

Вопросы по дисциплине «Основы гостеприимства».

1. Понятие гостеприимства и история развития.
2. Развитие гостеприимства в Греции и Риме.
3. Развитие гостеприимства в средние века.
4. Основные правила званых ужинов.
5. История возникновения кофеин.
6. Развитие гостеприимства на дорогах.
7. Развитие гостеприимства в 18 веке.
8. Развитие гостеприимства в 19 веке.
9. 20 век, развитие гостеприимства.
10. Стратегия ведения бизнеса в индустрии гостеприимства.
11. Основные циклы бизнеса в гостеприимстве.
12. Функциональное назначение гостиниц.
13. Виды гостиниц и их характеристика.
14. Классификация гостиниц.
15. Классификация предприятий питания.
16. Типы предприятий питания и их характеристика.
17. Понятие культуры обслуживания.
18. Обслуживание в номерах (основные правила).
19. История развития ресторанного бизнеса.
20. Основные факторы успешного функционирования ресторана.
21. Понятие полносервисных ресторанов.
22. Понятие специализированных меню.
23. Характеристика факторов влияющих на составление меню.
24. Понятие ценовой политики ресторана.

25. Определение бизнес-гостиниц и их характеристика.
26. Понятие апартаментов.
27. Индийская система классификации гостиниц.
28. Развитие французской кухни в США.
29. Типы ресторанного обслуживания.
30. Понятие и характеристика ведомственных гостиниц.
31. Ведение бизнеса в индустрии гостеприимства.
32. Этапы жизненного цикла предприятий туристической и гостиничной индустрии.