

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий




Е.А. Журавлева
2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине
Банкетный сервис

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная
Курс – 2, 4 курс (7 семестр / 6 триместр)

Разработчик:
доцент кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Киреева Елена Ивановна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Банкетный сервис» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

| Код по ФГОС ВО | Индикатор достижения |
|----------------------|---|
| Общепрофессиональные | |
| ОПК-8 | ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно- исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся |

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

| Этапы формирования компетенций | Компетенции | Контрольно-оценочные средства / способ оценивания |
|---|-------------|--|
| Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы | ОПК-8 | Устный опрос, выполнение тестовых заданий, подготовка мультимедийных презентаций |
| Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным | ОПК-8 | Устный опрос, выполнение тестовых заданий, решение |

| | | |
|---|-------|--|
| обслуживанием официантами | | ситуационных задач |
| Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами | ОПК-8 | Устный опрос, выполнение тестовых заданий, подготовка мультимедийных презентаций |
| Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет | ОПК-8 | Устный опрос, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач |
| Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты | ОПК-8 | Устный опрос, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач |
| Промежуточная аттестация | ОПК-8 | Экзамен (устный) |

1.5. Описание показателей формирования компетенций

| Код компетенции | Планируемые результаты обучения (показатели) |
|-----------------|--|
| ОПК–8 | <p>знать: документы, регламентирующие составление и оформление организационно – распорядительной, информационно – справочной документации, нормативную и технологическую документацию, применяемую на предприятиях общественного питания; методы формирования ассортимента продукции, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания;</p> <p>уметь: применять на практике государственные стандарты, другие нормативные и методические документы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия общественного питания; реализовывать методы продвижения продукции на рынке использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации услуг предприятий общественного питания; обеспечивать эффективную работу предприятия по производству и реализации продукции;</p> <p>владеть: навыками составления и заключения договоров на поставку товаров и предметов материально-технического оснащения; разработки производственных программ; методами продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p> |

Система оценивания учебных достижений студентов очной / заочной формы обучения

| Вид учебной работы | Количество баллов |
|---|-------------------|
| Выполнение и защита практических работ | 30 |
| Выполнение задания самостоятельной работы | 20 |
| Экзамен | 50 |
| Итого: | 100 |

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

| Четырехбалльная система оценивания | 100-балльная шкала | Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале | Система оценивания |
|------------------------------------|--------------------|---|--------------------|
|------------------------------------|--------------------|---|--------------------|

| экзамена | | | зачета |
|---------------------|--------|---|------------|
| Отлично | 90-100 | А – отлично – 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 | Зачтено |
| Хорошо | 83-89 | В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному | |
| Хорошо | 75-82 | С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; 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 виды заданий выполнены с ошибками | |
| Удовлетворительно | 63-74 | Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины 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 из выполненных заданий, содержат ошибки | |
| Удовлетворительно | 50-62 | Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному | |
| Неудовлетворительно | 21-49 | FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение | Не зачтено |
| Неудовлетворительно | 0-20 | F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий. | |

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного контроля

Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы

1. Какие основные виды приёмов существуют и чем они отличаются друг от друга по цели проведения, формату и степени торжественности?
2. Что такое дипломатический приём и каковы его основные цели?
3. Какие основные типы дипломатических приёмов вы знаете и чем они отличаются по времени проведения, составу участников и меню?
4. Что такое протокол при организации дипломатического приёма и какие основные правила он включает?
5. Какие особые требования предъявляются к обслуживанию на дипломатических приемах?

Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

1. Опишите основные особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Чем он отличается от других видов банкетов?
2. Какие факторы необходимо учитывать при составлении меню для банкета с полным обслуживанием официантами?
3. Опишите порядок сервировки стола для банкета с полным обслуживанием официантами. Какие предметы сервировки должны присутствовать обязательно и каково их назначение?
4. Опишите обязанности официанта при обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием.
5. Какие правила этикета необходимо соблюдать гостям на банкете за столом с полным обслуживанием?

Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами

1. Что такое банкет за столом с частичным обслуживанием официантами? Чем он отличается от банкета с полным обслуживанием и фуршета?
2. Какие преимущества имеет банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по сравнению с другими видами банкетов?
3. Как организуется сервировка стола при банкете с частичным обслуживанием официантами? Какие элементы сервировки обязательно должны присутствовать на столе, а какие выставляются на отдельном столе для самообслуживания?
4. Какие обязанности выполняют официанты на банкетах с частичным обслуживанием? Чем их работа отличается от работы официантов на банкетах с полным обслуживанием?

5. Какие правила этикета необходимо соблюдать гостям на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами? Как правильно пользоваться шведским столом?

Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет

1. Что такое банкет-фуршет и каковы его основные отличительные признаки?
2. Каковы преимущества фуршета перед другими видами банкетов?
3. Как правильно организовать пространство для банкета-фуршета? Какие зоны необходимо предусмотреть и как их лучше расположить?
4. Какие виды блюд и закусок обычно подают на фуршете? Какие требования предъявляются к их оформлению и подаче?
5. Каковы обязанности персонала при обслуживании банкета-фуршета?

Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты

1. Что такое банкет-коктейль? В чём его основные особенности и цели проведения?
2. Какие основные требования предъявляются к меню банкетно-коктейльного мероприятия? Приведите примеры закусок и напитков, которые обычно подают на таких мероприятиях.
3. Опишите порядок обслуживания гостей на банкете-коктейле. Какие обязанности выполняют официанты и бармены?
4. Что такое комбинированный банкет? Приведите примеры комбинаций различных форм банкетов и объясните, в каких случаях их целесообразно использовать.
5. Какие факторы необходимо учитывать при организации комбинированного банкета, чтобы он прошёл успешно?

Тестовые задания

Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы

1. Какие из перечисленных видов приёмов относятся к дипломатическим?
 - 1) детский праздник;
 - 2) обед в посольстве в честь национального праздника;
 - 3) коктейль, организованный консульством для представителей деловых кругов;
 - 4) поздний завтрак с друзьями.
2. Какие цели преследуют дипломатические приёмы?
 - 1) проведение выборов в стране пребывания;
 - 2) укрепление двусторонних отношений;
 - 3) продвижение интересов страны-организатора;
 - 4) поиск компромата на политических оппонентов.

3. Какие элементы этикета имеют особое значение на дипломатических приёмах?

- 1) выбор подарка для хозяина приема;
- 2) соблюдение дресс-кода, указанного в приглашении;
- 3) строгое следование протоколу рассадки за столом;
- 4) обсуждение личных проблем с другими гостями.

4. Какие факторы влияют на выбор формата дипломатического приёма (завтрак, обед, коктейль и т.д.)?

- 1) личные предпочтения посла;
- 2) цели приема и состав приглашенных;
- 3) бюджет, выделенный на организацию приема;
- 4) погода в день проведения приема.

5. Какие из перечисленных действий недопустимы на дипломатическом приёме?

- 1) разговор на темы, касающиеся внутренней политики страны пребывания;
- 2) благодарность хозяевам приема за приглашение;
- 3) разглашение информации, полученной во время беседы;
- 4) несоблюдение дресс-кода.

Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

1. Что характеризует банкет за столом с полным обслуживанием официантами?

- 1) гости сами накладывают себе еду со шведского стола;
- 2) официанты индивидуально подают все блюда и напитки каждому гостю;
- 3) все гости сидят за заранее сервированными столами;
- 4) гости сами выбирают себе напитки в баре.

2. Какие факторы важны при составлении меню для банкета с полным обслуживанием?

- 1) только личные предпочтения организатора банкета;
- 2) учет вкусов и предпочтений гостей, включая диетические ограничения;
- 3) соблюдение сезонности продуктов;
- 4) максимальное упрощение процесса приготовления для экономии времени.

3. Какие предметы сервировки обязательно должны присутствовать на столе во время банкета с полным обслуживанием?

- 1) салфетки;
- 2) закусочная тарелка;

- 3) общая соусница для всех гостей;
- 4) кастрюля с супом.

4. Какие обязанности входят в перечень обязанностей официанта при обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием?

- 1) рассадка гостей в соответствии с планом;
- 2) приготовление блюд на кухне;
- 3) подача блюд и напитков в строго определенной последовательности;
- 4) личная охрана VIP-гостей.

5. Какие правила этикета должен соблюдать гость на банкете за столом с полным обслуживанием?

- 1) начинать есть сразу после того, как ему подали блюдо, чтобы оно не остыло;
- 2) не класть локти на стол;
- 4) благодарить официанта за обслуживание;
- 5) нельзя выходить из-за стола до окончания банкета.

Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами

1. Что характерно для банкета за столом с частичным обслуживанием?

- 1) полное самообслуживание гостей;
- 2) рассадка гостей за столами;
- 3) официанты подают только напитки;
- 4) часть блюд (закуски, салаты) гости выбирают самостоятельно на общем столе.

2. Какие преимущества даёт банкет за столом с частичным обслуживанием?

- 1) полный контроль бюджета со стороны организатора;
- 2) более широкий выбор блюд для гостей;
- 3) не требуется квалифицированный персонал;
- 4) более свободная и непринуждённая атмосфера.

3. Какие элементы сервировки обычно присутствуют на столе во время банкета с частичным обслуживанием?

- 1) подстановочная тарелка;
- 2) сахарница на каждом столе;
- 3) стопка тарелок для каждого гостя;
- 4) все необходимые приборы (для закусок, рыбы, основных блюд).

4. Каковы обязанности официантов на банкетах с частичным обслуживанием?

- а) приготовление закусок для шведского стола;
- б) подача горячих блюд и напитков гостям;

- в) уборка использованной посуды со столов;
- г) полное обслуживание гостей за барной стойкой.

5. Как следует вести себя гостю на банкете с частичным обслуживанием при использовании шведского стола?

- 1) брать сразу много еды, чтобы не возвращаться;
- 2) брать для каждого блюда чистые приборы;
- 3) возвращать использованную посуду на шведский стол;
- 4) не разговаривать во время набора еды (имеется в виду, что не стоит громко разговаривать и привлекать к себе внимание).

Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет

1. Что характерно для банкета-фуршета?

- 1) гости рассаживаются за круглыми столами;
- 2) гости самостоятельно выбирают блюда и напитки;
- 3) официанты индивидуально подают каждое блюдо гостям;
- 4) гости перемещаются по залу, выбирая блюда с общих столов.

2. Какие преимущества у банкета-фуршета?

- 1) возможность разместить большее количество гостей на ограниченной площади;
- 2) более экономичный вариант по сравнению с банкетом с полным обслуживанием;
- 3) строгий формальный этикет и четкая рассадка;
- 4) меньшее количество обслуживающего персонала.

3. Какие блюда обычно подают на банкете-фуршете?

- 1) суп в тарелках;
- 2) блюда, которые удобно есть стоя;
- 3) закуски, нарезанные крупными кусками;
- 4) порционные закуски (канапе, тарталетки, рулетики).

4. Какие обязанности выполняет персонал на банкете-фуршете?

- 1) прием заказов на напитки от каждого гостя;
- 2) своевременное пополнение запасов блюд и напитков на столах;
- 3) поддержание чистоты в зале и уборка использованной посуды;
- 4) приготовление коктейлей для каждого гостя индивидуально.

5. Что необходимо учитывать при организации пространства для банкета-фуршета?

- 1) наличие большого количества сидячих мест;
- 2) свободный доступ гостей к столам с едой и напитками;
- 3) место для танцев и развлечений;
- 4) достаточное количество урн для использованной посуды и салфеток.

Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты

1. Что характерно для банкета-коктейля?
 - 1) рассадка гостей за столами с полным обслуживанием;
 - 2) акцент на разнообразие и изысканность алкогольных напитков;
 - 3) легкие закуски, которые удобно есть стоя;
 - 4) обязательное наличие в меню горячих блюд.

2. Каковы цели проведения коктейльного банкета?
 - 1) проведение деловых переговоров;
 - 2) установление и поддержание контактов в неформальной обстановке;
 - 3) организация торжественного приема в честь важного события;
 - 4) презентация новых продуктов или услуг.

3. Какие закуски обычно подают на банкете-коктейле?
 - 1) большие куски мяса на кости;
 - 2) канапе и мини-бутерброды;
 - 3) салаты, выложенные на общих блюдах;
 - 4) фруктовые шпажки и мини-пирожные.

4. Что означает термин «комбинированный банкет»?
 - 1) банкет, на котором подают блюда разных кухонь мира;
 - 2) банкет, сочетающий в себе элементы разных форм банкетов (фуршет, банкет за столом, коктейль);
 - 3) банкет, организованный совместно несколькими компаниями;
 - 4) банкет, на котором гости сами готовят себе еду.

5. Какие сочетания различных форм банкетов можно использовать при проведении комбинированного банкета?
 - 1) фуршет, переходящий в застолье;
 - 2) банкет-коктейль, переходящий в фуршет;
 - 3) фуршет, завершающийся танцами на дискотеке;
 - 4) застолье с перерывом на спортивные игры.

Ситуационные задачи

Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Задача 1. Вы – старший официант на банкете, на котором ожидается 50 гостей. За час до начала мероприятия выясняется, что на кухне перепутали заказ и вместо вегетарианского блюда для 5 гостей приготовили стандартное мясное. Что вы будете делать?

Задача 2. Во время банкета один из гостей случайно пролил красное вино на белую скатерть. Ваши действия?

Задача 3. К вам подходит гость и жалуется, что ему не нравится, как его посадили, и он хотел бы пересесть за другой столик. Ваши действия?

Задача 4. Во время подачи горячего блюда вы заметили, что один из официантов перепутал заказы и подал блюдо не тому гостю. Ваши действия?

Задача 5. К вам обращается гость и просит подать ему блюдо, которого нет в меню банкета. Ваши действия?

Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет

Задача 1. На банкете-фуршете, рассчитанном на 100 человек, неожиданно отключилось электричество. Гости начали проявлять недовольство, в зале стало темно. Как вы поступите на месте ответственного за организацию мероприятия?

Задача 2. Во время фуршета вы заметили, что на одном из столов с закусками заканчиваются блюда. Официанты заняты обслуживанием гостей и не успевают пополнять запасы. Что вы будете делать?

Задача 3. На фуршете один из гостей в состоянии алкогольного опьянения начинает вести себя неадекватно: громко разговаривает, мешает другим гостям, проявляет агрессию. Ваши действия?

Задача 4. На банкете-фуршете произошёл несчастный случай: один из гостей поскользнулся на мокром полу и упал. Ваши действия?

Задача 5. Во время фуршета вы обнаружили, что часть блюд испортилась из-за высокой температуры в помещении. Ваши действия?

Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты

Задача 1. Вы организуете банкет-коктейль в честь презентации нового продукта компании. За час до начала мероприятия выясняется, что поставщик алкогольных напитков задерживается и не успевает вовремя доставить ингредиенты для коктейлей. Ваши действия?

Задача 2. На комбинированном банкете, который начинается с коктейльной вечеринки, а затем переходит в фуршет, гости задерживаются в зоне коктейлей и не переходят к фуршетным столам вовремя. Что вы будете делать?

Задача 3. Во время коктейльной вечеринки вы заметили, что одна из официанток случайно пролила напиток на одежду гостя. Ваши действия?

Задача 4. На комбинированном банкете, где после коктейльной части планируется рассадка за столами, часть гостей отказывается садиться и предпочитает оставаться в зоне коктейлей. Ваши действия?

Задача 5. На банкете-коктейле один из гостей, злоупотребив алкоголем, начинает приставать к другим гостям. Ваши действия как ответственного за безопасность?

Тематика мультимедийных презентаций

Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы

1. История дипломатических приёмов: от Древнего мира до наших дней (описать эволюцию традиций, целей и форматов дипломатических приёмов на протяжении истории).

2. Классификация дипломатических приёмов: цели, форматы и протокол (провести подробный обзор видов дипломатических приёмов: завтрак, обед, ужин, коктейль, фуршет, их целей, особенностей и протокольных требований).

3. Дресс-код на дипломатических приемах: руководство по правильному выбору одежды (рассмотреть различные виды дресс-кода, используемые на дипломатических приемах, а также правила выбора подходящей одежды для мужчин и женщин).

4. Сервировка стола на дипломатических приемах: искусство создания идеальной атмосферы (описать правила сервировки стола для различных видов дипломатических приемов: расположение приборов, посуды, текстиля, украшений).

5. Меню дипломатического приёма: традиции и современные тенденции (провести обзор традиционных блюд, подаваемых на дипломатических приёмах, а также современных тенденций в кулинарии и их адаптации к дипломатическому протоколу).

6. Рассадка гостей на дипломатическом приеме: правила протокола и этикета (описать принципы рассадки гостей за столом в соответствии с протоколом, с учетом ранга, статуса и других факторов).

7. Тосты на дипломатических приемах: искусство речи и поддержания отношений (рассмотреть правила произнесения тостов на дипломатических приемах, их содержание, продолжительность и порядок следования).

8. Роль персонала на дипломатических приемах: обеспечение безупречного обслуживания (описать обязанности персонала, обслуживающего дипломатические приемы: официанты, бармены, повара, хостес, их внешний вид, профессиональные качества и навыки).

9. Безопасность на дипломатических приемах: обеспечение защиты гостей и мероприятия (осветить меры безопасности, принимаемые на дипломатических приемах: охрана, проверка гостей, контроль за помещением).

10. Кейс-стади: анализ успешных дипломатических приёмов в истории (изучить конкретные примеры дипломатических приёмов, которые привели к укреплению международных отношений или достижению политических целей, с анализом факторов успеха).

Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами

1. Концепция банкета с частичным обслуживанием: гибкость и экономичность в организации мероприятий (рассмотреть определение, преимущества и недостатки данной формы банкета, сравнение с другими форматами).

2. Планирование банкета с частичным обслуживанием: от выбора помещения до расстановки столов (описать рекомендации по выбору помещения, зонированию пространства, расстановке столов для гостей и шведского стола).

3. Разработка меню для банкета с частичным обслуживанием: баланс между разнообразием и удобством (описать принципы составления меню, примеры блюд для шведского стола и горячих блюд, подаваемых официантами).

4. Сервировка стола при частичном обслуживании: элегантность и функциональность (описать правила сервировки гостевых столов, выбор посуды и приборов, оформление шведского стола).

5. Организация шведского стола: эффективное размещение блюд и обеспечение удобства для гостей (рассмотреть принципы размещения блюд на шведском столе, зонирование по видам блюд, оформление и подсветка).

6. Обязанности и организация работы персонала на банкете с частичным обслуживанием (изучить роль и функции официантов, поваров, барменов, менеджеров; распределение задач и организация слаженной работы).

7. Этикет на банкете с частичным обслуживанием: правила поведения для гостей и персонала (изучить правила поведения за столом, правила использования шведского стола, рекомендации для официантов по общению с гостями).

8. Безопасность на банкете с частичным обслуживанием: предотвращение травм и обеспечение комфорта гостей (рассмотреть меры безопасности при расстановке столов и оборудования, правила поведения гостей за шведским столом, действия в чрезвычайных ситуациях).

9. Тематические банкеты с частичным обслуживанием: создание уникальной атмосферы и впечатлений (привести примеры тематических банкетов, оформление помещений и столов в соответствии с тематикой, подбор блюд и напитков).

10. Эффективная организация банкета с частичным обслуживанием: снижение затрат и повышение удовлетворенности гостей (рассмотреть методы оптимизации расходов, выбор поставщиков, повышение качества обслуживания, сбор отзывов от гостей).

2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Дайте определение понятию «дипломатический прием». Каковы его основные цели и задачи?
2. Перечислите основные виды дипломатических приёмов. Опишите особенности каждого вида (время проведения, формат, состав участников, меню).
3. Что такое дипломатический протокол? Какие основные правила протокола необходимо соблюдать при организации и проведении дипломатических приёмов?
4. Опишите требования к внешнему виду персонала, обслуживающего дипломатические приемы. Почему эти требования так важны?
5. Какие существуют правила рассадки гостей на дипломатических приемах с рассадкой за столом? Объясните основные принципы ранжирования и очередности.
6. Как правильно составить меню для дипломатического приёма? Какие факторы необходимо учитывать при выборе блюд и напитков?
7. Что такое дресс-код и как он указывается в приглашении на дипломатический приём? Приведите примеры различных видов дресс-кода и их значения.
8. Какие правила поведения необходимо соблюдать гостям на дипломатическом приёме? Опишите основные нормы этикета.
9. Как правильно произносить тосты на дипломатических приёмах? Каковы основные правила и рекомендации?
10. Какие вопросы уместны для обсуждения на дипломатическом приёме, а каких следует избегать? Почему?
11. Опишите особенности организации дипломатического приема в честь национального праздника. Что необходимо учитывать при подготовке?
12. Какие меры безопасности необходимо предпринять при организации дипломатического приёма? Почему это так важно?
13. В чём отличие дипломатического приёма от делового? Назовите основные критерии различия.
14. Приведите пример успешного (или неуспешного) дипломатического приёма из истории. Что, по вашему мнению, определило его успех (или неудачу)?
15. Дайте определение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. В чем его основные отличия от других видов банкетов?
16. Какие факторы необходимо учитывать при планировании банкета с полным обслуживанием?
17. Опишите основные этапы подготовки банкетного зала к проведению банкета с полным обслуживанием.
18. Перечислите требования, предъявляемые к банкетной мебели (столам, стульям) при организации банкета за столом с полным обслуживанием.

19. Как правильно выбрать и разместить банкетный текстиль (скатерти, салфетки) на банкете за столом с полным обслуживанием?

20. Опишите правила сервировки стола для банкета с полным обслуживанием. Какие предметы сервировки должны присутствовать обязательно?

21. Какие существуют правила рассадки гостей за столом на банкете с полным обслуживанием? Какие факторы необходимо учитывать?

22. Какие требования предъявляются к банкетному меню за столом с полным обслуживанием? Какие факторы необходимо учитывать при его составлении?

23. Опишите порядок подачи блюд и напитков на банкете за столом с полным обслуживанием. Какие существуют правила подачи?

24. Какие обязанности входят в перечень обязанностей официанта при обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием?

25. Как должен действовать официант в конфликтной ситуации с гостем на банкете за столом с полным обслуживанием?

26. Какие существуют правила этикета для гостей на банкете с полным обслуживанием?

27. Как правильно рассчитать необходимое количество персонала для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием?

28. Какие меры безопасности необходимо предпринять при организации и проведении банкета с полным обслуживанием?

29. Дайте определение понятию «банкет за столом с частичным обслуживанием официантами». В чем его принципиальное отличие от банкета с полным обслуживанием и фуршета?

30. Какие факторы следует учитывать при выборе банкета с частичным обслуживанием в качестве формата мероприятия?

31. Опишите этапы подготовки к банкету с частичным обслуживанием, начиная с разработки концепции и заканчивая финальной сервировкой.

32. Какие требования предъявляются к банкетному залу и его зонированию для банкета с частичным обслуживанием? Как правильно организовать пространство?

33. Какие виды столов используются на банкетах с частичным обслуживанием? Как их правильно расставить?

34. Какие требования предъявляются к банкетному текстилю (скатертям, салфеткам) и посуде при таком формате обслуживания?

35. Опишите основные принципы сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием. Какие приборы и посуда должны быть на столе изначально, а какие – предоставляться гостям по запросу?

36. Как правильно организовать шведский стол на банкете с частичным обслуживанием? Какие факторы необходимо учитывать при размещении блюд и оформлении?

37. Опишите обязанности официантов на банкетах с частичным обслуживанием. Чем их работа отличается от работы официантов на банкетах с полным обслуживанием?

38. Какие существуют правила этикета для гостей при посещении банкета с частичным обслуживанием, особенно при использовании шведского стола?

39. Как составить меню для банкета с частичным обслуживанием? Какие блюда лучше всего подходят для шведского стола, а какие – для подачи официантами?

40. Как правильно рассчитать количество необходимого персонала для банкета с частичным обслуживанием (официантов, поваров, барменов)?

41. Как организовать обслуживание напитками на банкете с частичным обслуживанием? Какие существуют варианты (барная стойка, обслуживание официантами)?

42. Какие меры безопасности необходимо принять при организации банкета с частичным обслуживанием, особенно при организации шведского стола?

43. Дайте определение банкету-фуршету. В чем его основные особенности и отличия от других видов банкетов?

44. Какие факторы необходимо учитывать при выборе банкета-фуршета в качестве формата мероприятия?

45. Опишите этапы подготовки к банкету-фуршету, от планирования до сервировки.

46. Какие требования предъявляются к помещению для проведения банкета-фуршета? Как правильно зонировать пространство?

47. Какие типы столов используются на фуршетах? Как их правильно расставить и оформить?

48. Какие требования предъявляются к посуде, приборам и текстилю на банкете-фуршете?

49. Опишите основные принципы организации фуршетных линий. Как правильно расставить блюда и напитки?

50. Какие блюда и закуски обычно подают на банкете-фуршете? Какие требования предъявляются к их оформлению и подаче?

51. Опишите обязанности персонала на фуршете. Чем их работа отличается от работы на банкете с рассадкой?

52. Какие правила этикета необходимо соблюдать гостям на банкете-фуршете?

53. Как правильно рассчитать необходимое количество блюд и напитков для фуршета?

54. Как организовать обслуживание напитками на банкете-фуршете? Какие варианты существуют?

55. Как обеспечить безопасность на банкете-фуршете? Какие меры необходимо предпринять?

56. Какие развлечения и музыкальное сопровождение уместны на банкете-фуршете? Как их правильно организовать?

57. Дайте определение банкету-коктейлю. Каковы его основные характеристики и цели проведения?

58. В чём основные отличия коктейльного банкета от других видов банкетов и приёмов?

59. Какие факторы следует учитывать при выборе банкета-коктейля в качестве формата мероприятия?

60. Какие требования предъявляются к помещению для проведения банкета-коктейля? Как правильно организовать пространство?

61. Опишите этапы подготовки к банкету-коктейлю, от планирования до сервировки.

62. Какие типы столов используются на банкетах-коктейлях? Как их правильно расставить и оформить?

63. Какие требования предъявляются к посуде, приборам и текстилю на банкете-коктейле?

64. Какие закуски и напитки обычно подают на банкете-коктейле? Какие требования предъявляются к их оформлению и подаче?

65. Опишите обязанности персонала на банкете-коктейле. В чем специфика работы барменов и официантов?

66. Какие правила этикета необходимо соблюдать гостям на банкете-коктейле?

67. Что такое комбинированный банкет? Приведите примеры комбинаций различных форматов банкетов.

68. Какие факторы следует учитывать при организации комбинированного банкета? Как обеспечить гармоничное сочетание различных форматов?

69. Приведите примеры ситуаций, в которых целесообразно проводить комбинированный банкет, и объясните преимущества такого подхода.

70. Какие развлечения и музыкальное сопровождение уместны на банкете-коктейле и комбинированном банкете? Как их правильно организовать?