

# ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

---

### *Питання для самостійного поглибленого вивчення тем змістового модуля 1*

---

1. Охарактеризуйте виробництво як відкриту систему.
2. Назвіть цілі та завдання виробництва.
3. Охарактеризуйте поняття системи. Назвіть особливості підприємства як системи.
4. Охарактеризуйте виробництво та виробничі системи.
5. Який склад та характеристика виробничих систем?
6. Назвіть закони організації виробничих систем.
7. Які основні особливості та властивості виробничих систем?
8. Назвіть основні терміни та визначення в галузі ресторанного господарства.
9. Які основні напрями та перспективи розвитку ресторанного господарства?
10. Дайте класифікацію закладів ресторанного господарства.
11. Охарактеризуйте типи закладів ресторанного господарства.
12. Охарактеризуйте класи закладів ресторанного господарства.
13. Охарактеризуйте структурно-функціональні параметри закладів ресторанного господарства.
14. Охарактеризуйте мережу закладів ресторанного господарства, показники і принципи її формування та раціонального розміщення.
15. Назвіть основні терміни у сфері послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
16. Дайте класифікацію послуг ресторанного господарства.
17. Назвіть основні вимоги до якості послуг і вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
18. Охарактеризуйте основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
19. Визначте загальну структуру підприємства ресторанного господарства.
20. Охарактеризуйте виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
21. Назвіть функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
22. Які фактори впливають на формування структури закладів ресторанного господарства?

23. Назвіть завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.

24. Які види та джерела постачання в ресторанному господарстві?

25. Як організовані договірні взаємовідносини з постачальниками?

26. Назвіть критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

27. Якою є раціональна організація товароруху?

28. Охарактеризуйте форми та способи постачання сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства, їхні переваги та недоліки.

29. Назвіть маршрути завезення товарів за різних способів їх доставки.

30. Як організовано приймання сировини та продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства?

31. Охарактеризуйте організацію матеріально-технічного обслуговування й забезпечення виробництва як головну умову безперервного перебігу виробничих процесів на підприємстві.

32. Назвіть предмети матеріально-технічного забезпечення.

33. Які вимоги висуваються до організації матеріально-технічного постачання.

34. Назвіть норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

35. Яким є основні функції та призначення складського господарства закладів ресторанного господарства?

36. Дайте класифікацію складських приміщень закладів ресторанного господарства.

37. Охарактеризуйте склад і площі складських приміщень для різних типів закладів ресторанного господарства.

38. Якою є раціональна організація складського господарства закладів ресторанного господарства?

39. Охарактеризуйте обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства.

40. Назвіть процеси приймання та відпускання товарів зі складу.

41. Яку значення тарн та її роль в організації товароруху?

42. Дайте класифікацію тари за основними ознаками.

43. Назвіть шляхи вдосконалення організації тарного господарства.

44. Як організовано транспортно-експедиційні операції та транспортне господарство в закладах ресторанного господарства?

45. Назвіть основні напрями вдосконалення організації транспортного господарства в сучасних умовах.