

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»
заочной формы обучения*

Красноярск 2017

Банкеты и приемы: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения / И.В. Изосимова, О.М. Сергачева; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2017. – 13 с.

© ФГАОУ ВПО «Сибирский
Федеральный университет»
Торгово-экономический
институт
2017

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 «Банкеты и приемы» является вариативной дисциплиной в профессиональной подготовке студентов. Он позволяет студентам расширить кругозор и приобрести дополнительные знания по организации проведения различных видов банкетов. Изучение дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы искусства обслуживания», «Культура производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

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 “Банкеты и приемы”.

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

Шифра Цифра Предпоследняя Предпоследняя цифра шифра	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 сервисную, 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 [Электронный ресурс] : 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. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

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. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>](#)

3 [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. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>](#)

4 [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. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>](#)

Дополнительная литература

7 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. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>

8 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. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

9 Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Текст] / И. Н. Кузнецов. - 7. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=43055>

Учебно-методические разработки кафедры

10 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : 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. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

11 [Банкеты и приемы \[Электронный ресурс\] : учебно-методический комплекс \[для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»\] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2014.-](#)
Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-841545576.exe>

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

1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: <http://www.rata.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>
4. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
5. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
6. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>