УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
социально-гуманитарных дисциплин
в туризме и гостеприимстве
_____Ю.А.Медведева
01.09.2026

ПРОГРАММНЫЕ ЗАЧЕТНО-ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к экзамену по учебной дисциплине
«Организация сервиса питания туристов»
для студентов 5 курса *заочной* формы получения образования
специальности *1-89 01 01 «Туризм и гостеприимство»*
на 2026/2027 учебный год

Форма проведения: *устная*

1. Автоматизация сервисной деятельности в ресторанном бизнесе.
2. Американский сервис обслуживания.
3. Английский сервис обслуживания.
4. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
5. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
6. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
7. Виды и классификация посуды и приборов.
8. Виды мебели, используемой для обслуживания потребителей.
9. Виды меню, правила составления и обновления.
10. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.
11. Влияние качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
12. Встреча и размещение потребителей за столами.
13. Карта блюд (меню) и карта вин.
14. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
15. Назначение и принципы составления меню.
16. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
17. Немецкий сервис обслуживания.
18. Организация досуга объектов питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.
19. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
20. Организация обслуживания групп туристов.
21. Организация обслуживания на объектах питания.
22. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т. д.

23. Организация обслуживания туристов на транспорте.
24. Организация работы кейтеринговой службы.
25. Организация самообслуживания на объектах питания.
26. Особенности организации обслуживания иностранных туристов.
27. Особенности организации питания иностранных туристов, паломников и верующих.
28. Особенности организации питания иностранных туристов.
29. Перечень видов столовой посуды и приборов, используемых в ресторанном бизнесе, их комплектация.
30. Русский сервис обслуживания.
31. Санитарные требования, предъявляемые к процессу обслуживания.
32. Сервировка стола для различных видов приема пищи.
33. Состав помещений, используемых для обслуживания на объектах общественного питания.
34. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т. д.).
35. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
36. Сущность и виды массовых мероприятий.
37. Требование к оформлению меню.
38. Формы банкетного обслуживания.
39. Французский сервис обслуживания.
40. Функции и обязанности сомелье.

Рассмотрены на заседании кафедры

Протокол № 1 от 01.09.2026