

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг**

ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04
«Технология и организация продукции общественного
питания» заочной формы обучения*

Красноярск 2023

Организация кейтеринга: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология и организация продукции общественного питания» заочной формы обучения / Н.Ю. Теплюк; СФУ ИТиСУ – Красноярск, 2022. – 13 с.

© ФГАОУ ВПО «Сибирский
Федеральный университет»
Институт торговли и
сферы услуг,
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения	3
2 Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.....	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
Библиографический список.....	14

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Курс «Организация кейтеринга» является курсом по выбору. Он позволяет студентам расширить кругозор и приобрести дополнительные знания по организации проведения различных видов кейтеринга предприятий общественного питания, доставки готовой продукции из предприятий. Изучение дисциплины базируется на знании курсов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Цель дисциплины – приобретение и развитие у студентов навыков повышения качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах. В связи с этим обучение направлено на приобретение студентами профессиональной гибкости, предприимчивости, принятию оптимальных решений с учетом интересов потребителей и предприятия.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу. Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов – заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Организация кейтеринга».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации ресторанной деятельности, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор вариантов контрольных работ

Шифра Цифра Предпоследняя Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4
9	6	8	9	11	3	5	7	12	14	16
8	17	4	18	3	20	1	16	2	5	19
7	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15
6	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5
5	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12
4	4	19	16	3	18	5	1	17	20	2
3	8	10	14	15	9	7	13	6	12	11
2	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2
1	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8

Вариант 1

1. Ресторан выездного обслуживания - что это такое?
2. Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой компании.
3. Опишите проблемы, с которыми сталкивается ресторан, пытающийся сделать прибыльными следующие направления своей деятельности: выездное обслуживание.

Вариант 2

1. Тенденции развития ресторанного бизнеса в кейтеринге.
2. Как построен и как функционирует ресторан выездного обслуживания.
3. Каким на ваш взгляд должен быть ресторан, если Россия стремится привлекать иностранных туристов? Нарисуйте схему ресторана и предложите меню.

Вариант 3

1. Виды кейтеринга и организация работы при разных видах.
2. Возможности продвижения услуг ресторана выездного обслуживания.
3. Разработайте ситуацию, в которой Вам необходимо решить, что сделать, чтобы гости ресторана остались довольными выездным обслуживанием.

Вариант 4

1. Что такое кейтеринг?
2. Методы работы с временным привлеченным персоналом в кейтеринге.
3. Представьте, что к 19.00 на кухне начались перебои с продуктами, в том числе стейк и цыпленок. Гости начали выражать свое недовольство, что не могут заказать те или иные блюда. Кому бы вы позвонили/пошли бы в первую очередь? Какие меры Вам необходимо предпринять, если проблему немедленно решить не удастся.

Вариант 5

1. Сущность понятия «управление персоналом ресторана».
2. Основные мероприятия, необходимые для организации ресторана выездного обслуживания.
3. Приведите пример материальной и нематериальной мотивации в ресторане японской/русской/европейской кухни.

Вариант 6

1. Сегменты рынка кейтеринга.
2. Суть плана маркетинга в ресторанном бизнесе.
3. Опишите проблемы, с которыми сталкивается ресторан, пытающийся сделать прибыльными следующие направления своей деятельности: выездное обслуживание.

Вариант 7

1. Формы обслуживания выездных мероприятий.
2. Основные функции управляющего ресторана.
3. Каким на ваш взгляд должен быть ресторан, если Россия стремится привлекать иностранных туристов? Нарисуйте схему ресторана и предложите меню.

Вариант 8

1. Характеристика трех классов автоматизированных систем в кейтеринге.
2. Показатели, используемые для оценки конкурентов ресторана на рынке.
3. Разработайте ситуацию, в которой Вам необходимо решить, что сделать, чтобы гости ресторана остались довольными выездным обслуживанием.

Вариант 9

1. Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания.
2. Документы, регулирующие кейтеринг.
3. Представьте, что к 19.00 на кухне начались перебои с продуктами, в том числе стейк и цыпленок. Гости начали выражать свое недовольство, что не могут заказать те или иные блюда. Кому бы вы позвонили/пошли бы в первую очередь? Какие меры Вам необходимо предпринять, если проблему немедленно решить не удастся.

Вариант 10

1. Меню для обслуживания торжественных выездных мероприятий
2. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий.
3. Приведите пример материальной и нематериальной мотивации в ресторане японской/русской/европейской кухни.

Вариант 11

1. Характеристика типов предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013.
2. Доставка еды. Откуда она пошла? История возникновения.
3. Опишите проблемы, с которыми сталкивается ресторан, пытающийся сделать прибыльными следующие направления своей деятельности: выездное обслуживание.

Вариант 12

1. Классификация предприятий общественного питания по признаку сегмента обслуживания потребителей.
2. Тенденции мирового рынка доставки готовой продукции.
3. Каким на ваш взгляд должен быть ресторан, если Россия стремится привлекать иностранных туристов? Нарисуйте схему ресторана и предложите меню.

Вариант 13

1. Характеристика типов предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013.
2. Характеристика основных торговых помещений ресторана.
3. Разработайте ситуацию, в которой Вам необходимо решить, что сделать, чтобы гости выездного ресторана остались довольными выездным обслуживанием.

Вариант 14

1. Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой компании.
2. Характеристика вспомогательных помещений ресторана.
3. Представьте, что к 19.00 на кухне начались перебои с продуктами, в том числе стейк и цыпленок. Гости начали выражать свое недовольство, что не могут заказать те или иные блюда. Кому бы вы позвонили/пошли бы в первую очередь? Какие меры Вам необходимо предпринять, если проблему немедленно решить не удастся.

Вариант 15

1. Принципы работы успешной доставки.
2. Агрегаторы в доставке готовой продукции. Их роль и значение.
3. Приведите пример материальной и нематериальной мотивации в ресторане японской/русской/европейской кухни.

Вариант 16

1. Продукт, масштаб, статус доставки готовой продукции.
2. E-somn - вид сервиса в доставке готовой продукции. Характеристика.
3. Опишите проблемы, с которыми сталкивается ресторан, пытающийся сделать прибыльными следующие направления своей деятельности: выездное обслуживание.

Вариант 17

1. Характеристика классов автоматизированных систем в кейтеринге.
2. Специфика предпринимательской деятельности в ресторанном бизнесе.
3. Разработайте ситуацию, в которой Вам необходимо решить, что сделать, чтобы гости выездного ресторана остались довольными обслуживанием и питанием.

Вариант 18

1. Сотрудничество с агрегаторами. Плюсы и минусы.
2. В чем заключается форма доставки - еда по подписке.
3. Представьте, что к 19.00 на кухне начались перебои с продуктами, в том числе стейк и цыпленок. Гости начали выражать свое недовольство, что не могут заказать те или иные блюда. Кому бы вы позвонили/пошли бы в первую очередь? Какие меры Вам необходимо предпринять, если проблему немедленно решить не удастся.

Вариант 19

1. Оригинальные форматы доставки готовой продукции.
2. Агрегаторы в доставке готовой продукции. Их роль и значение.
3. Приведите пример материальной и нематериальной мотивации в ресторане японской/русской/европейской кухни.

Вариант 20

1. Локальный маркетинг, роль в доставке готовой продукции
2. Что такое «заказы с собой», характеристика.
3. Опишите проблемы, с которыми сталкивается ресторан, пытающийся сделать прибыльными следующие направления своей деятельности: выездное обслуживание.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть / К. Погодин — «Питер», 2012 — (Начать и преуспеть)
2. Кейтеринг: учебное пособие / Ю.Б. Башин; Российский технологический университет. - 1. - Москва: Вузовский учебник, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-9558-0424-8. - ISBN 978-5-16-102776-9. - ISBN 978-5-16-010778-3
3. Кейтеринг: практическое руководство для владельцев и управляющих/ Погодин К.С. – М.: ООО Издательский дом
4. «Ресторанные ведомости», 2009. – 176 с. – (Современные ресторанные технологии).
4. Как заработать на доставке еды. Из пункта А в пункт Я
А. Л. Чистяков — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2020. — 176 с.

Дополнительная литература

- 1 Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>
- 2 Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров.- Москва : Форум, 2014. - 463 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>
- 3 Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / С. С. Скобкин.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=468869>
- 4 Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Кейтеринг индустрии www.cateringconsulting.ru
2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

