

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 05.09.2024 00:29:09

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Банкеты и приемы»**

**Цели преподавания дисциплины:** формирования у студентов практических навыков в сфере организации банкетно-ресторанного обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Задачи изучения дисциплины:** систематизация и углубление базовых знаний об особенностях организации обслуживания банкетов; повышение уровня практического владения навыками организации банкета за столом с полным и частичным обслуживанием официантами; формирование умений организации банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая; воспитание и формирование навыков застольного этикета; получение навыков организации деятельности персонала гостинично-ресторанного предприятия в сфере банкетов и приемов, в том числе с помощью использования наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц (ПК-2)

### **Разделы дисциплины:**

Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов. Особенности организации обслуживания приемов и банкетов. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Правила этикета за столом.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации  
*(наименование ф-та полностью)*

 О.Л. Ворошилова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Банкеты и приемы

*(наименование дисциплины)*

ОПОП ВО \_\_\_\_\_ 43.03.03 Гостиничное дело \_\_\_\_\_  
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*

форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

№ 1 «29» 08 2019 г. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы \_\_\_\_\_ Третьяк А.С.  
К.И.Н. (ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол №1 от 30.08.21  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» 08 2021 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол №1 от 29.08.22  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» 02 2021 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол №1 от 30.08.23  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 2 «25» 08 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

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

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Банкеты и приемы» является формирования у студентов практических навыков в сфере организации банкетно-ресторанного обслуживания на предприятиях общественного питания.

## 1.2 Задачи дисциплины

- систематизация и углубление базовых знаний об особенностях организации обслуживания банкетов;
- повышение уровня практического владения навыками организации банкета за столом с полным и частичным обслуживанием официантами;
- формирование умений организации банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая;
- воспитание и формирование навыков застольного этикета;
- получение навыков организации деятельности персонала гостинично-ресторанного предприятия в сфере банкетов и приемов, в том числе с помощью использования наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-2	Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников	<b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующие аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; основы организации,

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; 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.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности</p>
		ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p><b>Знать:</b> Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методику</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания, определять специфику трудовых ресурсов предприятия питания <b>Владеть:</b> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Банкеты и приемы» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

## **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 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	54
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0

Виды учебной работы	Всего, часов
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	61,85
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

#### 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	2	3
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов	Понятие банкета. Историческое развитие банкетов. Понятие услуги банкетного обслуживания. Классификация банкетов. Официальные и неофициальные банкеты. Персонал. Трудовые функции. Банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, бармен, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар. Нормативно-правовая документация в сфере кадровой политики. Использование наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Свадебный банкет. Банкет-чай. Фруктовый стол, пивной стол.
4	Банкеты и приемы без рассадки за столом	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты и приемы. Банкет коктейль-фуршет. Банкет фуршет-кофе. Банкет коктейль-фуршет-кофе.
5	Правила этикета за столом	Правила этикета и нормы поведения за столом. Форма



№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		одежды для торжественных мероприятий

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	10	—	№ 1	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-з (1-5)	ПК-2
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	8	—	№ 2	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-з (6-10)	ПК-2
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	6	—	№ 3	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-з (11-14)	ПК-2
4	Банкеты и примы без рассадки за столом	6	—	№ 4	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-з (15-16)	ПК-2
5	Правила этикета за столом	6	—	№ 5	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-з (17-18)	ПК-2

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 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	10
2.	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	8
3.	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	6
4.	Банкеты и примы без рассадки за столом	6
5.	Правила этикета за столом	6
Итого		36

## 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	1-5 недели	12
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	6-10 недели	14
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	11-14 недели	12
4	Банкеты и приемы без рассадки за столом	15-16 недели	12
5	Правила этикета за столом	17-18 недели	11,85
Итого			61,85

## 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 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов	Работа в малых группах	2
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	Дискуссия	2
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	Круглый стол	2
4	Банкеты и примы без рассадки за столом	Круглый стол	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, профессионально-трудовому, культурно-творческому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, культуры, экономики и производства, а также примеры гражданственности, гуманизма, творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов, круглые столы);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	Документирование управленческой деятельности	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе Деловая культура в ресторанном бизнесе Производственная организационно-управленческая практика	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях Производственная преддипломная практика

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / завершающий	<p>ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной дея-</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; применять современные технологии организации и проведения</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирова-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>тельности; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей.</p>	<p>банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности.</p>	<p>ние, коучинг; 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; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания, определять специфику трудовых ресурсов предприятия питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности; организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения техниче-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				ских и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг

### 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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ 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 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов Банкеты и приемы с рассадкой за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
2	Банкеты и примы без рассадки за столом Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 2	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	классификация банкетов					
3	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов Банкеты и приемы с рассадкой за столом Банкеты и примы без рассадки за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Правила этикета за столом Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2
5	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №5 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 5	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Тема: «Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов»

1. Выбрать правильный ответ:

Какой системы обслуживания банкетов не существует?

- А) французская система;
- Б) японская система;
- В) английская система;



Г) русская система.

2. Вставить пропущенное слово:

Услуга банкетного обслуживания – это \_\_\_\_\_.

3. Установите соответствие: Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Деловой (официальный) банкет;	А)	Одно из лучших мероприятий, во время которого коллектив может пообщаться в неформальной дружеской обстановке, насладиться блюдами, которые приготовит выездной ресторан;
2.	Деловой (рабочий) банкет;	Б)	Такое торжественное событие должно запомниться на всю жизнь, так как свершается только единожды;
3.	Корпоративный банкет;	В)	Нужно придерживаться особой формы поведения – нельзя вставать из-за стола, когда это не предусмотрено, и, тем более, нельзя уходить, если не окончена официальная часть;
4.	Свадебный банкет.	Г)	Допускается организация делового банкета в маленьком помещении, а время выбирается между совещаниями либо перед их окончанием. Иногда такие банкеты проводятся на открытом воздухе, приглашая выездной ресторан.

Кейс-задача

Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников.

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

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

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены 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.

### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

- А) горячая закуска;
- Б) холодная закуска;
- В) десерт;
- Г) второе горячее блюдо.

Задание в открытой форме:

Смешанный банкет – это \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности:

Напишите последовательность действий мытья посуды.

1) посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2) посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах; 3) посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств.

Задание на установление соответствия:

Соотнесите ресторанный посуду и способ её применения:

1	Глубокая десертная тарелка;	А)	Подача супов;
2	Бульонная чашка;	Б)	Подача холодных блюд и закусок;
3	Глубокая столовая тарелка;	В)	Подача бульонов, супов-пюре, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
4	Закусочная тарелка.	Г)	Подача десертных блюд со сладкими соусами.

Компетентностно-ориентированная задача:

Рассчитайте количество посетителей за час, если часы работы 12:00-13:00, оборачиваемость одного места в час 1, а средний процент загрузки торгового зала 30.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### 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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
<p><i>Практическое занятие № 1</i></p> <p>Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)</p>	4	Выполнил задания практи. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил задания практи. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
<p><i>Практическое занятие № 2</i></p> <p>Особенности организации обслуживания приемов и банкетов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)</p>	2	Выполнил задания практи. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практи. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
<p><i>Практическое занятие № 3</i></p> <p>Банкеты и приемы с рассадкой за столом</p>	2	Выполнил задания практи. занятия № 3,	4	Выполнил задания практи. занятия № 4,

<i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>		доля правильных ответов менее 50%		доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 4</i> Банкеты и примы без рассадки за столом <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 5</i> Правила этикета за столом <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

#### **8.1 Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для

бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 18.08.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

2. Рождественская, Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278> (дата обращения: 17.08.2019). – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – Текст : электронный.

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 18.08.2019). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный.

## 8.2 Дополнительная литература:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007> (дата обращения: 17.08.2019). – ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст : электронный.

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040> (дата обращения: 17.08.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-27707-2. – Текст : электронный.

3. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2015. – 735 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-238-01392-3. – Текст : электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Банкеты и приемы: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Курск, ЮЗГУ, 2017. – 60 с. - Текст: электронный.

2. Банкеты и приемы : методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обуче-

ния / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Е. Д. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 19 с. – Текст: электронный.

3. Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Курск, ЮЗГУ, 2017. – 40 с. – Текст: электронный.

#### **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](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**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Банкеты и приемы» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Банкеты и приемы» 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 «Банкеты и приемы» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), 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 готовят 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 презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Банкеты и приемы»: 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 «Банкеты и приемы» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Банкеты и приемы» – 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)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **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 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении



промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата*, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 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			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Банкеты и приемы  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*

форма обучения заочная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

№ 1 «29» 08 2019 г. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы \_\_\_\_\_  Третьяк А.С.

К.И.Н. (ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_  Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «21»

06 2021 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол № 09 от 21.08.21  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25»

06 2021 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол № 09 от 30.08.23  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «29»

марта 2019 г.), на заседании кафедры ИИКС, протокол № 09 от 30.08.29  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

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

### **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Банкеты и приемы» является формирования у студентов практических навыков в сфере организации банкетно-ресторанного обслуживания на предприятиях общественного питания.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- систематизация и углубление базовых знаний об особенностях организации обслуживания банкетов;
- повышение уровня практического владения навыками организации банкета за столом с полным и частичным обслуживанием официантами;
- формирование умений организации банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая;
- воспитание и формирование навыков застольного этикета;
- получение навыков организации деятельности персонала гостинично-ресторанного предприятия в сфере банкетов и приемов, в том числе с помощью использования наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-2	Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, го-	ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых	<b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующие аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостепри-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	стениц	сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>имства; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; 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.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности</p>
		ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p><b>Знать:</b> Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p><b>Уметь:</b> применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания, определять специфику трудовых ресурсов предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Банкеты и приемы» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе.

## 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 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	16
в том числе:	
лекции	6

Виды учебной работы	Всего, часов
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	118,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

#### 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	2	3
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов	Понятие банкета. Историческое развитие банкетов. Понятие услуги банкетного обслуживания. Классификация банкетов. Официальные и неофициальные банкеты. Персонал. Трудовые функции. Банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, бармен, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар. Нормативно-правовая документация в сфере кадровой политики. Использование наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного-ресторанного комплекса
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Свадебный банкет. Банкет-чай. Фруктовый стол, пивной стол.
4	Банкеты и примы без рассадки за столом	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты и приемы. Банкет коктейль-фуршет. Банкет фуршет-кофе. Банкет коктейль-фуршет-кофе.



№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
5	Правила этикета за столом	Правила этикета и нормы поведения за столом. Форма одежды для торжественных мероприятий

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости и (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	1	—	№ 1	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-3 (1-5)	ПК-2
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	2	—	№ 2	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-3 (6-10)	ПК-2
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	1	—	№ 3	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-3 (11-14)	ПК-2
4	Банкеты и примы без рассадки за столом	1	—	№ 4	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-3 (15-16)	ПК-2
5	Правила этикета за столом	1	—	№ 5	У-1,2,3,4 МУ-1,2	УО, Т,К-3 (17-18)	ПК-2

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 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	2
2.	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	2
3.	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	2
4.	Банкеты и примы без рассадки за столом	2
5.	Правила этикета за столом	2
Итого		10

### 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	1-5 недели	20
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	6-10 недели	20
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	11-14 недели	25
4	Банкеты и приемы без рассадки за столом	15-16 недели	25
5	Правила этикета за столом	17-18 недели	28,88
Итого			118,88

### 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 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов	Работа в малых группах	1
2	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	Дискуссия	1
3	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	Круглый стол	1
4	Банкеты и примы без рассадки за столом	Круглый стол	1
Итого:			4

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, профессионально-трудовому, культурно-творческому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, культуры, экономики и производства, а также примеры гражданственности, гуманизма, творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов, круглые столы);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	Документирование управленческой деятельности	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе Деловая культура в ресторанном бизнесе Производственная организационно-управленческая практика	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях Производственная преддипломная практика

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / завершающий	<p>ПК-2.1 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Использует наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной дея-</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг; применять современные технологии организации и проведения</p>	<p><b>Знать:</b> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания, в том числе регулирующее аспекты трудовых отношений на предприятии сферы гостеприимства; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц в сфере организации и проведения банкетов и приемов для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирова-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>тельности; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей.</p>	<p>банкетов и приемов для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности.</p>	<p>ние, коучинг; 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; применять методику оценки персонала при реализации банкетно-ресторанного обслуживания, определять специфику трудовых ресурсов предприятия питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с коллегами в процессе разработки, формирования и предоставления гостиничного продукта в части организации банкетов и приемов, соответствующего требованиям потребителей; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности; организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения техниче-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				ских и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг

### 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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ 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 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов Банкеты и приемы с рассадкой за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
2	Банкеты и примы без рассадки за столом Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 2	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	классификация банкетов					
3	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов Банкеты и приемы с рассадкой за столом Банкеты и примы без рассадки за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Правила этикета за столом Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов Особенности организации обслуживания приемов и банкетов	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2
5	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	ПК-2	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №5 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 5	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Тема: «Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов»

1. Выбрать правильный ответ:

Какой системы обслуживания банкетов не существует?

- А) французская система;
- Б) японская система;
- В) английская система;



Г) русская система.

2. Вставить пропущенное слово:

Услуга банкетного обслуживания – это \_\_\_\_\_.

3. Установите соответствие: Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Деловой (официальный) банкет;	А)	Одно из лучших мероприятий, во время которого коллектив может пообщаться в неформальной дружеской обстановке, насладиться блюдами, которые приготовит выездной ресторан;
2.	Деловой (рабочий) банкет;	Б)	Такое торжественное событие должно запомниться на всю жизнь, так как свершается только единожды;
3.	Корпоративный банкет;	В)	Нужно придерживаться особой формы поведения – нельзя вставать из-за стола, когда это не предусмотрено, и, тем более, нельзя уходить, если не окончена официальная часть;
4.	Свадебный банкет.	Г)	Допускается организация делового банкета в маленьком помещении, а время выбирается между совещаниями либо перед их окончанием. Иногда такие банкеты проводятся на открытом воздухе, приглашая выездной ресторан.

Кейс-задача

Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников.

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

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

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены 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.

### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

А) горячая закуска;

Б) холодная закуска;

В) десерт;

Г) второе горячее блюдо.

Задание в открытой форме:

Смешанный банкет – это \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности:

Напишите последовательность действий мытья посуды.

1) посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2) посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах; 3) посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств.

Задание на установление соответствия:

Соотнесите ресторанный посуду и способ её применения:

1	Глубокая десертная тарелка;	А)	Подача супов;
2	Бульонная чашка;	Б)	Подача холодных блюд и закусок;
3	Глубокая столовая тарелка;	В)	Подача бульонов, супов-пюре, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
4	Закусочная тарелка.	Г)	Подача десертных блюд со сладкими соусами.

Компетентностно-ориентированная задача:

Рассчитайте количество посетителей за час, если часы работы 12:00-13:00, оборачиваемость одного места в час 1, а средний процент загрузки торгового зала 30.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
<p><i>Практическое занятие № 1</i></p> <p>Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)</p>	4	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
<p><i>Практическое занятие № 2</i></p> <p>Особенности организации обслуживания приемов и банкетов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)</p>	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
<p><i>Практическое занятие № 3</i></p> <p>Банкеты и приемы с рассадкой за столом</p>	2	Выполнил задания практ. занятия № 3,	4	Выполнил задания практ. занятия № 4,

<i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>		доля правильных ответов менее 50%		доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 4</i> Банкеты и примы без рассадки за столом <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 5</i> Правила этикета за столом <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

#### **8.1 Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред.

А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 18.08.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

2. Рождественская, Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278> (дата обращения: 17.08.2019). – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – Текст : электронный.

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 18.08.2019). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный.

## 8.2 Дополнительная литература:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007> (дата обращения: 17.08.2019). – ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст : электронный.

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040> (дата обращения: 17.08.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-27707-2. – Текст : электронный.

3. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2015. – 735 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-238-01392-3. – Текст : электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

4. Банкеты и приемы: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Курск, ЮЗГУ, 2017. – 60 с. - Текст: электронный.

5. Банкеты и приемы : методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обуче-

ния / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Е. Д. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 19 с. – Текст: электронный.

6. Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Курск, ЮЗГУ, 2017. – 40 с. – Текст: электронный.

#### **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](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**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Банкеты и приемы» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Банкеты и приемы» 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 «Банкеты и приемы» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), 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 готовят 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 презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Банкеты и приемы»: 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 «Банкеты и приемы» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Банкеты и приемы» – 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)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **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 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении



промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата*, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 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			