Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ СОБЫТИЙНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

1. Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе» является формирование у студентов представления о технике и технологии банкетного и фуршетного обслуживания .

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков банкетного и фуршетного обслуживания ;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9. Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения

реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения			
ПК-10. Способен ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК-10.1. Знать основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации. ПК 10.2. Уметь ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК 10.3. Владеть навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения	ОР-7 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-8 ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-9 навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации			

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

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
7	2	72	12	20	-	40	зачет
Итого:	2	72	12	20	-	40	зачет

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

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
7 семестр				
Виды банкетов Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета.	2	2		4
Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	2	2		4
Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.	4	8		16
Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета	4	8		16
ИТОГО 7 семестр:	12	20		40

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (7 семестр)

Раздел 1. Виды банкетов Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение

банкета.
Классификация банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 2. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 3. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.
Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Раздел 4. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.
Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (7 семестр)

1. Организация обслуживания на п. о.п. Основные задачи. Классификация методов и форм обслуживания.
2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
3. Торговые помещения для обслуживания потребителей. Виды, назначения, характеристика.
4. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика.
5. Современный интерьер залов. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.
6. Характеристика буфетов (основного, кофейного), хлеборезки.
7. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели.
8. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования, предъявляемые к посуде.
9. Столовое белье. Классификация, предъявляемые требования, назначение. Маркировка столового белья.
10. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
11. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Требования к форме, рисунку и цвету посуды.
12. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Уход за металлической посудой.
13. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
14. Деревянная и пластмассовая посуда, приборы: виды, назначение. Ассортимент посуды одноразового пользования.
15. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели.
16. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов.
17. Накрытие столов скатертями и их замена. Основные приемы складывания полотняных салфеток.
18. Сервировка и оформление столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.
19. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.
20. Средства информации: меню, прейскурант, карта вин и т. д. Виды, назначения. Требования,предъявляемые к составлению меню.
21. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания.
22. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства (требования к оформлению и температуре подаче блюд).
23. Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд: в обнос (французский) с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский).
24. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов, порядок замены использованной посуды и приборов.
25. Правила подачи горячих закусок. Подбор столовой посуды и приборов.
26. Подбор посуды и правила подачи супов (национальные супы, бульоны, суп-пюре, заправочные
супы, холодные, сладкие супы).
27. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи. Уборка со стола использованной посуды.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения. ОР-7.Знает основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-8. Умеет ориентироваться в
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **зачет** ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам	

		основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-9. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

1. Классификация форм и методов обслуживания (самообслуживание, с частичным и полным обслуживанием официантами, комбинированный, бригадный и индивидуальный).
2. Правила оказания услуг.
3. Показатели культуры обслуживания.
4. Основные элементы обслуживания (встреча и размещение гостей, приём и оформление заказа, передача заказа на производво).
5. Основные методы подачи блюд в ресторане (Английский, Русский, Французский, Европейский, Gueridon)
6. Правила подачи продукции сервис бара, в том числе сигарет и сигар.
7. Правила подачи холодных блюд и закусок.
8. Правила подачи горячих закусок.
9. Правила подачи супов.
10. Правила подачи вторых горячих блюд
11. Правила подачи сладких блюд.
12. Правила подачи горячих и холодных напитков.

13.Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета.
14.Банкет с полным обслуживанием официантами – «Приём».
15.Банкет –фуршет
16.Банкет –коктейль
17. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Свадьба».
18. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Новый год».
19. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Банкет-чай».
20. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (обслуживание VIP – гостей в ресторане; фондю, транширование, фламбирование).
21. Выездное ресторанное обслуживание – кейтеринг.
22. Организация обслуживания иностранных туристов.
23. Ускоренные формы обслуживания.
24. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.
25. Предоставление услуг питания, проживающим в гостиницах. (из двух вопросов)
25. Обслуживание населения в местах массового отдыха.
26. Виды приёмов.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Зачёт
7 семестр	Разбалловка по видам работ	6 х 1=6 баллов	10 х 1=10 баллов	152 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	6 баллов max	16 баллов max	168 балла max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 7 семестра

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 100
«не зачтено»	100 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (7 семестр)

***Практическая работа №1*. Прием заказа на проведение банкета.**

План:

1. Классификация банкетов.
2. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

***Практическая работа №2*. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.**

План:

1. Организация банкетной службы.
2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

***Практическая работа №3*. Посуда и инвентарь банкетного зала**

План:

1. Столовая посуда.
2. Инвентарь и аксессуары банкетного обслуживания.

***Практическая работа №4*. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.**

План:

1. Организация и проведение банкета-фуршета.
2. Организация и проведение банкета-коктейль.
3. Организация и проведение банкета-чай.
4. Организация и проведение комбинированных банкетов.
5. Организация и проведение неофициальных банкетов.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова ; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.

2. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст : электронный

Дополнительная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232]

2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=370975]

Интернет-ресурсы

- Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства**.** [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://www.horeca.ru/
- Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.restorante.com.ru//.
- Статьи, обзоры,семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа. http://restcon.ru/
- www.htmlbook.ru - электронный учебник по *html*.
- Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://restorus.com/.
- Важнейшие задачи Федерации – представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг. ./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.new.frio.ru.