

**Программные зачетно-экзаменационные требования  
по учебной дисциплине  
«Организации сервиса питания туристов»  
(экзамен – 4 курс, 8 семестр, ДФПО)**

1. Американский завтрак.
2. Английский завтрак.
3. Венский завтрак.
4. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.
5. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
6. Виды меню в зависимости от контингента потребителей, типа объекта общественного питания и принятых форм обслуживания.
7. Виды услуг питания в средствах размещения.
8. Главные факторы, определяющие высокую культуру обслуживания на объектах общественного питания.
9. Дипломатический прием: определение, назначение, отличительные особенности.
10. Завтрак с шампанским.
11. Классификация торжественных приемов и банкетов.
12. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы).  
Отличительные особенности. Организация обслуживания.
13. Континентальный завтрак.
14. Культура обслуживания на объектах общественного питания.
15. Ланч. Поздний завтрак (бранч).
16. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами гостиницы.
17. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.
18. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах объектов общественного питания, в гостиничных номерах.
19. Нормативные правовые акты Республики Беларусь (законодательные акты, ГОСТы, санитарные правила и нормы (СанПиН), отраслевые стандарты), регулирующие деятельность по обеспечению безопасности в индустрии питания.
20. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
21. Организация питания в торговом центре.

22. Основные виды тканей, используемых для столового белья.
23. Особенности организации питания верующих и паломников с учетом религиозных традиций и обрядов.
24. Особенности организации питания и обслуживания туристов отдельных стран.
25. Особенности подачи к столу вино-водочных напитков.
26. Особенности службы метрдотеля (администратора зала).
27. Особенности службы официанта.
28. Питание по системе кейтеринг.
29. Последовательность подачи блюд и напитков.
30. Последовательность подачи холодных и горячих закусок.
31. Правила сервировки стола.
32. Предложение и подача безалкогольных и горячих напитков.
33. Приготовление блюд в присутствии посетителя.
34. Работа автоматизированных систем управления между залами ресторанов и кухни.
35. Различные подходы к организации питания в гостинице: объекты общественного питания в составе гостиницы, аренда объектов общественного питания.
36. Сервировка стола для ужина. Ассортимент.
37. Система заказов питания через Интернет.
38. Современная сеть ресторанов быстрого обслуживания.
39. Современные виды услуг и формы обслуживания: тематические буфеты; стол-экспресс; зал-экспресс; бизнес-ланч; воскресный бранч; презентация; кофе-брейк; happy hour (счастливый час); русский стол; Linner (линер); Dinner (динер).
40. Температура подачи вторых блюд. Фламбирование.
41. Техника безопасности на объектах общественного питания. Проведение инструктажа по технике безопасности. Правила пожарной безопасности. Индивидуальные и коллективные средства защиты.
42. Типы завтраков с учетом соответствующего им ассортимента блюд и столовых приборов.
43. Формы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание.
44. Формы подачи завтрака: в виде буфета, комплекса.
45. Французский, американский, немецкий, русский сервис обслуживания на объектах общественного питания.
46. Франчайзинг на современном рынке общественного питания.
47. Функции и обязанности сомелье при подаче вина потребителям.
48. Характеристика столовых приборов.
49. Характеристика фарфоровой и керамической посуды.
50. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.

Доцент кафедры  
спортивного туризма и технологий  
в туристической индустрии

В.Е.Подлиских