

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04 Организация обслуживания торжеств

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ канд.биол.наук, доцент, Изосимова И.В.

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания торжеств» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» заочной формы обучения.

Целью преподавания дисциплины «Организация обслуживания торжеств» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей организации различных видов приемов и банкетов на предприятиях питания;
- приобретение практических навыков техники обслуживания банкетов и приемов;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания;
- развитие умений составления технической документации для организации приемов и банкетов.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	знает современные технологии обслуживания банкетов и приемов; особенности организации торжеств на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; особенности организации приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; правила и особенности обслуживания различных видов торжеств; особенности составления меню для различных видов банкетов и приемов; основные способы подачи блюд, применяемые на банкетах и приемах различных видов; особенности сервировки стола для различных видов банкетов и приемов; порядок приема заказов на обслуживание торжеств; правила рассадки гостей

	<p>за столами на официальных приемах. выявляет изменение потребительских предпочтений в технологии обслуживания различных видов торжеств; применяет новые формы, методы и технологии обслуживания в ресторанной деятельности при организации приемов и банкетов; составляет меню для различных видов приемов и банкетов, в том числе с участием представителей иностранных государств; подбирает посуду, приборы, столовое белье и рассчитывает их необходимое количество в соответствии с видом банкета и способами подачи блюд; организует работу официантов для обслуживания банкетов и приемов; оформляет документацию на проведение торжеств. владеет навыками разработки планов службы обслуживания организации питания по организации различных видов торжеств; навыками оценки факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей при организации различных видов приемов и банкетов; навыками организации проведения приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах; навыками расчета и подбора официантов для проведения различных видов приемов и банкетов; навыками сервировки стола для проведения различных видов приемов и банкетов; навыками организации проведения торжеств на предприятиях питания.</p>
--	--

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=33898>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Организация обслуживания дипломатических приемов									
	1. Виды дипломатических приемов. Обслуживания дипломатических приемов	2							
	2. Организация обслуживания дипломатических приемов							16	
2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом									
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-чай	2							
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-чай	2							
	3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами			6					
	4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами							20	
3. Банкеты и приемы без рассадки за столом									

1. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты	2							
2. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты и приемы	2							
3. Банкет-фуршет			4					
4. Банкеты и приемы без рассадки за столом							20	
4. Организация обслуживания тематических мероприятий								
1. Организация обслуживания тематических мероприятий							14	
5. Правила этикета за столом								
1. Правила этикета за столом							14	
2. Зачет								
Всего	10		10				84	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Организация обслуживания торжеств: учеб. пособие по дисциплине "Банкеты и приемы" для студентов специальностей 260501.65, 100103 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
2. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Банкеты и приемы: учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»](Красноярск: СФУ).
3. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
4. Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
5. Кузнецов И. Н. Современный этикет(Москва: "Дашков и К").
6. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
7. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
8. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Банкеты и приемы: учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанное дело")](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный;
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный;
- 3.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения учебных занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.