УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры

от 21.09.2023 № 2

**Программные зачетно-экзаменационные требования**

**по учебной дисциплине «Организация сервиса питания туристов»**

**(экзамен – 5 курс, 9 семестр, ЗФПО)**

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. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
12. Влияние качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
13. Встреча и размещение потребителей за столами.
14. Карта блюд (меню) и карта вин.
15. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
16. Назначение и принципы составления меню.
17. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
18. Немецкий сервис обслуживания.
19. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
20. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.
21. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
22. Организация обслуживания групп туристов.
23. Организация обслуживания на предприятиях питания.
24. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т. д.
25. Организация обслуживания туристов на транспорте.
26. Организация питания групп туристов.
27. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах.
28. Организация работы кейтеринговой службы.
29. Организация самообслуживания в предприятиях питания.
30. Особенности организации обслуживания иностранных туристов.
31. Особенности организации питания иностранных туристов, паломников и верующих.
32. Особенности организации питания иностранных туристов.
33. Перечень видов столовой посуды и приборов, используемых в ресторанном бизнесе, их комплектация.
34. Поведение персонала во внештатных ситуациях.
35. Правила приема заявки на проведение массовых мероприятий.
36. Прием и выполнение заказа.
37. Прием и порядок выполнения заказа
38. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания.
39. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
40. Русский сервис обслуживания.
41. Санитарные требования, предъявляемые к процессу обслуживания.
42. Сервировка стола для различных видов приема пищи.
43. Состав помещений, используемых для обслуживания в различных предприятиях общественного питания.
44. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т. д.).
45. Специальные формы обслуживания.
46. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
47. Сущность и виды массовых мероприятий.
48. Требование к оформлению меню.
49. Форма банкетного обслуживания.
50. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий.
51. Формирование смен и распределение обязанностей и полномочий.
52. Формы банкетного обслуживания.
53. Французский сервис обслуживания.
54. Функции и обязанности сомелье.

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