

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Схвалено вченою радою факультету
харчових технологій, готельно-
ресторанного та туристичного
бізнесу
протокол № _____
_____ 2015 року

Затверджую
Декан факультету харчових
технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
_____ Л.М. Страшко
_____ 2015 року

ПАКЕТ

**КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ (ЗАВДАНЬ)
ТА КРИТЕРІЙ ЇХ ОЦІНЮВАННЯ**

з дисципліни

«Організація ресторанного господарства»

**для студентів напряму підготовки
6.140103 «Туризм»**

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної
справи

« _____ » « _____ » 20__ р. протокол № 4

Зав. кафедрою

д.т.н., професор Т.В. Капліна.

Провідний викладач

к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

ПОЛТАВА 2015

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ З КУРСУ "ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА"

Комплексні контрольні роботи включають ситуаційну задачу, з якою майбутній фахівець може стикнутися у професійній діяльності - розробка виробничої програми підприємства, меню для проведення банкету.

Відповідь на запропоновану ситуацію потребує комплексного розуміння і оцінки проблеми, творчого застосування засвоєних знань, умінь і навичок з дисципліни "Організація ресторанного господарства". Теоретична частина складається з тестових завдань за програмою курсу. При рішенні практичної частини студент повинен визначити кількість страв, за допомогою нормативної документації (збірників рецептур страв і кулінарних виробів) розробити виробничу програму підприємства певного типу і потужності, скласти меню для банкету за певною тематикою.

Комплексна контрольна робота може виконуватися на останньому занятті як засіб вихідного контролю, або застосовуватися для заміру залишкових знань з метою визначення стійкості знань з дисципліни "Організація ресторанного господарства". ККР розрахована на 2 академічні години.

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Оцінка рівня підготовки студентів виставляється з теоретичної та практичної частин окремо, як середньоарифметичне з оцінок за відповіді на кожне питання розділів занять. При середньоарифметичній оцінці з п'ятьома і більше десятих бала, оцінка округляється на користь студента.

1. Оцінка **"відмінно"** виставляється, якщо студент виконав письмову роботу відповідно до завдання і в повному обсязі, відповів правильно на всі тести, вільно володіє довідковою літературою, найшов вірне рішення ситуаційної задачі.

2. Оцінка **"добре"** виставляється студенту, який при додержанні вищеназваних вимог менш повно і ґрунтовано виконав письмову роботу, відповів правильно на 80% тестів, допустив невеликі недоробки у складанні меню.

3. Оцінка **"задовільно"** виставляється, якщо письмова робота виконана відповідно до завдання, кількість правильних відповідей на тести складає не менш 60%, при вирішенні практичного завдання здобуті знання застосовуються з труднощами.

4. Оцінка **"незадовільно"** виставляється, якщо в письмовій роботі допущені принципові помилки в розрахунках, кількість правильних відповідей на тести складає менш 60%, студент спеціальною термінологією володіє слабо, текстовий матеріал оформлений з великою кількістю помилок.

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 1**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина.

1. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства

- | | |
|--|------------------------------------|
| А. наявність виробництва, реалізації продукції, організації споживання | В. наявність виробництва продукції |
| Б. наявність виробництва і реалізації продукції | Г. наявність реалізації продукції |

2. У меню ресторану вищого класу

- | | |
|--|---|
| А. продукція повністю складається з оригінальних замовних і фірмових страв | В. не менше половини складають оригінальні вишукані замовні та фірмові страви |
| Б. входять страви і вироби складного асортименту, в тому числі і фірмові | |

3. Техніко-технологічний рівень робочого місця це

- | | |
|--|--|
| А. планування і площа робочого місця, санітарно-гігієнічні умови праці | В. оснащення технологічним обладнанням, засобами малої механізації |
| Б. раціональність організації робочого місця | |

4. Правила подачі риби, запеченої у порційній сковорідці

- | | |
|---|--|
| А. поставити сковорідку на підставну тарілку | В. перекласти на м'яку столову тарілку |
| Б. поставити сковорідку на підставну тарілку, накриту паперовою серветкою | |

5. Банкет – це

- | | |
|---|--------------------------------------|
| А. святковий обід або вечеря у ресторані, кафе | В. обід або вечеря у ресторані, кафе |
| Б. святковий обід або вечеря, які влаштовуються на честь будь-кого чи будь-чого | |

2. Практична частина.

Розробити виробничу програму ресторану на 54 місця.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 2**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина.

1. У сертифікаті на продукцію, що швидко псується, вказують

А. дата, час виготовлення, допустимі терміни зберігання, кулінарне використання

В. дата, час виготовлення, допустимі терміни зберігання

Б. дата, час виготовлення, терміни зберігання, кулінарне використання, час реалізації

2. До виробничих приміщень відносяться

А. комора овочів, заготівельні, доготівельні, спеціалізовані цехи

В. заготівельні, доготівельні, спеціалізовані цехи

Б. заготівельні, доготівельні, спеціалізовані цехи, торговельні приміщення

3. Фактори, які характеризують якість обслуговування

А. якість продукції, що випускається

В. асортимент продукції, що випускається

Б. перелік додаткових послуг

Г. швидкість обслуговування

4. При загальному освітленні

А. світильники розташовуються на стелі рівномірно

В. використовуються підвісні світильники і бра

Б. застосовуються настільні лампи

5. Чарка для червоного вина має об'єм

А. 50см³

В. 125см³

Б. 100см³

2. Практична частина

Розробити виробничу програму їдальні на 60 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 3**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина.

1. Інструменти та інвентар в холодному цеху мають маркування

А. «ОС», «ОВ», «МВ»;

В. «ОС», «ОВ», «РС».

Б. «ОС», «ОВ», «МС»;

2. До доготівельних цехів відносяться

А. гарячий, холодний, борошняний, кулінарний

В. гарячий, холодний, кондитерський

Б. гарячий, холодний

Г. гарячий, холодний, борошняний

3. Природне освітлення допускається у

А. коморі сипучих продуктів

В. коморі овочів

Б. молочно-жировій камері

4. У меню банкету-фуршету включають

А. широкий асортимент страв і закусок дрібними порціями

В. широкий асортимент страв і закусок нескладного приготування

Б. широкий асортимент страв і закусок складного приготування

5. Вагон-ресторан – спеціально обладнаний вагон потягу

А. призначений для обслуговування пасажирів на залізничному вокзалі

В. розташований на пероні залізничного вокзалу

Б. призначений для обслуговування пасажирів під час поїздки.

2. Практична частина

Розробити виробничу програму кафе з обслуговуванням офіціантами на 48 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 4**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина.

1. Комерційними закладами вважаються

- А. ресторан
Б. їдальня при промисловому підприємстві
- В. загальнодоступна їдальня
Г. шкільна їдальня

2. До основних напрямків раціональної організації праці відносяться:

- А. централізація виробництва продукції
Б. підготовка і підвищення кваліфікації фахівців
- В. перетипізація підприємств
Г. удосконалення форм розподілу і кооперації праці

3. Завдання організації постачання

- А. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ оснащення, створення необхідних умов для їх зберігання
Б. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ оснащення
- В. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною

4. До основних послуг закладів ресторанного господарства належать

- А. реалізація продукції власного виробництва
Б. організація виставок-продажу кулінарної продукції
- В. виготовлення продукції власного виробництва
Г. обслуговування банкетів

5. Для обладнання торговельної і банкетної зал використовуються

- А. столи; крісла, стільці, підсобні столи для офіціантів, візки для сервірування, раковини
Б. столи; крісла, стільці, підсобні столи для офіціантів, серванти, холодильні шафи
- В. столи; крісла, стільці, підсобні столи для офіціантів, серванти

2. Практична частина

3.

Скласти меню банкету на 40 осіб з нагоди весілля .

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 5**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

Соціальними закладами вважаються

- | | |
|--|-----------------------------|
| А. ресторан | В. загальнодоступна їдальня |
| Б. їдальня при промисловому підприємстві | Г. шкільна їдальня |

Функціональний розподіл праці це

- | | |
|--|---|
| А. роботи певної складності закріплюються за робітниками в залежності від кваліфікації | В. виробництво кулінарної продукції, реалізація, організація її споживання |
| Б. розподіл процесу приготування продукції на окремі операції | Г. відокремлення різних робіт у залежності від характеру технологічного процесу |

Завдання організації постачання

- | | |
|--|--|
| А. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ, створення необхідних умов для їх зберігання | В. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною |
| Б. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ оснащення | |

До додаткових послуг закладів ресторанного господарства належать

- | | |
|--|--|
| А. реалізація продукції власного виробництва | В. виготовлення продукції власного виробництва |
| Б. організація виставок-продажу кулінарної продукції | Г. обслуговування банкетів |

Висота фуршетного столу складає

- | | |
|-----------------|---------------|
| А. 950-1000 мм | В. 600-700 мм |
| Б. 1100-1200 мм | Г. 750-850 мм |

2. Практична частина

Скласти меню банкету з нагоди п'ятдесятирічного ювілею на 60 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 6**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. До організаційно-економічних особливостей виробничо-торговельної діяльності підприємств відносяться:

А. нерівномірне завантаження залів в окремі години роботи закладу
Б. виробництво продукції, яка має обмежений термін реалізації

В. залежність асортименту продукції від особливостей контингенту, що обслуговується
Г. зміни попиту на кулінарну продукцію в залежності від часу доби

2. Технологічний розподіл праці це

А. роботи певної складності закріплюються за робітниками в залежності від кваліфікації
Б. розподіл процесу приготування продукції на окремі операції

В. виробництво кулінарної продукції, реалізація, організація її споживання
Г. відокремлення різних робіт у залежності від характеру технологічного процесу

3. Складська форма постачання передбачає

А. закупівлю продукції в оптових магазинах
Б. наявність проміжної ланки між постачальником і закладом

В. наявність прямих зв'язків між постачальником і закладом

4. Фактори, які характеризують культуру обслуговування

А. якість продукції, що випускається
Б. перелік додаткових послуг

В. асортимент продукції, що випускається
Г. швидкість обслуговування

5. Призначення підсобного столику для офіціантів

А. для зберігання кухонного посуду, інвентарю, підготовки страв до подавання, відкупорювання пляшок
Б. для зберігання столового посуду, приборів, приготування гарячих напоїв

В. для зберігання столового посуду, приборів, підготовки страв до подавання, відкупорювання пляшок.

2. Практична частина

Скласти меню банкету з нагоди вручення дипломів на 100 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 7**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. До особливостей діяльності підприємств соціального характеру відносяться

- | | |
|---|---|
| А. нерівномірне завантаження залів в окремі години роботи закладу | В. залежність асортименту продукції від особливостей контингенту, що обслуговується |
| Б. виробництво продукції, яка має обмежений термін реалізації | Г. зміни попиту на кулінарну продукцію в залежності від часу доби |

2. Технологічний розподіл праці це

- | | |
|--|---|
| А. роботи певної складності закріплюються за робітниками в залежності від кваліфікації | В. виробництво кулінарної продукції, реалізація, організація її споживання |
| Б. розподіл процесу приготування продукції на окремі операції | Г. відокремлення різних робіт у залежності від характеру технологічного процесу |

3. Кільцеве доставляння передбачає

- | | |
|---|--|
| А. доставляння партії продукції за один рейс в декілька закладів | В. доставляння партії за продукції один рейс в один заклад ресторанного господарства |
| Б. вивезення партії продукції від постачальника власним транспортом | |

4. Самообслуговування класифікують за такими ознаками

- | | |
|--|--|
| А. участь персоналу в обслуговуванні; способи розрахунку; організація праці; повнота обслуговування | В. участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунків зі споживачами і відпускання готової продукції |
| Б. участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунків зі споживачами і відпускання готової продукції, повнота обслуговування | |

5. Мийна столового посуду повинна мати зручне сполучення із

- | | |
|--|---|
| А. залом, гарячим, холодним цехами, коморою інвентарю, сервізною | В. залом, гарячим, холодним цехами, коморою інвентарю |
| Б. залом, роздавальною, гарячим та холодним цехами, сервізною | |

2. Практична частина

Розробити виробничу програму загальнодоступної їдальні на 82 місця.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 8**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина.

1. Заклад ресторанного господарства це -

- | | |
|--|--|
| А. організаційно-структурна одиниця, яка виробляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва, організовує дозвілля споживачів | В. організаційно-структурна одиниця |
| Б. організаційно-структурна одиниця, яка організовує споживання продукції власного виробництва, організовує дозвілля споживачів | Г. організаційно-структурна одиниця, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність |

2. Організаційно-економічний рівень робочого місця це

- | | |
|--|--|
| А. планування і площа робочого місця, санітарно-гігієнічні умови праці | В. оснащення технологічним обладнанням, засобами малої механізації |
| Б. раціональність організації робочого місця | |

3. Маятникове доставляння передбачає

- | | |
|---|--|
| А. доставляння партії продукції за один рейс в декілька | В. доставляння партії за продукції один рейс в один заклад ресторанного господарства |
| Б. вивезення партії продукції від постачальника власним транспортом | |

4. Обслуговування офіціантами застосовується у

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| А. їдальнях, кафе, закусочних | В. ресторанах, кафе, барах |
| Б. шашличних, піцеріях, барах | |

5. Мийна столового посуду повинна мати обладнання

- | | |
|---|--|
| А. стіл для збору залишків їжі, 5 ванн, посудомийна машина, шафи для посуду | В. стіл для збору залишків їжі, 3 ванни, посудомийна машина, шафи для посуду |
| Б. стіл для збору залишків їжі, посудомийна машина, шафи для посуду | |

2. Практична частина

Розробити виробничу програму вареничної на 52 місця.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 9**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. На класи поділяються

- А. кафе з обслуговуванням офіціантами, ресторани В. кафе, бари, ресторани
Б. всі підприємства ресторанного господарства Г. ресторани, бари

2. Рівень ефективності організації робочого місця це

- А. планування і площа робочого місця, санітарно-гігієнічні умови праці В. оснащення технологічним обладнанням, засобами малої механізації

Б. раціональність організації робочого місця

3. Децентралізоване доставляння передбачає

- А. доставляння партії продукції за один рейс в декілька закладів В. доставляння партії за продукції один рейс в один заклад ресторанного господарства

- Б. вивезення партії продукції від постачальника власним транспортом

4. Попит - це

- А. частина економічних потреб, обмежених бажанням населення В. економічні потреби населення

- Б. частина економічних потреб, обмежених наявністю грошей у населення

5. Сервізна призначена для

- А. миття та зберігання столового посуду і приборів В. зберігання столового посуду і приборів
Б. зберігання столового посуду і приборів, столової білизни

2. Практична частина

Скласти меню банкету-фуршету на 200 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 10**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

Заклади ресторанного господарства поділяються на класи

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| А. перший, вищий, люкс | В. перший, другий, вищий |
| Б. другий, перший, вищий, люкс, | Г. перший, вищий, люкс, зірковий |

Удосконалення нормування праці полягає у

- | | |
|---|--|
| А. впровадженні нової техніки, передових технологій | В. розробці науково обґрунтованих норм праці |
|---|--|

Б. підготовці і підвищенні кваліфікації робітників

У процесі приймання продовольчих товарів перевіряють

- | | |
|---|--|
| А. кількість, смакові якості продукції, масу брутто (нетто), правильність оформлення супровідних документів | В. кількість, смакові якості продукції |
|---|--|

Б. кількість, масу брутто (нетто), правильність оформлення супровідних документів

До економічних факторів, що впливають на попит населення, відносяться

- | | |
|--------------------------------------|---|
| А. рівень доходів населення | В. соціальна і професійна структура населення |
| Б. чисельність, вік, стать населення | |

Основні критерії вибору столового посуду і приборів:

- | | |
|---|--|
| А. безпека користування, міцність і довговічність, зручність для споживачів | В. об'єм, міцність і довговічність, можливість миття у посудомийній машині |
| Б. безпека користування, міцність і довговічність, можливість миття у посудомийній машині | |

2. Практична частина

Розробити виробничу програму кафе з самообслуговуванням на 60 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 11**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. Клас підприємства ресторанного господарства визначається

А. ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом послуг, що надаються, асортиментом продукції
Б. ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом послуг, що надаються, асортиментом продукції, місцем розташування

В. ступенем комфорту, рівнем обслуговування
Г. ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом послуг, що надаються

2. Трудова дисципліна передбачає

А. використання робочого часу для виконання виробничої програми
Б. дотримання робітниками вимог з охорони праці, виробничої санітарії

В. дотримання технологічних процесів приготування страв

3. До предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства відносяться

А. торговельно-технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд
Б. торговельно-технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, напівфабрикати

В. торговельно-технологічне обладнання, столовий посуд

4. Макропопит – це попит

А. який був задоволений
Б. який був незадоволений

В. на окремі групи або види кулінарної продукції
Г. на продукцію всередині групи продукції

5. За функціональним призначенням столовий посуд класифікують

А. для сервірування столу, подачі страв, приготування і подачі страв, прийняття їжі і напоїв, допоміжний
Б. для подачі страв, приготування і подачі страв, прийняття їжі і напоїв

В. для сервірування столу, подачі страв, приготування страв,

2. Практична частина

Розробити виробничу програму їдальні при промисловому підприємстві на 100 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 12**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. За характером контингенту, який обслуговується, підприємства діляться на

- А. сезонні, постійно діючі
Б. з повним та неповним виробничим циклом
В. закритого та відкритого типу
Г. ресторани, їдальні, кафе

2. Технологічна дисципліна передбачає

- А. використання робочого часу для виконання виробничої програми
Б. дотримання робітниками вимог з охорони праці, виробничої санітарії
В. дотримання технологічних процесів приготування страв

3. Потреба закладів в предметах матеріально-технічного забезпечення залежить від

- А. типу, потужності, нормативів на одне місце або одного працівника, складу виробничих приміщень
Б. типу, потужності, нормативів на одне місце або одного працівника, складу виробничих та торгівельних приміщень
В. типу, потужності, нормативів на одне місце або одного працівника

4. До методів вивчення реалізованого попиту відносяться

- А. суцільне і вибіркове статистичне обстеження
Б. записи у книзі скарг і пропозицій
В. анкетне опитування

5. Властивості порцелянового (фарфорового) посуду

- А. легкість, непрозорість, гігієнічність, довго зберігає тепло, підвищена міцність
Б. товсті стінки, пористі на зломі, непрозорість, гігієнічність, довго зберігає тепло, підвищена міцність
В. легкість, прозорість, гігієнічність, довго зберігає тепло, підвищена міцність

2. Практична частина

Скласти меню банкету з нагоди десятиліття дитини на 12 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 13**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. Заклад з різноманітним широким асортиментом продукції, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів – це

А. ресторан

В. їдальня

Б. бар

Г. кафе

2. Виробнича дисципліна передбачає

А. використання робочого часу для виконання виробничої програми

В. дотримання технологічних процесів приготування страв

Б. дотримання робітниками вимог з охорони праці, виробничої санітарії

3. Норми витрат встановлені для

А. визначення кількості інвентарю і посуду багаторазового використання

В. матеріалів і предметів одноразового використання

Б. визначення кількості технологічного обладнання

4. В анкеті необхідно вказувати

А. мету опитування

В. прізвище, ім'я

Б. домашню адресу

Г. величину доходів, професію

5. Асортимент посуду для подачі їжі

А. блюда (круглі і овальні), соусники, супниці, салатники, вази для фруктів

В. тарілки глибокі столові, мілкі столові, закусочні, пиріжкові, десертні

Б. прибори для спецій, вази для серветок, вази для квітів, тарілки підставні

2. Практична частина

Скласти меню банкету-чаю, присвяченого Дню 8 березня на 24 особи.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 14**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. За ознакою комплексу продукції та послуг розрізняють підприємства

- | | |
|---|---------------------------------|
| А. основного типу, комбіновані, спеціалізовані | В. закритого та відкритого типу |
| Б. заготівельні, доготовельні, повним виробничим циклом | Г. сезонні, постійно діючі |

2. Лінійний графік передбачає

- | | |
|---|--|
| А. підсумовування робочого часу робітника | В. вихід на роботу в різний час невеликими групами |
|---|--|

- Б. одночасний початок і закінчення роботи

3. Норми оснащення встановлені для

- | | |
|--|---|
| А. визначення кількості інвентарю і посуду багаторазового використання | В. матеріалів і предметів одноразового використання |
|--|---|

- Б. визначення кількості технологічного обладнання

4. Економічні задачі реклами

- | | |
|--|--|
| А. підвищення ефективності рекламних засобів | В. створення позитивної репутації закладу |
| Б. обсягів реалізації продукції | Г. надання інформації про години праці закладу |

5. Асортимент посуду для сервірування столу:

- | | |
|--|---|
| А. блюда (круглі і овальні), соусники, супниці, салатники, вази для фруктів | В. тарілки глибокі столові, мілкі столові, закусочні, пиріжкові, десертні |
| Б. прибори для спецій, вази для серветок, вази для квітів, тарілки підставні | |

2. Практична частина

Розробити виробничу програму рибного ресторану на 60 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 15**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. За виробничою ознакою підприємства поділяють на

- А. основного типу, комбіновані, спеціалізовані В. закритого та відкритого типу
Б. заготівельні, доготовельні, повним виробничим циклом, Г. сезонні, постійно діючі

2. Стрічковий графік передбачає

- А. підсумовування робочого часу робітника В. вихід на роботу в різний час невеликими групами
Б. одночасний початок і закінчення роботи

3. Потреба закладів у столовому посуді залежить від

- А. типу закладу, кількості місць у залах, асортименту та кількості страв, що реалізується В. типу закладу, кількості місць у залах, кількості страв, що реалізується, чисельності кухарів
Б. типу закладу, кількості місць у залах, асортименту страв, що реалізується

4. Риси реклами

- А. конкретність і дохідливість В. художнє рішення
Б. збільшення обсягів реалізації продукції Г. формування культури харчування

5. Асортимент посуду для прийняття їжі

- А. блюда (круглі і овальні), соусники, супниці, салатники, вази для фруктів В. тарілки глибокі столові, мілкі столові, закусочні, пиріжкові, десертні
Б. прибори для спецій, вази для серветок, вази для квітів, тарілки підставні

2. Практична частина

Розробити виробничу програму кафе дитячого на 46 місць

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 16**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. Заклад швидкого обслуговування – це різновид закладу, де пропонується

- | | |
|--|--|
| А. обмежений асортимент продукції та застосовується обслуговування офіціантами | В. широкий асортимент продукції та застосовується самообслуговування |
| Б. широкий асортимент продукції та застосовується обслуговування офіціантами | Г. широкий асортимент продукції, застосовується самообслуговування, організується дозвілля |

2. Нормування праці у ресторанному господарстві передбачає встановлення необхідних витрат часу

- | | |
|---|--------------------------------------|
| А. на виготовлення партії продукції за конкретних організаційно-технічних умов | В. на виготовлення одиниці продукції |
| Б. на виготовлення одиниці продукції за конкретних організаційно-технічних умов | |

3. Потреба у санітарному одязі залежить від

- | | |
|---|---|
| А. типу закладу, чисельності кухарів, санітарних норм | В. типу закладу, кількості місць у залах, кількості страв, що реалізується, чисельності кухарів |
| Б. чисельності кухарів, санітарних норм | |

4. Реклама необхідна:

- | | |
|---|---------------------------------|
| А. при різкому зменшенні кількості споживачів | В. постійно |
| Б. при закритті підприємства | Г. при відкритті нового закладу |

5. Чарка для горілки має об'єм

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| А. 100см ³ | В. 50см ³ |
| Б. 125см ³ | |

2. Практична частина

Скласти меню банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 60 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 17**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. За асортиментом продукції, що реалізується, розрізняють спеціалізовані кафе

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| А. гриль, снєк, коктейль | В. шашлична, котлетна, пельменна |
| Б. загальнодоступне, дієтичне | Г. морозиво, кондитерська, молочне |

2. Норма часу - це

- | | |
|--|---|
| А. кількість часу, необхідного для виконання даного об'єму роботи | В. об'єм роботи, який необхідно виконати протягом певного проміжку часу |
| Б. кількість місць та одиниць обладнання, які повинен обслуговувати робітник | |

3. Основними завданнями з удосконалення організації постачання є

- | | |
|--|---|
| А. правильне визначення потреби у сировині, розроблення оптимальних схем постачання продукції, економні витрати сировини | В. правильне визначення потреби у сировині, розроблення оптимальних схем постачання продукції |
| Б. правильне визначення потреби у сировині, розроблення оптимальних схем постачання продукції, економні витрати сировини, створення умов для зберігання сировини | |

4. Стан матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства характеризується

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| А. рівнем оснащення обладнанням | В. формами і методами обслуговування |
| Б. переліком додаткових послуг | Г. мережею закладів |

5. До основних столових приборів відносяться

- | | |
|---|---|
| А. ніж для масла, сиру, ложки для салатів, щипці кондитерські | В. ніж і виделка закусочні, рибні, столові, десертні, фруктовий |
| Б. ніж і виделка закусочні, ніж для масла, сиру, столові, десертні, фруктовий | |

2. Практична частина

Скласти меню банкету з нагоди срібного весілля на 25 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 18**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. До заготівельних закладів відносяться

А. комбінат напівфабрикатів

Б. комбінат харчування

В. вагони-ресторани

Г. спеціалізований кулінарний цех

2. Норма виробітку – це

А. кількість часу, необхідного для виконання даного об'єму роботи

Б. кількість місць та одиниць обладнання, які повинен обслуговувати робітник

В. об'єм роботи, який необхідно виконати протягом певного проміжку часу

3. Складське господарство у закладах харчування призначене

А. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ оснащення, створення необхідних умов для їх зберігання

Б. створення необхідних умов для приймання, зберігання запасів сировини і предметів МТ оснащення

В. забезпечення закладів ресторанного господарства сировиною, предметами МТ оснащення

4. До складу торгівельних приміщень належать

А. зали, вестибюль, роздача, буфет, мийна столового посуду

Б. зали, вестибюль, роздача, буфет, гарячий цех

В. зали, вестибюль, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду

Г. зали, вестибюль, авансала, мийна кухонного посуду

5. Ручники призначені для

А. протирання, полірування посуду і приборів

Б. подачі страв, запобігання забруднення манжетів офіціантів

В. витирання рук

2. Практична частина

Розробити виробничу програму ресторану української кухні на 64 місця.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 19**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. До доготівельних закладів відноситься

А. комбінат напівфабрикатів

Б. комбінат харчування

В. вагони-ресторани

Г. спеціалізований кулінарний цех

2. Операція це

А. технологічний процес, який передбачає виконання працівником роботи з приготування продукту

В. сукупність взаємопов'язаних трудових процесів, які виконуються в певній послідовності і направлені на приготування готової продукції

Б. частина технологічного процесу, яка передбачає виконання працівником частини роботи з приготування продукту

3. До складських приміщень належать

А. комори сипучих, напоїв, овочів, м'ясо-рибна, молочно-жирова камери

Б. комори сипучих, напоїв, овочів, охолоджувальні камери, машинне відділення

В. комори сипучих, охолоджувальні камери, комора добового запасу, овочевий цех

4. Призначення аванзали

А. приміщення для відпочинку споживачів

Б. приміщення для реалізації продукції

В. приміщення для прийому їжі влітку

Г. приміщення для відпочинку споживачів і очікування процесу обслуговування

5. Попереднє сервірування столу для сніданку включає

А. закусочну, пиріжкову тарілки, столові прибори, ложку, фужер для води

Б. закусочну, пиріжкову тарілки, закусочні прибори, фужер для води, серветка

В. закусочну, пиріжкову тарілки, закусочні прибори, чарки для вина, фужер для води

2. Практична частина

Розробити меню банкету-фуршету на 140 осіб.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА
(ЗАВДАННЯ) № 20**

з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"

1. Теоретична частина

1. Їдальня - це заклад ресторанного господарства

- А. для виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів
- В. з самообслуговуванням, реалізує широкий асортимент страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів
- Б. з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні

2. Робочий час це

- А. період часу, протягом якого робітник повинен виконати доручену йому роботу
- В. витрати часу на безпосередню зміну якісного предмета праці
- Б. витрати часу, пов'язані із забезпеченням виконання основної роботи.

3. Вимоги до складських приміщень

- А. розміщуються єдиним блоком у підвальних приміщеннях, мають зручний зв'язок з виробничими цехами і торгівельною групою
- В. розміщуються єдиним блоком у підвальних приміщеннях, мають зручний зв'язок з господарським подвір'ям, виробничими цехами
- Б. розміщуються єдиним блоком на першому поверсі, мають зручний зв'язок з виробничими цехами і торгівельною групою

4. Складовими інтер'єру залів є

- А. планувальне рішення, освітлення, колір стін, підлоги, декоративні елементи, одяг офіціантів
- В. планувальне рішення, освітлення, колір стін, підлоги, декоративні елементи
- Б. зовнішнє опорядження будівлі, освітлення, колір стін, оформлення підлоги, декоративні елементи

5. Краї скатертини, якою накривають стіл,

- А. повинні звисати не менше, ніж на 25-35 см від кришки столу
- В. повинні не доставати до підлоги 5-10 см
- Б. повинні бути до підлоги

2. Практична частина

Розробити виробничу програму кафе молодіжного на 58 місць.

Завідувач кафедри, проф. _____ Т.В. Капліна

Провідний викладач, доц. _____ В.Д. Карпенко