МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №1.

 З ДИСЦИПЛІНИ « Організація послуг харчування»

 Питання

1. Основне поняття галузі громадського харчування.
2. Розкрити основні напрями розвитку громадського харчування в сучасних умовах.
3. Що таке предметна і технологічна спеціалізація?
4. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
5. Які існують види господарських товариств?
6. Що таке франшиза в ресторанному бізнесі?
7. Які стилі використовуються для інтер’єрів підприємств ресторанного господарства?
8. Що є джерелами постачання продовольчих товарів для підприємств громадського харчування?
9. Які основні розділи має договір постачання?
10. Що означає логістичний підхід до роботи підприємства і його значення?
11. Що таке рух товару?
12. Розкрити технологічний процес руху товару.
13. Форми і способи руху товару.
14. Призначення складських приміщень.
15. Об’ємно –планіровочні вимоги до складських приміщень.
16. Режими і способи зберігання продуктів.
17. Що таке тара?
18. За якими основними ознаками класифікується тара?
19. Що таке товарообіг?
20. Приймання тари.

 МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2.

 З дисципліни «організація послуг харчування»

 Питання

1. Зміст оперативного планування виробництва.
2. Як здійснюється оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств?
3. Що таке план-меню. Які фактори враховуються при розробці плана-меню.
4. Види меню та їх характеристика.
5. Як розробляють технологічні карти?
6. В чому є відмінні особливості техніко-технологічних карт?
7. Дайте характеристику ОСТ, ТУ,ТІ.
8. Послідовність розділів СТП.
9. Що називають цеховою структурою виробництва?
10. Що таке позацехова структура виробництва?
11. Склад приміщень підприємств суспільного харчування, вимоги до них?
12. Вимоги до розміщення овочевого цеху?
13. Технологічний процес до обробки овочей7
14. Інвентар овочевого цеху.
15. Які напівфабрикати виробляють в м’ясних цехах?
16. Розробити схему моделі технологічного процесу виробництва м’ясних напівфабрикатів.
17. Як організується технологічний процес приготування рублених напівфабрикатів з м’яса?
18. Механічне обладнання м’ясного цеху.
19. Інвентар м’ясного цеху.
20. Організація праці в м’ясному цеху.

Тестові завдання з дисципліни «Історія туризму»

 Другий модуль

1.Автором «Записок про Московію» є німецький дипломат, барон:

 а) Герберштейн;

 б) Олеарій;

 в) Манштейн?

2.Автором «Сентиментальної подорожі по Франції та Італії» є:

 а) Ж-Ж.Руссо;

 б) Л.Стерн;

 в) Карамзін?

3.Ким було вперше організовано тур групи англійців до Північної Америки:

 а) фірмою Ліпсона;

 б) Томасом Куком;

 в) Фултоном?

4.В якому році було відкрито Суецький канал:

 а) 1839;

 б) 1869;

 в) 1896?

5. В якій країні було створено перший у світі клуб альпіністів:

 а) в Англії;

 б) в Швейцарії;

 в) в Росії?

6. В якому році була створена Міжнародна ліга туристичних асоціацій:

 а) 1895;

 б) 1898;

 в) 1900?

7. У 1777 в Москві Веніаміном Геншем було видано:

 а) «Записки руського путешественника»;

 б) «Путешествие по Италии»;

 в) «План предпринимаемого путешествия в чужие края» ?

8. В якому році було створено туристичну організацію «Підприємство для суспільних подорожей в усі сторони світу» Ліпсона:

 а) 1881;

 б) 1885;

 в) 1895?

9. В якому місті Російської імперії знаходилось правління «Кримського гірського клубу»:

 а) в Москві;

 б) в Одесі;

 в) в Ялті?

10. Де були створені перші українські туристичні організації:

 а) в Галичині;

 б) в Криму;

 в) в Чернігівщині?

11. Яка туристична організація була створена для організації молодіжного міжнародного туризму:

 а) «Інтурист»;

 б) «Радянський турист»;

 в) «Супутник»?

12. В якому році був створений «Супутник»:

 а) в 1949;

 б) в 1953;

 в) в 1958?

13. Яка радянська туристична організація входила до десятки найбільших туристичних фірм світу:

 а) «Інтурист»;

 б) «Супутник»;

 в) «Радянський турист»?

14. Громадяни якої країни найбільше здійснювали туристичні мандрівки по світу після Другої світової війни?

 а) Великобританія;

 б) США;

 в) Німеччина?

15. В якому році була створена Всесвітня туристична організація (ВТО):

 а) 1947;

 б) 1968;

 в) 1975?

16. В якому туристичному центрі світу на рубежі ХХ-ХХІ ст. зафіксовано найбільшу концентрацію готелів:

 а) Лас-Вегасі;

 б) Римі;

 в) Парижі?

17. Всесвітня конференція по туризму (1980р.) прийняла основний документ:

 а) Декларацію про права людини;

 б) Манільську декларацію по світовому туризму;

 в) Хартію туриста?

18. Де знаходиться штаб-квартира Міжнародного туристичного альянсу:

 а) в Парижі;

 б) в Люксембурзі;

 в) в Лондоні?

19. Україна стала дійсним членом Всесвітньої організації:

 а) в 1992р.;

 б) в 1997р.;

 в) в 2002р.?

20. Державну туристичну адміністрацію України створено:

 а) 1999р.;

 б) в 2000р.;

 в) в2001р.?

 Модуль №2

З дисципліни «Організація ресторанного господарства»

 Питання

1. Схема кулінарного розбирання:

А) яловичини;

Б) свинячої;

В) баранячої і телячої туші.

2. Технологія приготування:

А) фарш о грабен;

Б) фарш муслін.

3. Характеристика порційних напівфабрикатів.

4. Характеристика дрібно кускових напівфабрикатів.

5. Вироби з січених напівфабрикатів.

6.Обробка супових продуктів. Подача готових страв.

7. Схема розбирання риби з кістковим та хрящовим скелетом.

8. Напівфабрикати з риби. Подача готових блюд.

9. Що входить в асортимент закусок і стравз нерибних продуктів моря.

10. Види тіста. Способи їх приготування.