**Вопросы к зачету по учебной дисциплине**

**«Организация СЕрвиса питания туристов»**

**для студентов 4 курса заочной формы получения образования**

1. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.
2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.
4. Подготовка помещения к обслуживанию посетителей.
5. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
6. Сервировка стола для различных видов приема пищи.
7. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах.
8. Карта блюд (меню) и карта вин.
9. Требование к оформлению меню.
10. Правила застольного этикета.
11. Организация обслуживания на предприятиях питания.
12. Виды и классификация посуды и приборов.
13. Виды мебели, используемой для обслуживания потребителей.
14. Состав помещений, используемых для обслуживания в различных предприятиях общественного питания.
15. Правила расстановки столов в зале (выделение почетных мест и т.д.).
16. Организация обслуживания групп туристов.
17. Американский сервис обслуживания.
18. Французский сервис обслуживания.
19. Немецкий сервис обслуживания.
20. Английский сервис обслуживания.
21. Русский сервис обслуживания.
22. Специальные формы обслуживания.
23. Виды меню, правила составления и обновления.
24. Подготовка зала к обслуживанию.
25. Влияние качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
26. Перечень видов столовой посуды и приборов, используемых в ресторанном бизнесе, их комплектация.
27. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
28. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
29. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
30. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
31. Прием и порядок выполнения заказа.
32. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.