### Контрольні запитання для самодіагностики до Л25

1. Як класифікують заклади ресторанного господарства?
2. Які існують стилі оформлення залів ресторанів?
3. Яке основне обладнання повинно бути на підприємстві харчування?
4. Дайте стислу характеристику технології роботи підприємства харчування.
5. Які основні вимоги ставляться до персоналу підприємств харчування?
6. Яка основна мета створення системи безпеки на підприємствах харчування?
7. Дайте визначення меню.
8. Які основні види меню існують на підприємствах харчування?
9. Які функції виконує меню на підприємствах харчування7
10. Для чого створюються ресторанні ланцюги?