

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРИИ
И БИОТЕХНОЛОГИИ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

Кафедра Экономики пищевых производств

**СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Методические указания
по выполнению самостоятельной и контрольной работы
для студентов всех форм обучения

НОВОСИБИРСК 2026

УДК
ББК

Кафедра Экономики пищевых производств
Составитель: канд. биол. наук Е.В. Тарабанова

Рецензент:

Сервисная деятельность предприятий питания: методические указания по выполнению самостоятельной и контрольной работы / Университет биотехнологий, Факультет экономики и управления; сост.: Е.В. Тарабанова, 2026. – 46 с.

Методические указания по выполнению самостоятельной и контрольной работы по дисциплине «Сервисная деятельность предприятий питания» разработаны в соответствии с требованиями образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Представлены методические указания к выполнению самостоятельной работы, контрольных работ, тестовые задания, темы практических работ и семинарских занятий для студентов всех форм обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Факультета Экономики и управления
(протокол № __ от _____ г.).

© Сибирский государственный университет инженерии и биотехнологии, 2026

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	4
СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	7
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ	7
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ	8
ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	24
ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ	29
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	29
ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДОПУСКА К СДАЧЕ ЗАЧЕТА.....	31
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	41

ВВЕДЕНИЕ

Развитие рыночных отношений в стране обусловило реформирование общественного питания как государственной системы и привело к возрождению отечественного ресторанного бизнеса, интенсивному развитию сети ресторанов, кафе, баров и т.д.

Современные тенденции в развитии конкурентоспособной концепции ресторанного бизнеса и сервисного обслуживания базируются на трех основных понятиях: ориентированность на потребителя, управление взаимоотношениями с потребителем и внедрение внутренних корпоративных стандартов обслуживания.

Ориентированность на потребителя – это способность предприятия общественного питания извлекать дополнительную прибыль за счет глубокого понимания и эффективного удовлетворения потребностей каждого гостя.

Управление взаимоотношениями с потребителем является ничем иным, как индивидуальным (персонализированным) отношением к каждому потребителю.

Можно выделить первоочередные задачи:

- формирование Базы данных потребителей;
- организация интерактивного процесса работы с потребителями;
- контроль работы менеджеров.

Разработка внутренних стандартов обслуживания любого предприятия питания происходит еще на этапе планирования. То есть, после разработки концепции и бизнес-плана будущего ресторана, должны быть описаны так называемые бизнес-процессы, в которых содержатся стандарты обслуживания для персонала.

Выделяют универсальную структуру правил обслуживания, регламентирующие следующие аспекты сервиса:

- внешний вид ресторана, вывеска, витрины, прилегающая территория;
- чистота (зал, столики, санузел и пр.);
- освещение и интерьер;
- мерчандайзинг (выкладка блюд, оформление прилавка, рекламные материалы);
- работа персонала (профессиональная этика, встреча гостя, расчет на кассе, доставка заказа, уборка в зале);
- внешний вид персонала;
- качество и внешний вид блюд.

Дисциплина «Сервисная деятельность предприятий питания» предназначена для того, чтобы студенты приобрели необходимый комплекс теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания на предприятиях общественного

питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности.

В соответствии с назначением основной **целью** дисциплины «Сервисная деятельность предприятий питания» является освоение студентами теоретических и практических навыков в области классификации современных видов, методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины «Сервисная деятельность предприятий питания» решаются следующие **задачи**:

– изучение основных видов, методов и форм обслуживания в предприятиях общественного питания;

– изучение особенностей сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;

– приобретение студентами практических навыков в определении формы обслуживания в зависимости от контингента потребителей, меню, вида и времени обслуживания.

По окончании изучения дисциплины «Современные формы обслуживания» студент должен:

знать:

- виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;

- виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания;

- особенности специальных форм обслуживания посетителей.

уметь:

- определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания;

- на основании полученных знаний рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню, контингента потребителей;

- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия.

ТЕМЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 30 (40, 50 или 60) человек.
2. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 75 (80, 100 или 120) человек.
3. Организация банкета-фуршета, посвященного *презентации фирмы* на 100 (150, 200 или 250) человек.
4. Организация банкета-коктейля на 50 (60, 70 или 100) человек.
5. Организация банкет-чай на 16 (18, 20 или 24 человека).
6. Организация банкета-кофе на 16 (18, 20 или 24) человека.
7. Кейтеринг (обслуживание на дому), посвященный *Дню рождения главы семьи* на 10 (12, 14, 16 или 20) человек.
8. Кейтеринг «Банкет-фуршет» на 200 человек.
9. Кофе-брейк (научно-практическая конференция) на 150 (200, 250 или 300) участников.
10. Организация банкета «Бокал шампанского» на 18 (20, 24 или 32) человека.
11. Организация банкета «барбекю» на 18 (24, 28 или 36) человек.
12. Организация питания иностранных туристов по типу «Шведский стол» (завтрак, обед) в ресторане на 40 (50, 60 или 100) человек.
13. Организация специальной формы обслуживания *встреча Нового года* в ресторане на 100 (120) мест.
14. Организация банкета для детей «Праздник букваря» в зале детского кафе на 28 (32, 48 или 50) человек.
15. Организация специальной формы обслуживания (*свадьбы*) в ресторане на 50 (75, 100 или 120) мест.
16. Организация работы коктейль - бара на 40 (50) мест.
17. Организация работы винного бара на 30 (45) мест.
18. Организация работы салат - бара на 25 (35) мест.
19. Организация банкета, посвященного *празднованию национального праздника* на 24 (36, 48, 52 или 68) человек.

Тема определяется по двум последним цифрам индивидуального номера (шифра) студента, указанного в зачетной книжке.

Количество мест, в предприятии питания для контрольной работы, выбирается из количества, указанного в примерных темах на выбор студента.

СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Индивидуальное задание выдается каждому студенту из приведенного списка тем или по согласованию с ведущим преподавателем может быть выбрана иная тематика.

Выполненная работа сдается на проверку ведущему преподавателю. Задание оформляется в соответствии с установленными и приведенными в данной методичке требованиями.

Защита контрольной работы проводится перед итоговым контролем и является допуском к сдаче зачета.

Каждая работа должна состоять из следующих глав или подглав:

Введение (цели, задачи и актуальность выбранной темы).

1. *Общие требования, предъявляемые к банкету:* время, ассортиментный перечень (меню), отличительные особенности при обслуживании данного вида банкета.

2. *Подготовка банкета.*

2.1. *Расчет и определение площади помещения для проведения банкета, его оснащение мебелью. Подбор столов, стульев.*

2.2. *Расчет потребности в столовой посуде, приборах, белье, исходя из составленного меню и подобранной алкогольной и безалкогольной продукции.*

2.3. *Схема сервировки стола.*

2.4. *Численность и квалификация обслуживающего персонала.*

2.5. *Порядок и правила встречи и рассадки гостей.*

3. *Организация обслуживания: порядок и очередность подачи закусок и блюд.*

Выводы

Список использованных источников.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Титульный лист работы следует оформлять в соответствии с образцом (Приложение 1).

Текст расчетно-графического задания излагается на одной стороне белой бумаги формата А4 через 1,5 интервал. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель – не менее 14). Для акцентирования внимания на определенных терминах и формулах разрешается применять шрифты разной гарнитуры.

По всем сторонам листа оставляют поля от края листа: левое поле – 20 мм; правое поле – 10 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм.

Абзацы начинаются с новой строки отступом, равным 1,25 мм от левого поля, текст выровнен по ширине. Все рисунки и таблицы должны быть пронумерованы и иметь название. На таблицы и рисунки в тексте работы должны быть приведены ссылки.

Нумерация страниц (номер располагать внизу страницы справа), наличие оглавления, список использованных источников – обязательны.

В тексте работы должны быть указаны ссылки на использованные источники (в квадратных скобках указывается номер источника, из приведенного в работе списка литературы).

Список использованных литературных источников приводится в конце работы. Литературные источники указываются в алфавитном порядке, источники нумеруются арабскими цифрами.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

Во введении необходимо обосновать актуальность темы, приводится краткое описание современного состояния сферы обслуживания и роли предприятий общественного питания, а также кратко представляется вид банкета согласно теме контрольной работы.

Во введении обязательно указывается цель и задачи работы.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К БАНКЕТУ

В соответствии с темой полученного задания, необходимо дать определение данного вида банкета и привести его характеристику по основным организационным моментам. Прежде всего, учитывается форма проведения банкета: с рассадкой за столом или стоя. Также необходимо указать повод, по которому устраивается банкет. Описать обслуживаемый контингент банкета, количество гостей, их средний возраст; условия, необходимые для проведения банкета.

При организации банкета с рассадкой за столом определяющим становится форма обслуживания официантами: полная или частичная.

Порядок приема заказа.

Правила приёма и оформления заказа (уточнение с заказчиком даты и времени проведения торжества, количества участников, примерного меню и предварительной стоимости заказа.).

При приеме заказа необходимо руководствоваться:

- наличием соответствующих продуктов и напитков в ресторане;
- возможностью изготовления блюд и закусок (которых нет в меню) по желанию заказчика;
- правильным соотношением выбранных в меню банкета блюд по ассортименту продуктов (рыба, мясо, овощи) и по способам их обработки (отваренные, жареные, тушеные и др.), их количеством (не по целой порции на каждого участника банкета, а по 0,5 — 0,25 порции (например: колбаса, сыр, салат и др.).

Необходимо заранее уточнить с заказчиком, следует ли подать аперитив (из каких напитков); нужны ли цветы, музыка, место для танцев, микрофон, флажки и т.п.; согласование с ним плана расстановки столов.

В заказе указывается номер телефона, адрес ответственного заказчика, его ФИО. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов на обслуживание торжеств. Заказчик вносит в кассу ресторана аванса (обычно в размере 50 % стоимости предварительно составленного меню) и получает им приходный кассовый ордер и квитанцию.

Меню банкета составляется исходя из формы обслуживания, что в дальнейшем отражается в схеме предварительной сервировки стола и подборе посуды. Ассортиментный минимум блюд для каждого вида обслуживания представлен в *приложении 2*.

Меню банкета составляется заранее и зависит от: традиций; характера банкета; финансовой возможности заказчика; возможностей предприятия. Порядок расположения закусок, блюд в меню и преёскуранте должен соответствовать следующим требованиям:

- от менее острых к более острым, пряным;
- горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным;
- супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

Для составления меню существует определённый порядок расположения блюд в меню:

1. Фирменные блюда и закуски.
2. Холодные блюда и закуски: рыбные, мясные, овощные.
3. Горячие закуски: рыбные, из нерыбных продуктов моря; мясные; из субпродуктов; из птицы и дичи; овощные и грибные; яичные и мучные.
4. Супы: прозрачные, заправочные, пюре, молочные, холодные, сладкие.
5. Рыбные горячие блюда: отварные и припущенные, жареные, запеченные.
6. Мясные горячие блюда: отварные и припущенные, жаренные, тушёные, запеченные, из рубленого мяса.
7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи: отварные и припущенные, фаршированные, жаренные, тушёные, запеченные, из рубленого птицы.
8. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
9. Блюда из яиц и творога.
11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад).
12. Холодные напитки собственного производства: из фруктов и ягод (собственного производства), коктейли (безалкогольные).
13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.).

К приемам с рассадкой за столом относятся завтрак, обед и ужин. К приемам без рассадки за столом – фуршет, журфикс, коктейль.

Дневные приемы – это рабочий завтрак (деловой ланч), бокал шампанского, бокал вина, завтрак.

Вечерние – обед, обед-буфет, ужин, «фуршет-коктейль», чай, журфикс, шашлык (барбекю).

По ассортименту блюд и напитков банкеты делятся на универсальные (основная группа всех банкетов с полным и частичным обслуживанием) и специализированные (разновидности банкетов-фуршетов и сам фуршет, банкет-чай, банкет-кофе, кофе-брейк и др.).

В заключении раздела необходимо привести меню банкета с учетом его особенностей и рекомендуемого ассортиментного перечня блюд и закусок.

Перед составлением меню, составляется план-меню, в котором указывается не только ассортимент закусок и блюд, их выход, но и количество порций.

Пример составления плана-меню указан в таблице 1.

Таблица 1. План - меню банкета

Наименование блюд	Выход в граммах	Кол-во порций
Холодные блюда и закуски		
Горячие закуски		
Супы		
Горячие блюда		
Десерт		
Горячие и холодные напитки		
Безалкогольные напитки		
Спиртные напитки		
Хлебные изделия		

Далее заполняется меню банкета. Правила составления меню показано в таблице 2.

Количество клиентов: _____

Начало обслуживания: _____

Дата: _____

Таблица 2. Меню банкета

Количество порций	Наименование блюд	Выход, г	Цена, руб.	Сумма, руб.
	Фирменные блюдо			
	Холодные закуски			
	Горячие закуски			
	Супы			
	Горячие блюда			
	Фрукты			
	Горячие напитки			
	Десерт			
	Итого			

Метрдотель _____ (подпись)

Кроме меню для банкета составляется и оформляется прејскурант вино-водочных изделий.

В преЙскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. В преЙскуранте указывается емкость и цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяк, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100 г. После вин в преЙскурант включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки. Правила составления преЙскуранта вино-водочных изделий показаны в таблице 3.

Таблица 3. ПреЙскурант вино-водочных изделий

№	Наименование напитка	Емкость, л	Цена, руб.
1			
2			
3			
4			
5			
6			
	Итого		

Метрдотель _____ (подпись)

Меню и план-меню составляется заведующим производством или метрдотелем, утверждается директором предприятия, затем передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

В подсчет общей стоимости банкета входит стоимость блюд и напитков, аренда помещения, музыкальное обслуживание, заработная плата обслуживающего персонала (метрдотеля, официантов, поваров холодного и горячего цехов). Расчет можно оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4. Общая стоимость банкета

Перечень статей затрат на проведение банкета	Количество, ед.	Стоимость, руб.	Затраты, руб.
Стоимость меню			
Стоимость вино-водочных изделий			
Аренда помещения			
Музыкальное обслуживание			
Оплата поварам холодного цеха			
Оплата поварам горячего цеха			
Оплата метрдотелю			
Оплата официантам			
Прочие расходы			
Общая стоимость банкета			

Заявка на производство к банкету

В данном разделе составляются заявки на производство для подготовки к банкету:

Заявка в горячий цех.

Делается заявка в горячий цех на приготовление блюд и закусок в соответствии с меню с указанием количества порций и посуды, в которой они будут подаваться. Данные вносятся в таблицу 5.

« » _____ 20__ г.

Таблица 5. Заявка в горячий цех

Наименование закусок и блюд	Кол-во порций		Кол-во посуды, ед.	Наименование посуды
	Заказано	В посуде		

Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в кофейный и чайный буфеты.

Делается заявка в кофейный и чайный буфеты на приготовление горячих напитков в соответствии с меню с указанием количества порций и посуды, в которой они будут подаваться. Данные вносятся в таблицу 6.

« » _____ 20__ г.

Таблица 6. Заявка в кофейный и чайный буфеты

Наименование продукции	Кол-во порций	Наименование посуды	Кол-во посуды

Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в буфет к банкету.

Делается заявка в буфет к банкету на получение алкогольных и безалкогольных напитков, соков, с указанием количества. Данные вносятся в таблицу 7.

« » _____ 20__ г.

Таблица 7. Заявка в буфет к банкету

Наименование товара	Единица измерения	Вместимость, л	Кол-во, шт

Метрдотель _____ (подпись)

Расчёт столовой посуды и заявка в сервизную.

Расчет столовой посуды производится на основании количества участников банкета, количества блюд в меню, способов их подачи. После определения необходимого количества посуды делается заявка в сервизную к банкету. Данные вносятся в таблицу 8.

« » _____ 20__.

Таблица 8. Заявка в сервизную к банкету

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
Фарфор	
Тарелки мелкие столовые	
Тарелки закусочные	
Тарелки пирожковые	
Тарелки десертные	
Тарелка глубокая столовая	
Суповая миска с крышкой	
Блюдо круглое (300мм)	
Блюдо овальное (300мм)	
Салатники шести порционные	
Ваза "плато" для торта	
Чашки чайные с блюдцами	
Чашки кофейные с блюдцами	
Кофейник (на 1,2л)	
Чайник заварной (на 0,6л)	
Чайник доливной (на 1,6л)	
Сахарница	
Приборы для специй: солонки, перечницы	
Пепельницы	
Хрусталь	
Фужеры для воды	
Фужеры для сока	
Рюмки:	
Водочные (50 см)	
Коньячные (25 см)	
Рейнверные (100 см)	
Лафитные (125см)	
Кувшины с крышками	
Мельхиор	
Ножи, вилки столовые	
Ножи, вилки закусочные	
Ножи, вилки рыбные	
Ножи, вилки десертные	
Ложки чайные	
Ложки кофейные	
Нож, вилка разделочные	
Ложки для раскладки салата	
Ложки разливательные	
Щипцы кондитерские малые	
Щипцы для пищевого льда	
Лопатка кондитерская	
Лёдница	
Подносы с художественной росписью	
Метрдотель _____ (подпись)	

Расчет требуемого количества официантов.

При определении количества официантов для различных банкетов исходят, как правило, из практически сложившихся нормативов в каждом ресторане.

Численность обслуживающего персонала находится в полной зависимости от типа банкета и количества его участников. При расчете требуемого количества официантов для обслуживания банкетов руководствуются следующими нормативами:

- банкет с полным обслуживанием официантами – 2 официанта на 6–8 гостей;
- банкет с частичным обслуживанием официантами – 1 официант на 9–12 гостей;
- банкет-фуршет – 1 официант на 15–20 гостей;
- банкет-коктейль – 1 официант на 10–15 гостей;
- банкет-чай (кофе) – 2 официанта на 10 гостей.

Расчет и определение площади помещения для проведения банкета, его оснащение мебелью. Подбор столов, стульев.

Определение площади для проведения банкета зависит от вида банкета. Расчет площади, необходимой для проведения данного банкета осуществляется по формуле (1):

$$S_{\text{помещения}} = n \cdot Q \quad (1),$$

где $S_{\text{помещения}}$ – площадь для проведения банкета, м^2 ;

n – норма площади на одного участника, м^2

Q – количество участников.

Норма площади для банкетов с рассадкой за столом $n = 1,5\text{--}2 \text{ м}^2$ (например, для банкета-кофе норму принимаем равную 1 м^2), для банкетов, проходящих стоя $n = 0,4\text{--}0,5 \text{ м}^2$.

Столы в банкетном зале могут расставляться по сосредоточенной и рассредоточенной схеме. При сосредоточенной расстановке столы располагают в виде букв П, Т, Ш и т.д. (рис. 1).

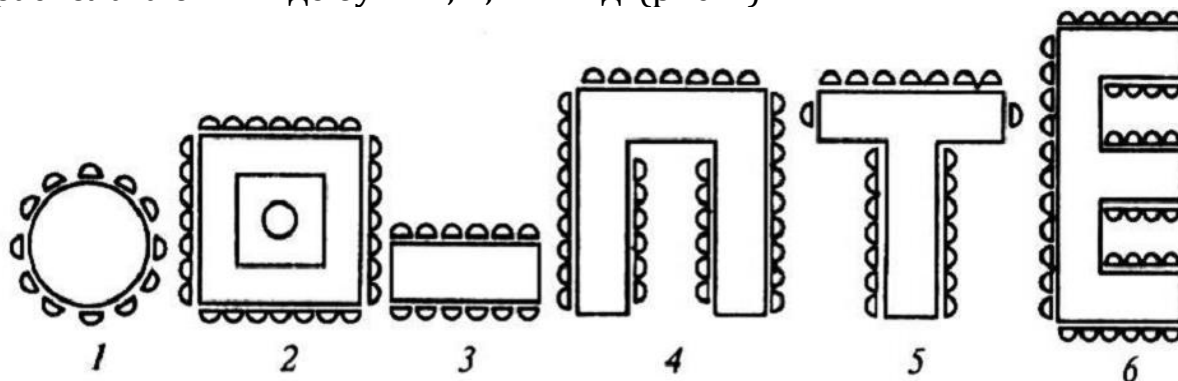


Рис.1. Виды расстановки столов

1 – круглый, 2 – квадратный с односторонней сервировкой (в центре стола – место для цветов), 3 – прямоугольный, 4 – в форме буквы П, 5 – в форме буквы Т, 6 – в форме буквы Е или Ш

Для определения требуемой длины столов необходимо знать: форму столов, во сколько линий будут рассажены гости.

Рассредоточенная расстановка предполагает произвольное размещение столов по залу. Если столы распределяются в одну линию, то длину стола можно рассчитать следующим образом (2):

$$L_{расч} = n_{длинныстола} \cdot Q/2 \quad (2),$$

где $L_{расч}$ – необходимая длина стола, м;

$n_{длинны}$ – норма длины на одного гостя, м;

Q – количество гостей.

При расположении столов в одну линию максимальная длина стороны не должна превышать 10–12 м.

Норма длины стола на одного участника банкета с полным обслуживанием 0,8–1 м, с частичным обслуживанием 0,6–0,8 м, банкета-фуршета 0,15–0,2 м.

Площадь стола при рассредоточенной расстановке мебели рассчитывают исходя из нормы 0,25 кв. м. на одного потребителя.

Для проведения банкетов обычно используют столы высотой 760–780 мм, и шириной 1200–1500 мм.

Фуршетные столы выше банкетных (1000–1050 мм, 1000–1100 мм), так как предназначены для обслуживания приемов, на которых гости едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 1200–1500 мм.

«Шведский стол» составляют из специальных складных столов. Их высота 75–90 см., ширина 150–200 см., длина одной линии 300–400 см, применяют и обычные прямоугольные (квадратные) обеденные столы. Увеличить полезную площадь «шведского стола» можно путем использования «горки».

Количество стульев или полумягких кресел должно соответствовать числу гостей, наиболее удобная высота спинки – 50 см. Для банкета используют полукресла, так как они комфортнее. Расстояние между крышкой стола и сиденьем должно быть 290–310 мм, глубину – от 48 до 55 см, ширину около 60 см

Принимая схему расстановки столов необходимо учитывать ширину проходов (табл. 9).

Таблица 9. Ширина проходов для различных видов банкета

Проходы	Банкет за столом	Банкет - фуршет
Основной	1,5 м	1,6 м
Дополнительные		
- для распределения потоков потребителей	1,2 м	1,1 м
- для подхода к	0,6 м	-

отдельным местам		
------------------	--	--

Ширина проходов в залах при организации банкетов с рассадкой определяется расстоянием между спинками стульев (при удаленности спинки стула от края стола на 0,5м), а для банкетов, проходящих стоя – расстоянием между столами.

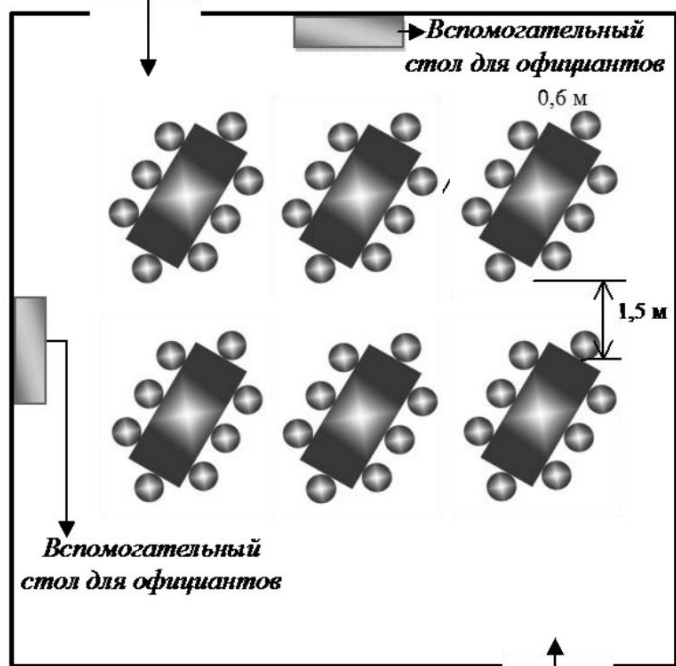
Кроме мебели для гостей необходимо предусмотреть наличие вспомогательного оборудования для официантов: сервантов и подсобных столов. Их обычно располагают пристенно, возле колонн или в углах.

Габариты сервантов 1000 × 450 × 900 мм (длина × ширина × высота). Количество сервантов зависит от числа официантов: один сервант на двух официантов.

Подсобные столы требуются для доставки использованной посуды, раскладывания блюд, разливания супа из супниц (длина 850–900 мм, ширина 600 мм, высота 740–750 мм). Их обычно изготавливают на колесиках, как правило, трех. Некоторые тележки имеют подогрев или охлаждение.

План зала необходимо изобразить (масштаб 1:100) с принятой схемой расстановки банкетных и подсобных (вспомогательных) столов и с указанием их ширины и длинны (в случае расстановки банкетных столов в одну линию – суммарной длинны), а так же обозначить ширину всех проходов (рисунок 2).

Вход для официантов



Вход для посетителей

Рис.2. План (схема) обеденного зала с рассредоточенной расстановкой столов

Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах

Расчет потребности в столовом белье включает определение необходимого количества скатертей и их размеров, расчет количества ручников, полотенец и полотняных салфеток.

Расчет количества скатертей производится с учетом принятой схемы расстановки столов, а также размеров столов.

Количество скатертей рассчитывается по формуле (3):

$$Q_{\text{скат}} = Q_{\text{стол}} \times 1,1 \quad (3),$$

где $Q_{\text{скат}}$ - количество скатертей, необходимых для банкета;

$Q_{\text{стол}}$ - количество столов;

1,1 - коэффициент, учитывающий запас скатертей на спуски.

Промышленность выпускает скатерти следующих размеров: 173×173 см; 173×208 см; 173×250 см; 173×280 см; 200×250 см и банкетные - 200×500 см.

Предприятия общественного питания шьют скатерти сами, из специальной камчатной ткани шириной 173 см, длиной от 3 до 12 м.

Для чайных и кофейных столов выпускают камчатые цветные скатерти 135×135 и 150×150 см.

При определении размеров скатертей учитывают длину и ширину

банкетных столов и длину спуска скатерти со стола: 25–30 см по боковой стороне и 30–40 см на торцах (если там никто не сидит). У фуршетного стола нет спуска. Ножки фуршетного стола закрываются «юбкой», которая на 5-10 см не доходит до пола. Длина скатерти ($L_{\text{ск}}$) определяется по формуле (4):

$$L_{\text{ск}} = \sum L_{\text{ст}} + 2 \times L_{\text{сп}} \quad (4),$$

где $\sum L_{\text{ст}}$ - общая длина банкетного стола, м;

$L_{\text{сп}}$ - длина спуска скатерти на торцах, м.

Салфетки из белой или другой камчатой ткани или льняного полотна делят на белые столовые (46×46 см) и цветные чайные (35×35 см).

При расчете количества салфеток к числу гостей прибавляют 20 %.

Ручники выпускают размером 35×85 см. Их используют официанты при подаче блюд.

Количество ручников зависит от числа официантов: четыре на каждого.

Полотенца длиной 1–2 м и шириной 40 см. Их используют для протирки и полировки посуды. **Полотенца применяют для натирания посуды из расчета два на каждого официанта.**

Количество полотенец рассчитывается по формуле (5)

$$Q_{\text{пол}} = Q_{\text{офиц}} \times 2 \quad (5),$$

где $Q_{\text{пол}}$ - необходимое количество протирочных полотенец;

$Q_{\text{офиц}}$ - количество официантов, обслуживающих банкет;

2 - коэффициент, учитывающий необходимое количество полотенец на одного официанта.

После расчёта общей длины столов, их количества и варианта расстановки делается заявка в бельевую для получения скатертей, салфеток; а также ручников, полотенец для официантов, необходимых для обслуживания банкета. Столы покрывают фланелью и застилают банкетной скатертью.

Расчеты представить в таблице (табл. 10).

Таблица 10. Заявка в бельевую

Наименование столового белья	Расчетное количество, шт.	Принимаемое количество, шт.
Скатерти банкетные, размер		
Салфетки полотняные, размер		
Ручники 35x85 см		
Салфетка (400×400 мм)		
Полотенце		
Фартуки		

Метрдотель _____ (подпись)

Расчет количества посуды производится исходя из числа гостей, количества и типа заказанных блюд и с учетом коэффициента запаса– 1,1 (полученные при расчете значения округляются в сторону большего числа).

Посуда для блюд общей подачи (например, салаты) принимается из расчета одна емкость на восемь человек, или на четырех человек, сидящих с одной стороны стола при двусторонней рассадке (фрагмент сервировки повторяется через 1,5–2 м).

Расчет необходимого количества посуды сводится в таблицу 11.

Таблица 11. Расчет количества посуды и столовых приборов для банкета

Наименование блюда	Столовая посуда (включая подстановочную) / количество	Столовые приборы / количество	
		коллективного использования	индивидуального использования
Икра зернистая	Икорница /3 шт (Пирожковая тарелка / 3 шт)	Лопатка для перекалывания / 3 шт	Нож для масла / 24 шт
...			

Метрдотель _____ (подпись)

Расчет количества стеклянной посуды также производится с учетом коэффициента запаса 1,1 и сводится в таблицу 12.

Таблица 12. Расчет количества стеклянной посуды (на 50 персон)

Наименование напитка	Вид посуды	Вместимость, мл	Количество, шт
----------------------	------------	-----------------	----------------

Водка	Рюмка водочная	50	50 чел × 1,1 = 55 шт
...			
Сок	Кувшин	1000	200 мл × 50 чел = 10 л 10 шт
	фужер	250	50 чел × 1,1 = 55 шт
...			

Метрдотель _____ (подпись)

Схема индивидуальной сервировки стола

В зависимости от типа банкета и составленного меню необходимо изобразить схему сервировки стола (рис. 3). На схеме обозначить каждую позицию цифрами и привести названия. Показать месторасположение полотняной салфетки (для банкетов с рассадкой). Продумать и указать на схеме элементы декора стола (например, наличие ваз с цветами).

Для банкетов-фуршетов фрагмент сервировки должен представлять собой схематичное изображение расстановки всех принятых в меню блюд, закусок и напитков (алкогольных и безалкогольных), а также соответствующей стеклянной, столовой посуды и приборов и будет повторяться через 1,5-2 м. Если банкет-фуршет предполагает подачу чая, кофе, кондитерских изделий, то необходимо дополнительно изобразить фрагмент сервировки чайного стола с указанием всех позиций.

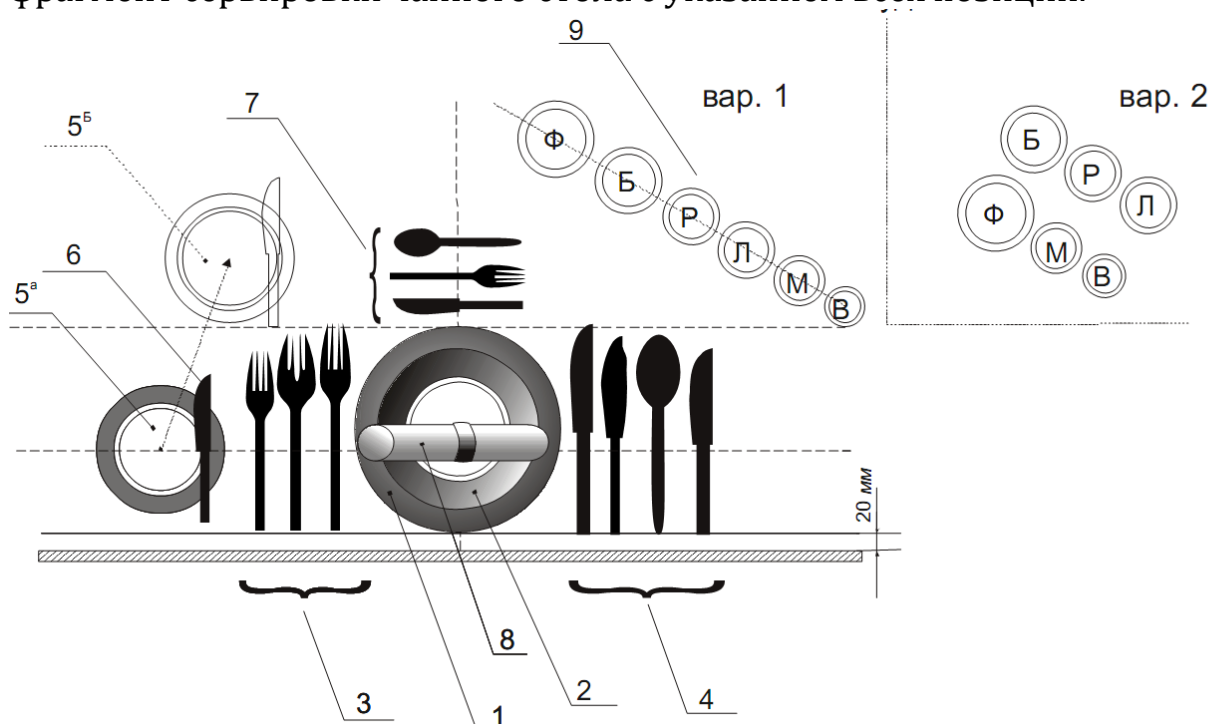


Рис. 3. Полная схема сервировки стола для банкета

1 – мелкая столовая тарелка (диаметр 240 мм); 2 – закусочная тарелка (диаметр 200 мм); 3 – вилки слева направо: закусочная, рыбная, столовая; 4 – столовые приборы справа налево: нож закусочный, ложка суповая, нож рыбный, нож столовый; 5^а – тарелка пирожковая (диаметр 175 мм); 5^б – тарелка пирожковая (второй вариант расположения); 6 – нож для масла; 7 – десертные приборы: нож, вилка, ложка; 8 – полотняная салфетка; 9 – стеклянная посуда: Ф – фужер (250 мл), Б – бокал для шампанского (125 мл), Р – рюмка рейнвейная (100 мл), Л – рюмка лафитная (125 мл), М – рюмка мадерная (75 мл), В – рюмка водочная (50 мл)

Порядок и правила рассадки гостей

В данном подразделе необходимо перечислить основные принципы рассадки гостей, обозначить места по степени почетности в соответствии с правилами международного протокола. Перечислить состав обслуживающего персонала, который должен быть готов к встрече гостей.

Ранее принятую схему расстановки столов можно дополнить, обозначив вход для гостей, помещение или столы для аперитива (если они предусмотрены), показать потоки движения гостей и официантов.

Оформление торгового зала.

В разделе описываются варианты оформления зала с учётом тематики банкета. Яркость цвета оформления зала зависит от вида мероприятия, красочные цвета должны подчеркнуть праздничное настроение гостей.

Банкетные столы украшают живыми цветами, которые расставляют в хрустальные вазы. Так же их можно поставить и на подсобные столы. Банкетный зал украшают воздушными шарами разных цветов, которые можно повесить на стенах, световыми эффектами, а также плакатами с различными надписями и пожеланиями

Организация обслуживания банкета

В данном разделе контрольной работы необходимо перечислить все обязанности менеджера в организации банкетной службы.

В зависимости от типа банкета перечислить все функции обслуживающего персонала, начиная с момента встречи гостей и заканчивая уборкой помещения.

Встреча гостей.

В данном разделе необходимо представить условия и требования ко встрече гостей банкетного мероприятия.

После тщательной проверки (лучше в присутствии заказчика) готовности банкетного стола и обслуживающего персонала в банкетный зал приглашают всех участников банкета. Обычно их встречает метрдотель или администратор. Описать обязанности метрдотеля (администратора зала) и официантов при встрече и размещении гостей, выделив особенности встречи почётных гостей и женщин.

Обслуживание официантами.

В этом разделе описываются обязанности метрдотеля и официантов по обслуживанию различных видов банкетов в зависимости от заданной темы (банкет с полным обслуживанием официантами, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, по типу «шведского стола» и т.д.); последовательности обслуживания; распределения обязанностей между официантами; распределение официантов по секторам и подробное пояснение схемы обслуживания; очередность, правила и технику подачи блюд и напитков; правила уборки, переноса и сдачи посуды, сервировки столов для подачи кофе и чая.

Указывая квалификацию обслуживающего персонала необходимо также сформулировать общие требования к нему согласно действующим стандартам;

В работе перечислить основные умения, навыки и знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей официантов на банкете.

Если это банкет-фуршет, «шведский стол», то описать правила подачи аперитива, холодных закусок, фруктов, способы подачи горячих напитков. Описать организацию работы буфетов, барных стоек в банкетном зале для лучшего обслуживания гостей.

Представить технику подачи блюд и оформить в виде таблицы 13 в последовательности, соответствующей очередности подачи.

Таблица 13. Техника подачи блюд и напитков для банкета

Наименование блюда	Метод подачи	Особенности подачи
<i>Холодные закуски</i>		
Салат-коктейль	Подают в салатнике в форме креманки (в фужере или бокале), на пирожковой или закусочной тарелке с резной салфеткой и чайной ложкой, расположенной за салатником, ручкой вправо.	Тарелку с салатником официант подает справа от гостя правой рукой
...		
<i>Горячие закуски</i>		
Кокиль из морепродуктов	Подают в посуде, в которой его приготовили – кокильнице, на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с кокильной ложкой, положенной ручкой вправо.	Кокиль подают с правой- стороны и ставят непосредственно перед гостем.
...		
<i>Вторые горячие блюда</i>		
Рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами (по-московски).	Запекают и подают на (овальном металлическом блюде со сметанным соусом, с ломтиками жареного картофеля, отварных белых грибов, с поджаренным репчатым луком.	Метод подачи – русский. Блюдо ставят на середину стола. Подают прибор для раскладки – лопатку для

		рыбы.
Котлеты из кур по-киевски	На косточку надевают папильотку. Подают на подогретой столовой тарелке на крутоне с картофелем пай и зеленым горошком в таралетках.	Метод подачи – европейский. Тарелку с блюдом ставят перед гостем.
...		
<i>Сладкие блюда и десерты</i>		
Суфле с пряностями	Подают в огнеупорной посуде, в которой выпекалось, на десертной тарелке с бумажной резной салфеткой.	Метод подачи – европейский. На тарелку кладут десертную ложку ручкой вправо, ставят перед гостем.
Мороженое	Подают в креманке на пирожковой тарелке с бумажной резной салфеткой	На тарелку кладут десертную ложку ручкой вправо, ставят перед гостем.
...		
<i>Горячие напитки</i>		
Чай (кофе)	Чайную или кофейную чашку подают на блюдце с бумажной салфеткой и чайной (кофейной) ложкой. Ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце ручкой вправо.	Кусковой сахар подают в сахарнице или креманке, с щипцами для сахара сверху. Сахарный песок подают в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки. Молоко, сливки, лимон ставят на стол справа от гостя, слева на стол подают такие дополнения, как варенье, мед, джем.
...		
<i>Кондитерские изделия</i>		
Пирожные в ассортименте	Подают на вазах, плато ставят на середину стола для переключивания, подают кондитерские щипцы.	Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. К бисквитным пирожным подают десертные ножи и вилки; к миндальному, песочному, воздушному (безе) пирожным приборы не подают.

Музыкальная программа.

Этот раздел можно выделить, если банкет организуется по поводу праздничных мероприятий, свадеб, торжественных событий.

Уборка столов и залов.

Описать правила организации санитарно-гигиенической уборки помещений ресторана, столов, мебели, холодильников, проветривание и кондиционирование воздуха и др.

Задания для самостоятельной работы
для студентов всех форм обучения
по дисциплине «Сервисная деятельность предприятий питания»
Факультета Экономики и управления
по направлению подготовки 19.03.04 –Технология продукции и
организация общественного питания

Задание №1

Рассчитать потребность в мебели для ресторана класса «люкс» на 120 мест.

Дать краткую характеристику подобранной мебели.

Задание №2

Рассчитать и подобрать столовую посуду, для банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 30 человек.

Меню:

Холодные закуски:

Канapé с икрой и маслом сливочным.

Осетрина копченая со свежими овощами.

Салат из крабов.

Салат-коктейль овощной.

Телятина отварная с соусом майонезом.

Горячие блюда

Жульен из дичи (запеченное в кокотнице).

Рыба запеченная по-московски.

Шашлык со свежими овощами.

Фрукты:

Арбуз.

Горячие напитки:

Чай с ликером.

Задание №3

Рассчитать и подобрать столовую посуду, для банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 70 человек. Рассчитать необходимое количество обслуживающего персонала.

Меню:

Холодные закуски:

Канapé с икрой зернистой

Судак заливной с овощами

Рыба под маринадом

Ассорти рыбное

Салат деликатесный

Ассорти мясное

Паштет из печени

Салат «Столичный»

Салат «Мясная горка»

Горячие закуски:

Шампиньоны в сметанном соусе

Супы:

Уха из осетрины

Расстегаи

Горячие блюда

Рыба припущенная, пюре, соус белое вино

Рыба запеченная по-русски

Сладкие блюда:

Мороженое

Кондитерские изделия

Пирожное

Фрукты:

Яблоки

Апельсины

Горячие напитки:

Чай с лимоном

Кофе черный

Алкогольные и безалкогольные напитки

Водка «Снежный барс»

Коньяк «Арарат»

Вино белое «Шото»

Вино красное «Мерло»

Сок апельсиновый

Сок ананасовый

Вода минеральная

Хлеб:

Хлеб ржаной

Хлеб пшеничный

Задание №4

Рассчитать и подобрать столовую посуду, для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 24 человека. Рассчитать необходимое количество обслуживающего персонала. Предложить расстановку столов, рассчитать их количество. Определить количество и длину скатертей.

Меню:

Холодные закуски:

Канapé с икрой зернистой

Расстегаи

Балык с лимоном

Масло сливочное

Ассорти мясное

Овощи свежие

Горячие закуски

Шампиньоны в сметане

Горячие блюда:

Рыба на гриле

Куриная грудка

Сладкие блюда

Мороженое

Фрукты

Апельсины

Яблоки

Горячие напитки

Кофе черный

Чай с лимоном

Алкогольные и безалкогольные напитки

Вино белое "Шото"

Вино красное "Мадера"

Сок апельсиновый

Сок ананасовый

Сок томатный

Вода минеральная «Нарзан»

Хлеб

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Задание №5

Представить фрагмент-схему сервировки банкета-фуршета.

Задание №6

Рассчитать потребность в столовой фарфоровой посуде для ресторана на 130 мест.

Определить ее назначение.

Задание №7

Рассчитать потребность в мебели для ресторана высшего класса на 100 мест.

Дать краткую характеристику торговой мебели.

Задание №8

Рассчитать потребность в металлической посуде для ресторана класса «Люкс» на 90 мест.

Указать ее назначение.

Задание № 9

Рассчитать потребность в столовых приборах для ресторана на 80 мест. Указать их назначение.

Задание №10

Рассчитать потребность в столовом белье для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Количество участников банкета 28 человек. Охарактеризовать столовое белье каждого вида.

Задание №11

Рассчитать потребность в стеклянной посуде для подачи алкогольных и безалкогольных напитков для коктейль-холла на 25 мест. Указать их назначение

Задание №12

Представить схему индивидуальной сервировки стола, если потребитель заказал на обед:

- Ассорти рыбное;
- Щи суточные;
- Лангет с картофелем во фритюре;
- Компот из консервированных фруктов;
- Хлеб.

Предложить порядок и правила подачи блюд.

Задание №13

Подобрать вина потребителю, если он заказал:

- Рулет куриный;
- Огурцы малосольные;
- Бутерброд с икрой;
- Судак отварной с соусом по-польски;
- Фрукты (груши) свежие.

Подобрать посуду, в которой подается тот или иной алкогольный напиток.

Задание №14

Предложить схему индивидуальной сервировки стола, если потребитель заказал на ужин: Мясо заливное с соусом-хрен;

- Рыба, жареная на вертеле с овощами;
- Ростбиф с гарниром;
- Желе фруктовое;
- Кофе по-восточному.

Представить порядок и технику подачи блюд и напитков.

Задание №15

Рассчитать потребность в мебели для ресторана класса «люкс» на 120 мест.

Дать краткую характеристику подобранной мебели.

Задание №16

Представить схему индивидуальной сервировки стола, если на завтрак в ресторане посетитель заказал:

- Омлет фаршированный;
- Кофе с молоком;
- Булочку с маслом сливочным;
- Хлеб.

Предложить порядок и правила подачи блюд.

Задание №17

Рассчитать и подобрать столовую посуду и приборы для банкет-чая на 18 человек.

Меню:

- Салат фруктовый.
- Свежие фрукты ассорти: груши, цитрусовые, сливы, виноград.
- Суфле с абрикосовым соусом.
- Самбук яблочный.
- Пирог домашний с клюквенным повидлом.
- Пирожное-птифуры.
- Чай с лимоном.
- Чай с медом.
- Ликер вишневый
- Шампанское полусладкое

ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ

Задание № 1

Тема: Требования к столовому белью, посуде, столовым приборам

1. Требования, предъявляемые к столовому белью.
2. Требования, предъявляемые к столовой посуде.
3. Требования, предъявляемые к столовым приборам.

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд?
4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
6. В какой посуде подают горячие закуски?
7. Какую посуду используют для подачи вторых горячих блюд под соусом?
8. Укажите назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
9. Перечислите основные виды столового белья.
10. Какое назначение пирожковой тарелки?
11. Какие соусы подают в фарфоровом соуснике?
12. Какие соусы подают в металлическом соуснике?
13. Какая отличительная особенность бульонной чашки?
14. Назовите отличительные особенности чайного и кофейного сервизов.
15. Какая отличительная особенность рыбного ножа?
16. Дайте характеристику менажницы (кабареты).
17. Какое назначение шейкера?
18. Какие размеры тарелок: столовой, закусочной и пирожковой?
19. Назовите отличительные особенности десертных тарелок.
20. Назовите характерную отличительную особенность рейнвейной рюмки.
21. Почему рекомендуют крахмалить белье?
22. Какова особенность ткани, используемой для столового белья?
23. Назовите размеры салфеток для обеденного стола.
24. Чем отличается хрустальная посуда от простой стеклянной?

Задание № 2

Тема: Дневная и вечерняя сервировка столов

1. Общие правила предварительной сервировки столов.
2. Характеристика предварительной дневной сервировки.
3. Предварительная сервировка столов в вечернее время.

Контрольные вопросы

1. Что следует учитывать при сервировке столов?
2. От чего зависит сервировка столов?
3. Какая посуда используется при дневной (минимальной) сервировке столов?
4. Почему в дневное время, как правило, не ставится закусочная тарелка перед посетителем?
5. Дайте характеристику последовательности сервировки стола?
6. Какие салфетки используют при дневной сервировке?
7. Назовите отличительные особенности сервировки в вечернее время.
8. Какое расстояние должно быть между столовыми приборами при сервировке?
9. Как правильно накрыть стол скатертью?
10. В каких случаях производится досервировка стола

Задание № 3

Тема: Сервировка банкетного стола

1. Общие правила сервировки стола по заказу.
2. Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.
3. Банкетная сервировка стола с частичным обслуживанием официантами.

Контрольные вопросы:

1. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков?
2. Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола?
3. Дайте характеристику банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.
4. В каком случае при сервировке банкетного стола используются два закусочных прибора?
5. Какими приборами можно засервировать стол, если нет рыбного прибора?
6. Какое допускается расстояние между приборами и от края стола?

Примерные Тестовые задания для допуска к сдаче зачета

Тема 1. Требования к оформлению предприятий общественного питания

Вариант 1

1. Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

- 1. фасад
- 2. вывеска
- 3. витрина
- 4. карниз

2. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

- 1. освещение
- 2. мебель
- 3. озеленение
- 4. цветовая гамма

3. Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

- 1. голубой
- 2. белый
- 3. зеленый
- 4. оранжевый

4. Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

- 1. желтый
- 2. оранжевый
- 3. зеленый
- 4. голубой

5. Укажите, какой цвет вызывает у людей ощущение кислого вкуса?

- 1. оранжевый
- 2. зеленый
- 3. желтый
- 4. розовый

Вариант 2

1. Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

- 1. красный
- 2. белый
- 3. зеленый
- 4. желтый

2. Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

- 1. комбинированная
- 2. общая
- 3. точечная
- 4. динамическая

3. В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

- 1. в голубой
- 2. в розовый
- 3. в серо-зеленый
- 4. в желто-коричневый

4. Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

- 1. кладовая сухих продуктов
- 2. гардероб персонала
- 3. помещение для персонала
- 4. помещение зав. производством

5. Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?

1. в лесо-парковой зоне
2. на скоростной магистрали
3. в центре города
4. в учебном заведении

Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей

Вариант 1

1. Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?

1. к часу открытия ресторана
2. за 3-4 часа до открытия ресторана
3. за 1-2 часа до открытия ресторана

2. Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?

1. на подсобном столике
2. на тележке
3. в серванте
4. на стеллаже

3. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

1. в буфете
2. на столе посетителей
3. на подсобном столе
4. на серванте

4. Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

1. 1,35 м
2. 1,2 м
3. 1,3 м
4. 1,5 м

5. Укажите рекомендуемую ширину дополнительных проходов для подхода к отдельным местам в зале ресторана?

1. 1,0 м
2. 0,75 м
3. 0,4 м
4. 0,6 м

Вариант 2

1. Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?

1. льняное
2. хлопчатобумажное
3. шелковое
4. батистовое

2. Укажите, какой из способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении банкетного стола?

1. конверт
2. книга
3. корона
4. валик

3. Укажите, какой из предложенных способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении стола к завтраку?

1. подушка
2. шапочка
3. зайчик
4. конфета

4. Укажите, при каком способе складывания салфеток, в нее можно вложить визитную карточку, столовый прибор?

1. конверт
2. валик
3. корона
4. книга

5. Укажите, приборы с какими специями ставят на стол при предварительной сервировке?

1. приборы с горчицей
2. прибор с уксусом
3. прибор с перцем
4. прибор с растительным маслом

Тема 3. Требования к столовому белью, посуде, приборам

Вариант 1

1. Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»

1. банкет-обед
2. свадебный банкет
3. банкет-коктейль
4. банкет-фуршет

2. Укажите, какие салфетки используются посетителями для вытирания рук после употребления жирных блюд?

1. шелковые
2. батистовые
3. льняные
4. хлопчатобумажные

3. Какую ложку рекомендуют подавать к яичнице-глазунье, бульону, ягодам с молоком?

1. столовая
2. десертная
3. чайная
4. ложка фигурная

4. Какой соус подают в фарфоровом соуснике?

1. майонез
2. сметанный
3. молочный
4. красный

5. Какой соус подают в металлическом соуснике?

1. соус-хрен
2. майонез
3. маринад
4. польский

Вариант 2

1. Укажите емкость мадерной рюмки?

1. 100 см³
2. 75 см³
3. 125 см³
4. 50 см³

17

2. Укажите емкость рейнвейной рюмки?

1. 100 см³
2. 75 см³
3. 125 см³
4. 50 см³

3. Укажите емкость лафитной рюмки?

1. 100 см³
2. 75 см³
3. 125 см³
4. 50 см³

4. Укажите емкость бокала?

1. 100-125 см³
2. 125-150 см³
3. 130-140 см³
4. 180-200 см³

5. Какое назначение бокала?

1. для подачи минеральной воды
2. для подачи пива
3. для подачи шампанского

4.для подачи десертных вин

Вариант 3

1.Какой рюмкой сервируют стол при заказе белого сухого вина?

- 1.мадерной
- 2.лафитной
- 3.рейнвейной
- 4.емкостью 120 см³

2.Какое назначение мадерной рюмки?

- 1.для подачи шипучих вин
- 2.для подачи крепленых вин
- 3.для подачи красного сухого вина
- 4.для подачи белого сухого вина

3.Какое назначение шейкера?

- 1.для приготовления кофе
- 2.для приготовления коктейлей
- 3.для приготовления горячих напитков
- 4.для приготовления глинтвейна

4.Какое назначение пиалы?

- 1.для подачи национальных супов
- 2.для подачи бульона
- 3.для подачи зеленого чая
- 4.для подачи соков

5.Какое назначение кокотницы

- 1.для приготовления горячих блюд
- 2.для приготовления холодных блюд и закусок
- 3.для приготовления рыбных горячих закусок
- 4.для приготовления мясных, овощных горячих закусок

18

Вариант 4

1.Какое назначение кокильницы?

- 1.для приготовления и подачи рыбных горячих закусок
- 2.для приготовления вторых рыбных блюд
- 3.для приготовления холодных блюд и закусок
- 4. для приготовления мясных запеченных блюд

2.Каким прибором пользуются при употреблении рыбной холодной закуски?

- 1.рыбным
- 2.закусочным
- 3.столовым
- 4.десертным

3.Какой из перечисленных ножей является фруктовым

- 1.с заостренным концом
- 2.с пилообразным острым лезвием
- 3.с тупым концом
- 4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце

4.Какой из перечисленных ножей используют для нарезки сыра?

- 1.с заостренным концом
- 2.с пилообразным острым лезвием

- 3.с тупым широким концом
 - 4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце
- 5.Какая из перечисленных вилок является лимонной?
- 1.двухрожковая
 - 2.с короткими четырьмя зубьями
 - 3.трехрожковая
 - 4.с четырьмя длинными зубьями

Тема 4. Дневная и вечерняя сервировка столов

Вариант 1

1.Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?

- 1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер
- 2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка
- 3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер
- 4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы,

фужер

2.На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

- 1.не менее, чем на 15-20 см
- 2.не менее, чем на 25-30 см
- 3.не менее, чем на 40-45 см
- 4.не менее, чем на 45-50 см

3.В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

- 1.рыбный, столовый, закусочный
- 2.столовый, рыбный, закусочный
- 3.закусочный, рыбный, столовый
- 4.столовый, закусочный, рыбный

4.Укажите рекомендуемое расстояние от пирожковой тарелки до края стола

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| 1. 1 см | 2. 2 см | 3. 5 см | 4. 6 см |
|---------|---------|---------|---------|

5.Укажите положение фужера при сервировке стола

1.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке

2.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке

3.слева от пирожковой тарелки

4.в центре, за пирожковой тарелкой

Вариант 2

1.Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер

2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер

2.Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола

- 1.на правом краю закусочной тарелки
 - 2.на правом краю пирожковой тарелки
 - 3.справа от закусочного ножа
 - 4.в центре, за закусочной тарелкой
- 3.Укажите рекомендуемое положение чайной ложки при сервировке стола для завтрака
- 1.справа от фужера
 - 2.в центре, за пирожковой тарелкой
 - 3.между закусочными вилок и ножом на расстоянии 20-24 см от края стола
 - 4.на правом краю пирожковой тарелки
- 4.С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?
- 1.с ножа
 - 2.с вилки
 - 3.с чайной ложки
 - 4.со столовой ложки
- 5.В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?
- 1.ложка, вилка, нож
 - 2.нож, вилка, ложка
 - 3.вилка, нож, ложка
 - 4.ложка, нож, вилка

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

По дисциплине «Сервисная деятельность предприятий питания»

1. Культура сервировки столов со времен Древнего мира до времен средневековья.
2. Период развития сферы обслуживания от средних веков и до наших дней.
3. Охарактеризуйте следующих «трактирных слуг» периода 16-19 вв.: приспешник, главный повар, погребщик, кравчий, половой, официант.
4. Назовите признаки услуг, придающие специфический характер.
5. Дайте определение понятию «сервисный продукт» и назовите компоненты его составляющие.
6. Дайте определение понятиям «виды обслуживания», «методы обслуживания», «формы обслуживания».
7. Назовите основные торговые помещения предприятия общественного питания на примере ресторана.
8. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: вестибюль, гардероб.
9. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: аванзал, танцплощадка.
10. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: зал ресторана, буфет, сервисная.
11. Назовите основное оборудование залов ресторана.
12. Ресторанные столы их виды.
13. Столы для кафе и других предприятий питания, их характеристика.
14. Подсобные столики, их виды, функции.
15. Соотношение мест за столами в ресторанах различного класса.
16. Назовите виды расстановки столов в зале ресторана и других предприятиях питания. Изобразите схематично.
17. Основные правила расстановки столов в зале ресторана
18. Охарактеризуйте материалы, из которых производят столовую посуду. Приведите пример.
19. Какие виды тарелок используют в качестве подставочных.
20. Посуда из керамики для подачи холодных закусок.
21. Посуда из керамики для подачи супов.
22. Посуда из керамики для подачи и порционирования вторых горячих блюд.
23. Посуда из керамики для подачи десерта и горячих напитков.
24. Рюмки: для ликера, коньячные, мадерные, рейнвейные, лафитные; стаканы: Рокс, снифтер, хайбол. Их характеристика. Для подачи каких напитков предназначены. К каким блюдам подают.
25. Назовите и охарактеризуйте 2 группы столовых приборов.
26. Закусочный прибор. Характеристика и назначение.
27. Рыбный прибор. Характеристика и назначение.
28. Столовый прибор. Характеристика и назначение.

29. Десертный прибор. Характеристика и назначение.
30. Фруктовый прибор. Характеристика и назначение.
31. Назовите основные вспомогательные приборы.
32. Металлическая посуда для подачи закусок.
33. Металлическая посуда для вторых горячих блюд.
34. Виды банкетов. Их особенности.
35. Официальные и неофициальные банкеты.
36. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
37. Правила сервировки банкетных столов. Используемая мебель, посуда, приборы, белье.
38. Порядок обслуживания официантами на банкете с полным обслуживанием. Расстановка столов. Схема посадки гостей. Меню приёма.
39. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Используемые помещения, посуда, приборы, белье.
40. Порядок обслуживания потребителей при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, белья. Ассортимент блюд и напитков.
41. Охарактеризуйте следующие виды банкетов: банкет - фуршет, банкет - чай, банкет-коктейль, комбинированный банкет.
42. Прием гостей при проведении банкета-фуршета. Особенности данного вида банкета. Используемая мебель. Расстановка столов при проведении банкета типа фуршет.
43. Меню банкета-фуршета. Необходимое количество официантов. Особенности сервировки фуршетного стола. Расстановка посуды из стекла для банкета-фуршета.
44. Банкет-чай как особая форма банкета. Рекомендуемое время проведения, мебель, посуда, приборы. Меню данного вида банкета. Сервировка столов.
45. Банкет-коктейль: рекомендуемое время проведения, характерные особенности. Рекомендуемая мебель, посуда, столовые приборы. Меню банкета-коктейля. Обслуживание гостей.
46. Комбинированный банкет. Особенности организации комбинированных банкетов.
47. Специальные формы обслуживания.
48. Прием «Бокал шампанского», «Журфикс», «Барбекю». Назначение, особенности, характеристика приемов. Время проведения. Мебель, посуда, столовые приборы. Ассортимент блюд.
49. Организация питания по типу шведского стола. Торгово-технологическое оборудование при организации обслуживания типа шведский стол. Особенности приема пищи. Меню шведского стола.
50. Охарактеризуйте следующие специальные формы обслуживания: зал - экспресс, стол - экспресс.

51. Кейтеринг как специальная форма обслуживания. Кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, социальный кейтеринг.
52. Особенности сервировки столов завтрака, обеда и ужина. Основные элементы сервировки.
53. Континентальный завтрак. Расширенный завтрак. Английский завтрак. Американский завтрак.
54. Виды национальных завтраков.
55. Австрийский завтрак (1-й, 2-й). Голландский. Испанский и португальский ранний и поздний завтраки. Итальянский завтрак.
56. Немецкий завтрак. Польский завтрак. Скандинавский, финский, французский и швейцарский завтраки.
57. Особенности подачи холодных закусок и горячих закусок.
58. Подача супов. Подача горячих блюд.
59. Подача сладких блюд и горячих напитков.
60. Правила подачи вин и других алкогольных напитков.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4.2. Список дополнительной литературы¹

1. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305078> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

¹ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный Стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (от 22.11.2013 n 1676-ст [текст].- М: Госстандарт России, 2016. Переиздание март 2019- 16 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [текст].- М: Госстандарт России, 2016. Переиздание май 2020 г - 21 с

7. ГОСТ Р 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [текст].- М: Госстандарт России, 2016. Переиздание май 2020 г.- 14 с.

8. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-выездному обслуживанию [текст].- М: госстандарт России, 2012. Переиздание. Июнь 2020 - 16 с.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРИИ
И БИОТЕХНОЛОГИИ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

Кафедра Экономики пищевых производств

Контрольная работа
по дисциплине «Сервисная деятельность предприятий питания»

ТЕМА: «Организация банкета за столом с частичным обслуживанием
официантами на 24 человека»

Выполнил (а): студент (ка) 2411
группы

Першина О.Г.
Проверила: канд. биол. наук, доцент
каф. ЭПП Тарабанова Е.В.

НОВОСИБИРСК 20__

Ассортиментный минимум блюд для каждого вида обслуживания

№	Наименование блюда	Рестораны (банкеты)			
		Полное обслуживани е	Частичное обслуживани е	Фуршет	Коктейл ь
	Холодные закуски	4-6	8-10	12-16	8-12
	Горячие закуски	1-2	1-2	1-3	1-3
	Супы	1-2	1	---	---
	Вторые гор. блюда	1-3	1-2	*	*
	Сладкие блюда	1	1	1	1
	Горячие напитки	*	*	*	*
	Холодные напитки	*	*	*	*
	Мучные конд.издел	*	*	*	*
	Хлеб ржаной	200 г на чел.(не считая на бутерброды)			
	Хлеб пшеничный	100 г на чел.(не считая на бутерброды)			
	Вода фруктовая, минеральная	200-250 г на чел.			
	Сок	от 100 г на чел.			
	Водка	250 г на чел.			
	Шампанское	250 г на чел.			
	Пиво	500 г на чел.			

*по желанию заказчика

Основные виды и размеры столового белья

Наименование	Размеры, см	
	Длина	Ширина
Скатерть столовая	173	173
Скатерть банкетная	208	173
То же	250	173
То же	280	173
То же	250	200
То же	500	200
Банкетное полотно	-	140
То же	-	173
Салфетка столовая	46	46
Салфетка цветная	35	35
Салфетка для покрытия стола	50	36
Салфетка вместо скатерти	85 100-200	35 40
Ручник		
Полотенце		

Тарабанова Евгения Викторовна

Сервисная деятельность предприятий питания

Методические указания
к выполнению самостоятельной и контрольной работ
для студентов всех форм обучения по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Новосибирск, 2026