

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.8.1 Банкеты и приемы  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили И.В.Изосимова



*инициалы, фамилия, подпись*

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Банкеты и приемы» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» очной формы обучения.

Целью преподавания дисциплины «Банкеты и приемы» 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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *профессиональных:*
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

В результате освоения дисциплины «Банкеты и приемы» студент должен:

<b>ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b>	
Знать	особенности организации приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства.

Уметь	применять новые формы, методы и технологии обслуживания в ресторанной деятельности при организации приемов и банкетов.
Владеть	навыками организации проведения приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах
<b>ДПК-3: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения</b>	
Знать	правила и особенности обслуживания различных видов банкетов и приемов; 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 за столами на официальных приемах.
Уметь	составлять меню для различных видов приемов и банкетов, в том числе с участием представителей иностранных государств; подбирать виды посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с видом банкета и способами подачи блюд; организовать работу официантов для обслуживания банкетов и приемов.
Владеть	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.

#### *1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы*

Дисциплина «Банкеты и приемы» изучается студентами 4 курса в 8 учебном семестре и является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.8.1) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» и включает четыре раздела:

- 1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов
- 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом
- 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом
- 4 Правила этикета за столом

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности». В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Банкеты и приемы» необходимы для преддипломной практики и государственной итоговой аттестации

#### *1.5 Особенности реализации дисциплины*

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		8			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3,0/108</b>	<b>3,0/108</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,22/44</b>	<b>1,22/44</b>			
занятия лекционного типа	0,61/22	0,61/22			
занятия семинарского типа	0,61/22	0,61/22			
в том числе: семинары					
практические занятия	0,61/22	0,61/22			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,78/64</b>	<b>1,78/64</b>			
изучение теоретического курса (ТО)	0,89/32	0,89/32			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,89/32	0,89/32			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>			

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
	2	3	4	5	6	8

<i>Раздел 1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов. Особенности их организации. Дипломатические приемы</i>	4	2		8	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i>	4	4		10	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</i>	2	4		10	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет-чай</i>	2	4		10	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-фуршет</i>	4	4		10	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты</i>	4	2		10	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 4 Правила этикета за столом</i>	2	2		6	ПК-1, ДПК-3
<i>Зачет</i>					
<b>Итого</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>64</b>	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<p><i>Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы</i></p> <p>Разновидности приемов и банкетов в зависимости от формы обслуживания. Особенности их организации. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Оформление заказа-счета. Порядок заполнения книги учета заказов на обслуживание торжеств. Документация, регламентирующая взаимоотношения между администрацией предприятия и заказчиками.</p> <p>Виды дипломатических приемов. Особенности организации дипломатических приемов в зависимости от вида. Форма приглашений на дипломатические приемы. Схемы рассадки гостей за столом. Форма одежды для дипломатических приемов.</p>	4	
2	2	<p><i>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы проведения. Правила подбора и расчета столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Подготовка к обслуживанию банкета: правила и способы расстановки столов, особенности составления меню и подбора блюд, закусок и напитков, порядок и правила сервировки стола для банкета, схема размещения гостей за столами, конвертные карточки.</p> <p>Организация обслуживания банкета: встреча гостей, подача аперитива, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов, способы подачи кофе.</p>	4	2

3	2	<p><i>2 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы проведения банкета. Подбор столовой посуды и приборов.</p> <p>Подготовка к обслуживанию: расстановка столов, сервировка столов, особенности составления меню и подбора блюд, закусок и напитков.</p> <p>Обслуживание банкета: порядок встречи гостей, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов.</p> <p>Свадебный банкет.</p>	2	-
4	2	<p><i>Банкет-чай</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы и время проведения, ассортимент блюд и напитков, подбор и расчет столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Расстановка столов в зале, варианты сервировки стола.</p> <p>Обслуживание банкета-чай: подача блюд и напитков, техника работы официантов.</p>	2	-
5	3	<p><i>Банкет-фуршет.</i></p> <p>Характеристика банкета. Особенности его проведения. Подбор и расчет столовой посуды, приборов, столового белья. Поводы и время проведения банкета. Оформление банкетного зала. Особенности ассортимента блюд, напитков и закусок для банкета-фуршет.</p> <p>Подготовка к обслуживанию банкета: правила и способы расстановки столов, накрытие стола скатертью, «фуршетные юбки», правила и способы сервировки стола хрустальной посудой: «группами», «рядами», «елочкой», «змейкой», сервировка фарфоро-фаянсовой посудой и приборами, правила размещения закусок и напитков на столе.</p> <p>Обслуживание банкета: встреча гостей, особенности подачи блюд и напитков, техника и схема работы официантов.</p>	4	4



6	3	<p><i>Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты</i></p> <p>Характеристика банкета-коктейль, поводы проведения банкета, отличительные черты, особенности ассортимента блюд, закусок и напитков.</p> <p>Подготовка к обслуживанию: подготовка зала, буфета для отпуска напитков, подготовка блюд, закусок и напитков к подаче.</p> <p>Обслуживание банкета: правила подачи блюд и напитков, техника работы официантов.</p> <p>Характеристика банкетов коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. Особенности, порядок подготовки, обслуживание.</p>	4	-
7	4	<p><i>Правила этикета за столом</i></p> <p>Правила этикета, нормы поведения за столом. Форма одежды для торжественных мероприятий</p>	2	-
		Всего	22	6

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<p><i>Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.</i></p> <p>Виды приемов и банкетов. Особенности их организации. Дипломатические приемы.</p>	2	-
2	2	<p><i>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i></p> <p>Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную. Составление схемы размещения гостей за столом.</p>	4	4

3	2	<i>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</i> Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную. Отработка техники сервировки и обслуживания банкета	4	
4	2	Банкет-чай. Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную. Составление схемы размещения гостей за столом. Отработка техники сервировки и обслуживания банкета	4	
5	3	<i>Банкет-фуршет</i> Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную.	4	2
6	3	<i>Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты.</i> Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную.	2	-
7	4	<i>Правила этикета за столом</i> Правила и нормы поведения за столом. Форма одежды для торжественных мероприятий	2	

	Всего	22	6
--	-------	----	---

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>
2. Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : 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")] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Банкеты и приемы» является зачет, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, тесты, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

## 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

### *Основная литература*

1 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

2 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

3 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

4 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

5 Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

#### *Дополнительная литература*

6 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

7 Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>

8 Иванов А. Нормативные документы индустрии питания: справочник /А. Иванов; М.: Ресторанные ведомости, 2010

9 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

10 Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Текст] / И. Н. Кузнецов. - 7. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=430551>

#### *Учебно-методические разработки кафедры*

11 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

12 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.-метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

## **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Банкеты и приемы» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на четвертом курсе в 8 учебном семестре. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине «Банкеты и приемы» студенты приобретают профессиональные компетенции. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, мини-тестирование.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Контроль самостоятельной работы студента включает проведение тестирования, контроль за выполнением расчетных заданий.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Тема раздела, дисциплины	Трудоемкость по видам работ, часы	Содержание работы	Форма контроля
Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.	8	Изучение теоретического материала по теме «Особенности организации обслуживания приемов и банкетов»  Подготовка к тестированию по теме «Особенности организации обслуживания приемов и банкетов»	Подготовка к восприятию лекции в аудитории.  Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 1.
Банкеты и приемы с рассадкой за столом	30	Изучение теоретического материала по теме «Банкеты и приемы с рассадкой за столом»  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами»  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами»  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Банкет-чай»  Подготовка к тестированию по теме «Банкеты и приемы с рассадкой за столом»	Подготовка к восприятию лекции в аудитории.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 1.
Банкеты и приемы без рассадки за	20	Изучение теоретического материала по теме «Банкеты и	Подготовка к восприятию лекции в

СТОЛОМ		приемы без рассадки за столом»  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Банкет-фуршет»  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты»  Подготовка к тестированию по теме «Банкеты и приемы без рассадки за столом»	аудитории.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 3.
Правила этикета за столом	6	Изучение теоретического материала по теме «Правила этикета за столом»	Подготовка к восприятию лекции в аудитории.
Всего	64		

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546.

- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

- Архиватор: ZIP, WinRAR

### *9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем*

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

## 10. 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 занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S,



<p>контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанный сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528. Столовая посуда, приборы, столовое белье.</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;</p>