

## **Питання до іспиту з дисципліни Основи організації ресторанного господарства**

- 1.Описати комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
- 2.Вказати особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства
- 3.Дати загальну класифікацію закладам ресторанного господарства.
4. Дати характеристику ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.
5. .Дати характеристику бару як типу підприємства ресторанного господарства.
6. Дати характеристику кафе, закусочним як типу підприємства ресторанного господарства.
- 7.Дати характеристика їдальням різних типів.
8. Дати характеристику підприємствам швидкого харчування.
- 9.Дати характеристику спеціалізованим закладам ресторанного господарства.
- 10.Вказати вимоги до закладів ресторанного господарства.
- 11.Охарактеризувати організаційні форми господарювання у ресторанному господарстві.
- 12.Описати акціонерні товариства, порядок їх створення, реєстрації та функціонування.
- 13.Дати характеристику господарським асоціаціям, концернам, консорціумам, вказати їх функції, описати господарську діяльність.
- 14.Охарактеризувати приватні заклади ресторанного господарства, вказати їх організаційну структуру.
- 15.Описати завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.
- 16.Назвати джерела постачання сировини і продуктів у заклади ресторанного господарства, описати технологічний процес руху товарів.
- 17.Охарактеризувати договори постачання, вказати їх види, порядок укладання.
- 18.Описати організацію приймання продовольчих товарів за якістю та кількістю та їх документальне оформлення.
- 19.Охарактеризувати норми оснащення закладів ресторанного господарства устаткуванням, посудом, приборами, інвентарем, інструментами, столовою білизною та спецодягом.
- 20.Охарактеризувати матеріально-технічне постачання закладів ресторанного господарства.
- 21.Описати призначення складських приміщень,їх види, характеристика,та розташування в закладах ресторанного господарства.
- 22.Охарактеризувати тарне господарство, види, маркування та порядок повернення тари.
- 23.Описати умови та строки зберігання напівфабрикатів, продуктів у складських приміщеннях.

24. Вказати порядок видачі продуктів зі складу у буфети, бари, документальне оформлення.
25. Охарактеризувати стадії технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
26. Описати цехову структуру виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
27. Описати без цехову структуру виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
28. Охарактеризувати виробничу структуру універсального закладу ресторанного господарства .
29. Дати характеристику плану-меню, меню, вказати види меню, правила оформлення.
30. Описати порядок складання виробничої програми підприємства.
31. Вказати види збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, їх призначення, структура.
32. Описати технологічні карти, їх види, призначення та структура.
33. Вказати призначення, види та загальні вимоги до заготівельних цехів.
34. Описати організацію роботи овочевого цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
35. Описати організацію роботи м'ясного цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
36. Описати організацію роботи рибного цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
37. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць овочевого цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
38. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць м'ясного цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
39. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць рибного цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації. їх реалізації.
40. Описати організацію роботи гарячого цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент страв, виробів та напоїв.
41. Описати організацію роботи холодного цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент страв, закусок та напоїв.
42. Описати організацію роботи кондитерського цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент борошняних та кондитерських виробів, умови та строки їх реалізації.

43. Описати організацію роботи роздавальних різних типів, їх розміщення, оснащення устаткуванням, інвентарем, посудом, характеристика робочих місць.
44. Описати організацію роботи мийної столового посуду, вказати вимоги до виробничого приміщення, мийне устаткування, принципи його розміщення, режим миття посуду та санітарні вимоги до миття столового посуду, приборів.
45. Описати організацію роботи сервізної, вказати вимоги до виробничого приміщення, устаткування та інвентар сервізної, правила зберігання столового посуду, приборів, білизни.
46. Описати організацію роботи хліборізок, дати характеристика робочого місця, оснащення устаткуванням, посудом, інвентарем.
47. Вказати сутність і завдання нормування праці, описати методи вивчення витрат робочого часу.
48. Описати норми обслуговування, норми чисельності, норми управління.
49. Охарактеризувати виробничий процес, його структуру та характеристика.
50. Описати способи вивчення витрат робочого часу.
51. Вказати графіки виходу на роботу, їх види, характеристика
52. Охарактеризувати основні напрями розвитку закладів ресторанного господарства.
53. Описати основні принципи управління закладів ресторанного господарства.
54. Вказати класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
55. Описати класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознакою.
56. Вказати класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
57. Описати характерні риси закладів ресторанного господарства.
58. Описати особливості створення ресторанних ланцюгів.
59. Дати характеристику заготівельних підприємств.
60. Дати характеристику ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.
61. Вказати характеристику бару як типу підприємства ресторанного господарства.
62. Описати характеристику кафе, закускової як типу підприємства ресторанного господарства.
63. Охарактеризувати підприємства швидкого обслуговування їх характеристика.
64. Вказати організаційно-правові форми підприємства ресторанного господарства.
65. Охарактеризувати акціонерні товариства, порядок їх створення.
66. Дати характеристику акціонерного товариства закритого типу.
67. Дати характеристику акціонерного товариства відкритого типу.
68. Охарактеризувати організацію роботи супового відділення гарячого цеху.

69. Охарактеризувати організацію виробництва других страв соусів і гарнірів.
70. Охарактеризувати організацію роботи холодного цеху.
71. Охарактеризувати організацію роботи кондитерського цеху.
72. Описати залежність асортименту страв, кулінарних і кондитерських виробів від типу закладів ресторанного господарства.
73. Описати правила роботи закладів ресторанного господарства.
74. Описати транзитну та складську форми організації постачання, охарактеризувати централізований та децентралізований способи доставки продуктів.
75. Вказати предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства, визначити норми оснащення, дати їм характеристику.