

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 18.09.2022 18:48:08

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dccc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Банкеты и приемы»

Цели преподавания дисциплины: Основная цель изучения дисциплины «Банкеты и приемы» состоит в том, чтобы студенты получили необходимый объем современных знаний в области организации общественного питания в предприятиях сферы гостеприимства и научились применять эти знания в практической деятельности будущего специалиста в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

Задачи изучения дисциплины: основными задачами изучения дисциплины являются:

-ознакомить с современных технологиями организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

-ознакомить с оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

ПК-1- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-8- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

Разделы дисциплины: Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов. Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа.

Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫХ И МЕЖКУЛЬТУРНОЙ
КОММУНИКАЦИИ

(Интернациональный факультет)

О.Д. Воронцова О.Д. Воронцова

(подпись, печать факультета)

№ 11 от 22.09.2016 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Банкеты и приемы

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность)

43.03.03.

Защита диплома ИТЭС

Гостиничное дело

(наименование направления подготовки (специальности))

Ресторанная деятельность

(наименование профиля, специализации или дополнительной программы)

форма обучения

заочная

(полная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2016

Программа составлена в соответствии с:


- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 4 декабря 2015 г. № 1432;
- учебным планом направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность, одобренным Ученым советом университета (протокол № 6 «25» января 2016 г.)

Программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «31» августа 2016 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ИСКС к.и.н., доцент  Горошкина Н.Е.

Разработчик программы к.и.н., доцент  Соловянова М.В.

(участие студентов в учебном процессе, ФГО)

Директор научной библиотеки  Макарова В.Г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «20» 01 2017 г., на заседании кафедры *истории и социально-культурного сервиса, протекса в 1 от 21.08.2017*, *протекса в 1 от 31.08.2017*
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 08 2017 г., на заседании кафедры *истории и социально-культурного сервиса, протекса в 1 от 31.08.2017*
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № ___ «___» 201__ г., на заседании кафедры

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 10 от 05 2016 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 от 30 01 2017 г., на заседании кафедры ИиСКС от 31.08.20 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Основная цель изучения дисциплины «Банкеты и приемы» состоит в том, чтобы студенты получили необходимый объем современных знаний в области организации общественного питания в предприятиях сферы гостеприимства и научились применять эти знания в практической деятельности будущего специалиста в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение современных технологий организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- изучение оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов;
- овладение методикой применения современных технологий организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- формирование навыков использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современные технологии организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов;
- методику применения современных технологий организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- принципы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов.

уметь:

- применять современные технологии организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов;

владеть:

- методикой применения современных технологий организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

- навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя проведению банкетов и приемов.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

ПК-1- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-8- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Банкеты и приемы» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.10.1 профессионального цикла учебного плана. Курс 3.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,1
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего)	8
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,9
Контроль/зачет (подготовка к зачету)	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	<p>Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания.</p>	<p>Понятие банкета. Историческое развитие банкетов. Понятие услуги банкетного обслуживания. Классификация банкетов. Официальные и неофициальные банкеты. Рекламная кампания-поиск клиента (в содружестве с подразделением рекламы и маркетинга предприятия). Работа с клиентом (которая также делится на несколько этапов). Детальное планирование мероприятия. Проведение мероприятия. Анализ проделанной работы. Банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, бармен, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар. Обязанности администратора. Оформление книги учета заказа на проведение торжеств. Построение и оформление меню банкета. Сосредоточенная и рассредоточенная формы размещения гостей за банкетными столами. Требования к мебели и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Понятие сервировки. Предварительная и дополнительная сервировка. Сервировка стола тарелками. Сервировка стола приборами. Сервировка стола стеклянной посудой. Расстановка приборов со специями. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Формы и методы обслуживания гостей от: организации потребления продукции; способа ее потребления и доставки; степени участия персонала в обслуживании; использования средств механизации и автоматизации. Условия обслуживания банкетов на предприятиях общественного питания: 1.Наличие соответствующей материально-технической базы для выбранных форм и методов (планировка, состав, размеры и назначение помещений для потребителей, оснащение мебелью, оборудованием, посудой, бельем, инвентарем и т.д.); 2.Соответствие профессионального уровня персонала методам, формам и уровню обслуживания; 3.Наличие стандартов работы персонала в соответствии с профессиональными стандартами индустрии питания; 4.Предоставление определенного ассортимента блюд и напитков в соответствии с уровнем обслуживания. ГОСТ Р 53995-2010.</p>

2 9	Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием . Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы	Понятие самообслуживания. Понятие полного и частичного самообслуживания. Понятие банкета – фуршета. Основные характеристики и требования к банкету - фуршету. Понятие банкета-коктейля. Основные требования к организации и проведения банкета – коктейля. Понятие банкета – буфета. Основные характеристики и требования к банкету - буфету. Понятие банкета «шведский стол». Основные требования к организации и проведения банкета «шведский стол». Понятие дипломатического приема. Виды дипломатических приемов. Требования к организации дипломатического приема в зависимости от его вида
--------	---	--

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания.	2	—	№ 1	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	С,Т,К-з, Р (8-9 недели)	ПК-1 ПК-8

2	Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием . Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы	2	—	2	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	С,Т,К-3 (10 недель)	ПК-1 ПК-8
---	--	---	---	---	-------------------------	----------------------------	--------------

С – собеседование, Р- реферат, Т – тест, К-3 – кейс-задача.

4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1.	Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания.	2
2.	Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием .Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы	2
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания.	8-9 недели	30

2	Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием .Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы	10 недели	29,9
Итого			59,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

–

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5.04.17 № 301 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
ПК-1-готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Технологии гостиничной деятельности. Человек и его потребности. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.		Банкеты и приемы. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности. Государственная итоговая аттестация.
ПК-8 – готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Сервисная деятельность. Человек и его потребности.		Банкеты и приемы. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности. Технологическая практика. Преддипломная практика. Государственная итоговая аттестация.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5

ПК-1/ завершающий.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: формирование и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: Знания формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: Навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>	<p>Знать: технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: применять технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: Навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>	<p>Знать: современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: Навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>
ПК-8 / завершающий.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: применять оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Владеть: владеть оптимальными техноло-</p>	<p>Знать технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: применять оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Владеть: вла-</p>	<p>Знать: оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: применять оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>

		гическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	деть оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Владеть.: владеть оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
--	--	--	---	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания.	ПК-1 ПК-8	Лекции, практическое занятие №1, самостоятельная работа студентов	С,Т,К-з, Р	Задания к практическому занятию №1	Согласно таб. 7.1
2	Банкет с полным обслуживанием официантами	ПК-1 ПК-8	Лекции, практическое занятие 2, самостоя-	С,Т,К-з, Р	Задания к практичес-	Согласно таб. 7.1

	Банкет за столом с частичным обслуживанием . Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы.		ательная работа студентов		скому занятию №2	
--	--	--	---------------------------	--	------------------	--

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тема: «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса ресторанного бизнеса»

1.Выбрать правильный ответ:

Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

- а) увеличение доходов;
- б) улучшение имиджа ресторана;
- в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
- г) совершенствование стиля и дизайна.

2.Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. _____

_____ -это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

3.Установите соответствие:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в за-

	<p>ле.</p> <p>3. Изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.</p>
--	--

Кейс-задача

Для того чтобы узнать прогнозы на будущее не только рынка, но и самих рестораторов, в опросный лист был включен вопрос: «Что вы прогнозируете для своего бизнеса на ближайший год?». Ответы распределились следующим образом. 3% опрошенных респондентов ответили, что еще не приняли решения, останутся ли они в этом бизнесе; все остальные – продолжают деятельность в сфере общественного питания. Более того, 35% предполагают расширить свой бизнес, а 30% - сохранить его в прежнем объеме. Проанализируйте отношение к развитию ресторанного бизнеса участников ресторанного рынка.

Темы рефератов

1. Организация производства и обслуживания новогоднего банкета на 50 человек в ресторане «Престиж».
2. Организация производства и обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в ресторане «Престиж».
3. Организация производства и обслуживания новогоднего банкета на 200 человек в ресторане «Престиж».
4. Организация производства и обслуживания рождественского банкета на 50 человек в ресторане «Престиж».
5. Организация производства и обслуживания рождественского банкета на 80 человек в ресторане «Престиж».
6. Организация производства и обслуживания новогоднего банкета на 100 человек в ресторане «Быковский».
7. Организация производства и обслуживания банкета на 200 человек в ресторане «Быковский».
8. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 30-летнего юбилея на 50 человек в кафе «Быковский».
9. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 50-летнего юбилея на 100 человек в ресторане «Быковский».
10. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 60-летнего юбилея на 150 человек в ресторане «Быковский».

11. Организация производства и обслуживания банкета в ресторане «Соловьиная роща».
12. Организация производства и обслуживания банкета-фуршета участников конференции кооперации на 150 человек в ресторане «Соловьиная роща».
13. Организация производства и обслуживания банкета по случаю дня Победы на 50 человек в кафе «Соловьиная роща».
14. Организация производства и обслуживания банкета по случаю дня Победы на 150 человек в ресторане «Соловьиная роща».
15. Организация производства и обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Соловьиная роща».
16. Организация производства и обслуживания питания туристов из Италии на 30 человек в пиццерии «Соловьиная роща».
17. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в ресторане «Соловьиная роща».
18. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 10-летия фирмы на 50 человек в ресторане «Соловьиная роща».
19. Организация производства и кейтерингового обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек в ресторане «Соловьиная роща».
20. Организация производства и кейтерингового обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в ресторане «Соловьиная роща».

Вопросы для собеседования

1. Понятие банкета.
2. Историческое развитие банкетов.
3. Понятие услуги банкетного обслуживания.
4. Классификация банкетов. Официальные и неофициальные банкеты.
5. Рекламная кампания-поиск клиента (в содружестве с подразделением рекламы и маркетинга предприятия).
6. Работа с клиентом (которая также делится на несколько этапов).
7. Детальное планирование мероприятия.
8. Проведение мероприятия. Анализ проделанной работы.
9. Банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, бармен, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар.
10. Обязанности администратора.
11. Оформление книги учета заказа на проведение торжеств.
12. Построение и оформление меню банкета.
13. Сосредоточенная и рассредоточенная формы размещения гостей за банкетными столами.
14. Требования к мебели и технологии планировочного решения банкетных залов.
15. Требования к столовой посуде и приборам.
16. Понятие сервировки. Предварительная и дополнительная сервировка.
17. Сервировка стола тарелками.
18. Сервировка стола приборами.
19. Сервировка стола стеклянной посудой.
20. Расстановка приборов со специями.
21. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
22. Формы и методы обслуживания гостей от: организации потребления продукции; способа ее потребления и доставки; степени участия персонала в обслуживании; использования средств механизации и автоматизации.
23. Условия обслуживания банкетов на предприятиях общественного питания. 1. Наличие соответствующей материаль-

но-технической базы для выбранных форм и методов (планировка, состав, размеры и назначение помещений для потребителей, оснащение мебелью, оборудованием, посудой, бельем, инвентарем и т.д.); 2.Соответствие профессионального уровня персонала методам, формам и уровню обслуживания; 3.Наличие стандартов работы персонала в соответствии с профессиональными стандартами индустрии питания; 4.Предоставление определенного ассортимента блюд и напитков в соответствии с уровнем обслуживания. ГОСТ Р 53995-2010.

24.Понятие самообслуживания. Понятие полного и частичного самообслуживания.

25 Понятие банкета – фуршета. Основные характеристики и требования к банкету - фуршету.

26.Понятие банкета-коктейля. Основные требования к организации и проведения банкета – коктейля.

27. Понятие банкета – буфета. Основные характеристики и требования к банкету - буфету.

28.Понятие банкета «шведский стол». Основные требования к организации и проведения банкета «шведский стол».

29. Понятие дипломатического приема. Виды дипломатических приемов.

30.Требования к организации дипломатического приема в зависимости от его вида

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. зачет проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно - рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1 Возникновение банкетов Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы. Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Требования к столовой посуде и приборам. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах Стандарты обслуживания	5	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%		Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2 Банкет с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-буфет за столом. Банкет-прием «Шведский стол». Банкет-чай. Дипломатические приемы	5	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%		Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
СРС	14		12	
Итого	24		26	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
 - задание в открытой форме – 2 балла,
 - задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
 - задание на установление соответствия – 2 балла,
 - решение задачи – 6 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва :КноРус, 2014. - 168 с.
- 2.Кусков, А. С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

- 3.Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2009. - 637 с.
4. Коротеева, Н. Н. История гостиничного дела [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обуч. по направ. подготовки 43.03.02 "Туризм" и 43.03.03 "Гостиничное дело"] / Н. Н. Коротеева ; Юго-Зап. гос. ун-т, Кафедра истории и социально-культурного сервиса. - Курск :ЮЗГУ, 2016. - 111 с.
5. Лесник, А. Л. Гостиничный менеджмент : политика ценообразования и управления доходом [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Л. Лесник. - Санкт-Петербург :ИЦ "Интермедия", 2014. - 271 с
6. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс] : учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. - Режим доступа :<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099>

8.3 Перечень методических указаний

- 1.Банкеты и приемы[Электронный ресурс] : методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Курск, 2017. – 50 с. – Библиогр.: с. 50.
- 2.Самостоятельная работа [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев.-Курск, 2017.- 37с. - Библиогр.: с.37.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Журнал «Russian Journal of Management»;
 Журнал «Менеджмент в России и за рубежом»;
 Журнал «Бизнес, менеджмент и право».

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека: http://www.biblioclub.ru/shop/index.php?page=book_view&book_id=91069
2. <http://бизнес-учебники.рф/marketing-book/marketing-turistskih-uslug.html>
3. <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-exploit/hotel-economics/marketing/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины необходимо, чтобы в течении семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом, использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – зачету. Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Успешное усвоение учебной дисциплины предполагает активное творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем, не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины : конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- 1.Windows 7
- 2.Windows 10
- 3.DreamSparkPremium Electronic Software Delivery
- 4.Microsoft Office 2016
- 5.LibreOffice
- 6.OpenOffice
- 7.7zip
- 8.Abbyy FineReader 9
- 9.Kaspersky Endpoint Security Russian Edition
- 10.ESET NOD32

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL

PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6 (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер измене- ния	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основа- ние для измене- ния и подпись лица, прово- дившего измене- ния
	изменен- ных	замене- нных	аннулирован- ных	новых			

--	--	--	--	--	--	--	--

10. Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	2, 4, 5				3	01.08.2019	Техническое задание № 0 ППД - РМКС 01.08.2019 [подпись]