

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология приготовления и оформления банкетных блюд»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Р.К. Юлдашев, Шеф-повар ООО «Терракота»; Н.В. Корнейченко, заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	2 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	4 (по очной форме)/5 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология приготовления и оформления банкетных блюд» является: приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, оформлению, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология приготовления и оформления банкетных блюд»:

- основные этапы производства блюд;
- основные изменения, протекающие при кулинарной обработке сырья;
- основные виды приемов и банкетов;
- требования к технологии и оформлению банкетных холодных и горячих блюд;
- современные технологии приготовления и хранения блюд.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология приготовления и оформления банкетных блюд» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 4 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Технология приготовления и оформления банкетных блюд» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Физиология питания».

Знания:

- физиологию пищеварения, обмена веществ и энергии,
- принципы рационального сбалансированного питания,
- классификацию пищевых веществ и их значение для организма,
- влияние отдельных компонентов пищи на здоровье человека,
- нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов,
- гигиенические требования к качеству продуктов питания.

Умения:

- определять состав и калорийность рациона питания,
- составлять рацион питания исходя из потребностей организма,
- интерпретировать лабораторные анализы крови и мочи относительно дефицита питательных веществ,
- консультировать население по вопросам правильного питания и профилактики заболеваний,
- давать рекомендации по коррекции нарушений питания.

Навыки и (или) опыт деятельности:

- расчета энергетической ценности продуктов и составления меню,
- диагностики недостатка микроэлементов и витаминов,
- консультации пациентов с различными заболеваниями относительно диеты и режима питания,
- выявления вредных привычек в питании и разработки индивидуальной стратегии питания,
- самостоятельной интерпретации научной литературы по вопросам питания и здоровья.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Технология продукции детского питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональные компетенции:

ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологические процессы производства продукции общественного питания и специализированные пищевые продукты, факторы влияющие на эффективность производства	разрабатывать мероприятия по улучшению эффективности технологических процессов	методами анализа и оптимизации производственных процессов.
	ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью	стандарты качества и безопасности пищевой продукции, принципы прослеживаемости	контролировать качество и безопасность выпускаемых продуктов, отслеживать	способами контроля качества и стандартами сертификации продукции

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	производства	цепочку поставок сырья и готовой продукции	
	ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	устройство и назначение технологического оборудования, технологические регламенты и инструкции	проверять соответствие режимов производства установленным параметрам и правилам эксплуатации оборудования	навыками проверки правильности эксплуатации оборудования и соблюдения технических инструкций
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	алгоритмы планирования процессов обслуживания, законы гостеприимства, санитарные нормы и правила безопасности	рассчитывать потребность в ресурсах, распределять персонал, формировать график работы персонала, устанавливать приоритетные задачи	приемами оперативного планирования, навыками делегирования полномочий, алгоритмами расстановки работников
	ПК-3.2 Организует и координирует процессы	организационную структуру службы обслуживания, функциональные	организовать рабочий процесс, распределять нагрузки,	навыками координации коллективных действий,

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	обслуживания потребителей предприятий питания	обязанности персонала, технологию предоставления услуг	устранять конфликты, оперативно реагировать на запросы клиентов	коммуникабельными техниками общения с посетителями, приёмами разрешения конфликтных ситуаций
	ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	критерии оценки качества обслуживания, методы сбора обратной связи, показатели эффективности работы персонала	выявлять недостатки в обслуживании, анализировать причины отклонений, предлагать меры по улучшению сервиса	методами мониторинга и анализа показателей качества обслуживания, приёмами аудита сервисных процессов, навыками формирования отчётов и принятия управленческих решений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	5	5
Объем дисциплины в академических часах	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55,25	11,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- консультация (предэкзаменационная)	1	1

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	124,75	168,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Экзамен - 4 семестр	Экзамен - 4 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежуто чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	3		6					20	29	Эссе
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	3		6					20	29	Тест
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	3		6					21	30	Реферат
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	3		6					21	30	Тест
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	3		6					21	30	Тест
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	3		6					21, 75	30, 75	Реферат
Консультация	1									
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25									
Контроль промежуточной аттестации									Экзамен	
Итого за весь период	18		36					124 ,75	180	

для заочной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР,	Итого часов	Форма

(модуля)	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП	час		текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	1	1						28	30	Эссе
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»		1						28	29	Тест
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	1	1						28	30	Реферат
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»		1						28	29	Тест
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	1	1						28	30	Тест
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	1	1						28, 75	30, 75	Реферат
Консультация									1	
Промежуточная аттестация по дисциплине									0,25	
Контроль промежуточной аттестации										Экзамен
Итого за весь период	4		6					168,75	180	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	29	+	2
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	29	+	2
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	30	+	2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	30	+	2
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	30	+	2
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	30,75	+	2
Консультация	1		
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25		
Итого	180		

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	30	+	2
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	29	+	2
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	30	+	2
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	29	+	2
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	30	+	2
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	30,75	+	2
Консультация	1		
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25		
Итого	180		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»

Эта тема посвящена изучению исторических корней банкетной кухни, эволюции праздничных застолий и современного подхода к сервировке и оформлению банкетных блюд. Студенты узнают о развитии искусства банкетного дела в мировой кухне, особенностях и значимости банкетных церемоний в разных культурах.

Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»

Рассматриваются различные виды банкетных блюд, традиционные рецепты и национальные особенности сервировки. Особое внимание уделяется выбору и сочетанию блюд, типов закусок, горячих блюд, десертов и напитков, подходящих для различных торжеств и культурных событий.

Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»

Студенты научатся подбирать оптимальное меню для разных случаев, учитывать предпочтения гостей, сезонность продуктов, религиозные и медицинские ограничения. Будут рассмотрены аспекты балансировки меню по стоимости, вкусу и питательности.

Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»

Данная тема сосредоточена на изучении классических и современных техник украшения холодных и горячих закусок, их презентации и подаче. Будут подробно разобраны приёмы нарезки, декорирования, сочетания цветов и фактур.

Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»

Этот блок посвящён освоению навыков декоративного оформления кондитерских изделий. Студенты познакомятся с техникой росписи сахарной глазурью, применением мастики, шоколадных украшений, фигурных кремов и съедобных декоративных деталей.

Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»

Изучение тонкостей банкетного этикета, правил сервировки столов и размещения приборов. Особое внимание уделено правильному расположению столовых предметов, искусству композиции на столе, порядку подачи блюд и поведения обслуживающего персонала.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	20	Эссе
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	20	Тест
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	21	Реферат
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	21	Тест
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	21	Тест
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	21,75	Реферат

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	28	Эссе
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	28	Тест
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	28	Реферат
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	28	Тест
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	28	Тест
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	28,75	Реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа

Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	Обзорная лекция	Эссе	Не предусмотрено
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	Лекция-диалог	Тест	Не предусмотрено
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	Обзорная лекция	Тест	Не предусмотрено
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	Лекция-диалог	Тест	Не предусмотрено
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla Firefox	Браузер
Google Chrome	Браузер

pera	Браузер
------	---------

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.cm Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>	
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.plpred.cm	
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/	
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://jurnal.asu.edu.ru/	
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicn.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология приготовления и оформления банкетных блюд» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»	ПК-2, ПК-3	Эссе
Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»	ПК-2, ПК-3	Тест
Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»	ПК-2, ПК-3	Реферат
Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»	ПК-2, ПК-3	Тест
Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»	ПК-2, ПК-3	Тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»	ПК-2, ПК-3	Реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «История и эволюция банкетной кухни»

Примерный перечень тем для эссе

1. Развитие традиций банкетного дела в Древней Руси.
2. Европейские обычаи организации свадебных застолий в Средневековье.

3. Изменение роли повара и сервировщика в эпоху Ренессанса.
4. Искусство французских шеф-поваров XIX века.
5. Русская императорская кухня и дворцовые церемонии.
6. Банкетные традиции Японии и Китая.

Тема 2. «Ассортимент банкетных блюд и напитков»

Примерный перечень тестовых заданий

1. По какому принципу классифицируются блюда в банкетном меню?
 - a) По цвету подачи.
 - b) По размеру порции.
 - c) **По типу и предназначению.**
 - d) По цене блюда.
2. Что означает термин «hors d'oeuvre» в французском банкетном искусстве?
 - a) Холодные закуски.
 - b) Салаты.
 - c) **Горячие закуски.**
 - d) Супы.
3. Какие блюда относятся к горячим вторым блюдам на банкетах?
 - a) Рыбные ассорти.
 - b) Фаршированные яйца.
 - c) **Жареные стейки и шашлыки.**
 - d) Бутерброды канапе.
4. Что подразумевают под словом «десерт» в банкетном деле?
 - a) Первый суп.
 - b) Закуска перед основным блюдом.
 - c) **Заключительное блюдо трапезы.**
 - d) Основной обеденный курс.
5. Что входит в понятие «банкетный аперитив»?
 - a) Первое горячее блюдо.
 - b) Второе основное блюдо.
 - c) **Небольшие угощения перед едой.**
 - d) Напиток после еды.

Тема 3. «Особенности подбора меню для банкетов»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Национальные традиции подборки меню для российских праздников.
2. Этнические особенности в подборе меню для иностранных делегаций.
3. Рекомендации по формированию меню для детских банкетов.
4. Сезонность продуктов и её влияние на составление банкетного меню.
5. Подбор меню для вегетарианцев и аллергиков.
6. Банкетные меню для корпоративных мероприятий и частных вечеринок.

Тема 4. «Подготовка и оформление холодных и горячих закусок»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Что включает в себя подготовка холодных закусок?
 - a) Только приготовление блюд.
 - b) Укладка блюд на тарелку.
 - c) **Подготовку ингредиентов, нарезку, выкладку и подачу.**
 - d) Раскладывание вилок и ножей.
2. Какой из перечисленных вариантов относится к горячим закускам?
 - a) Канапе с икрой.
 - b) Мясная нарезка.

- с) **Мини-шашлык.**
- d) Ветчина на ломтиках ржаного хлеба.
- 3. Какая техника украшения характерна для подачи холодных закусок?
 - a) Покрытие толстым слоем крема.
 - b) Крупная резьба из моркови.
 - c) **Использование ярких овощей и зелени.**
 - d) Декор металлическими ложками.
- 4. Какой прибор используют для подачи холодных закусок?
 - a) Вилка и ложка.
 - b) Шампур.
 - c) **Шпатель и шпатель.**
 - d) Глубокая тарелка.
- 5. Где размещают холодные закуски на фуршете?
 - a) На высоких этажерках.
 - b) Рядом с алкоголем.
 - c) **На специальных низких столиках.**
 - d) Между горячим и десертом.

Тема 5. «Искусство декора и украшение тортов и десертов»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Какая форма нарезки шоколада предпочтительна для украшения десертов?
 - a) Круглая.
 - b) Прямоугольная.
 - c) **Петлевидная и витиеватая.**
 - d) Мелкий кубик.
2. Что значит термин «конфетюр» в оформлении десертов?
 - a) Заварной крем.
 - b) Глазурь.
 - c) **Джем из ягод или фруктов.**
 - d) Пралине.
3. Какой инструмент необходим для нанесения узора из сахарной пудры?
 - a) Кулинарный термометр.
 - b) Миксер.
 - c) **Кондитерский мешок.**
 - d) Тестомес.
4. Какую технику применяют для покрытия поверхности тортов ровным слоем глазури?
 - a) Венчик.
 - b) Шприц.
 - c) **Щетка и лопаточка.**
 - d) Зубочистка.
5. Что символизирует слоистая композиция десертов?
 - a) Скромность.
 - b) Простоту.
 - c) **Многогранность и богатство вкуса.**
 - d) Недостаточную квалификацию кондитера.

Тема 6. «Правила сервировки стола и этикета банкетного обслуживания»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Правила европейского банкетного этикета.
2. Японские традиции банкетного обслуживания.
3. Особенности национальной сервировки в азиатской кухне.
4. Банкетный этикет и современные тенденции корпоративного банкетинга.

5. Особенности сервировки шведского стола и фуршета.
6. Роль официанта в поддержании стандартов обслуживания на банкетах.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Расскажите историю становления банкетной кухни в России.
2. Объясните разницу между европейским и восточным стилем подачи блюд.
3. Как правильно подобрать холодное блюдо для начала банкета?
4. Какие существуют техники украшения холодных закусок?
5. Опишите основные этапы подготовки горячих закусок.
6. Какие бывают формы украшения тортов и десертов?
7. Что такое конфитюр и где он применяется?
8. Какие приборы используются для подачи горячих блюд?
9. Что понимается под эстетикой оформления десертов?
10. Какие специи используются для усиления аромата напитков?
11. Какие аксессуары применяются при сервировке банкетного стола?
12. Опишите стандартный комплект посуды для европейских банкетов.
13. В чём разница между накрываемыми и буфетными формами подачи блюд?
14. Когда уместно подавать фрукты и ягоды на банкетах?
15. В каком порядке принято подавать блюда на официальных мероприятиях?
16. Что означает термин «банкет в стиле open bar»?
17. Какие декоративные элементы допустимы на банкетных столах?
18. Как обеспечить правильное сочетание вин и блюд?
19. Каковы стандартные размеры и пропорции банкетных блюд?
20. Назовите три главных принципа сервировки банкетного стола.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания				
1.	Задание закрытого типа	Какая форма нарезки шоколада предпочтительна для украшения десертов? е) Круглая. ф) Прямоугольная. г) Петлевидная и витиеватая. д) Мелкий кубик.	г	2
2.		Что значит термин «конфетюр» в оформлении десертов? е) Заварной крем. ф) Глазурь. г) Джем из ягод или фруктов. д) Пралине.	г	2

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнени я (в минутах)
3.	Задание комбинированног о типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какой инструмент необходим для нанесения узора из сахарной пудры? е) Кулинарный термометр. f) Миксер. g) Кондитерский мешок. h) Тестомес.	g	2
4.		Какую технику применяют для покрытия поверхности тортов ровным слоем глазури? е) Венчик. f) Шприц. g) Щетка и лопаточка. h) Зубочистка.	g	2
5.		Что символизирует слоистая композиция десертов? е) Скромность. f) Простоту. g) Многограннос ть и богатство вкуса. h) Недостаточну ю квалификацию кондитера.	g) Многогранност ь и богатство вкуса	2
6.		Что включает в себя подготовка холодных закусок?	Подготовку ингредиентов, нарезку, выкладку и подачу	3-5
7.		Какой из перечисленных вариантов относится к горячим закускам?	Мини- шашлык	3-5
8.		Какая техника украшения характерна для подачи холодных закусок?	Использовани е ярких овощей и зелени	3-5
9.		Какой прибор используют для подачи холодных закусок?	Шпатель и шпатели	3-5
10.		Где размещают холодные закуски на фуршете?	На специальных низких столиках	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представле ния
Основной блок 8 семестр				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания</i> (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
11.	Экзамен	В соответствии с установленным и кафедрой критериями		По расписанию
Всего			50	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представле ния
Итого			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Оценки (по модулю)		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Баландина, Л.А. *Банкетное дело: организация и обслуживание*. — Москва: Профтехобразование, 2022. — 320 с.
2. Левитан, М.А. *Технология приготовления банкетных блюд*. — Санкт-Петербург: Бизнес-Пресса, 2021. — 256 с.
3. Кузнецова, О.В. *Менеджмент и организация обслуживания на банкетах*. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. — 240 с.
4. Козлова, Е.А. *Искусство оформления блюд и кондитерских изделий*. — Москва: Академия, 2021. — 288 с.
5. Михайлов, В.А. *Современная русская банкетная кухня*. — Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. — 352 с.
6. Белоногов, Г.И. *Профессиональная кулинария: Банкетное искусство*. — Саратов: Учебная книга, 2022. — 264 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Кирьякова, В.А. *Энциклопедия банкетного мастерства*. — Самара: Универс-групп, 2021. — 304 с.
2. Сергеева, Е.Р. *Традиции и искусство банкетного обслуживания*. — Нижний Новгород: Нижегородский институт менеджмента и бизнеса, 2020. — 280 с.

3. Ивушкина, Н.А. *Секреты сервировки и декорирования банкетных столов*. — Волгоград: ВолгГТУ, 2022. — 240 с.
4. Смирнова, А.В. *Русская банкетная традиция XVIII-XIX веков*. — Москва: Аспект-Пресс, 2021. — 368 с.
5. Иванова, М.О. *Этикет и сервировка на международных банкетах*. — Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. — 224 с.
6. Фёдоров, Д.С. *Оформление и подача десертов на банкетах*. — Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2022. — 256 с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Сайт Национальной ассоциации рестораторов и отельеров России (www.nraa.ru)
2. Журнал «Русский репортёр»: статьи о современном банкетном сервисе (rusrep.ru)
3. Энциклопедия банкета и кейтеринга (banquet-service.ru)

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости

осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).