

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

І.А. Назаренко, А.В. Клименко

**ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ЗНАНЬ
З ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА
(БЛОК 1)**

Кривий Ріг
2017

УДК 378.477.091.33-027.22:[658.5:640.4](072)
ББК 65.431Я73
Н 19

Рецензенти:

Р.П. Никифоров, кандидат технічних наук, доцент
А.В. Возняк, кандидат технічних наук, доцент

Назаренко, І.А.

Н69 Засоби діагностики знань з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (Блок 1) [Текст]: для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», ступінь бакалавр /М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС ; І.А. Назаренко, А.В. Клименко – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2017. – 46 с.

Видання розроблено відповідно до програми курсу «Організація ресторанного господарства», який вивчають студенти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної і заочної форм навчання.

У роботі наведено 245 тестових завдань, що охоплюють основний програмний матеріал курсу. На кожне тестове завдання надано три відповіді, з яких потрібно обрати одну вірну. Дана методика оцінки рівня засвоювання навчального матеріалу.

ББК 65.431Я73

© Назаренко І.А., Клименко А.В., 2017
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

Передмова.....	5
1. Загальні відомості з дисципліни (Блок 1).....	6
2. Критерії оцінювання.....	7
3. Контрольні питання до модулю «Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства».....	8
4. Контрольні питання до модулю «Оперативне планування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства».....	10
5. Тестові завдання до модулю «Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства».....	12
6. Тестові завдання до модулю «Оперативне планування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства».....	32
7. Рекомендована література для вивчення дисципліни	46

ПЕРЕДМОВА

Вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» спрямовано на формування у студентів комплексу знань стосовно організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок з основ організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг, організації виробничої діяльності та раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни передбачає читання лекцій, виконання студентами індивідуальної і самостійної роботи, а також проведення практичних занять.

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерій знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною навчального процесу. До контрольних заходів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» належать поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль передбачає усний контроль (фронтальне та індивідуальне опитування, захист виконаних індивідуальних завдань, обговорення доповідей), письмовий контроль (вирішення ситуаційних та індивідуальних завдань). Модульний контроль проводиться у вигляді тестування. Підсумковий контроль проводиться у формі складання заліку.

Мета методичного видання – визначення рівня засвоювання навчального матеріалу з дисципліни «Організація ресторанного господарства». У роботі наведено 245 тестових завдань, що охоплюють основний програмний матеріал курсу. На кожне тестове завдання надано три відповіді, з яких потрібно обрати одну вірну.

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ З ДИСЦИПЛІНИ (БЛОК 1)

Навчальна дисципліна складається з двох змістових модулів.

Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.

Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Оперативне планування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

Тема 2. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: протягом семестру –100 балів.

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1					
Тема 1			5		5
Тема 2		10	2		12
Тема 3	10		5		15
Тема 4		10	2		12
Разом змістовий модуль 1	10	20	14	10	54
Змістовий модуль 2					
Тема 1		10	2		12
Тема 2		10	2		12
Тема 3		10	2		12
Разом змістовий модуль 2		30	6	10	46
Разом					100

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-35	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

3. КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ
ДО МОДУЛЮ «ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Перелічіть загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Що є основним показником господарської діяльності закладу ресторанного господарства?
3. Перелічіть вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
4. Дайте характеристику загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
5. Дайте характеристику відмінних для закладів певного типу і класу вимог.
6. Дайте характеристику загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
7. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства. Охарактеризуйте кожна з груп послуг.
8. Перелічіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
9. Охарактеризуйте кожна з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
10. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?
11. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
12. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
13. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
14. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
15. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.
16. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
17. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за потужністю.
18. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за характером контингенту.

19. За якими ознаками заклади ресторанного господарства підрозділяються на типи?
20. Дайте характеристику основних типів закладів ресторанного господарства (ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, закусочна, бар, кафетерій, їдальня, буфет, пивна зала, нічний клуб та ін.).
21. Дайте характеристику заготівельних підприємств (фабрики-заготівельної, фабрики кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальним замовленням (catering)).
22. Які типи закладів ресторанного господарства можна вважати прогресивними у сучасних економічних умовах?
23. Які заклади ресторанного господарства підрозділяються на класи?
24. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
25. Перелічіть основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
26. Дайте характеристику основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
27. Перелічіть вимоги, що висувуються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

4. КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ
ДО МОДУЛЮ «ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ТА
РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Дати визначення меню та асортименту страв.
2. Загальні вимоги до складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
3. Структура виробничої програми і правила її складання.
4. Загальні правила розташування груп страв у меню.
5. Правила розташування страв у групах страв.
6. Вкажіть параметри оптимального мікроклімату в закладах ресторанного господарства.
7. Сутність раціональної організації робочого місця.
8. Дайте характеристику функціонального розподілу праці.
9. Дайте характеристику технологічного розподілу праці.
- 10.. Дайте характеристику поопераційного розподілу праці.
11. Назвіть форми кооперації в бригади і дайте їх характеристику.
12. Назвіть основні напрямки раціональної організації праці.
13. Дайте характеристику наукової організації праці.
14. Назвіть основні напрямки наукової організації праці.
15. Перелічіть фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.
16. Назвіть основні види розподілу та кооперації праці.
17. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці? Назвіть напрямки їх удосконалення.
18. Назвіть принципи управління персоналом.
19. Запропонуйте шляхи удосконалення підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
20. Дайте характеристику основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.
21. Дайте характеристику та приведіть основні принципи складання графіків виходу на роботу.
22. У чому полягає значення нормування праці в ресторанному господарстві?
23. Назвіть види норм праці.
24. Назвіть принципи, які покладені в основу нормування праці.
25. Дайте характеристику методів нормування праці.
26. Дайте характеристику робочого часу.
27. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.
28. Дайте характеристику регламентованих та нерегламентованих перерв.

29. У чому полягає сутність дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу?
30. Вкажіть етапи та методику проведення фотографії робочого часу.
31. Порядок складання фактичного та нормованого (проектованого) балансів робочого часу.
32. Яким чином проводиться розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу?
33. Запропонуйте шляхи зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання робочого часу.

5. ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

ДО МОДУЛЮ «ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ

ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

- 1 **Основним призначенням ресторанного господарства є**
 - 1) надання послуг організації харчування людей за місцем роботи, навчання і інших не домашніх умовах;
 - 2) виробництво кулінарної продукції та організація споживання;
 - 3) надання послуг з обслуговування споживачів.

- 2 **Ресторанне господарство – це**
 - 1) економічна діяльність, що пов'язана з наданням послуг організації харчування людей;
 - 2) інтегрована система, що надає послуги населенню з виробництва кулінарної продукції, з організації споживання у не домашніх умовах;
 - 3) інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва і управлінням рестораном і на задоволення потреб населення в різноманітній, здоровій і смачній їжі, сервісних послугах, а також отримання прибутків.

- 3 **Функції ресторанного господарства**
 - 1) організація виробництва харчових продуктів, організація споживання харчових продуктів, організація дозвілля;
 - 2) виробництво кулінарної продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції і послуг, організація споживання кулінарної продукції і послуг;
 - 3) організація споживання кулінарної продукції в не домашніх умовах.

- 4 **Особливості створення рестораних ланцюгів**
 - 1) уніфікація пропозиції, прагнення до одноманітності зі всіма елементами, спрощення управлінської політики;
 - 2) найменші капіталовкладення, завоювання більшої частини ринку, спрощення управлінської політики;
 - 3) спрощення управлінської політики, загальна система бухгалтерського обліку, одноманітність зі всіма елементами.

- 5 **Незалежні ресторани – це заклади ресторанного господарства**
 - 1) що характеризуються самостійною економічною діяльністю;
 - 2) що характеризуються найбільшими капіталовкладеннями, самостійною діяльністю, вишуканим інтер'єром та меню;
 - 3) що характеризуються організаційно-господарською самостійністю, самі вибирають стратегію і практику поведінки на ринку, мають високий рівень ресторанного сервісу.

- 6 **Індивідуальне підприємство**
 - 1) засновано на особистій власності фізичної особи та винятково її праці;
 - 2) засновано на особистій власності фізичної особи, з правом найму робочої сили;
 - 3) засновано на особистій власності фізичної особи, без права найму робочої

сили.

7 Сімейне підприємство

- 1) засновано на власності декількох сімей;
- 2) засновано на власності декількох сімей, з правом найму робочої сили;
- 3) засновано на власності та праці громадян України, які є членами однієї сім'ї та проживають разом.

8 Приватне підприємство

- 1) засновано на власності окремого громадянина України з правом найму робочої сили;
- 2) засновано на власності окремого громадянина України без права найму робочої сили;
- 3) засновано на власності окремого громадянина України та винятково його праці.

9 Колективне підприємство

- 1) засновано на власності трудового колективу підприємства, кооперативу, іншого статутного товариства;
- 2) засновано шляхом об'єднання майна різних власників;
- 3) засновано на власності адміністративно-територіальних одиниць.

10 Мале підприємство – це підприємство у якому число працівників не перевищує

- 1) 10 осіб;
- 2) 15 осіб;
- 3) 25 осіб.

11 Виробничо–торговельна структура підприємства –це

- 1) виробничі площі підприємства з установкою відповідного обладнання;
- 2) склад усіх підрозділів з вказівкою зв'язку між ними;
- 3) склад усіх виробничих підрозділів, зв'язок між ними та установка відповідного обладнання.

12 На виробничо-торговельну структуру підприємства впливають

- 1) функції, які виконує підприємство, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, рівень та форми спеціалізації;
- 2) спеціалізація підприємства, товарообіг, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, функції підприємства;
- 3) функції, які виконує підприємство, місцезнаходження підприємства, спеціалізація, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг.

13 До закладів, що здійснюють виробництво кулінарної продукції відносять

- 1) фабрика-кухня, фабрика-заготівельня;
- 2) фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня;
- 3) фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня, домашня кухня.

14 До закладів, що поєднують функцію виробництва і обслуговування та працюють на сировині відносять

- 1) їдальні, ресторани, закусочні;

- 2) їдальні;
 - 3) їдальні, ресторани.
- 15 **До закладів що працюють на напівфабрикатах і готовій продукції відносять**
- 1) їдальні-доготовільні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування, що мають доготовільні цехи;
 - 2) вагони-ресторани, вагони-буфети, заклади швидкого обслуговування;
 - 3) їдальні-роздаточні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування, що мають доготовільні цехи.
- 16 **До закладів, що мають власне виробництво відносять**
- 1) їдальні-роздавальні, кафе;
 - 2) бари, буфети;
 - 3) бари, кафе, закуочні.
- 17 **До спеціалізованих закладів відносять:**
- 1) кафе-морозиво, пиріжкова, шкільна їдальня;
 - 2) рибний ресторан, піцерія, Макдональдс;
 - 3) український ресторан, кафе-кондитерська, пивний ресторан.
- 18 **Об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі – це**
- 1) спеціалізований заклад;
 - 2) концептуальний заклад;
 - 3) комбінований заклад.
- 19 **Закритий заклад ресторанного господарства – це заклад**
- 1) продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання;
 - 2) що обслуговує визначений контингент споживачів;
 - 3) що обслуговує визначений контингент на банкетах та спеціальних заходах.
- 20 **Заготовільне підприємство – це заклад**
- 1) призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі;
 - 1) який не має свого виробництва і реалізує продукцію, яка надходить з інших підприємств;
 - 2) де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції.
- 21 **Фабрика-кухня – це заклад**
- 1) призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі;
 - 2) призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця;
 - 3) де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції.

- 22 **На класи підрозділяються**
- 1) їдальні, ресторани;
 - 2) бари, ресторани;
 - 3) бари, ресторани, кафе.
- 23 **Їдальня – це заклад ресторанного господарства**
- 1) в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів;
 - 2) призначений для обслуговування споживачів з дітьми;
 - 3) для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
- 24 **Кафе – це заклад ресторанного господарства**
- 1) із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами;
 - 2) характерними ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських і хлібобулочних виробів, закупних товарів;
 - 3) призначений для приготування та реалізації холодних і гарячих закусок нескладного приготування, бульйонів або супів, невеликого асортименту других страв, гарячих напоїв і кондитерських виробів.
- 25 **Основне призначення закладів ресторанного господарства**
- 1) виробництво кулінарної продукції, її реалізація та організація споживання;
 - 2) виробництво кулінарної продукції;
 - 3) організація споживання та додаткових послуг.
- 26 **Спеціалізований заклад ресторанного господарства - це заклад який**
- 1) виробляє та реалізує специфічний асортимент страв нескладного приготування, у тому числі з певного виду сировини, напоїв, кондитерських виробів і закупних товарів;
 - 2) спеціалізується на реалізації та приготуванні страв із молока й кисломолочних продуктів;
 - 3) організує харчування і поєднує з улаштуванням дозвілля споживачів.
- 27 **Комплексне підприємство – це**
- 1) загальнодоступний заклад ресторанного господарства, який виготовляє різноманітні страви згідно з виробничою програмою;
 - 2) сукупність закладів різних типів, об'єднаних загальним архітектурно-будівельним рішенням, з повною або частковою централізацією торговельно-виробничих функцій, складського господарства, управління;
 - 3) заклади, які не мають свого власного виробництва і реалізують продукцію, яка надходить з інших підприємств.
- 28 **Буфет – це заклад ресторанного господарства**
- 1) із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально

обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос;

2) який реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, деякі продовольчі та супутні товари;

3) ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських виробів.

29 Доготівельні заклади – це заклади

1) призначені для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі;

2) які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержаних від заготівельних підприємств ресторанного господарства, а також підприємств харчової промисловості;

3) де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції.

30 До закладів ресторанного господарства без виробництва відносять

1) роздавальні, буфети, магазини кулінарних виробів, купе-буфети;

2) кафе, буфети, роздавальні;

3) вагони-ресторани, буфети, купе-буфети, магазини кулінарних виробів.

31 Закусочна - це заклад ресторанного господарства

1) де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів;

2) із широким асортиментом закусок нескладного готування;

3) продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

32 Ресторан – це заклад ресторанного господарства

1) для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування;

2) з різноманітним асортиментом продукції складного готування, в якому застосовують обслуговування офіціантами;

3) з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

33 Бар – заклад ресторанного господарства

1) в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку;

2) із широким асортиментом закусок нескладного готування та напоїв алкогольних, безалкогольних, змішаних;

3) в якому реалізується широкий асортимент напоїв, та використовують обслуговування офіціантами.

34 Заклад швидкого обслуговування – це різновид закладу ресторанного господарства певного типу

- 1) в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування;
- 2) в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується спеціалізований асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування;
- 3) в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується асортимент страв нескладного виробництва, що прискорює процес обслуговування.

35 Майдан харчування – це заклад ресторанного господарства

- 1) що об'єднує декілька підприємств на одній площі;
- 2) швидкого обслуговування, що мають загальний торговельний зал;
- 3) швидкого обслуговування, що мають загальне виробництво.

36 Ресторан за спеціальним замовленням – це

- 1) заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями;
- 2) спеціалізоване підприємство, що реалізує асортимент спеціалізованих страв за спеціальними замовленнями;
- 3) заклад ресторанного господарства, призначений для обслуговування обмеженого контингенту.

37 Кафетерій – це заклад ресторанного господарства

- 1) з самообслуговуванням, та асортиментом різних сортів кави відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі;
- 2) з асортиментом страв нескладного приготування, що прискорює процес обслуговування, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі;
- 3) з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

38 Фабрика-заготівельна – це заклад ресторанного господарства призначений

- 1) для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібною торгівлі;
- 2) для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях: у авіакомпаніях, у пунктах „їжа на колесах”, буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо;
- 3) призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

39 Наприкінці дня до ресторану рекомендується припинити вхід споживачів за

- 1) 15 хв;
- 2) 20 хв;
- 3) 30 хв.

40 Для організації харчування робітників готелю на 600 місць організують

- 1) буфет;

- 2) їдальню на 80 місць;
- 3) їдальню на 60 місць.

41 Заклад ресторанного господарства – це

- 1) вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього;
- 2) організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупнних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів;
- 3) заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

42 До складу приміщень для прийому та збереження продуктів на доготовочних підприємствах входять

- 1) холодильні камери (напівфабрикатів; молочно-жирова та гастрономії; фруктів, зелені та напоїв;) для збереження продуктів і відходів; комори інвентарю і посуду, сухих продуктів, комора і мийна тари; завантажувальна площадка, комора вино-горілчаних виробів;
- 2) холодильні камери (напівфабрикатів; молочно-жирова та гастрономії; фруктів, зелені) для збереження продуктів і відходів; комори інвентарю і посуду, сухих продуктів, завантажувальна площадка, комора вино-горілчаних виробів;
- 3) холодильні камери (напівфабрикатів; молочно-жирова та гастрономії; фруктів, зелені та напоїв) для збереження продуктів і відходів; сухих продуктів, завантажувальна площадка, комора вино-горілчаних виробів.

43 До складу холодильних приміщень на підприємствах, що працюють з повним виробничим циклом входять

- 1) м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова, фруктів, зелені та напоїв;
- 2) м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова;
- 3) м'ясо-рибна; молочно-жирова; фруктів, зелені і напоїв.

44 Освітлення охолоджувального блоку може бути

- 1) штучним;
- 2) природним;
- 3) штучним і природним.

45 Комору овочів рекомендується розміщати

- 1) не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству;
- 2) не вище першого поверху без природного освітлення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству;
- 3) не вище першого поверху з природним і штучним освітленням й без опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству.

46 Комору сухих продуктів рекомендується розміщати

- 1) на першому поверсі, поруч із приміщеннями з підвищеною вологою, зі штучним освітленням та опаленням;
- 2) на першому поверсі, поруч з гарячим та холодним цехом, з природним освітленням та без опалення;
- 3) на першому поверсі, на відстані від приміщень з підвищеною вологою, з природним освітленням та опаленням.

47 Підприємство ресторанного господарства – це

- 1) вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього;
- 2) організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів;
- 3) заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

48 Функція виробництва

- 1) виступає як необхідна передумова для виконання функції організації споживання;
- 2) виступає як додаткова, необхідна в умовах товарно-грошових відносин;
- 3) підкреслює специфіку підприємств харчування, тобто існування товарного виробництва і дія закону вартості.

49 Функція реалізації

- 1) виступає як необхідна передумова для виконання функції організації споживання;
- 2) виступає як додаткова, необхідна в умовах товарно-грошових відносин;
- 3) є необхідним слідством і завершуючим моментом виробництва.

50 Організація споживання

- 1) виступає як необхідна передумова для виконання функції організації споживання;
- 2) виступає як додаткова, необхідна в умовах товарно-грошових відносин;
- 3) є необхідним слідством і завершуючим моментом виробництва.

51 Якість обслуговування впливає на

- 1) форми і методи обслуговування;
- 2) результати фінансової діяльності закладу ресторанного господарства;
- 3) своєчасні розрахунки з постачальниками.

52 Франчайзер – це

- 1) компанія, яка володіє хорошою репутацією, впізнаваним іміджем і відомою торговою маркою і якій належать права на франшизу, що передає іншій стороні право вести бізнес з використанням імені (бренду) і бізнес-технологій;
- 2) компанія, яка купує у компанії право використовувати на визначеній території

її торгової марку, ноу-хау, виробничу систему та інше, виплачуючи за їх використання перший внесок і сервісну плату;

3) організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової маркі, торгового імені або авторського права на виробничу систему дозволяє іншій фірмі їх використання при виконанні узгоджених умов.

53 Франчайзі – це

1) компанія, яка володіє хорошою репутацією, впізнаваним іміджем і відомою торговою маркою і якій належать права на франшизу, що передає іншій стороні право вести бізнес з використанням імені (бренду) і бізнес-технологій;

2) компанія, яка купує у компанії право використовувати на визначеній території її торгової марку, ноу-хау, виробничу систему та інше, виплачуючи за їх використання перший внесок і сервісну плату;

3) організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової маркі, торгового імені або авторського права на виробничу систему дозволяє іншій фірмі їх використання при виконанні узгоджених умов.

54 Франчайзинг – це

1) компанія, яка володіє хорошою репутацією, впізнаваним іміджем і відомою торговою маркою і якій належать права на франшизу, що передає іншій стороні право вести бізнес з використанням імені (бренду) і бізнес-технологій;

2) компанія, яка купує у компанії право використовувати на визначеній території її торгової марку, ноу-хау, виробничу систему та інше, виплачуючи за їх використання перший внесок і сервісну плату;

3) організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової маркі, торгового імені або авторського права на виробничу систему дозволяє іншій фірмі їх використання при виконанні узгоджених умов.

55 Норматив на тисячу осіб населення на перші 5–10 років (перша черга) встановлений у межах

1) 25–61 місце;

2) 34–75 місць;

3) 45–88 місць.

56 Норматив на тисячу осіб населення на другу чергу (наступні 10 років) встановлений у межах

1) 25–61 місце;

2) 34–75 місць;

3) 45–88 місць.

57 У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства не включають

1) чисельність населення міста;

2) сезонну мережу;

3) адміністративне значення міста.

58 У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити

- 1) 17,9 %;
- 2) 23,1 %;
- 3) 8,5 %.

59 **У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць кафе повинна становити**

- 1) 17,9 %;
- 2) 23,1 %;
- 3) 24,8 %.

60 **У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць барів повинна становити**

- 1) 17,9 %;
- 2) 23,1 %;
- 3) 18,2 %.

61 **У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць закусочних повинна становити**

- 1) 8,5 %;
- 2) 9,3 %;
- 3) 10,5 %.

62 **У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць закладів швидкого обслуговування різних типів повинна становити**

- 1) 17,9 %;
- 2) 23,1 %;
- 3) 18,2 %.

63 **Для учнів шкіл та професійно-технічних навчальних закладів норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства становить**

- 1) 250 місць;
- 2) 200 місць;
- 3) 330 місць.

64 **Для зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства становить**

- 1) 250 місць;
- 2) 200 місць;
- 3) 330 місць.

65 **Для зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з безперервним процесом норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства становить**

- 1) 250 місць;
- 2) 200 місць;
- 3) 150 місць.

- 66 Для студентів вищих навчальних закладів норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства становить
- 1) 250 місць;
 - 2) 200 місць;
 - 3) 330 місць.
- 67 Мінімальний норматив співвідношення місць у готелі одно- та двозірковому (кількість місць на 1 місце у готелі) складає
- 1) 1 місце;
 - 2) 1,05 місця;
 - 3) 1,2 місця.
- 68 Мінімальний норматив співвідношення місць у готелі тризірковому (кількість місць на 1 місце у готелі) складає
- 1) 1 місце;
 - 2) 1,05 місця;
 - 3) 1,2 місця.
- 69 Мінімальний норматив співвідношення місць у готелі чотири- та п'ятизірковому (кількість місць на 1 місце у готелі) складає
- 1) 1 місце;
 - 2) 1,05 місця;
 - 3) 1,2 місця.
- 70 Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при однозірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю складає
- 1) 60:40:15:1;
 - 2) 50:50:10:1;
 - 3) 90:10:5:21.
- 71 Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при двозірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю складає
- 1) 60:40:15:1;
 - 2) 50:50:10:1;
 - 3) 90:10:5:21.
- 72 Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при чотиризірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю складає
- 1) 60:40:15:1;
 - 2) 50:50:10:1;
 - 3) 90:10:5:21.
- 73 Для організації харчування працівників готелю обладнують
- 1) буфет;
 - 2) їдальню
 - 3) буфет та їдальню.

- 74 **Кількість місць у закладах ресторанного господарства для працівників готелю складає**
- 1) 10 % від місць у готелі;
 - 2) 15 % від місць у готелі;
 - 3) 20 % від місць у готелі.
- 75 **Першою необхідною умовою для організації підприємств ресторанного господарства в Україні є**
- 1) рішення власника або власників майна про організацію підприємства;
 - 2) державна реєстрація підприємства;
 - 3) прийняття Статут підприємства.
- 76 **Другою умовою для організації підприємств ресторанного господарства в Україні є**
- 1) рішення власника або власників майна про організацію підприємства;
 - 2) державна реєстрація підприємства;
 - 3) прийняття Статут підприємства.
- 77 **Керівництво підприємством ресторанного господарства здійснюється**
- 1) самостійно;
 - 2) відповідно до Статуту;
 - 3) на договірній основі.
- 78 **Підприємства ресторанного господарства будь-якої форми власності є**
- 1) юридичними особами;
 - 2) фізичними особами;
 - 3) торгово-виробничими одиницями.
- 79 **Наприкінці дня до підприємств швидкого обслуговування рекомендується припинити вхід споживачів за**
- 1) 15 хв;
 - 2) 10 хв;
 - 3) 5 хв.
- 80 **Наприкінці дня до кафе рекомендується припинити вхід споживачів за**
- 1) 15 хв;
 - 2) 10 хв;
 - 3) 5 хв.
- 81 **У випадку неможливості виконання замовлення керівництво повинно, сповістити споживача не менше, ніж**
- 1) за 5 днів;
 - 2) за 7 днів;
 - 3) за 9 днів.
- 82 **Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства включають**
- 1) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення

споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
2) виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу;
3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

83 Послуги харчування включають

1) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
2) виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу;
3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

84 Послуги з реалізації продукції включають

1) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
2) доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

85 Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів у цілому включають

1) реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства;
2) доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

86 Послуги з організації дозвілля включають

1) організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
2) організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
3) послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома.

87 До інших послуг належить

1) організацію навчання кулінарній майстерності;
2) пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві;
3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

88 Вимога ергономічності послуг передбачає

1) відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання;

- 2) гармонійність архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення і подавання страв;
- 3) повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню.

89 Вимога естетичності послуг передбачає

- 1) відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання;
- 2) гармонійність архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення і подавання страв;
- 3) повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню.

90 Вимога інформованості послуг передбачає

- 1) відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання;
 - 2) гармонійність архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення і подавання страв;
- повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню.

91 За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на

- 1) 2 групи;
- 2) 3 групи;
- 3) 4 групи.

92 За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на

- 1) 2 групи;
- 2) 3 групи;
- 3) 4 групи.

93 За виробничою ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на

- 1) 2 групи;
- 2) 3 групи;
- 3) 4 групи.

94 Заклади, що мають власне виробництво поділяються на

- 1) 2 групи;
- 2) 3 групи;
- 3) 4 групи.

- 95 **До закладів, що переробляють сировину індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію відносяться**
- 1) фабрика-кухня;
 - 2) ресторан;
 - 3) їдальня.
- 96 **За ознакою комплексу продукції і послуг розрізняють заклади**
- 1) основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні;
 - 2) стаціонарні та пересувні;
 - 3) закриті, загальнодоступні.
- 97 **За характером контингенту розрізняють заклади**
- 1) основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні;
 - 2) стаціонарні та пересувні;
 - 3) закриті, загальнодоступні, заклади, що обслуговують певний контингент.
- 98 **Тип закладу визначається**
- 1) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, рівень обслуговування, кількість місць, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази;
 - 2) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, час обслуговування, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази;
 - 3) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, рівень обслуговування, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази.
- 99 **Загальнодоступний заклад ресторанного господарства – це**
- 1) заклад продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання;
 - 2) заклад продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач;
 - 3) заклад продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах.
- 100 **Закритий заклад ресторанного господарства – це**
- 1) заклад продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання;
 - 2) заклад продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач;
 - 3) заклад продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах.

- 101 **За контингентом, що обслуговується ресторани поділяють на**
- 1) загальнодоступні та відкриті;
 - 2) закриті та звичайні;
 - 3) загальнодоступні та закриті.
- 102 **За часом обслуговування ресторани поділяються на**
- 1) швидке обслуговування і відкриті;
 - 2) швидке обслуговування і звичайні;
 - 3) швидке обслуговування і закриті.
- 103 **Ресторан-бар – це різновид ресторану, до складу якого входить**
- 1) бар або барна стійка, що розміщується в торговельному залі ресторану;
 - 2) бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану;
 - 3) бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
- 104 **Таверна – це заклад ресторанного господарства, відмінною ознакою, якої є**
- 1) наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв;
 - 2) наявність широкого асортименту страв та алкогольних напоїв, що продаються на розлив;
 - 3) наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.
- 105 **Бари класу люкс відрізняються**
- 1) вишуканим інтер'єром;
 - 2) високим рівнем комфорту;
 - 3) наявністю барної стійки.
- 106 **На кожне місце в барах (клас люкс і вищий) за барною стійкою передбачається**
- 1) не менше 0,8 м;
 - 2) не менше 0,6 м;
 - 3) не менше 0,4 м.
- 107 **На кожне місце в барах (клас перший) за барною стійкою передбачається**
- 1) не менше 0,8 м;
 - 2) не менше 0,6 м;
 - 3) не менше 0,4 м.
- 108 **Кількість місць за барною стійкою (клас люкс) має становити близько**
- 1) 20% від числа місць за столами;
 - 2) 25% від числа місць за столами;
 - 3) 50% від числа місць за столами.
- 109 **Кількість місць за барною стійкою (вищий клас) має становити близько**
- 1) 20% від числа місць за столами;
 - 2) 25% від числа місць за столами;
 - 3) 50% від числа місць за столами.

- 110 **Кількість місць за барною стійкою (перший клас) має становити близько**
- 1) 20% від числа місць за столами;
 - 2) 25% від числа місць за столами;
 - 3) 50% від числа місць за столами.
- 111 **Ресторан тейк-аут – це різновид ресторану**
- 1) що організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту;
 - 2) що в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос;
 - 3) що організовує харчування працівників в організаціях.
- 112 **Ресторан коміссері – це різновид ресторану**
- 1) що організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту;
 - 2) що в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос;
 - 3) що організовує харчування працівників в організаціях.
- 113 **Вагон-ресторан – це різновид ресторану**
- 1) що організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту;
 - 2) що в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос;
 - 3) що організовує харчування працівників в організаціях.
- 114 **Паб - це різновид бару**
- 1) що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв;
 - 2) відмінною ознакою якого є варіння, продаж і організація споживання пива на місці;
 - 3) що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
- 115 **Бру паб - це різновид бару**
- 1) що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв;
 - 2) відмінною ознакою якого є варіння, продаж і організація споживання пива на місці;
 - 3) що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
- 116 **Брессері - це різновид бару**
- 1) що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв;
 - 2) відмінною ознакою якого є варіння, продаж і організація споживання пива на місці;
 - 3) що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
- 117 **Бістро - це різновид**

- 1) бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах;
- 2) закладу ресторанного господарства швидкого обслуговування, що продає і організовує споживання їжі і/або напоїв;
- 3) кейтерингу, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організовують споживання напоїв.

118 Бартендінг - це різновид

- 1) бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах;
- 2) закладу ресторанного господарства швидкого обслуговування, що продає і організовує споживання їжі і/або напоїв;
- 3) кейтерингу, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організовують споживання напоїв.

119 Повноцінне функціонування підприємств ресторанного господарства забезпечують

- 1) 5 груп приміщень;
- 2) 6 груп приміщень;
- 3) 7 груп приміщень.

120 Цех – це

- 1) відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес;
- 2) відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить здійснення технологічних операцій;
- 3) частина підприємства, де проходить виконання визначених стадій технологічного процесу.

121 Виробнича ділянка – це

- 1) частина підприємства, де виконується закінчена стадія виробничого процесу;
- 2) частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу;
- 3) виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах.

122 Робоче місце – це частина цеху

- 1) де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу;
- 2) на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції;
- 3) на якій процес роботи здійснюється одним працівником.

123 Виробничі приміщення повинні бути розташовані

- 1) в наземних поверхах;
- 2) в підземних поверхах;
- 3) в цокольних поверхах.

124 Площа виробничих приміщень повинна забезпечити

- 1) безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- 2) безпечні умови праці і оптимальний мікроклімат;
- 3) потоковість виробництва і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

125 Площа виробничих приміщень розраховується за формулою

- 1) $S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / K_{\text{сп}}$;

- 2) $S_{\text{заг}} = N * n$;
- 3) $S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} * K_{\text{сп}}$.

- 126 **Коефіцієнт використання площі для гарячого цеху складає**
1) 0,25-0,30;
2) 0,35-0,40;
3) 0,35.
- 127 **Коефіцієнт використання площі для холодного цеху складає**
1) 0,25-0,30;
2) 0,35-0,40;
3) 0,35.
- 128 **Коефіцієнт використання площі для заготівельних цехів складає**
1) 0,25-0,30;
2) 0,35-0,40;
3) 0,35.
- 129 **До заготівельних цехів відносять**
1) м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо-рибний, овочевий, борошняний;
2) м'ясний, рибний, птахогольовий, овочевий, борошняний;
3) м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо-рибний, овочевий.
- 130 **До доготовочних цехів відносять**
1) гарячий, холодний, кулінарний;
2) гарячий, холодний;
3) цех по дробки напівфабрикатів, гарячий, холодний.
- 131 **Виробничі приміщення повинні бути розташовані на**
1) північ і північний захід;
2) південь і південний схід;
3) північ і захід.
- 132 **Норма площі на одного працюючого для гарячого цеху складає**
1) 7-10 м²;
2) 6-8 м²;
3) 4-6 м².
- 133 **Норма площі на одного працюючого для холодного цеху складає**
1) 7-10 м²;
2) 6-8 м²;
3) 4-6 м².
- 134 **Норма площі на одного працюючого для заготівельних цехів складає**
1) 7-10 м²;
2) 6-8 м²;
3) 4-6 м².
- 135 **Висота виробничих приміщень повинна складати**
1) не менше 3,3 м;

- 2)не менше 3,2 м;
- 3)не менше 3,5 м.

- 136 **Стіни виробничих приміщень облицьовують керамічною плиткою на висоту**
1)1,4 м від підлоги;
2)1,6 м від підлоги;
3)1,8 м від підлоги.
- 137 **До факторів мікроклімату відносяться:**
1)температура, освітлення, вологість;
2)температура, вологість, швидкість руху повітря;
3)температура, швидкість руху повітря, освітлення.
- 138 **Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах**
1)14-16 °С;
2)16-18 °С;
3)18-20 °С.
- 139 **Оптимальна температура в гарячому і холодному цехах має коливатися в межах**
1)21- 22 °С;
2)22-23 °С;
3)23-25 °С.
- 140 **Відносна вологість повітря виробничих приміщень повинна складати**
1)60-70%;
2)65-70%;
3)70-75%.
- 141 **Коефіцієнт освітлення виробничих приміщень повинен бути**
1)не менше 1:4;
2)не менше 1:6;
3)не менше 1:8.
- 142 **Віддаленість робочого місця від вікон повинна бути**
1)не більше 6 м;
2)не більше 7 м;
3)не більше 8 м.
- 143 **При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м² площі цеху має припадати**
1)10 Вт;
2)20 Вт;
3)30 Вт.
- 144 **Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає**
1)65-75 Дб;
2)60-75 Дб;
3)60-70 Дб.

6. ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
ДО МОДУЛЮ «ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ТА
РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

- 1 **Першим етапом оперативного планування є**
 - 1) складання планового меню;
 - 2) складання плану-меню;
 - 3) складання виробничої програми.

- 2 **Другим етапом оперативного планування є**
 - 1) складання планового меню;
 - 2) складання плану-меню;
 - 3) складання виробничої програми.

- 3 **Наявність планового меню дає можливість забезпечити**
 - 1) чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, різноманітність страв по днях тижня, правильно організувати технологічний процес приготування страв;
 - 2) різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників;
 - 3) різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства.

- 4 **У плановому меню вказується**
 - 1) асортимент страв, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві;
 - 2) кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня;
 - 3) асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади.

- 5 **При складанні планового меню враховуються**
 - 1) кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства;
 - 2) споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, організація технологічного процесу, кваліфікація кухарів, графік роботи кухарів, технічне оснащення підприємства;
 - 3) графік роботи кухарів, кваліфікація кухарів, технічне оснащення підприємства.

- 6 **План-меню складає**
 - 1) шеф-кухар;
 - 2) зав. виробництвом;
 - 3) директор.

- 7 **План-меню затверджує**
- 1)шеф-кухар;
 - 2)зав. виробництвом;
 - 3)директор.
- 8 **До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать**
- 1)приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її сезонність;
 - 2)приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону;
 - 3)приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини.
- 9 **Асортиментний мінімум – це**
- 1)певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних типів підприємств ресторанного господарства;
 - 2)обмежений асортимент страв для прискорення обслуговування на підприємствах ресторанного господарства з самообслуговуванням;
 - 3)певний асортимент страв, що пропонують споживачам при замовленні банкетів.
- 10 **На підприємствах ресторанного господарства з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання**
- 1)планового меню на один день відповідно до товарообігу;
 - 2)плану-меню на один день відповідно до товарообігу;
 - 3)виробничої програми на один день відповідно до товарообігу.
- 11 **Загальна кількість страв, запланованих до випуску, визначається за формулою**
- 1) $n = N * m$;
 - 2) $n = N / m$;
 - 3) $n = N / k$.
- 12 **Меню – це**
- 1)перелік розташованих у визначеному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других блюд, алкогольних напоїв, борошняних кондитерських виробів, що є в продажі в ресторані на даний день із указівкою ціни, виходу, способу готування і переліку вхідних у їхній склад компонентів;
 - 2)перелік розташованих у визначеному порядку різних закусок, перших і других блюд, гарячих, холодних і алкогольних напоїв, борошняних кондитерських виробів, що є в продажі в ресторані на даний день із указівкою ціни, виходу, способу готування і переліку вхідних у їхній склад компонентів;
 - 3)перелік розташованих у визначеному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, що є в продажі в ресторані на даний день із указівкою ціни, виходу, способу готування і переліку вхідних у їхній склад компонентів.
- 13 **Меню містить таку інформацію**

- 1)вихід страви , її найменування;
- 2)найменування страви і ціну;
- 3)вихід страви , її найменування і ціну.

14 Меню комплексного обіду ресторану включає

- 1)холодну закуску, першу і другу страви, напій, хлібобулочні вироби;
- 2)холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібобулочні вироби;
- 3)холодну закуску, першу і другу страви, хлібобулочні вироби.

15 При складанні меню комплексного обіду враховують

- 1)різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви, норми раціонального харчування;
- 2)вартість раціону, норми раціонального харчування;
- 3)норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви.

16 Меню бізнес-ланчу складають для

- 1)якісного обслуговування споживачів;
- 2)швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час;
- 3)швидкого обслуговування споживачів.

17 Меню бізнес-ланчу пропонують

- 1)понеділок – п'ятниця з 12 до 16 години;
- 2)вівторок – п'ятниця з 12 до 16 години;
- 3)понеділок – п'ятниця з 12 до 17 години.

18 Меню бізнес-ланчу змінюється

- 1)щодня;
- 2)щотижня;
- 3)щомісяця.

19 Вартість бізнес-ланчу

- 1)змінюється щодня;
- 2)змінюється щотижня;
- 3)залишається постійною.

20 Меню недільного бранчу призначено

- 1)для швидкого обслуговування населення у вихідні дні з 10-ї до 16-ї години;
- 2)для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 17-ї години;
- 3)для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години.

21 У ресторанах в меню недільного бранчу включають

- 1)широкий асортимент холодних закусок і других страв;
- 2)широкий асортимент холодних закусок і других страв, келих вина або шампанського;
- 3)шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв, келих вина або шампанського.

- 22 **Меню денного раціону складають для**
1)обслуговування населення сімейними обідами;
2)учасників нарад, конференцій, симпозіумів;
3)швидкого обслуговування споживачів.
- 23 **Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням**
1)побажань замовника, виду банкету і часу його проведення;
2)виду банкету і часу його проведення;
3)побажань замовника і часу проведення банкету.
- 24 **На першому етапі складання меню**
1)визначають, які страви слід виділити в меню;
2)вивчають попит на страви серед споживачів;
3)розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви.
- 25 **На другому етапі складання меню**
1)визначають, які страви слід виділити в меню;
2)вивчають попит на страви серед споживачів;
3)розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви.
- 26 **На третьому етапі складання меню**
1)здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість;
2)вивчають попит на страви серед споживачів;
3)розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви.
- 27 **За способом складання розрізняють меню**
1)з вільним вибором страв, денного раціону харчування, банкетне;
2)меню дитячого і дієтичного харчування;
3)меню бізнес-ланчу, недільного бранчу.
- 28 **Порядок страв у меню визначається**
1)трудомісткістю страв;
2)асортиментним мінімумом;
3)зав. виробництвом.
- 29 **Для ресторану з вільним вибором страв послідовність запису страв у меню наступна:**
1)фірмові страви; холодні закуски; рибні страви; м'ясні страви; супи; овочеві, борошняні і ячні страви; солодкі страви; кондитерські вироби, фрукти;
2)фірмові страви; холодні закуски; супи; м'ясні страви; рибні страви; страви з птиці; овочеві, борошняні і ячні страви; солодкі страви; кондитерські вироби, фрукти;
3)фірмові страви; холодні закуски; супи; рибні страви; м'ясні страви; страви з птиці; овочеві, борошняні і ячні страви; солодкі страви; кондитерські вироби, фрукти.

- 30 **Оперативний контроль за роботою виробництва здійснює**
 1) директор;
 2) завідуючий виробництвом;
 3) шеф-кухар.
- 31 **Кількість сировини, що необхідна для виготовлення напівфабрикатів розраховується за формулою**
 1) $G_{\text{брutto}} = \frac{G_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ відходів}};$
 2) $G_{\text{брutto}} = \frac{G_{\text{нетто}}}{100 - \% \text{ відходів}};$
 3) $G_{\text{брutto}} = \frac{G_{\text{нетто}}}{100}.$
- 32 **Завдання по приготуванню страв і кулінарних виробів є**
 1) виробничою програмою підприємства;
 2) денним планом роботи кожної бригади кухарів;
 3) планом-меню підприємства.
- 33 **При складанні калькуляційних карток керуються**
 1) галузевими стандартами;
 2) технічними умовами;
 3) збірником рецептур.
- 34 **Галузеві стандарти – це**
 1) основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства;
 2) основний нормативний документ, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів;
 3) основний технологічний документ, що визначає асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.
- 35 **Технічні умови – це**
 1) основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства;
 2) основний нормативний документ, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів;
 3) основний технологічний документ, що визначає асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.
- 36 **Технологічні інструкції - це**
 1) основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарствам

2)основний нормативний документ, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів;

3)основний технологічний документ, що визначає асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.

37 Стандарти підприємств розробляють

1)на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки;

2)на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процесим

3)на нові процеси.

38 Раціональною вважається така організація праці

1)що ґрунтується на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я;

2)що дозволяє поєднати науку, техніку і виробничий процес, ґрунтується на економічних досягненнях, одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я людини;

3)що дозволяє поєднати всі технологічні процеси у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я людини.

39 Раціональна організація праці

1)передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду;

2)повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства;

3)передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

40 Раціональна організація праці в ресторанному господарстві повинна вирішити

1)економічне, соціальне, матеріальне завдання;

2)матеріальне, психофізіологічне і соціальне завдання;

3)економічне, психофізіологічне і соціальне завдання.

41 Вирішення економічного завдання раціональної організації праці передбачає

1)найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці;

2)створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності;

3)всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.

- 42 **Вирішення психофізіологічних завдань раціональної організації праці передбачає**
- 1) найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці;
 - 2) створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності;
 - 3) всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.
- 43 **Вирішення соціального завдання раціональної організації праці передбачає**
- 1) найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці;
 - 2) створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності;
 - 3) всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.
- 44 **Завдання і зміст раціональної організації визначають такі основні напрями**
- 1) розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці, удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
 - 2) підготовка і підвищення кваліфікації кадрів, розробка меню;
 - 3) удосконалення нормування праці, виділення спеціалізованих підприємств ресторанного господарства.
- 45 **Розподіл роботи усередині підприємств може бути**
- 1) функціональним, виробничим, коопераційним;
 - 2) функціональним, технологічним, коопераційним;
 - 3) раціональним, технологічним, коопераційним.
- 46 **Функціональний розподіл праці**
- 1) залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня;
 - 2) передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації;
 - 3) передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції.
- 47 **Технологічний розподіл праці**
- 1) залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня;
 - 2) передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації;
 - 3) передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції.
- 48 **Поопераційним розподіл праці**
- 1) залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня;

- 2) передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації;
- 3) передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції.

49 Ефективна організація виробництва передбачає

- 1) раціональну організацію робочих місць;
- 2) створення оптимального мікроклімату;
- 3) дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

50 Площа робочого місця має бути достатньою для

- 1) зручного і компактного розміщення технологічного обладнання та створення безпечних умов праці;
- 2) зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці;
- 3) розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря.

51 Висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається

- 1) 15-20 см;
- 2) 20-25 см;
- 3) 25-30 см.

52 Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати

- 1) 155 см;
- 2) 165 см;
- 3) 175 см.

53 При визначенні ширини і довжини (фронту) робочого місця враховуються

- 1) характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині;
- 2) характер оброблюваної продукції і розмах рук працюючого в горизонтальній площині;
- 3) характер оброблюваної продукції і мінімальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині.

54 Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах

- 1) 60-70 см;
- 2) 65-75 см;
- 3) 70-80 см.

55 Найбільш прийнятною вважається довжина робочого місця в межах

- 1) 100-110 см;
- 2) 100-120 см;
- 3) 110-120 см.

56 Джерела світла розташовують

- 1) спереду від працівника;
- 2) зліва від працівника;

3)спереду або зліва від працівника.

- 57 **У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали**
1)обличчям до вікна;
2)спиною до вікна;
3)боком до вікна.
- 58 **Довжина виробничого столу не повинна перевищувати**
1)1,3 м;
2)1,4 м;
3)1,5 м.
- 59 **Відстань між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м повинна бути**
1)1,2 м;
2)1,5 м;
3)1,8 м.
- 60 **Відстань між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній понад 3 м повинна бути**
1)1,2 м;
2)1,5 м;
3)1,8 м.
- 61 **Відстань між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання повинна бути**
1)0,1-0,2 м;
2)0,2-0,3 м;
3)0,3-0,4 м.
- 62 **Відстань між стіною і механічним обладнанням повинна бути**
1)0,1-0,2 м;
2)0,2-0,3 м;
3)0,2-0,4 м.
- 63 **Відстань між стіною і тепловим обладнанням повинна бути**
1)0,2 м;
2)0,4 м;
3)0,5 м.
- 64 **Відстань між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною повинна бути**
1)1,3 м;
2)1,4 м;
3)1,5 м.
- 65 **Відстань між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання**

повинна бути

- 1)1,3 м;
- 2)1,4 м;
- 3)1,5 м.

66 Відстань між робочими фронтами секцій варочних котлів повинна бути

- 1)1,5 м;
- 2)2,0 м;
- 3)2,5 м.

67 Відстань між електричними котлами, виставленими в одну лінію повинна бути

- 1)0,55 м;
- 2)0,65 м;
- 3)0,75 м.

68 Відстань між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло повинна бути

- 1)1,3 м;
- 2)1,4 м;
- 3)1,5 м.

69 Відстань між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху повинна бути

- 1)0,8 м;
- 2)1,0 м;
- 3)1,2 м.

70 До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо

- 1)міцності, надійності в роботі;
- 2)міцності, естетичності;
- 3)міцності, надійності в роботі, естетичності.

71 Робочі місця мають бути організовані так, щоб

- 1)виключалася можливість одержання травм, опіків;
- 2)унеможливити знеособлення на виробництві;
- 3)підвищити відповідальність працівників.

72 Важливим фактором у раціональній організації виробництва є

- 1)підбір працівників та їх розміщення;
- 2)забезпечення достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду;
- 3)раціональне розміщення інструментів, інвентарю і посуду.

73 Кооперація усередині підприємства ресторанного господарства передбачає створення

- 1)виробничих бригад;
- 2)спеціалізованих бригадм
- 3)комплексних бригад.

- 74 **Виробничі бригади поділяються на**
1)2 види;
2)3 види;
3)4 види.
- 75 **Спеціалізовані бригади**
1)створюються на великих підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим обсягом робіт, у спеціалізованих заготівельних цехах з потоковими лініями;
2)на середніх підприємствах, де передбачена кооперація усередині підприємства;
3)на невеликих підприємствах (до 10 чоловік) у яких застосовується поєднання професій.
- 76 **Комплексні бригади**
1)створюються на великих підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим обсягом робіт, у спеціалізованих заготівельних цехах з потоковими лініями;
2)на середніх підприємствах, де передбачена кооперація усередині підприємства;
3)на невеликих підприємствах (до 10 чоловік) у яких застосовується поєднання професій.
- 77 **Правильно організувати робоче місце**
1)значить забезпечити його раціональне планування, оснащення інструментом, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці;
2)значить врахувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання;
3)значить забезпечити створення поточкових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці.
- 78 **Атестація робочих місць повинна проводитися не рідше**
1)1 разу на рік;
2)2 разів на 3 роки;
3)2 разів на рік.
- 79 **Головною метою атестації робочих місць є**
1)зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих, поліпшення якості обслуговування населення;
2)правильна організація робочого місця, поліпшення якості обслуговування населення;
3)зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих, правильна організація робочого місця.
- 80 **Частка ручної праці в ресторанному господарстві складає в середньому**
1)50–55%;
2)60–65%;
3)70–75%.

- 81 **На підприємствах мають бути створені нормальні**
1) психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці;
2) психологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці;
3) психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та оптимальні умови праці.
- 82 **До холодних виробничих цехів належать такі, в яких сума тепловиділень від встановленого в них діючого обладнання не перевищує**
1) 10 ккал на 1 м³ приміщення за годину;
2) 20 ккал на 1 м³ приміщення за годину;
3) 30 ккал на 1 м³ приміщення за годину.
- 83 **До гарячих виробничих цехів належать такі, в яких сума тепловиділень від встановленого в них діючого обладнання перевищує**
1) 10 ккал на 1 м³ приміщення за годину;
2) 20 ккал на 1 м³ приміщення за годину;
3) 30 ккал на 1 м³ приміщення за годину.
- 84 **У гарячих цехах температура повітря в робочій зоні (на рівні обличчя працюючого) може досягати**
1) 30-40°C;
2) 35-45°C;
3) 40-50°C.
- 85 **Найбільш сприятливою для людини вважається температура повітря у межах**
1) 18-23°C;
2) 18-20°C;
3) 20-23°C.
- 86 **Кухар під час обсмажування продуктів повинен знаходитися біля плити не більше**
1) 7-10 с;
2) 10-15 с;
3) 15-20 с.
- 87 **Співвідношення жарочних поверхонь плит до площі кухні має бути в межах**
1) 1:25 або 1:30;
2) 1:35 або 1:40;
3) 1:45 або 1:50.
- 88 **Площа кухні повинна перевищувати площу плити**
1) в 25-30 разів;
2) в 35-40 разів;
3) в 45-50 разів.
- 89 **Працездатність**
1) це властивість організму людини витримувати навантаження;
2) це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня;
3) це властивість організму людини витримувати навантаження протягом години.

- 90 **При 7-8-годинному робочому дні обідню перерву варто встановлювати через**
1)2-3 години після початку роботи;
2)3-4 години після початку роботи;
3)4-5 години після початку роботи.
- 91 **Для встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються**
1)графік завантаження торговельного залу;
2)графік виходу на роботу;
3)фотографія робочого дня.
- 92 **Лінійний графік виходу на роботу передбачає**
1)різну тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу;
2)одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва;
3)вихід працівників в різний час групами або поодинці відповідно до завантаження торговельного залу.
- 93 **Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу передбачає**
1)різну тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу;
2)одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва;
3)вихід працівників в різний час групами або поодинці відповідно до завантаження торговельного залу.
- 94 **Графік підсумкового обліку передбачає**
1)різну тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу;
2)одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва;
3)вихід працівників в різний час групами або поодинці відповідно до завантаження торговельного залу.
- 95 **Різновидом графіка підсумкового обліку робочого часу є**
1)стрічковий (ступінчастий) графік;
2)двобригадний графік;
3)лінійний графік.
- 96 **Норма виробітки – це**
1)кількість продукції, яка повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці;
2)кількість місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці;
3)кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.

97 Норма обслуговування – це

- 1) кількість продукції, котра повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці;
- 2) кількість місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці;
- 3) кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.

98 Норма чисельності – це

- 1) кількість продукції, котра повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці;
- 2) кількість місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці;
- 3) кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.

99 Допоміжний час витрачається

- 1) на догляд за робочим місцем і підтримку обладнання, інвентарю й інструментів у належному санітарному і робочому стані протягом усієї зміни;
- 2) на прийоми та дії, спрямовані на кількісні і якісні зміни стану оброблюваної сировини та напівфабрикатів, повторюється з виготовленням кожної одиниці продукції або з виконанням визначеного обсягу робіт;
- 3) на дії, які сприяють виконанню основної роботи.

100 Основний технологічний час витрачається

- 1) на догляд за робочим місцем і підтримку обладнання, інвентарю й інструментів у належному санітарному і робочому стані протягом усієї зміни;
- 2) на прийоми та дії, спрямовані на кількісні і якісні зміни стану оброблюваної сировини та напівфабрикатів, повторюється з виготовленням кожної одиниці продукції або з виконанням визначеного обсягу робіт;
- 3) на дії, які сприяють виконанню основної роботи.

101 Час обслуговування робочого місця витрачається

- 1) на догляд за робочим місцем і підтримку обладнання, інвентарю й інструментів у належному санітарному і робочому стані протягом усієї зміни;
- 2) на прийоми та дії, спрямовані на кількісні і якісні зміни стану оброблюваної сировини та напівфабрикатів, повторюється з виготовленням кожної одиниці продукції або з виконанням визначеного обсягу робіт;
- 3) на дії, які сприяють виконанню основної роботи.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (Блок 1) для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 102 с.
2. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
3. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
4. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
5. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
6. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
8. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.
9. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування». – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
10. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
12. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
13. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу»

Методичне видання

Назаренко Ірина Анатоліївна, к.т.н., доцент

Клименко Алла Вікторівна, асистент

ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ЗНАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (БЛОК 1)

Галузь знань: 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»

Напрямок підготовки: 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Ступінь: бакалавр

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.