимых для открытия кейтеринговой организации и работы на рынке кейтеринговых услуг;
- знаний и навыков приготовления и оформления кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживания;
- знаний и навыков для составления меню с учетом особенностей кейтеринг индустрии.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы - моделирование, пресс-конференция.

Лабораторные занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют обучиться готовить блюда и напитки; сервировать столы с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания; оформлять отчетность и внутреннюю документацию.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специальных оборудованных аудиториях.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: https://e.lanbook.com/book/93553 .	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КемГИПП, 2016	1-5
2	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. https://e.lanbook.com/book/90668 .		Санкт-Петербург, 2017	3-4
3	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург., 2017	3-4
4	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/134320	Кокшаров, А. А.	Кемерово: КемГУ, 2019.	1-5

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник. URL: https://e.lanbook.com/book/123665	Любецкая Т. Р.	Санкт-Петербург: Лань, 2019.	1-5
2	Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие. URL: https://e.lanbook.com/book/119617	Торопова Н. Д.	Санкт-Петербург: Лань, 2019.	1-5
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. www.iprbookshop.ru/14091.html ЭБС IPR book	Васюкова, А.Т.	М.: Дашков и К, 2013.	3-4
4	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/119294	Зурабина Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019	3-4
5	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие	Ботов М. И., Елхина В. Д.	Санкт-Петербург : Лань, 2015	4

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации
<http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа:
rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа:
<http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа:
<http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.

6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. Роспатент. Режим доступа: <http://new.fips.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и

рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acdmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация кейтеринга» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Организация кейтеринга».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Организация кейтеринга»

1. Методические указания по изучению дисциплины «Организация кейтеринга» включают в себя краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов
питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация кейтеринга» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга» на 2019/2020 учебный год:


6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

- е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:
- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация кейтеринга» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Организация кейтеринга» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: https://e.lanbook.com/book/93553 .	Т.А. Щербакова [и др.]	Кемерово: КемТИПП, 2016	1-5
2	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. https://e.lanbook.com/book/90668 .		Санкт-Петербург, 2017	3-4
3	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург., 2017	3-4
4	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/134320	Кокшаров, А. А.	Кемерово: КемГУ, 2019.	1-5
5	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/138157	Магорникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т.В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП



(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация кейтеринга» на 2021/2022 учебный год:

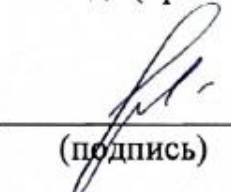
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/134320	Кокшаров, А. А.	Кемерово: КемГУ, 2019.	1-5
2	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/138157	Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т.В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



(подпись)

Н.Л. Моргунова