

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

2021

## **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
<b>ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
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
<b>1. Организация обслуживания дипломатических приемов</b>									
	1. Виды дипломатических приемов. Обслуживания дипломатических приемов	2							
	2. Организация обслуживания дипломатических приемов							16	
<b>2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом</b>									
	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	
<b>3. Банкеты и приемы без рассадки за столом</b>									

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	
<b>4. Организация обслуживания тематических мероприятий</b>								
1. Организация обслуживания тематических мероприятий							14	
<b>5. Правила этикета за столом</b>								
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.