

**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
« 14 » 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
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)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с 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) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» января 2026 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования



Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2026 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий



О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования



В.В. Савенков

Структура и содержание учебной дисциплины

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – 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.

Задачи дисциплины:

1. Изучение особенностей организации различных видов приемов и банкетов на предприятиях питания.
2. Приобретение практических навыков техники обслуживания банкетов и приемов.
3. Формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания.
4. Развитие умений составления технической документации для организации приемов и банкетов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Банкетный сервис» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются *знания* сущности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства различных типов и классов, *умения* организации процесса обслуживания в ресторанах, барах, кафе, *навыки* проведения банкетов и приемов, осуществления кейтерингового обслуживания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация работы бара».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
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;	Знает: 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

	<p>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, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>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</p>	<p>использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</p> <p>Умеет: 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>Владеет: 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>
--	--	---

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зач. ед.	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка	108 (3 з.е.)	108 (3 з.е.)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:	36	12
Лекции	12	4
Семинарские занятия		
Практические занятия		
Лабораторные работы	24	8
Контрольные работы		
Курсовая работа / курсовой проект		
Другие формы организации учебного процесса		
Самостоятельная работа студента (всего часов)	45	87
Форма аттестация	27 экзамен	9 экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы. 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. 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.

Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Характеристика банкета. Поводы проведения. Правила подбора и расчета столовой посуды, приборов, столового белья. 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, кувертные карточки. Организация обслуживания банкета: встреча гостей, подача аперитива, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов, способы подачи кофе.

Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами. Характеристика банкета. Поводы проведения банкета. Подбор столовой посуды и приборов. Подготовка к обслуживанию: расстановка столов, сервировка столов, особенности составления меню и подбора блюд, закусок и напитков. Обслуживание банкета: порядок встречи гостей, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов. Свадебный банкет

Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет. 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. 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. Обслуживание банкета: встреча гостей, особенности подачи блюд и напитков, техника и схема работы официантов.

Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты. Характеристика банкета-коктейль, поводы проведения банкета, отличительные черты, особенности ассортимента блюд, закусок и напитков. Подготовка к обслуживанию: подготовка зала, буфета для отпуска напитков, подготовка блюд, закусок и напитков к подаче. Обслуживание банкета:

правила подачи блюд и напитков, техника работы официантов. Характеристика банкетов коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. Особенности, порядок подготовки, обслуживание.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
7 семестр / 6 триместр			
1	Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы	2	2
2	Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	—
3	Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2
4	Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет	4	—
5	Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты	2	—
Итого:		12	4

4.4. Практические занятия (не предусмотрены)

4.5. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
7 семестр / 6 триместр			
1	Лабораторная работа №1. Виды банкетов	2	—
2	Лабораторная работа №2. Обслуживание дипломатических приемов	2	2
3	Лабораторная работа №3. Сервировка банкетного стола	2	—
4	Лабораторная работа №4. Полное обслуживание банкета	4	—
5	Лабораторная работа №5. Банкет с частичным обслуживанием официантами	2	2
6	Лабораторная работа №6. Сервировка фуршетного стола	2	—
7	Лабораторная работа №7. Обслуживание банкета-фуршета	2	2
8	Лабораторная работа №8. Сервировка чайного стола. Обслуживание чайного стола	2	—
9	Лабораторная работа №9. Сервировка кофейного стола	2	—
10	Лабораторная работа №10. Обслуживание банкета	2	—

	«Коктейль»		
11	Лабораторная работа №11. Обслуживание шведского стола	2	2
Итого:		24	8

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
5 семестр / 7, 8, 9 триместр				
1	Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы	Тестовое задание, решение ситуационных задач	9	17
2	Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	9	17
3	Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами	Устный опрос	9	17
4	Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет	Контрольная работа	9	18
5	Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты	Устный опрос, тестовое задание	9	18
Итого:			45	87
	Экзамен	Подготовка к экзамену	27	9

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены)

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

«Мозговой штурм» (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

«Деловая игра» – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

«Круглый стол» – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

«Кейс-метод» (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций,

который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач.

«Ролевой тренинг» является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Информационные технологии: использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект к каждой лекции размещается в социальной сети «ВКонтакте» на страничке преподавателя).

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, зачетные вопросы, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 536 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>]

2. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М:

ИНФРА-М, 2011. – 320 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>]

3. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; под редакцией Е. С. Попова. – Воронеж : ВГУИТ, 2021. – 221 с. – ISBN 978-5-00032-563-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/254489>

4. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. – Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/55904.html>

б) дополнительная литература:

1. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах/Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Новосиби.: НГТУ, 2011. – 204 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>]

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=144336>]

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Лабораторные занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач, лаборатория организации ресторанного дела.

В процессе лекционных и лабораторных занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет; программы, демонстрации видео материалов; программы для демонстрации и создания презентаций.

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]