**Питання для самоконтролю:**

1. Дайте визначення понять «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства».
2. Основні функції закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
4. Поділ закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознаками.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю та комплексністю надання послуг з організації харчування.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
7. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
8. Визначення поняття "ресторан", їх різновиди.
9. Визначення поняття "бар", їх різновиди.
10. Порівняльна характеристика кафе і закусочної, їх спеціалізація.
11. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
12. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
13. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
14. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
15. Назвіть види реклами в ЗРГ.
16. Питання для самоконтролю:
17. Дайте визначення понять «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства».
18. Основні функції закладів ресторанного господарства.
19. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
20. Поділ закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознаками.
21. Класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю та комплексністю надання послуг з організації харчування.
22. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
23. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
24. Визначення поняття "ресторан", їх різновиди.
25. Визначення поняття "бар", їх різновиди.
26. Порівняльна характеристика кафе і закусочної, їх спеціалізація.
27. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
28. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
29. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
30. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
31. Назвіть види реклами в ЗРГ.
32. Які види посуду використовуються в ресторанах, кафе, барах?
33. Назвіть асортимент порцелянового посуду.
34. Назвіть асортимент скляного посуду.
35. Назвіть основні і допоміжні набори.
36. Що таке меню?
37. Що відображається в меню ресторану, кафе, бару?
38. Що враховується при складанні меню?
39. Які види меню використовують в ресторані?
40. Назвіть кваліфікаційні обов’язки офіціантів, метрдотеля.