УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры

от 04.09.2020 № 1

**Программные зачетно-экзаменационные требования**

**по учебной дисциплине**

**«Организация сервиса питания туристов»**

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. Сущность и виды массовых мероприятий.
13. Виды и классификация посуды и приборов.
14. Виды мебели, используемой для обслуживания потребителей.
15. Правила приема заявки на проведение массовых мероприятий.
16. Состав помещений, используемых для обслуживания в различных предприятиях общественного питания.
17. Правила расстановки столов в зале (выделение почетных мест и т. д.).
18. Организация обслуживания групп туристов.
19. Американский сервис обслуживания.
20. Французский сервис обслуживания.
21. Немецкий сервис обслуживания.
22. Английский сервис обслуживания.
23. Русский сервис обслуживания.
24. Специальные формы обслуживания.
25. Формы банкетного обслуживания.
26. Автоматизация сервисной деятельности в ресторанном бизнесе.
27. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий.
28. Формирование смен и распределение обязанностей и полномочий.
29. Виды меню, правила составления и обновления.
30. Подготовка зала к обслуживанию.
31. Форма банкетного обслуживания.
32. Организация питания групп туристов.
33. Влияние качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
34. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
35. Санитарные требования, предъявляемые к процессу обслуживания.
36. Поведение персонала во внештатных ситуациях.
37. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
38. Перечень видов столовой посуды и приборов, используемых в ресторанном бизнесе, их комплектация.
39. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания.
40. Организация обслуживания туристов на транспорте.
41. Особенности организации питания иностранных туристов.
42. Особенности организации обслуживания иностранных туристов.
43. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
44. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
45. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
46. Сбалансированность основных пищевых веществ в питании.
47. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания.
48. Основные подходы к формированию рационов питания.
49. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
50. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
51. Формы и методы обслуживания.
52. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
53. Прием и порядок выполнения заказа.
54. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
55. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.
56. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
57. Функции и обязанности сомелье.
58. Организация работы кейтеринговой службы.
59. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т. д.).
60. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т. д.
61. Организация самообслуживания в предприятиях питания.
62. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.
63. Особенности организации питания иностранных туристов, паломников и верующих.

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