УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры

от 04.09.2020 № 1

**Программные зачетно-экзаменационные требования**

**по учебной дисциплине**

«Менеджмент предприятий общественного питания»

1. Основные исторические периоды в развитии предприятий общественного питания. Общая характеристика этапов.
2. Отечественный и зарубежный опыт развития ресторанного рынка.
3. Современное состояние и перспективы развития ресторанного рынка.
4. Основные типы предприятий питания в туристическом бизнесе.
5. Понятие «ресторан». Основные типы ресторанов (полносервисные, специализированные, основные, вечерние).
6. Особенности организации питания туристов в зависимости от типа ресторана.
7. Понятие «кафе». Классификация типов кафе.
8. Понятие «бар». Классификация типов баров.
9. Основные классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов.
10. Характеристика класса «люкс».
11. Характеристика класса «высший».
12. Характеристика класса «первый».
13. Особенности организации питания туристов в зависимости от класса предприятия питания.
14. Понятие «план туристического питания» и его характеристика.
15. Критерии выбора места предприятия общественного питания.
16. Классическая структура управления предприятиями общественного питания.
17. Адаптивная структура управления предприятиями общественного питания.
18. Типы персонала по организационным структурам.
19. Должностные обязанности основного персонала.
20. Должностные обязанности вспомогательного персонала.
21. Профессиональные требования, предъявляемые к основному и вспомогательному персоналу.
22. Адаптация персонала.
23. Аттестация персонала.
24. Холодильное оборудование.
25. Техника охлаждения холодильного оборудования и требования, предъявляемые к ней.
26. Кухонное оборудование (плиты, печи, варочные паровые котлы, микроволновые печи и др.).
27. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
28. Сервировка стола для различных видов приема пищи.
29. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах.
30. Карта блюд (меню) и карта вин.
31. Требование к оформлению меню.
32. Правила застольного этикета.
33. Построение архитектурно-художественной композиции интерьера предприятий общественного питания.
34. Принцип меблировки.
35. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования.
36. Оборудование холлов.
37. Характеристика и виды мебели для предприятий общественного питания.
38. Формы продукции предприятий общественного питания.
39. Стадии производства продукции общественного питания.
40. Процесс закупки продуктов.
41. Роль и значение организации снабжения.
42. Источники снабжения.
43. Хранение и отпуск товаров.
44. Организация тарного хозяйства.
45. Типы складов и требования, предъявляемые к ним.
46. Роль и значение организации снабжения.
47. Источники снабжения.
48. Хранение и отпуск товаров.
49. Типы складов и требования, предъявляемые к ним.
50. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.
51. План-меню.
52. Основные принципы составления меню блюд и напитков.
53. Принципы составления и расчета объема выпускаемой продукции.
54. Качественный анализ меню и его оптимизация.
55. Внешнее оформление и правила подачи меню.
56. Методы анализа.
57. Характеристика торговой группы помещений.
58. Формы и методы обслуживания.
59. Кейтеринг: классификация, продукт деятельности, основные функции.
60. Субъекты рынка кейтеринговых услуг.
61. Классификация кейтеринга по видам деятельности и месту проведения.
62. Специфика европейского рынка кейтеринговых услуг.
63. Продукт кейтеринговых услуг.
64. Алгоритм подготовки и проведения мероприятий.
65. Оборудование для кейтеринга.
66. Подбор помещений для проведения кейтерингового мероприятия.
67. Основные формы управления предприятиями индустрии гостеприимства.
68. Управление по контракту, его преимущества и недостатки.
69. Управление через договор франчайзинга, его особенности.
70. Понятие «роялти».
71. Три стадии франчайзинга.
72. Управление по договору аренды.

Заведующий кафедрой

спортивного туризма и технологий

в туристической индустрии А.Г.Гататуллин

Старший преподаватель кафедры

спортивного туризма и технологий

в туристической индустрии О.Г.Дранкевич