

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

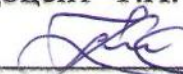
Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ. 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ В
РЕСТОРАНАХ**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

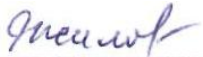
Семестр **8 (10)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Организация банкетов и приемов в ресторанах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации банкетов и приемов в ресторанах.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о банкетах и приемах;
- изучение современных методов и форм обслуживания потребителей на банкетах и приемах;
- изучение концептуальных основ организации трудовых процессов на банкетах и приемах в ресторанах;
- формирование понимания культуры профессиональной деятельности при обслуживании потребителей на банкетах и приемах.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Знать: методику планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания банкетов и приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных

		технологиях оказания услуги общественного питания	прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при организации банкетов и приемов Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация банкетов и приемов в ресторанах» является дисциплиной по выбору и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,25/45	0,33/12
лекции	20(4)*	4
практические занятия	20(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,75/27	1,67/60
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	22	55
Подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов.	2	-	2
2	Организация банкетной службы ресторанов	2	2	4
3	Подготовка к проведению банкетного мероприятия	4(2)*	2	4
4	Технологии и организация банкетов различных видов	8(2)*	10	6
5	Дипломатические приемы	2	4*	4
6	Кейтеринг- обслуживание банкетов	2	2	2
Итого по дисциплине		20(4)*	20(4)*	22

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов.	0,5	-	3
2	Организация банкетной службы ресторанов	0,5	-	6
3	Подготовка к проведению банкетного мероприятия	0,5	-	10
4	Технологии и организация банкетов различных видов	1,5	6(2)*	16
5	Дипломатические приемы	0,5	-	10
6	Кейтеринг- обслуживание банкетов	0,5	-	10
Итого по дисциплине		4	6(2)*	55

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Возникновение банкетов. Виды и классификация банкетов.	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Возникновение банкетов. Виды и классификация банкетов. Историческое развитие банкетов. Виды и классификация банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг.	2	0.5
2	Организация банкетной службы ресторанов	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Организация банкетной службы ресторанов Цели, задачи и структура банкетной службы. Персонал банкетной службы: банкетный менеджер, метрдотель, менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, фумилье, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, буфетчик севрис-бара кассир, швейцар.	2	0.5
3.	Подготовка к проведению банкетного мероприятия	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Прием и оформление заказа. Мебель и технологии планировочного решения банкетных залов. Обязанности администратора. Построение и оформление меню банкета. Требования к мебели и технологии планировочного решения банкетных залов.	2	-
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Требования к столовой	2	0.5

		<p>посуде, приборам и белью. Технология сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах.</p> <p>Требования к столовой посуде и приборам. Столовый текстиль. Понятие сервировки. Техника и технологии процесса сервировки банкетного стола. Формы и методы обслуживания на банкетах. Стандарты обслуживания.</p>		
4.	Технологии и организация банкетов различных видов	<p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Банкет с полным обслуживанием официантами. Характеристика банкета. Подготовка к обслуживанию банкета: правила и способы расстановки столов. Особенности составления меню и правила сервировки стола, схема размещения гостей за столами, кувертные карточки.</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Характеристика банкета. Поводы проведения банкета. Подбор столовой посуды и приборов. Подготовка к обслуживанию банкета: расстановка столов, сервировка столов, особенности составления меню. Обслуживание банкета.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Свадебный банкет. Банкеты по поводу юбилейных и праздничных дат.</p> <p>Свадебный банкет. Банкеты по поводу юбилейных и праздничных дат. Характеристика банкетов. Поводы проведения банкетов. Подбор столовой посуды и приборов. Подготовка к обслуживанию банкетов: расстановка столов, сервировка столов, особенности составления меню. Обслуживание банкетов.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты.</p> <p>Банкет-фуршет. Характеристика и особенности проведения банкета. Подбор и расчет столовой посуды, приборов, столового белья. Поводы и время проведения банкета. Особенности ассортимента блюд, напитков и закусок для банкета - фуршет. Подготовка к обслуживанию банкета. Обслуживание банкета: встреча гостей, особенности подачи блюд и напитков, техника и схема работы официантов.</p> <p>Банкет-коктейль. Характеристика, поводы проведения, отличительные черты банкет-коктейль. Особенности ассортимента блюд, закусок и напитков. Подготовка к обслуживанию. Обслуживание банкета: правила подачи блюд и</p>	2	0,5
			2	-
			2	0,5

		напитков, техника работы официантов. Характеристика комбинированных банкетов: коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. Особенности, порядок подготовки, обслуживание. ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Банкет–буфет за столом. Банкет – прием «Шведский стол». Банкет-чай. Понятие банкета-буфета. Основные характеристики и требования к банкету-буфету. Понятие банкета «Шведский стол». Основные требования к организации и проведению банкета «Шведский стол».	2	0.5
5.	Дипломатические приемы	ЛЕКЦИЯ №9 Тема: Виды дипломатических приемов. Особенности организации дипломатических приемов, в зависимости от вида. Виды дипломатических приемов. Особенности организации дипломатических приемов, в зависимости от вида. Этикет участника приема	2	0.5
6.	Кейтеринг-обслуживание банкетов	ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Кейтеринг- обслуживание банкетов Виды кейтеринг-обслуживания. Требования к оборудованию кейтеринг-обслуживания. Особенности производства кулинарной продукции и формирования меню. Методы кейтеринг-обслуживания.	2	0.5
		Итого по дисциплине	20(4)*	4

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
2	Организация банкетной службы ресторанов	Практическое занятие №1 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
3	Подготовка к проведению банкетного мероприятия	Практическое занятие №2 Техника и технологии процесса сервировки банкетного стола	2	-
4	Технологии и организация банкетов различных видов	Практическое занятие №3 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2
		Практическое занятие №4 Банкет-фуршет.	4	2
		Практическое занятие №5 Тематический банкет	4	-
5	Дипломатические приемы	Практическое занятие № 6 Банкет по протоколу	4*	2*

6	Кейтеринг- обслуживание банкетов	Практическое занятие № 7 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
	Итого:		20(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация банкетов и приемов в ресторанах» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно - методической документацией по данной дисциплине разработано для внутривузовского пользования учебное пособие:

Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Банкеты и приемы» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2019 - режим доступа: <http://biblioclub.ru>

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 27(60) часов, из них 22(55) часа выделяет самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 часов по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма контроля
1	Историческое развитие банкетов.	2(3)	2,3,11	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
2	Квалификационные характеристики персонала банкетной службы: повар,	4 (6)	1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12	Подготовка к балльно-

	занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, буфетчик севрис-бара, кассир, швейцар.			рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
3	Требования к столовой посуде и приборам. Столовый текстиль.	4(10)	1,2,3,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
4	1.Характеристика комбинированных банкетов: коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. Особенности, порядок подготовки, обслуживание. 2.Банкеты по поводу юбилейных и праздничных дат.	6(16)	1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
5	Этикет участника приема.	4 (10)	1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
6	Требования к оборудованию кейтеринг-обслуживания.	2(10)	1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
Итого		22 (55)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов.	УК-2, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Организация банкетной службы ресторанов	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
	Подготовка к проведению банкетного мероприятия	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
	Технологии и организация банкетов различных видов (2 часа)	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
2.	Технологии и организация банкетов различных видов	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые

	Дипломатические приемы	УК-2, ПК-3, ПК-4	контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Кейтеринг- обслуживание банкетов	УК-2, ПК-2 , ПК-3, ПК-4	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятий, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащий оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критерием оценки индикатора достижения компетенций является уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов– студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Организация банкетов и приемов в ресторанах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции **УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-2	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-2	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-3	Б1. О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4

	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03. Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1. О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого

студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-2_{ук-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.	Знать: методику планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Не знает методику планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Частично знаком с методикой планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Достаточно владеет знаниям о методике планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	В полной мере владеет методикой планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов
	Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов	Не обладает умениями в рамках компетенции определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов	Частично обладает умениями определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов	Умеет хорошо определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов	В полной мере умеет определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов
	Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Не владеет навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Не в полной мере владеет навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Способен обеспечить на достаточном уровне планирование необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов	Владеет на высоком уровне навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов

ИД-1пк-2 Организует контроль за выполнением сотрудникам и стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания банкетов и приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Не знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания банкетов приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Частично знаком со стандартами, регламентами и инструкциями по процессам обслуживания банкетов приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Достаточно владеет знаниям о стандартах, регламентах и инструкциях по процессам обслуживания банкетов приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Отлично знает о стандартах, регламентах и инструкциях по процессам обслуживания банкетов приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Не умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Частично умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Хорошо умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	В полной мере может осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания
	Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Не владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Частично навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Хорошо владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания	Отлично владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания

ИД-3_{пк-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Не знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Частично знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Знает на достаточно хорошем уровне современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	На высоком уровне знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов
	Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Не умеет анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Не в полной мере умеет анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	На высоком уровне умеет анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов
	Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Не владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Знаком с некоторыми методами сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	Достаточно владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов	На высоком уровне владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов
ИД-2_{пк-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Не знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Частично знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Знает на достаточно хорошем уровне современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	На высоком уровне знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства
	Уметь: применять способы организации производства и	Не умеет применять способы организации производства и	Не в полной мере умеет применять способы организации	На достаточно хорошем уровне умеет применять способы	На высоком уровне умеет применять способы организации

[illegible]

			приемов	банкетов и приемов	приемов
	Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов	Не владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов	Не в полной мере владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов	Достаточно владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов	На высоком уровне владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{ук-2}, ИД-2_{ук-2}, ИД-1_{пк-2}, ИД-2_{пк-2}, ИД-3_{пк-2}, ИД-3_{пк-3}, ИД-1_{пк-4}, ИД-2_{пк-4}, ИД-3_{пк-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Курсовые работы не предусмотрены

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Сомелье – это работник ресторана, ответственный за подачу напитков, а также

 1. обслуживающий гостей за барной стойкой
 - 2. дающий советы гостям по выбору вин и напитков в зале**
 3. наблюдающий за работой официантов в зале
2. Сервировка стола означает следующее:
 - 1. Правильное размещение на столе предметов сервировки**
 2. Правильное пользование предметами сервировки во время еды
 3. Произвольное размещение предметов сервировки стола
3. Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе _____
 - 1. Накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами**
 2. Накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток
 3. Накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами
4. Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?
 1. Закусочные нож и вилка
 - 2. Столовые нож и вилка**
 3. Рыбные нож и вилка
5. Французский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:
 1. в индивидуальной посуде каждому гостю
 - 2. в обнос, т.е. перекладывание официантом (или самим гостем) в индивидуальную тарелку гостя порции банкетного блюда**
 3. выставление на стол приготовленных в целом виде блюд с приборами для перекладывания
 4. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей
6. Русский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:
 1. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей
 - 2. размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекладывания**
 3. в обнос на многопорционном блюде
 4. в индивидуальной посуде каждому гостю

7. Английский метод подачи блюд предполагает следующее:
1. размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекладывания
 - 2. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у потребителей**
 3. в обнос в многопорционном блюде
 4. в индивидуальной посуде каждому гостю
8. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю _____ от него
1. слева
 - 2. справа**
 3. с любой стороны
9. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю _____ от него
- 1. слева**
 2. справа
 3. с любой стороны
10. Банкет, во время проведения которого гости сидят, - это
1. Банкет-фуршет
 - 2. Банкет за столом с полным или частичным обслуживанием официантами**
 3. Банкет-фуршет-коктейль
 4. Банкет-коктейль
11. Банкет, во время проведения которого гости едят и пьют стоя, - это
- 1. Банкет-фуршет**
 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
 - 4. Банкет-коктейль**
12. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится
- 1. по официальному поводу**
 2. по любому поводу
13. В сервировке фуршетного стола закусочные приборы обязательны?
- 1. да**
 2. нет

•
•
•
•

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ой рейтинг контроль

1. Что входит в обязанности банкетной службы ресторана?
2. Какие задачи выполняет банкетная служба ресторана?
3. В чем суть рекламной кампании банкетных возможностей ресторана?
4. Какие детали следует проработать на этапе планирования банкетного мероприятия?
5. Кто возглавляет банкетную службу в ресторане?

6. Какой нормативный документ регламентирует требования к обслуживающему персоналу предприятий питания?
7. Назовите состав обслуживающего персонала банкетной службы ресторана.
8. Перечислите основные профессиональные обязанности банкетного менеджера.
9. Определите разницу в функциях менеджера зала и менеджера по персоналу.
10. Каковы обязанности бар-менеджера?
11. Какая роль отводится сомелье в работе банкетной службы ресторана?
12. Чем обязанности хостес отличаются от обязанностей менеджера зала?
13. Как называют профессионала банкетной службы, работающего с кофе и кофейными напитками?
14. Где и когда востребован на банкетном мероприятии буфетчик сервис-бара?
15. Кем осуществляется прием заказа на банкетное обслуживание?
16. Какие вопросы должны быть уточнены при оформлении заказа на банкетное обслуживание в первую очередь?
17. Как оформляется заказ на банкетное обслуживание?
18. Назовите основные виды мебели банкетных залов ресторанов.
19. По каким критериям осуществляют подбор мебели банкетных залов?
20. Перечислите требования к материалам изготовления банкетной мебели?
21. Какие требования предъявляют к помещениям для организации банкетного обслуживания?
22. Как рассчитать площадь банкетного зала?
23. Какие вспомогательные помещения следует предусмотреть при организации банкетного зала для выездного банкетного обслуживания?
24. Назовите классические параметры банкетного стола.
25. С какой целью используют серванты официантов в банкетном зале ресторана?
26. С учетом каких показателей выбирается определенная форма банкетного стола?
27. Какие преимущества имеет конфигурация банкетного стола в форме «Елочки»?
28. Как на форме банкетного стола может отразиться площадь и конфигурация помещения?
29. Какой недостаток имеет форма установки банкетных столов «торпедами»?
30. Какую форму установки банкетного стола называют «открытой»?
31. Назовите размеры основных и вспомогательных проходов при проектировании внутреннего пространства банкетного зала?
32. Какие виды материалов используются для изготовления столового текстиля?
33. Какими характеристиками должен обладать профессиональный столовый текстиль?

34. Перечислите искусственные материалы для изготовления столового белья.
35. В чем преимущества и недостатки натуральных тканей для изготовления столового белья?
36. Когда и как используется бумажный текстиль?
37. Чем руководствуются, выбирая цвет столового белья для банкетного обслуживания?
38. Какую функцию выполняет мольтон в сервировке стола?
39. Каким образом фиксируется мольтон на банкетном столе?
40. Какой вид столового белья называется напероном?
41. Какие размеры должен иметь наперон по отношению к основной скатерти?
42. Как правильно рассчитать размеры и выбрать форму основной скатерти и наперона?
43. Назовите наиболее употребляемые при сервировке размеры столовых салфеток?
44. Как правильно организовать хранение столового текстиля в ресторане?
45. С какой целью производят полировку столовой посуды и приборов перед сервировкой стола?
45. Перечислить последовательность технологических операций по сервировке банкетного стола.
46. В какой последовательности сервируют стол столовым бельем?
47. Как подготовить мольтон, скатерть и наперон для сервировки стола?
48. Назвать рекомендуемые параметры свисания скатерти и мольтона с края банкетного стола?
49. На каком расстоянии от края банкетного стола размещают первую тарелку?
50. Какие тарелки используются при сервировке банкетного стола?
51. Какие позиции при сервировке стола может занимать пирожковая тарелка?
52. Какие виды столовых приборов и в какой последовательности укладывают при сервировке справа от центральной тарелки?
53. Какие виды столовых приборов и в какой последовательности укладывают при сервировке слева от центральной тарелки?
54. Какие столовые приборы укладывают при сервировке за центральной тарелкой?
55. Назовите месторасположение рыбной вилки на сервированном столе.
56. Какие способы размещения ножа для масла используют при сервировке банкетного стола?
57. Как определить место первой рюмки при сервировке банкетного стола?
58. Сколько и какие рюмки устанавливаются на стол для банкета (приема) с полным обслуживанием?

59. Какая рюмка традиционно устанавливается при сервировке на банкетный стол?
60. Как следует понимать принцип «органных труб», рекомендуемый для сервировки банкетного стола рюмками?
61. Где можно размещать салфетку на сервированном столе?
62. Где на банкетном столе размещают приборы для специй?
63. От чего зависит выбор формы и метода обслуживания гостей на банкетах?
64. Какие условия предприятия обеспечивают качество банкетного обслуживания?
65. Какие формы обслуживания могут использоваться на банкетном мероприятии?
66. Чем отличается процесс полного обслуживания официантами от частичного?
67. На каких банкетных мероприятиях используется частичное самообслуживание гостей?
68. Какие формы обслуживания гостей относят к комбинированным?
69. Чем форма обслуживания отличается от метода обслуживания?
70. Какие методы обслуживания используются на предприятиях питания?
71. Как осуществляется обслуживание гостей по французскому методу?
72. Какой метод обслуживания гостей предполагает использование приставного столика?
73. Чем отличаются русский и американский методы обслуживания потребителей?
74. Какую роль играют стандарты в процессе обслуживания гостей ресторана?
75. Какие параметры процесса обслуживания могут быть стандартизированы?
76. Кто занимается разработкой стандартов обслуживания в ресторане?
77. Какие функции выполняют стандарты по отношению к сотрудникам ресторана?
78. Что может являться инструментом контроля выполнения стандартов?

2 - ой рейтинг контроль

1. Какой вид банкета чаще используют для проведения свадебного мероприятия?
2. Какие условия свадебного банкетного мероприятия метрдотель обязан обсудить с заказчиком?
3. Какие требования предъявляют к геометрии банкетного пространства?
4. Назовите наиболее удачные формы расстановки банкетных столов для данного вида банкета?
5. Какие нормы длины стола на одного участника используются на данном банкете?
6. Какие приемы сервировки используют, чтобы выделить места молодоженов?
7. Какая посуда и приборы участвуют в сервировке банкетного стола?
8. Как следует распорядиться цветами и подарками, которые приносят гости?
9. Чем отличается меню свадебного банкета от других банкетных меню?
10. Какую услугу следует предусмотреть в аванзале ресторана при встрече гостей?

11. Назовите обязанности официантов в процессе обслуживания свадебного банкета.
12. Какую норму по количеству гостей рекомендуется использовать для расчета официантов для свадебного банкета?
13. Как организуется на свадебном банкете подача торта? Каковы действия персонала при обслуживании гостей горячими напитками и тортом?
14. Какую услугу на свадебном банкете называют welcome drink ?
15. В чьи обязанности входит подготовка развлекательных мероприятий для свадебного банкета?
16. Какие дополнительные услуги может получить заказчик при организации свадебного банкета на выезде, посредством кейтеринговых компаний?
17. По какой форме банкетного обслуживания чаще всего проводят новогодний банкет?
18. Чем новогодний банкет отличается от любого другого банкета за столом?
19. Какие требования предъявляются к оформлению интерьера банкетного зала?
20. Существуют ли особые требования к формированию меню новогоднего банкета?
21. Какова продолжительность новогоднего банкета?
22. Какая посуда и приборы используются при сервировке новогоднего стола?
23. Как рекомендуют сервировать место юбиляра за столом?
24. Столы какой формы используют для банкета по случаю дня рождения?
25. С какой целью при сервировке банкетного детского стола используют игрушки?
26. Какие требования предъявляются к столовому белью для обслуживания детских мероприятий?
27. По какому поводу и при каких обстоятельствах рекомендуют банкет-фуршет?
28. Каким образом особенности банкета-фуршет связаны с его названием?
29. В чем преимущества банкета-фуршет по сравнению с другими формами банкетного обслуживания?
30. Как формируется меню банкета-фуршет? Какие блюда составляют его ассортимент?
31. Как рассчитать необходимую площадь банкетного пространства?
32. Чем банкетный фуршетный стол отличается от обычного обеденного?
33. Как можно использовать обеденные столы в случае отсутствия банкетных фуршетных столов?
34. Как определить общую длину банкетного фуршетного стола?
35. Как правильно сервировать фуршетный стол столовым бельем?
36. Какие формы банкетного стола можно использовать на банкете-фуршет?
37. Чем следует руководствоваться при выборе формы банкетного фуршетного стола?
38. Какие виды столовой посуды и приборов используют на фуршете?

39. Как правильно сервировать зону тарелок и приборов на банкетном столе?
40. Какие виды рюмок используют при сервировке фуршетного стола?
41. Перечислите варианты установки рюмок на фуршетном столе.
42. Как должны чередоваться рюмки различного назначения в каждом из вариантов установки на стол?
43. Как рассчитать необходимое количество тарелок для банкета-фуршет?
44. Почему количество вилок для использования на банкете в 1,5– 2 раза превышает количество гостей?
45. Почему количество закусочных ножей на банкетном столе в 2 раза меньше закусочных вилок?
46. Для каких целей в банкетном зале устанавливают вспомогательные столы?
47. Какие формы обслуживания используются на банкете-фуршет?
48. Как рассчитать количество персонала для фуршетного обслуживания?
49. С чего начинается процесс обслуживания в банкетном зале?
50. Как осуществляют подачу горячих закусок?
51. В чем сервируют и как подают сладкие блюда на банкете-фуршет?
52. В какой момент времени банкетного обслуживания и как подают шампанское?
53. Почему при обслуживании большого количества гостей рекомендуют «алкогольное» предложение выносить из состава банкетного фуршетного стола?
54. Как правильно сервировать подачу алкоголя в импровизированном баре?
55. Какие варианты подачи кофе можно использовать на банкете-фуршет?
56. Перечислите последовательно операции по уборке банкетного фуршетного стола.
57. Почему банкет-коктейль носит такое название?
58. В чем принципиальные отличия от банкета-коктейль от банкета-фуршет?
59. Какие выделяют виды проведения банкета-коктейль?
60. Почему продолжительность банкета-коктейль ограничивается 1,5–2 часами?
61. Какие требования предъявляют к организации помещений для проведения банкета-коктейль с целью отдыха?
62. Что составляет ассортимент блюд банкета-коктейль?
63. Какая столовая посуда и приборы используются гостями для потребления блюд и закусок на банкете-коктейль?
64. Какая мебель и как устанавливается на банкетной площадке?
65. Назовите особенности использования столового белья на банкете-коктейль.
66. Как рассчитать количество рюмок и бокалов, необходимых в процессе обслуживания

гостей на банкете-коктейль?

67. Какие формы обслуживания применяются на банкете-коктейль?
68. С какой целью организуется подсобное помещение при подготовке к проведению банкета-коктейль?
69. Назовите последовательность подачи блюд, принятую на банкете-коктейль.
70. С чего начинается процесс обслуживания на банкете-коктейль?
71. Как определить потребность в обслуживающем персонале для банкета-коктейль?
72. Как правильно оформить поднос с закусками для выноса в банкетный зал?
73. Что должно быть предусмотрено в банкетном зале для сбора использованной посуды?
74. Кто осуществляет общее руководство процессом обслуживания на банкете-коктейль?
75. Для каких целей выделяют два смежных (или находящихся напротив) банкетных залов при форме обслуживания гостей «коктейль-фуршет»?
76. Почему вместимость двух банкетных залов банкета коктейль-фуршет должна быть одинаковой?
77. Сколько времени затрачивается в среднем для проведения банкетного обслуживания по форме «коктейль-фуршет»?
78. Какую услугу предлагают гостям в первом зале на банкете коктейль-фуршет?
79. Как называют банкет, где кроме коктейлей подают и небольшой ассортимент холодных закусок
80. При каких условиях можно рекомендовать использование банкета-буфета?
81. Какие виды банкета-буфета выделяют в зависимости от состава меню?
82. Какие требования предъявляют к организации банкетного пространства?
83. Какая форма приема пищи используется на банкете-буфете?
84. Перечислите основной ассортимент блюд банкета-буфет?
85. Какие предметы сервировки используются на обеденных столах?
86. С какой целью рекомендуют организовать аванзал перед основным банкетным залом?
87. Какова роль персонала в процессе обслуживания гостей блюдами и напитками?
88. При каких обстоятельствах можно предложить заказчику использовать форму банкета «шведский стол»?
89. Почему данная форма обслуживания банкетов получила такое название?
90. К какому виду банкетов относится шведский стол по способу организации приема пищи?
91. В чем преимущества банкета «шведский стол» перед другими видами банкетного обслуживания?

92. Какие требования предъявляют к помещению для организации банкета «шведский стол»?
93. Какие виды торгово-технологического оборудования используют для формирования банкетного стола (буфетной линии)?
94. Каким образом поддерживается температура подачи банкетных блюд в течение времени банкетного обслуживания?
95. Какие группы блюд возможно включать в банкетное меню шведского стола?
96. Каким образом решается вопрос очередей к банкетному столу в банкетном зале?
97. Какую форму реализации алкогольных и безалкогольных напитков рекомендуют использовать при обслуживании гостей на приеме «шведский стол»?
98. Какая посуда и приборы используются в сервировке банкетного шведского стола, и где их следует разместить?
99. Используется ли столовое белье при оформлении банкетной линии шведского стола?
100. Как сервируют отдельные столики для гостей в банкетном зале?
101. С чего начинается процесс обслуживания гостей на приеме «шведский стол»?
102. Какие операции выполняет обслуживающий персонал в процессе банкетного обслуживания?
103. С какой целью для обслуживания на шведских линиях приглашают поваров?
104. Какую информацию содержат указательные таблички на шведской линии?
105. Когда кейтеринговые компании используют форму банкетного обслуживания «шведский стол»?
106. Какой норматив рекомендуется использовать по расчету обслуживающего персонала для банкета по форме шведского стола?
107. Какие шаги должна предпринять кейтеринговая компания для обеспечения проведения банкетного мероприятия на высоком профессиональном уровне?
108. По какому поводу можно рекомендовать использование банкет-чай?
109. К какому виду банкетов относится банкет-чай по способу организации приема пищи?
110. К какому виду банкетов относится банкет-чай по способу обслуживания?
111. Почему банкет-чай носит такое название?
112. В какой период времени дня и как долго проводится данный банкет?
113. Какие блюда и напитки можно включать с меню банкета-чай?
114. Используются ли алкогольные напитки на банкете-чай?
115. Столы каких форм рекомендуют использовать на данном банкете и почему?

116. Чем отличается столовое белье банкета-чай от белья банкетов классических форм?
117. Какие виды столовой посуды используются в сервировке стола на банкете-чай?
118. В каких случаях в сервировке банкетного стола используют самовар?
119. Какова роль хозяйки приема в процессе обслуживания?
120. Предложите схему индивидуальной сервировки на банкете-чай.
121. Можно ли организовать банкет-чай по форме фуршетного стола?
122. Какой норматив рекомендуется использовать по расчету обслуживающего персонала для банкета-чай?
123. По какой форме банкетного обслуживания проводят приемы и банкеты по протоколу?
124. Где и когда используется данный вид банкетного обслуживания?
125. Как классифицируют банкеты по протоколу по времени проведения?
126. Какие виды дипломатических приемов считаются наиболее почетными?
127. В какое время проводят приемы «завтрак», «обед», «ужин»?
128. В чем отличия обслуживания официальных приемов от неофициальных?
129. В чем особенности формирования меню для банкета-приема?
130. Как формируется план-схема рассадки гостей на банкетах приемах?
131. Как распределяются места за банкетным столом по степени важности?
132. С чего начинается процесс обслуживания гостей, сидящих за банкетным столом?
133. Какова роль метрдотеля в процессе обслуживания банкета-приема?
134. Как должен вести себя персонал в момент произнесения тостов и речей?
135. Где и когда используются формы приема «Бокал вина» и «Бокал шампанского»?
136. Назовите перечень угощений, предлагаемых гостям на приеме «Бокал вина».
137. Чем отличаются приемы «Бокал вина» от приема «Бокал шампанского»?

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Понятие банкета. Историческое развитие банкетов.
2. Понятие услуги банкетного обслуживания.
3. Виды и классификация банкетов.
4. Цели, задачи и структура банкетной службы.
5. Персонал банкетной службы
6. Обязанности администратора.
7. Построение и оформление меню банкета.
8. Требования к мебели и технологии планировочного решения банкетных залов.

9. Требования к столовой посуде и приборам.
10. Столовый текстиль.
11. Техника и технологии процесса сервировки банкетного стола.
12. Формы и методы обслуживания на банкетах.
13. Стандарты обслуживания.
14. Банкет с полным обслуживанием официантами
15. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
16. Свадебный банкет.
17. Банкеты по поводу юбилейных и праздничных дат.
18. Банкет-фуршет.
19. Банкет-коктейль.
20. Характеристика комбинированных банкетов. Особенности, порядок подготовки, обслуживание.
21. Банкет–буфет за столом.
22. Банкет – прием «Шведский стол».
23. Банкет-чай.
24. Виды дипломатических приемов.
25. Особенности организации дипломатических приемов, в зависимости от вида.
26. Организация официального дипломатического приема.
27. Организация официального делового приема.
28. Этикет участника приема.
29. Виды кейтеринг-обслуживания.
30. Требования к оборудованию кейтеринг-обслуживания.
31. Особенности производства кулинарной продукции и формирования меню.
32. Методы кейтеринг-обслуживания

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

2. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936>

4. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. — 90 с. -RL: <https://biblioclub.ru>.

5. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832>

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9 е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Дополнительная литература:

7. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170471>

8. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

9. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;

10. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

11. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Банкеты и приемы» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2019 - режим доступа: <http://biblioclub.ru>

12. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44Ф3 от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям.

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация банкетов и приемов в ресторанах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

• Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.
		Учебная аудитория 309	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Проведение занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 306 Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 21, серванты для посуды – 2 шт., доскамеловая. Основное оборудование: Стол: круглый – 1 шт., квадратный – 1 шт., овальный – 1 шт., шестигранный – 1 шт., прямоугольный – 2 шт. Скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячие блюда), униформа для официантов, ручки, полотенца. Столовые и десертные ложки, вилки, ножи. Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, штопоры, открывалки, щипцы, набор барменский, ложка для абсента, нож барменский для томатов, триммер, набор сомелье, крюшонный набор, турка. Столовая посуда: металлическая (икорница, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, ведро для льда, подносы, вазы-супницы, тренога, баранчик, блюда овальные, круглые,

			<p>менажницы); фарфоровая (тарелки, чашки с блюдами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы); пластмассовая.</p> <p>Барное стекло: бокалы (для вина, бренди, флуте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные); стаканы; рюмки; стопки; фужеры; кружки; кувшины; графины.</p> <p>Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, фондю, подносы, папки для счетов и меню, кольца для салфеток, соусницы, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина.</p> <p>Кухонный инвентарь: налитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлаги, противни, миски, венчики, шумовка, половники.</p> <p>Украшения для коктейлей: мешалки, шпатель, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи.</p> <p>Электрооборудование: блендеры, миксеры.</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.</p> <p>Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.</p> <p>Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>