

ПИТАННЯ ДО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ

Перелік питань (1-2 семестр):

1. What is planning?
2. What types of plans can be applied by management?
3. How many steps are there in the planning process?
4. Can you describe what types of plans each level of management is responsible for?
5. What are the levels of strategic planning?
6. What are the basic steps in a strategic planning process?
7. How many types of functional strategies do you know?
8. What steps does the process of decision making involve?
9. What is the PMI?
10. What is a decision tree?
11. What is leadership?
12. How many stages are there in group development?
13. What roles should be filled within a group for it to function effectively?
14. What is the difference between basic leadership styles?
15. What are the main approaches to employees' motivation?
16. A Personal Profile
17. Categories of catering
18. Food Technologies
19. Kitchen staff. Front-of-house staff
20. Clothes. Hygiene
21. Food and Meals in the World
22. Kitchen areas.
23. Kitchen machinery and equipment.
24. Materials.
25. Methods of Cooking
26. Food. Nutrients.
27. Cooking techniques
28. Food Supplements
29. Mineral Salts. Need For Natural Mineral Salts in a Human Body
30. Pasteurization

Перелік питань (7-8 семестр):

1. Specify semi-finished products from fish cutlet mass in the form of balls with a diameter of up to 3 cm. and 3-4 pcs. per serving /Укажіть напівфабрикати із рибної котлетної маси, що мають форму кульок діаметром до 3 см. та 3-4 шт. на порцію.
2. From which part of beef are prepared such natural semi-finished products as beef stroganoff, kebab? /З якої частини м'яса яловичини готують такі натуральні напівфабрикати, як бефстроганов, шашлик?
3. Some borscht is seasoned with lard, mashed with garlic, and served with meat, sour cream and finely chopped greens. Donuts with garlic are served separately. / Який борщ перед подаванням заправляють салом-шпик, розтертим із часником, подають з м'ясом, сметаною та дрібно нарізаною зеленню. Окремо подають пампушки з часником.
4. What sauce is better to serve with potato croquettes? / Який соус краще подати до крокетів картопляних?
5. Specify a semi-finished product made of natural chopped mass in the form of small sausages attached to a skewer / Укажіть напівфабрикат із натуральної січеної маси, що має форму маленьких ковбасок, прикріплених до шпажки.
6. What kind of semi-finished product is prepared from natural chopped meat mass in the form of balls weighing 7-10 grams? / Який напівфабрикат з натуральної січеної м'ясної маси готують у вигляді кульок масою 7-10 грам?
7. Specify the serving temperature of hot sauces? / Укажіть температуру подавання гарячих соусів?
8. Specify the serving temperature of cold sauces? / Укажіть температуру подавання холодних соусів?
9. How should potatoes be mashed to prepare mashed potatoes? / В якому вигляді слід протирати картоплю для приготування картопляного пюре?
10. What sauce is better to serve with cereal dishes? / Який соус краще подавати до страв із крупів?
11. The highest classes are established in such enterprises as... / Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах, як...
12. Catering is / Кейтеринг -це
13. According to the range of products produced by enterprises of the restaurant industry, they are divided into... / За асортиментом продукції, що випускають підприємства ресторанного господарства поділяють на...
14. By what signs are bars classified? / За якими ознаками класифікують бари?
15. What methods of visitor service are used in RG institutions? / Які методи обслуговування відвідувачів застосовують в закладах РГ?
16. The menu is... / Меню -це...
17. What functions does the restaurant industry perform? / Які функції виконує галузь ресторанного господарства?
18. In the canteen of a public network, it is advisable to use:... / В їдальні загальнодоступної мережі доцільно використовувати:...
19. Signature dishes are listed on the menu / Фірмові страви у меню записують
20. Belongs to procurement shops... / До заготівельних цехів належить
21. Belongs to the group of specialized workshops... / До групи спеціалізованих цехів належить
22. Production structure of catering establishments / Виробнича структура закладів харчування
23. Purpose of the cold shop / Призначення холодного цеху
24. List of butcher shop equipment / Перелік устаткування м'ясного цеху
25. Name operations that are not typical for a confectionery shop / Назвіть операції, які не характерні для кондитерського цеху
26. List of equipment of the vegetable shop / Перелік устаткування овочового цеху
27. State quality control / Державний нагляд за якістю
28. The economic essence of increasing production efficiency / Економічна суть підвищення ефективності виробництва

29. Depreciation of fixed assets / Амортизація основних фондів

30. What is the main goal of the enterprise / Що є основною метою діяльності підприємства