

РУК



Российский университет
кооперации

ПРОГРАММА

НЕДЕЛЯ

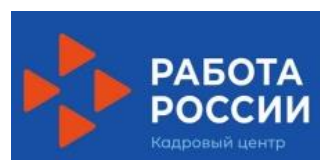
ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА

(21-25 НОЯБРЯ 2022 г.)

При участии



Администрация Владимирской области
ДЕПАРТАМЕНТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Владимирской области



ПРОГРАММА

НЕДЕЛИ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА

Цель – расширить границы восприятия вариативности и значимости профессий в сфере общественного питания и сервисного направления, адаптировать сегодняшних школьников и студентов к современной ситуации на рынке предприятий общественного питания и сервисной сферы с позиции развития предпринимательской деятельности.

Задачи:

- **обучающие:** закрепление теоретического материала по выбранным профилям; закрепление умений и навыков применения полученных знаний в конкретных ситуациях; закрепление умений и навыков принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несения за них ответственность;

- **развивающие:** развитие самостоятельности мышления, воображения, логического подхода к решению поставленных задач; интеллектуального, социального, технологического и предпринимательского мышления; развития коммуникативной компетенции обучающихся, ответственности за работу в творческой группе, профессиональных интересов;

- **воспитательные:** воспитание интереса к предмету; формирование научного мировоззрения; понимание сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

Место проведения

Владимирский филиал автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»
г. Владимир, ул. Воровского, д. 16,
тел. 32-26-56, 32-26-51, сот. 8-906-559-35-00

Модераторы программы

Нефёдова Ксения Александровна–

к.э.н., заместитель директора, доцент кафедры современного образования

Семина Ольга Алексеевна–

ведущий преподаватель кафедры современного образования
Владимирского филиала Российского университета кооперации

Формат проведения: оффлайн / онлайн

Все участники недели технологии и сервиса получат сертификаты участников, а самые активные – дипломы и призы

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Наименование мероприятия	Время мероприятия	Категория участников
21 ноября		
Открытие Недели технологии и сервиса Погружение в профессию: - «Сервис», - «Технология общественного питания»	10.00 – 10.30	студенты, школьники
Конкурс предпринимательских идей «Деловая мастерская: Организация службы банкетинга»	10.30– 13.00	студенты и выпускники направлений «Сервис» и «Технология продукции и организация общественного питания», школьники
22 ноября		
IX Международная научно-практическая конференция «Экономика в социокультурном пространстве современности: проблемы, решения, прогнозы»	10.00 – 13.00	студенты, школьники
23 ноября		
Деловая игра «Умеешь ли ты считать деньги?» (Организация поставки товаров в розничное торговое предприятие)	10.00–12.00	студенты, школьники
24 ноября		
Мастер-класс «Новый тренд Cake to go (торт в стакане)» от шеф-кондитера Болдыревой Карины	10.00–12.00	студенты, школьники
25 ноября		
Мастер-класс от студентов-технологов общественного питания «Я бармен»	10.00 – 12.00	школьники, студенты
Закрытие Недели технологии и сервиса, подведение итогов	12.00– 12.30	студенты, школьники, кадровые партнеры

**РЕГИСТРАЦИЯ НА МЕРОПРИЯТИЯ НАЧИНАЕТСЯ
ЗА 30 МИНУТ ДО НАЧАЛА!!!**

«НЕДЕЛЯ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

Конкурс предпринимательских идей «Деловая мастерская: Организация службы банкетинга»

Цель конкурса - получение участниками навыков и компетенций, необходимых для открытия или развития собственного бизнеса; в том числе технологических, сервисных и коммуникативных навыков.

Задачи конкурса

1. формирование представлений о работе службы банкетинга в ресторане;
2. решение поставленных проблем, комбинируя социальные и экономические ресурсы;
3. достижение значимых эффектов в соответствии с нормативно-правовой базой;
4. организация работы предприятия в условиях социально-экономических последствий пандемии COVID-19.

Участникам предстоит:

- Сформировать меню на несколько праздников, согласно имеющимся заявкам
- Самостоятельно составить заказ на поставку продуктов и напитков
- Организовать рассадку гостей с соблюдением ограничительных мер
- Разработать развлекательную часть программы



НЕДЕЛЯ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

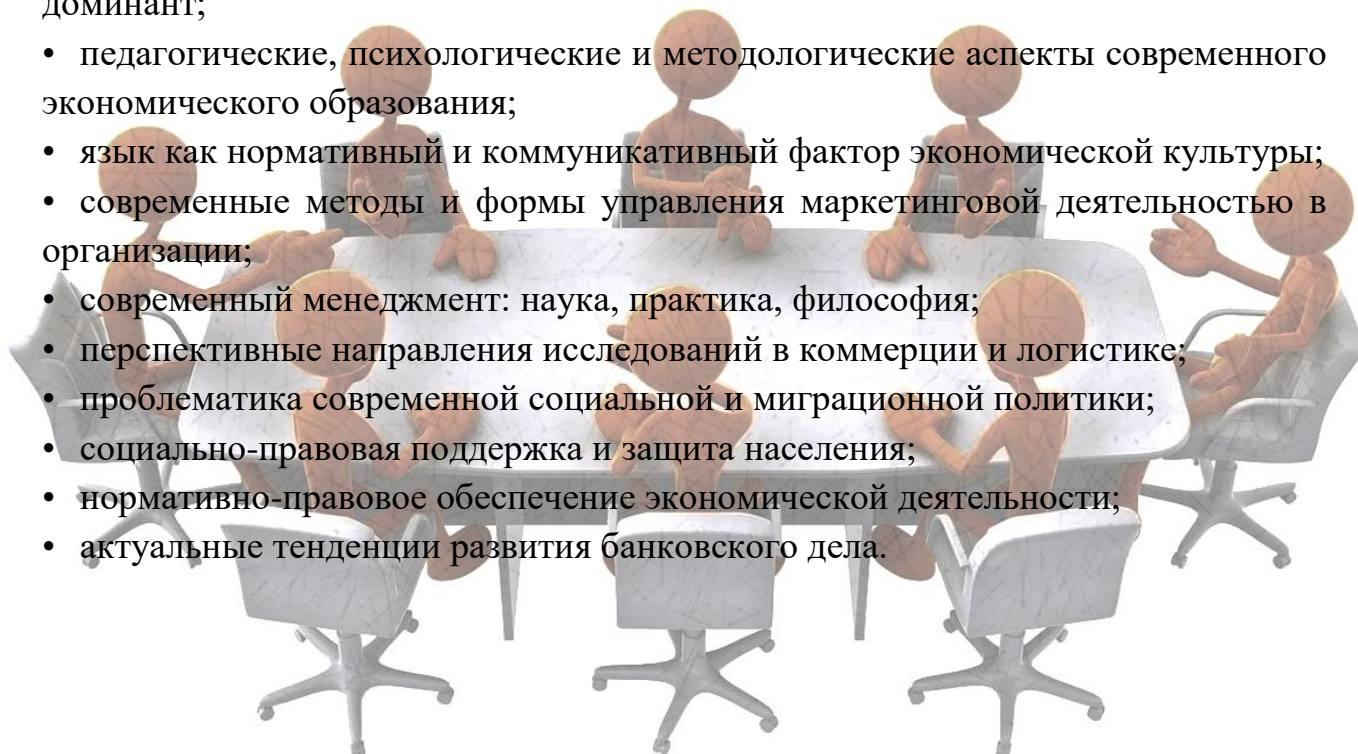
IX Международная научно-практическая конференция «Экономика в социокультурном пространстве современности: проблемы, решения, прогнозы»

Конференция проводится с целью развития профессионального творческого потенциала и повышения уровня результативности научно-исследовательской деятельности студентов.

Форма проведения конференции – очно-заочная с применением дистанционных технологий. По итогам конференции будет издан научный сборник тезисов и докладов, индексируемый в РИНЦ.

Основные направления конференции:

- актуальные вопросы истории и теории экономики;
- региональная экономика;
- информационные технологии и математическое моделирование в экономике;
- естествознание как основа научного мировоззрения;
- экономика и управление в системе потребительской кооперации;
- аксиологические и экономические аспекты экологии;
- социологическое измерение экономических трансформаций;
- философско-экономические проблемы современности;
- психология и этика социальных коммуникаций в контексте экономических доминант;
- педагогические, психологические и методологические аспекты современного экономического образования;
- язык как нормативный и коммуникативный фактор экономической культуры;
- современные методы и формы управления маркетинговой деятельностью в организации;
- современный менеджмент: наука, практика, философия;
- перспективные направления исследований в коммерции и логистике;
- проблематика современной социальной и миграционной политики;
- социально-правовая поддержка и защита населения;
- нормативно-правовое обеспечение экономической деятельности;
- актуальные тенденции развития банковского дела.



«НЕДЕЛЯ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

Деловая игра «Умеешь ли ты считать деньги?» (Организация поставки товаров в розничное торговое предприятие)

Цель конкурса - достижения минимальных расходов в системе взаимосвязанных бизнесов в условии ограниченного коммуникативного взаимодействия.

Использование деловой игры позволяет развивать такие компетенции как:

- Системное мышление
- Прогнозирование и Планирование
- Управление поставками
- Управление информацией
- Управление запасами и т.п.



Участникам предстоит:

- развивать основы системной динамики, системный анализ, принятие взвешенных решений
- осуществлять планирование и прогнозирование, управление информационными потоками
- обеспечить управление запасами
- научиться считать деньги



«НЕДЕЛЯ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

Мастер-класс «Новый тренд Cake to go (торт в стакане)» от шеф-кондитера Болдыревой Карины

Цель проведения – самооценка участниками наличия личностных качеств, необходимых для успешного развития в сфере профессий общественного питания (*творческие способности, эстетический вкус, тактильная чувствительность, аккуратность, ответственность*).

Последнее время большой популярностью стали пользоваться так называемые cake to go, что дословно переводится как торт с собой. Это торты в стаканах от кофе весом около 200 грамм, которые можно есть буквально на ходу. Такой формат десертов завоевал сердца сладкоежек. Выглядят торты в стаканах очень стильно, их можно использовать в качестве подарка или просто приятного сюрприза. И самое главное — приготовить торт в стакане на собственной кухне не составит больших проблем.

Участникам предстоит:

- Узнать технологию приготовления Cake to go
- Самостоятельно приготовить Cake to go
- Декорировать Cake to go
- Сделаем красивые фото созданных вами «тортиков»



«НЕДЕЛЯ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

Мастер-класс от студентов-технологов общественного питания «Я бармен»

Цель проведения – самодиагностика участниками наличия личностных качеств, необходимых для успешного развития в сфере профессий общественного питания (*творческие способности, эстетический вкус, тактильная чувствительность, аккуратность, ответственность*).

- Узнаем интересные факты о профессии бармен
- Познакомимся с рабочим местом бармена
- Узнаем рецепты самых вкусных коктейлей и напитков
- Собственноручно приготовим коктейль
- Сделаем красивые фото созданных вами коктейлей



ЭТО ИНТЕРЕСНО

Трубочку для коктейлей официально запатентовали в 1888 году в США. А до этого напитки употребляли через сухие соломинки, длинные макароны или свернутую трубочкой бумагу.

У барменов есть две специализации: классика и флейринг.



Попробуйте себя в новой роли! Коктейльная мастерская, дегустация и фотосессия в одном шейкере))

ДЛЯ ЗАМЕТОК