

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Гостеприимство и сервис в индустрии питания

: 19.03.04

, :
: 3, : 5 6

		5	6
1	()	0	4
2		0	144
3	, .	2	29
4	, .	2	4
5	, .	0	10
6	, .	0	0
7	, .	0	6
8	, .	0	2
9	, .		13
10	, .	0	113
11	(, ,)		.
12			

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

.

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	-
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
2.	

2.

2.1

--	--

.7. 2	
1. о сущности и структуре гостеприимства и сервиса в индустрии питания	; ;
.7. 1	
2. об основных тенденциях развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства и сервиса в общественном питании	; ;
.6. 1	
3. принципы и стандарты организации гостеприимства и сервиса в индустрии питания	; ;
.17. 1	
4. особенности организационной деятельности в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания	; ;
.17. 1	
5. профессиональные стандарты и основные понятия профессиональной этики для формирования работоспособной команды	; ;
6. выделять слабые конкурентоспособной деятельности предприятия питания	; ;
.6. 1	
7. формировать работоспособную команду	; ;
.17. 1	
8. разработки мероприятий по организации сервиса в индустрии питания	; ;
9. основы нормативно-правового регулирования деятельности в области индустрии питания	; ;

.6. 1	
10. формирования работоспособной команды с учетом квалификационных и коммуникативных требований	;
11. факторы формирования культуры обслуживания и предоставления услуг в индустрии питания	;

3.

3.1

	,	.		
: 5				
:				
7.	0	2	1, 2	
: 6				
:				
1.	0	1	1, 2	" - "
:				
3.	0	1	3, 4	" - "
:				
5.	0	1	11, 5, 7	" - "
6.	0	1	1, 2, 5, 6, 7	" - "

3.2

	,	.		
: 6				
:				

1.	2	2	1, 2	" "
2.	2	2	1, 9	:
:				
3.	1	2	11, 4, 8	" :
4.	1	2	1, 11, 7, 8	.
:				
5.	0	2	10, 5, 6, 7	:"
"	"			"

4.

: 6				
1		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	30	5
[]: - / . . . ; [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234740 . - . . .				
2		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	66	6

<p>... [...]: ... / ... ; ... - ... , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234740. -</p>			
3		10, 11, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	17 2
<p>... [...]: ... / ... ; ... - ... , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234740. -</p>			

5.

... (... 5.1).

5.1

	-
	e-mail; ; ;
	e-mail; ;
	e-mail; ;

6.

(...),

... 6.1.

... 15- ECTS.

6.1

: 6	
<i>Лекция:</i>	13
<i>Практические занятия:</i>	67
<i>Контрольные работы:</i>	20
<i>Экзамен:</i>	40

.17	1.	+	+
	1.	+	+
.6	1.	+	+
	1.	+	+
.7	1.	+	+
	2.	+	+

1

7.

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159508

3. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008. - 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.

3. Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : [учебное пособие для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М., 2011. - 175, [1] с. : табл.

4. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 402, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146795

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

4. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

5. :

8.

8.1

1. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве [Электронный ресурс] : [учебное пособие для высших учебных заведений по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело» / А. А. Федулин и др.] ; под общ. ред. Е. С. Сахарчук. - Москва, 2014. - 192 с. : ил. // Федеральная целевая программа "Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011-2018 годы). - Москва; КноРус; 2014. - Учебники и учебные пособия по специальности "Туризм и сервис". - Издается в рамках Федеральной целевой программы

«Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2018 гг.)».

2. Чередниченко Л. Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа:

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234740. - Загл. с экрана.

8.2

1 Windows

2 Office

9.

-

1	(-) , ,	,

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Гостеприимство и сервис в индустрии питания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ПК.17/ОУ способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	з1. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания	Принципы гостеприимства и организация сервиса в индустрии питания. Формы и методы обслуживания. Принципы и стандарты организации гостеприимства и сервиса в индустрии питания. Формы и техника обслуживания потребителя.		Экзамен, вопросы 1-14
ПК.17/ОУ	у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	Государственные профессиональные стандарты, квалификационные требования. Принципы формирования "командного духа". Кадровая политика и принципы формирования работоспособной команды на предприятиях индустрии питания для обеспечения конкурентоспособности Принципы гостеприимства и организация сервиса в индустрии питания. Формы и методы обслуживания. Профессиональные стандарты и квалификационные характеристики работников сервиса в индустрии питания. Этика и эстетика обслуживания в индустрии питания. Корпоративная культура.		Экзамен, вопросы 15-20
ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты	Государственные профессиональные стандарты, квалификационные требования. Принципы формирования "командного духа". Кадровая политика и принципы формирования работоспособной команды на предприятиях индустрии питания для обеспечения конкурентоспособности		Экзамен, вопросы 20-25

документацию в условиях производства продукции питания		Культура обслуживания. Профессиональная этика и разрешение конфликтных ситуаций. Основы нормативно-правового регулирования деятельности предприятий индустрии питания Принципы и стандарты организации гостеприимства и сервиса в индустрии питания. Формы и техника обслуживания потребителя. Профессиональные стандарты и квалификационные характеристики работников сервиса в индустрии питания.		
ПК.6/ПТП	у1. уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания	Государственные законы и стандарты, правила оказания услуг в индустрии питания. Культура обслуживания. Профессиональная этика и разрешение конфликтных ситуаций. Основы нормативно-правового регулирования деятельности предприятий индустрии питания Принципы гостеприимства и организация сервиса в индустрии питания. Формы и методы обслуживания. Профессиональные стандарты и квалификационные характеристики работников сервиса в индустрии питания. Этика и эстетика обслуживания в индустрии питания. Корпоративная культура.		Экзамен, вопросы 25-30
ПК.7/ОУ способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	31. знать историю развития индустрии гостеприимства	Кадровая политика и принципы формирования работоспособной команды на предприятиях индустрии питания для обеспечения конкурентоспособности Основные понятия, сущность и принципы гостеприимства и сервиса в индустрии питания. Исторические этапы формирования мировой и отечественной индустрии питания. Отечественный и зарубежный опыт становления и развития индустрии питания. Факторы влияния на виды и способы оказания услуг в индустрии питания.		Экзамен, вопросы 30-40
ПК.7/ОУ	32. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	Государственные законы и стандарты, правила оказания услуг в индустрии питания. Кадровая политика и принципы формирования работоспособной команды на предприятиях индустрии питания для обеспечения конкурентоспособности		Экзамен, вопросы 41-50

		<p>Основные понятия, сущность и принципы гостеприимства и сервиса в индустрии питания. Исторические этапы формирования мировой и отечественной индустрии питания. Отечественный и зарубежный опыт становления и развития индустрии питания. Факторы влияния на виды и способы оказания услуг в индустрии питания. Этика и эстетика обслуживания в индустрии питания. Корпоративная культура.</p>		
--	--	--	--	--

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.17/ОУ, ПК.6/ПТП, ПК.7/ОУ.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-25, второй вопрос из диапазона вопросов 21-50. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФМА

Билет № _____

к экзамену по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания»

1. Понятие гостеприимства в индустрии питания. Слагаемые и роль в обеспечении конкурентоспособности
2. Сомелье. Квалификационные требования, обязанности и функции. Правила подбора вин к блюдам

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

• Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий элементов материально-технической базы предприятий питания, не способен показать причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации процессов обслуживания упускает принципиально важные моменты. Оценка составляет 10 баллов.

- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает не точные определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, не четко видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания; при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации процессов обслуживания упускает некоторые моменты.

Оценка составляет 20 баллов.

- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если при ответе на вопросы студент дает верные определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации упускает детали.

Оценка составляет 30 баллов

- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если при ответе на вопросы студент дает верные и развернутые определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации охватывает все стороны.

Оценка составляет 40 баллов

Список вопросов закреплен в файле Паспорт экзамена

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ПК.17/ОУ, ПК.6/ПТП, ПК.7/ОУ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания», 6 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-25, второй вопрос из диапазона вопросов 21-50____ (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФМА

Билет № _____

к экзамену по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания»

1. Понятие гостеприимства в индустрии питания. Слагаемые и роль в обеспечении конкурентоспособности
2. Сомелье. Квалификационные требования, обязанности и функции. Правила подбора вин к блюдам

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий элементов материально-технической базы предприятий питания, не способен показать причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации процессов обслуживания упускает принципиально важные моменты. Оценка составляет 10 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает не точные определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, не четко видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания; при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации

процессов обслуживания упускает некоторые моменты.

Оценка составляет 20 баллов.

- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если при ответе на вопросы студент дает верные определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации упускает детали.

Оценка составляет 30 баллов

- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если при ответе на вопросы студент дает верные и развернутые определения основных понятий, элементов материально-технической базы предприятий питания, видит причинно-следственные связи явлений и процессов в индустрии питания, при описании квалификационных характеристик работников контактной зоны и методов организации охватывает все стороны.

Оценка составляет 40 баллов

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания»

1. Понятие гостеприимства в индустрии питания. Слагаемые и роль в обеспечении конкурентоспособности
2. Исторические этапы формирования мировой и отечественной индустрии питания
3. Основные законы и государственные стандарты, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания
4. Правила гостеприимства и сервиса в индустрии питания: от принятия заказа до подачи чека
5. Организация банкета с частичным обслуживанием
6. Современные форматы предприятий индустрии питания и их характеристика
7. Работа профессиональной команды для создания комфорта и застольной атмосферы
8. Кадровая политика и принципы формирования работоспособной команды
9. Профессиональная этика: стратегии поведения обслуживающего персонала в конфликтных ситуациях
10. Особенности проектирования и оснащения помещений для потребителей в ресторане. Факторы обеспечения комфорта
11. Организация банкета - фуршета
12. Командная работа в индустрии питания как фактор обеспечения конкурентоспособности
13. Этические и эстетические слагаемые оказания услуг в индустрии питания
14. Организация банкета с полным обслуживанием
15. Сервис выездного обслуживания (кейтеринг).
16. Взаимосвязь формата, концепции и позиционирования предприятия питания с видами и уровнем предоставляемых услуг
17. Фарфоровая и фаянсовая посуда (тарелки, блюда, соусники, салатники и пр.). Виды, характеристика и назначение
18. Характеристика металлической посуды, виды и назначение
19. Характеристика стеклянной посуды, ее характеристика и использование
20. Столовые приборы, их характеристика и назначение
21. Столовое белье, характеристика и назначение

22. Встреча потребителей и размещение их за столами. Прием заказа и его выполнение
23. Прогрессивное оборудование и др. достижения НТП, используемые в ресторанном бизнесе. Примеры
24. Современные требования, предъявляемые к организации производства кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания
25. Планирование организации работы в ресторанах при производстве кулинарной продукции
26. Барная стеклянная посуда. Виды, назначение
27. Принципы организации работы баров. Оборудование барной стойки
28. Виды баров. Ассортиментный минимум, особенности работы
29. Обслуживание потребителей по типу сырной тележки
30. Обслуживание потребителей по типу «Шведский стол»
31. Подготовка обслуживающего персонала к обслуживанию потребителей
32. Общие требования к обслуживающему персоналу
33. Разделение и кооперация труда обслуживающего персонала
34. Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала
35. Обслуживание праздничных вечеров (Новый год, юбилей)
36. Виды предварительной сервировки столов. Взаимосвязь с концепцией предприятия индустрии питания
37. Подготовка помещений для потребителей
38. Подготовка вин и подача. Декантирование вин
39. Сомелье. Квалификационные требования, обязанности и функции. Правила подбора вин к блюдам
40. Классификация вино-водочных изделий. Условия хранения, температуры подачи.
41. подача без- и алкогольных напитков: виды стеклянной посуды и техника работы официанта
42. Техника подачи сладких блюд и десертов
43. Техника подачи вторых блюд. Современные тенденции. Креативные решения (примеры)
44. Техника подачи горячих закусок и супов
45. Профессиональная этика в работе с потребителем
46. Культура обслуживания: слагаемые, факторы и показатели
47. Материально-техническая база для организации обслуживания потребителей: посуда, приборы, столовое белье и пр. Современные тенденции
48. Методы и формы обслуживания потребителей в ресторане. Инновации. Современные тенденции
49. Бармен: профессиональные требования, квалификационные характеристики, мотивация труда
50. Официант: профессиональные требования, квалификационные характеристики, мотивация труда

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Гостеприимство и сервис в индустрии питания», 6 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по индивидуальным темам (п.4), включает 10 заданий. Выполняется в редакторе PowerPoint, защита работы проходит по презентации.

Структура контрольной работы

Введение (цели, задачи и актуальность выбранной темы)

- 1 Общие требования, предъявляемые к банкету: время, ассортиментный минимум, отличительные особенности
- 2 Подготовка банкета
 - 2.1 Расчет и определение площади помещения для проведения банкета, его оснащение мебелью. Подбор столов, стульев.
 - 2.2 Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах, исходя из составленного меню и подобранной алкогольной и безалкогольной продукции.
 - 2.3 Предварительная сервировка стола. Фото сервировки стола
 - 2.4 Численность и квалификация состава обслуживающего персонала.
 - 2.5 Порядок и правила встречи и рассадки гостей. Характеристика предлагаемого сервиса
- 3 Характеристика предлагаемого сервиса. Организация обслуживания: порядок и очередность подачи закусок и блюд.
Список использованных источников.

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если не сформулированы все основные требования, предъявляемые к банкету, есть критические ошибки в расчетах, отсутствует фото предварительной сервировки стола, не проработан вопрос численности и квалификации обслуживающего персонала, не полностью описана техника обслуживания и сервиса. Оценка составляет 5 баллов.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если сформулированы основные требования, предъявляемые к банкету, есть незначительные ошибки в расчетах, в предварительной сервировки стола допущены неточности, не до конца проработан вопрос численности и квалификации обслуживающего персонала, техника обслуживания и сервиса описана не подробно. Оценка составляет 10 баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если сформулированы основные требования, предъявляемые к банкету, есть незначительные ошибки в расчетах, к предварительной сервировки стола нет замечаний, до конца проработан вопрос численности и квалификации обслуживающего персонала, техника обслуживания и

сервиса описана не достаточно подробно. Оценка составляет 15 баллов.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, сформулированы все основные требования, предъявляемые к банкету, нет ошибок в расчетах, к предварительной сервировки стола нет замечаний, до конца проработан вопрос численности и квалификации обслуживающего персонала, техника обслуживания и сервиса описана достаточно подробно. Оценка составляет 20 баллов

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Пример варианта контрольной работы

Темы контрольных работ

- 1 Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 30, 40, 50, 60 чел.
- 2 Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 75, 80, 100, 120 чел.
- 3 Организация банкета-фуршета, посвященного презентации фирмы на 150, 200, 250 чел.
- 4 Организация банкета-коктейля на 50, 60, 70 чел.
- 5 Организация банкет-чай на 16, 18, 20, 24 чел.
- 6 Организация банкета-кофе на 16, 18, 20, 24 чел.
- 7 Кейтеринг (обслуживание на дому) посвященному Дню рождения главы семьи на 10, 12, 14, 16, чел.
- 8 Кофе-брейк (научно-практическая конференция) на 200, 300, 400 участников.
- 9 Организация банкета «бокал шампанского» на 18, 20, 24 чел.
- 10 Организация банкета «барбекю» на 18, 24, 28 чел.
- 11 Организация питания по типу «Шведский стол» иностранных туристов (завтрак, обед) в ресторане на 100, 150 и 200 мест.
- 12 Организация специальной формы обслуживания (Встреча Нового года) в ресторане на 100 мест.
- 13 Организация банкета для детей по поводу праздника букваря в зале детского кафе на 52, 70, 90 чел.
- 14 Организация специальной формы обслуживания (свадьбы) в ресторане на 100, 125, 150, 200 мест.