

**Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»  
Институт торговли и сферы услуг**

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТОРЖЕСТВ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
для студентов направления подготовки 43.03.03  
«Гостиничное дело»  
заочной формы обучения*

Красноярск 2022

Организация обслуживания торжеств: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения / И.В. Изосимова, О.М. Сергачева; СФУ – Красноярск, 2022. – 14 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский  
Федеральный университет»  
Институт торговли и сферы услуг  
2022

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения .....	3
2 Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.....	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
Библиографический список.....	14

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Курс «Организация обслуживания торжеств» является курсом по выбору. Он позволяет студентам расширить кругозор и приобрести дополнительные знания по организации проведения различных видов банкетов. Изучение дисциплины базируется на знании курсов «Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях», «Технология ресторанной продукции», «Искусство обслуживания в ресторанных заведениях».

Цель дисциплины – приобретение и развитие у студентов навыков подбора оптимального варианта системы обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания; организации проведения официальных и неофициальных банкетов и приемов; обучение технике работы официантов, метрдотелей и барменов, правилам оформления и подачи банкетных блюд, этике поведения за столом. В связи с этим обучение направлено на приобретение студентами профессиональной гибкости, предприимчивости, принятию оптимальных решений с учетом интересов потребителей и предприятия.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу. Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов – заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

## 2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине “ Организация обслуживания торжеств”.

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации и проведения различных видов торжеств, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор вариантов контрольных работ

Предпоследняя цифра шифра Предпоследняя	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4
9	6	8	9	11	3	5	7	12	14	16
8	17	4	18	3	20	1	16	2	5	19
7	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15
6	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5
5	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12
4	4	19	16	3	18	5	1	17	20	2
3	8	10	14	15	9	7	13	6	12	11
2	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2
1	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8

### **3 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

#### **Вариант 1**

1. Особенности организации и проведения банкета коктейль – фуршет.
2. Столовая посуда, используемая при проведении различных видов банкетов.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 46 приглашенных, 3-е из которых почетные гости. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.

#### **Вариант 2**

1. Особенности проведения свадебного банкета.
2. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков на различных видах банкетов.
3. Составить меню для банкета-обеда за столом с полным обслуживанием официантами на 30 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы, необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

#### **Вариант 3**

1. Особенности проведения и подготовка к проведению банкета – фуршет.
2. Форма одежды для различных видов банкетов.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения приема-ужин на 28 приглашенных, двое из которых - почетные гости. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.

#### **Вариант 4**

1. Особенности сервировки фуршетного стола.
2. Разновидности банкетов и приемов.
3. Составить меню для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 48 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 5**

1. Организация обслуживания банкета – фуршет.
2. Особенности составления меню для банкетов за столом.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения свадебного банкета на 84 приглашенных. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.

### **Вариант 6**

1. Особенности организации банкета – коктейль.
2. Техника работы официантов при обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Составить меню для банкета – фуршет на 120 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 7**

1. Особенности подачи блюд на банкете – коктейль.
2. Способы рассадки гостей за столами на различных видах банкетов.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета – фуршет на 90 приглашенных. Предложить схему расстановки столов. Составить заявку в бельевую.

### **Вариант 8**

1. Подготовка к обслуживанию банкета – чай.
2. Столовое белье и приборы, используемые при проведении различных видов банкетов.
3. Составить меню для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 38 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 9**

1. Организация обслуживания банкета – чай.
2. Правила этикета за столом.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения приема-обед на 32 приглашенных, пять из которых почетные гости. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.



### **Вариант 10**

1. Особенности подачи блюд на банкете – фуршет.
2. Порядок приема заказа на обслуживание банкетов в предприятиях общественного питания.
3. Составить официальное приглашение, принятие его и отказ от него на прием-ужин.

### **Вариант 11**

1. Подготовка к обслуживанию банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Виды дипломатических приемов.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета-фуршет на 96 приглашенных. Предложить схему расстановки столов. Составить заявку в бельевую.

### **Вариант 12**

1. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Правила подачи блюд при проведении банкетов коктейль и фуршет.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета-чай на 16 приглашенных. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.

### **Вариант 13**

1. Сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Основные способы подачи блюд.
3. Составить меню для банкета коктейль – фуршет на 100 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 14**

1. Подготовка к обслуживанию банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
2. Способы подачи горячих напитков (чай, кофе) при проведении различных видов банкетов.
3. Составить официальное приглашение, принятие его и отказ от него на прием-завтрак.

### **Вариант 15**

1. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
2. Особенности составления меню для следующих видов банкетов: фуршет, коктейль, коктейль-фуршет.
3. Составить официальное приглашение, принятие его и отказ от него на прием-обед.

### **Вариант 16**

1. Сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
2. Особенности этикета при обслуживании банкетов.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета коктейль-фуршет на 76 приглашенных. Предложить схему расстановки столов. Составить заявку в бельевую.

### **Вариант 17**

1. Подготовка к проведению и особенности проведения банкета – фуршет.
2. Организация фруктового и пивного стола.
3. Составить меню для банкета с частичным обслуживанием официантами на 28 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 18**

1. Особенности организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Сравнительная характеристика проведения банкетов коктейль и коктейль – фуршет.
3. Составить меню для свадебного банкета на 72 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 19**

1. Способы сервировки стола хрустальной посудой для банкета – фуршет.
2. Сравнительная характеристика проведения банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.

3. Составить меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 42 приглашенных. Рассчитать столовую посуду и приборы необходимые для подачи блюд. Составить заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### **Вариант 20**

1. Отличительные особенности сервировки стола для банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.
2. Правила подачи блюд при проведении банкетов за столом.
3. Рассчитать необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета в честь юбилея на 30 приглашенных. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### *Основная литература*

1. Банкеты и приемы : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 2,9 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 71-72. - Изд. № 2017-1595 : Б. ц. - Текст : непосредственный.
2. Банкеты и приемы : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - Б. ц. - Текст : электронный.
3. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.  
Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с.

### *Дополнительная литература*

1. Башин, Ю. Б. Кейтеринг [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова.- Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с.
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.
3. Ефимов, С. Обслуживание банкетов: технология шаг за шагом [Текст] / С. Ефимов // Общепит: бизнес и искусство. - 2011. - N 1. - с. 34-45
4. Ефимов С. Обслуживание банкетов: фуршет, свадьба, юбилей [Текст] / С. Ефимов. - 2011 // Общепит: бизнес и искусство, 2011, N N 2.-С.18-27
5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с.
6. Изосимова, И. В. Основы искусства обслуживания [Текст] : учеб. пособие для студентов специальности 260501.65, 100103.65, направления подготовки 260100.62, 260800.62 всех форм обучения / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева ; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т.- Красноярск : КГТЭИ, 2011. - 246 с.

7. Изосимова, И. В. Организация обслуживания торжеств [Текст]: учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 130 с.
8. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. – 2014. – 192 с.
9. Особенности работы гостиничного ресторана / Крылова, Хохлова // Педагогика. Общество. Право .— 2016 .— №1 .— С. 43-54
10. Официант-бармен [Текст] / сост. В. А. Барановский. - Минск : Букмастер, 2013. - 427 с.
11. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с.
12. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

#### ***Учебно-методические разработки кафедры***

1. Изосимова, И.В. Банкеты и приемы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2017 - 120 с.
2. Банкеты и приемы [Электронный ресурс]: метод. указания к проведению практических занятий / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2017. – 28 с.
3. Банкеты и приемы [Электронный ресурс]: метод. указания для преподавателя / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2017. – 14 с.
4. Банкеты и приемы [Электронный ресурс]: метод. указания для самостоятельной работы студентов / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2017. – 23 с.
5. Банкеты и приемы [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2017. – 16 с.

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

1. Официальный сайт компании КонсультантПлюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>
2. Официальный сайт Министерства Российской Федерации, Федеральное агентство по туризму. – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>
3. Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>
4. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: <http://www.rata.ru/>
5. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
6. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
7. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: <http://www.unwto.org/index.php>.
8. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>