

**Самаркандский институт экономики и сервиса**  
**Перечень вопросов итогового (письменно) контроля в осеннем семестре**  
**2025-2026 учебного года по предмету “Организация питания населения и**  
**туристов”**

1. Исторические типы предприятий питания
2. Обязанность официанта
3. Расстановка столового мебели в торговых залах
4. Типы предприятий питания
5. Обязанность гардеробщика
6. Организация работы мясного цеха
7. Международная классификация предприятий питания.
8. Обязанность метрдотеля
9. Организация работы рыбного цеха
10. Введение. Цель и задачи курса
11. Обязанность швейцара
12. Столовая мебель
13. История развития ресторанного дела
14. Обязанность заведующий производством ресторана
15. Организация работы мясного цеха.
16. Принципы составления рецептуры продуктов питания
17. Обязанность директор ресторана
18. Организация работы горячего цеха
19. Формы снабжения предприятий питания
20. Структура управления предприятием питания
21. Организация работы холодного цеха
22. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания
23. Назначение горячего цеха
24. Обязанность метрдотеля
25. Организационная структура предприятий питания
26. Основные требования к меню
27. Обязанность швейцара
28. Приемка продовольственных товаров в предприятий питания
29. Организация работы овощного цеха
30. Назначение кондитерского цеха
31. Нормы оснащения предприятий питания технологическим оборудованием Меню. Виды меню
32. Обязанность заведующий производством ресторана
33. Международные виды меню
34. Производственная инфраструктура и ее характеристики
35. Обязанность директор ресторана
36. Нормы оснащения предприятий питания технологическим оборудованием
37. Основные оборудования овощного цеха

38. Организация рабочих мест кондитерского цеха
39. Принципы составления меню
40. Требования к материально-техническому обеспечению ресторанов
41. Обязанности официанта
42. Международные виды меню
43. Виды технологического оборудования горячего цеха
44. Организация работы раздачи готовых блюд.
45. Цеховая и бесцеховая структура предприятия
46. Обработка картофеля в овощном цеху
47. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания
48. Технологический процесс обработки овощей
49. Состав помещений предприятий общественного питания
50. Классификация линии раздач
51. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
52. Обработка лука в овощном цеху
53. Организация хранения готовых блюд
54. Организация овощного цеха в заготовочному цеху
55. Обязанности заместителя директора ресторана
56. Способы освещения ресторана
57. Организация работы моечной кухонной посуды
58. Интерьер ресторана
59. Способы освещения ресторана
60. Основные оборудования мясного цеха
61. Назначение столового белья
62. Характеристика торговых помещений
63. Требования к персоналу ресторана
64. Виды скатерти
65. Виды столовой посуды
66. Виды технологического оборудования горячего цеха
67. Виды салфеток и полотенца

Заведующей кафедрой "Сервис"



Шукуров И.Х.