

**ЗАЧЕТНО-ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС»**

1. Американский сервис обслуживания.
2. Английский сервис обслуживания.
3. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
4. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
5. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
6. Виды завтраков.
7. Виды мебели, используемой для обслуживания потребителей.
8. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.
9. Влияние качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
10. Законы освещения ресторана зала.
11. История возникновения ресторанов.
12. История зарождения гостиниц.
13. Классификация предприятий питания.
14. Классификация средств размещения.
15. Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном бизнесе.
16. Международные гостиничные цепи, их специфика и преимущества.
17. Методы обслуживания.
18. Немецкий сервис обслуживания.
19. Обслуживание гостей в номерах.
20. Обязанности обслуживающего персонала.
21. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
22. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
23. Организация обслуживания групп туристов.
24. Поведение персонала во внештатных ситуациях.
25. Подбор и обучение персонала в гостинично-ресторанном бизнесе.
26. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.
27. Правила технической эксплуатации гостиниц и ресторанов.
28. Правила, цели и задачи сертификации.
29. Русский сервис обслуживания.
30. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к гостинично-ресторанным комплексам.
31. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.
32. Современные организационные структуры гостиничных предприятий
33. Управление затратами труда
34. Управление по договору аренды.

35. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий.
36. Французский сервис обслуживания.