

## Практические занятия

### Контроль качества услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.

Цель: Изучить Контроль качества услуг предприятий общественного питания

Время на выполнение: 90 мин

Порядок выполнения работы

Задание: Используя ГОСТ Р 50762—2007 Услуги общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания, ответьте на вопросы.

Задание оформите в виде таблицы.

Вопросы и задания по ГОСТу Р 50762—2007 Услуги общественного питания.

#### Классификация предприятий общественного питания

№	Вопрос
1	Что означает - тип предприятия общественного питания?
2	Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
3	Что означает класс предприятия общественного питания?
4	Как подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности?
5	По каким типам настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания?
6	Охарактеризуйте ресторан, как предприятие общественного питания.
7	По каким признакам различают рестораны?
8	Охарактеризуйте бар, как предприятие общественного питания.
9	На какие классы подразделяют рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?
10	Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «люкс»?
11	Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «высший»?
12	Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «первый»?
13	На какие классы подразделяют кафе и закусочные?
14	Охарактеризуйте кафе, как предприятие общественного питания.
15	Как различают кафе по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей?
16	Охарактеризуйте столовую, как предприятие общественного питания.
17	Как различают столовые по ассортименту реализуемой продукции?
18	Охарактеризуйте закусочные, как предприятие общественного питания.
19	Охарактеризуйте предприятие быстрого обслуживания.
20	Охарактеризуйте особенность реализации продукции на предприятиях быстрого обслуживания.
21	Как различают предприятия быстрого обслуживания по ассортименту реализуемой продукции?
22	Охарактеризуйте буфет, как предприятие общественного питания.
23	Охарактеризуйте кафетерий, как предприятие общественного питания.
24	Какова особенность потребления продукции общественного питания в кафетериях?
25	Охарактеризуйте кофейню, как предприятие общественного питания.
26	Какова особенность потребления продукции общественного питания в кофейнях?
27	С какой вместимостью зала предприятия общественного питания различных типов (кроме ресторанов) могут прибавлять к своему наименованию приставку «мини»: мини-кафе, мини-бар, мини-закусочная?
28	Какие требования должны обеспечиваться на предприятиях общественного питания любого типа и класса в соответствии с общими требованиями к предприятиям общественного питания?
29	Какие требования предъявляются к территории, прилегающей к предприятию общественного питания?
30	Какие требования должны быть предусмотрены на предприятиях общественного питания в целях обеспечения безопасности жизни и здоровья потребителей?
31	Какую необходимую и достоверную информацию обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей предприятия общественного питания всех типов?
32	Какие зоны специального обслуживания могут быть предусмотрены на предприятиях общественного питания в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента?

