

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

## **ГОСТЕПРИИМСТВО И СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

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

Красноярск 2024

Гостеприимство и сервис в индустрии питания: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Зайцева Н.С., Черемных Д.А.; ИТиСУ СФУ. – Красноярск, 2024. – 14 с.

© Сибирский федеральный  
университет, Институт  
торговли и сферы услуг 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы.....	5
3. Варианты контрольных работ.....	7
Список использованных источников.....	12

## **1 Общие положения**

Дисциплина «Гостеприимство и сервис в индустрии питания» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» очной формы обучения.

Цель изучения дисциплины «Гостеприимство и сервис в индустрии питания» - повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания, усиление роли трудового воспитания.

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов обслуживания потребителей и способов подачи блюд на предприятиях питания;
- изучение столовой посуды, приборов, столового белья, используемого на предприятиях общественного питания;
- приобретение практических навыков сервировки стола и подачи блюд;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной и заочной в сокращенные сроки 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.

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит одной из форм промежуточного контроля знаний студентов.

## **2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы**

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей 1 вопрос, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по разделу «Гостеприимство и сервис в индустрии питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации производственного процесса предприятий общественного питания, 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 практической части выполняются задания в соответствии с условиями. Все задания сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность и исходные данные. При необходимости задания оформляются в таблицы.

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

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

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

### **3. Варианты контрольных работ**

#### **Вариант 1**

1. Современные виды обслуживания.
2. Составьте меню для банкета «Свадьба» на 60 человек, с подбором посуды.

#### **Вариант 2**

1. Современный интерьер торгового зала.
2. Составьте меню дневного рациона для туристов из Франции. Выполните фрагмент предварительной сервировки стола для завтрака.

#### **Вариант 3**

1. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация.
2. Составить меню и карту вин банкета - чай на 8 человек. Выполнить схему сервировки стола с учетом особенностей подачи десерта.

#### **Вариант 4**

1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, ёмкость.
2. Зарисуйте схему сервировки стола по известному меню:
  - икра зернистая
  - салат из свежих овощей
  - рыба жаренная
  - бульон с гренками
  - желе из ягод.

#### **Вариант 5**

1. Виды сервировки столов. Основные правила сервировки столов, последовательность сервировки.

2. Выполните фрагмент предварительной сервировки стола для обеда по меню заказных блюд.

### **Вариант 6**

1. История создания посуды из фарфора, фаянса. Эволюция формы, характеристика ассортимента
2. Зарисуйте схему сервировки стола для ужина.

### **Вариант 7**

1. История создания посуды из керамики, дерева. Эволюция формы, характеристика ассортимента
2. Выполните схему сервировки фуршетного стола, при расстановки стекла «елочкой».

### **Вариант 8**

1. История создания посуды из хрусталя и стекла. Эволюция формы, характеристика ассортимента
2. Составьте меню бизнес-ланча, выполните фрагмент сервировки стола.

### **Вариант 9**

1. История создания столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента.
2. Выполните схему сервировки фуршетного стола, при расстановки стекла «группами».

### **Вариант 10**

1. Правила этикета за столом
2. Составить меню дневного рациона для обслуживания туристов из Китая.



## **Вариант 11**

1. Правила этикета за столом
2. Составьте меню дневного рациона для туристов из Италии. Выполните фрагмент предварительной сервировки стола для завтрака.

## **Вариант 12**

1. Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии
2. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню:
  - Лосось холодного копчения с лимоном
  - Овощи натуральные (огурцы, помидоры, перец)
  - Мороженое «Сюрприз»
  - Шницель из кур по-министерски
  - Бульон с фрикадельками
  - Креветки, запеченные под сметанным соусом
  - Чай с вареньем
  - Икра паюсная
  - Блины с семгой

## **Вариант 13**

1. Свадебные ритуалы
2. Установить очередность подачи блюд, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню:
  - кофе с коньяком;
  - салат из крабов;
  - суп-пюре из спаржи;
  - икра зернистая лососевых рыб;
  - судак отварной с картофелем отварным, соус польский;

- сливки, взбитые с орехом;
- жульен из птицы;

#### **Вариант 14**

1. Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта
2. Составьте меню для банкета «Новогодний вечер Банка» на 60 человек, с подбором посуды.

#### **Вариант 15**

1. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.
2. Составьте меню дневного рациона для туристов из Японии. Выполните фрагмент предварительной сервировки стола для ужина.

#### **Вариант 16**

1. Обслуживание пассажиров водного транспорта
2. Подберите посуду, укажите температуру подачи, рекомендуйте напитки к следующим блюдам:
  - Щи суточные, чахохбили,
  - осетрина, запечённая под сыром,
  - икра зернистая с маслом,
  - мороженое «Сюрприз».

#### **Вариант 17**

1. Протокол и этикет для деловых людей
2. Выполните схему сервировки фуршетного стола, при расстановки стекла «змейкой».

#### **Вариант 18**

1. Особенности питания иностранных туристов
2. Установить очередность подачи блюд, подобрать посуду и приборы,

рекомендовать напитки к меню:

- Осетрина заливная, соус хрен
- Бульон с профитролями
- Ассорти рыбное с лимоном и маслинами
- Масло сливочное
- Грибы в сметанном соусе
- Салат столичный Филе с соусом мадера
- Лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский
- Кофе по-восточному
- Фруктовый салат

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015.– 15 с.
4. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 10 с.
5. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Сост. Федотова И. Ю. 4-е изд. с испр. и доп. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.
7. Постановление Правительства РФ № 988 от 21.12.2000 г «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
8. «Правила оказания услуг общественного питания». Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036 с изменениями и дополнениями, утв. Постановлением Правительства РФ 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007. Приказ МЗ РФ № 325 от 15.08.01 г «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции.
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности

пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

10. Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. [Электронный ресурс]/ Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.

11. Балябина Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учебное пособие / Т. А. Балябина, О. А. Яброва; Краснояр. Гос. Торг.- экон. Ин-т. – Красноярск, 2007. – 351 с.

12. 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.- Москв : Дашков и К°, 2015.-416с.Режим доступа:<http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

13. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

14. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. -526с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

15. 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>

16. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>

17. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [текст]: учебное пособие для студентов специальности 260501.65 "технология продуктов общественного питания" специализации "технология и организация ресторанного дела" всех форм обучения / т. А. Балябина ; красноярский торгово-экономический институт. - Красноярск : красноярский торгово-экономический институт, 2010. - 174 с.

18. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

19. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>

20. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>

21. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391150>