**ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ:**

1. За якими показниками проводять органолептичну оцінку кулінарних

напівфабрикатів, кулінарних виробів і готових страв?

2. Які фізико-хімічні показники нормують для кулінарної продукції?

3. За якими показниками контролюють безпеку сировини і санітарне

благополуччя готової кулінарної продукції?

4. Які основні вимоги висуваються до послуг ресторанного

господарства ?

5. У чому полягає відповідність послуги харчування своєму цільовому

призначенню?

6. Які види послуг надає ресторанне господарство?

7. У чому полягають вимоги безпеки і екологічності послуги

ресторанного господарства?

8. Дайте характеристику вимог, що висуваються до культури

обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

9. Які показники якості організації виробничо-торгової діяльності

підприємств ресторанного господарства?