

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ З ПІДГОТОВКИ ДО ПОТОЧНОГО ТА
ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**

**з дисципліни
«Організація ресторанного господарства»**

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

Зав. кафедрою

д.т.н., професор Т.В. Капліна.

Провідний викладач

к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

ПОЛТАВА 2015

Перелік питань з підготовки до поточного контролю

5 семестр

1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.
2. Організаційно-економічні та соціальні особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ.
3. Ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
4. Основні напрямки та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства.
5. Удосконалення типізації мережі закладів ресторанного господарства.
6. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства.
7. Визначення потреби у закладах ресторанного господарства.
8. Зміст і завдання раціональної організації праці.
9. Основні задачі з раціональної організації праці у ресторанному господарстві.
10. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці.
11. Суть та задачі нормування праці.
12. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.
13. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.
14. Характеристика графіків виходу на роботу.
15. Завдання нормування праці.
16. Принципи нормування праці.
17. Критерії атестації робочих місць.
18. Методика і техніка проведення фотографії робочого дня.
19. Класифікація витрат робочого часу.
20. Особливість складання фактичного та проектного балансу робочого часу.
21. Види норм виробітку, порядок їх розроблення.
22. Хронометраж: суть, методика проведення.
23. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ.
24. Джерела постачання закладів ресторанного господарства продуктами.
25. Вибір постачальників.
26. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.
27. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.
28. Призначення, компонування складських приміщень.
29. Структура складських приміщень залежно від потужності закладу, їх оснащення.
30. Методики визначення площі складських приміщень.
31. Послідовність складських операцій.
32. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.
33. Режим зберігання продуктів.
34. Класифікація способів зберігання продуктів.
35. Організація зберігання продуктів.
36. Види втрат товарів при зберіганні.
37. Організація тарного господарства.
38. Організація ваговимірювального господарства.
39. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.
40. Характеристика закладів з цеховою і безцеховою структурою.
41. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці у цехах.
42. Значення оперативного планування виробництва у ресторанному господарстві.
43. Дати характеристику видам меню.
44. Принципи та вимоги до складення плану-меню.
45. Порядок розміщення страв у меню.
46. Види збірників рецептур, які використовуються у закладах ресторанного господарства.
47. Оперативний контроль за роботою виробництва.
48. Організація роботи овочевого цеху: час роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
49. Організація роботи м'ясного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.

50. Організація роботи рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
51. Організація роботи м'ясо-рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення місць.
52. Організація роботи гарячого цеху: режим роботи, відділення.
53. Організація роботи холодного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення.
54. Організація роботи борошняного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення.
55. Організація робочих місць у окремих відділеннях кондитерського цеху.
56. Функції експедиції та диспетчерської служби.
57. Порядок складання замовлень експедиції.

6 семестр

1. Ресторанне господарство, функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
3. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
4. Види і характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства.
5. Попит на продукцію та послуги як економічна категорія.
6. Особливості формування попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.
7. Види попиту та методи його вивчення.
8. Вимоги до складання анкет для вивчення попиту.
9. Значення реклами у формуванні попиту.
10. Задачі і риси реклами.
11. Характеристика рекламних засобів.
12. Планування рекламної роботи у закладах ресторанного господарства
13. Класифікація методів обслуговування.
14. Характеристика форм самообслуговування.
15. Характеристика форм обслуговування офіціантами.
16. Види і характеристика торговельних приміщень.
17. Інтер'єр торговельних приміщень, його складові.
18. Вимоги до планувально-технологічних рішень залів закладів.
19. Класифікація обладнання торговельних приміщень.
20. Обладнання залів. Вимоги до меблів.
21. Види і характеристика меблів для залів.
22. Вимоги до розташування меблів у залах.
23. Класифікація роздавальних.
24. Організація праці і робочих місць на роздавальні.
25. Класифікація і вимоги до столового посуду.
26. Характеристика фарфорового, фаянсового, керамічного посуду.
27. Характеристика металевого, дерев'яного посуду і сфера їх застосування.
28. Характеристика скляного посуду і сфера її застосування.
29. Характеристика столових приборів, їх застосування.
30. Види і характеристика столової білизни.
31. Організація роботи мийної столового посуду і сервізної.
32. Організація обслуговування офіціантами.
33. Послідовність сервірування столу.
34. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
35. Характеристика способів подачі страв (французький, англійський, російський).
36. Прийом замовлення і передача його на виробництво.
37. Правила подачі холодних страв і закусок.
38. Правила подачі супів, других, солодких страв, холодних і гарячих напоїв.
39. Правила подачі алкогольних напоїв.
40. Розрахунок зі споживачами.
41. Вимоги до розташування загальнодоступної мережі закладів ресторанного господарства.
42. Види послуг, що надає кафе молодіжне, особливості обслуговування.

43. Вимоги до інтер'єру, меблям, столового посуду дитячого кафе.
44. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
45. Сучасні види самообслуговування, які застосовуються у ЗШО.
46. Бари, їх призначення, класифікація.
47. Характеристика типів барів.
48. Характеристика торгових приміщень барів, обладнання, інвентар барної стійки.
49. Організація обслуговування споживачів у барі.
50. Види банкетів. Прийом замовлень на банкет. Вимоги до меню банкетів.
51. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
52. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
53. Банкет чай. Банкет фуршет. Банкет коктейль.
54. Обслуговування прийомів за дипломатичним протоколом.
55. Правила етикету під час проведення банкету-прийому.
56. Особливості організації проведення святкових вечерь.
57. Організація проведення і обслуговування новорічного свята.
58. Організація проведення і обслуговування весіль.
59. Сутність кейтерингового обслуговування.
60. Класифікація кейтерингових послуг.
61. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
62. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних комплексів.
63. Організація обслуговування по типу "шведський стіл".
64. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю.
65. Типи закладів ресторанного господарства у місцях масового відпочинку.
66. Організація обслуговування у місцях масового відпочинку.
67. Організація обслуговування харчування глядачів театрів, кінотеатрів.
68. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад.
69. Обслуговування учасників спортивних змагань.
70. Організація харчування глядачів спортивних змагань.
71. Організація роботи вагонів-ресторанів.
72. Склад ЗРГ для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
73. Особливості харчування і обслуговування пасажирів автотранспорту.
74. Обслуговування пасажирів в аеропортах.
75. Порядок організації обслуговування споживачів після зльоту літака.
76. Особливості організації харчування зосереджених контингентів споживачів.
77. Обслуговування розосереджених колективів.
78. Організація обслуговування студентів
79. Вимоги до розроблення меню в школах і професійно-технічних навчальних закладах.
80. Особливості організації харчування у загальноосвітніх школах.

1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Соціально-економічне значення ресторанного господарства і перспективи розвитку галузі.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
5. Зміст і завдання раціональної організації праці у ресторанному господарстві.
6. Основні напрями раціональної організації праці.
7. Розробка і впровадження заходів з раціональної організації праці, їх економічна ефективність.
8. Сутність і завдання нормування праці.
9. Методи нормування праці.
10. Виробничий процес і його структура.
11. Класифікація витрат робочого часу.
12. Методика проведення фотографії робочого дня.
13. Фактичний і проектний баланс робочого часу.
14. Графіки виходу на роботу.
15. Завдання організації постачання.
16. Організація продовольчого постачання.
17. Організація матеріально-технічного постачання.
18. Організація складського господарства.
19. Завдання, принципи та форми організації виробництва.
20. Структура виробництва. Загальні вимоги до виробничих приміщень.
21. Структура і принципи організації виробництва.
22. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.
23. Види меню. Порядок складання меню.
24. Загальні принципи організації роботи виробничих цехів.
25. Основні напрями індустріалізації кулінарної продукції.
26. Організація роботи овочевого цеху.
27. Організація роботи м'ясного цеху.
28. Організація роботи рибного цеху.
29. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
30. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці.
31. Організація роботи загальнозаготівельного цеху.
32. Організація роботи гарячого цеху.
33. Організація роботи холодного цеху.
34. Організація роботи кулінарного цеху.
35. Організація роботи кондитерського цеху.
36. Організація роботи борошняного цеху.
37. Організація роботи експедиції.
38. Організація роботи мийних столового і кухонного посуду.
39. Ресторанне господарство, функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
40. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
41. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
42. Показники якості і культури обслуговування.
43. Попит на продукцію та послуги як економічна категорія.
44. Особливості формування попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.
45. Види попиту та методи його вивчення.
46. Значення реклами у формуванні попиту.
47. Характеристика рекламних засобів.
48. Класифікація і характеристика методів і форм обслуговування.
49. Види і характеристика торговельних приміщень.
50. Обладнання залів. Вимоги до меблів, їх характеристика.
51. Класифікація роздавальних.

52. Класифікація і вимоги до столового посуду, приборів, білизни.
53. Організація обслуговування офіціантами.
54. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
55. Характеристика способів подачі страв (французький, англійський, російський).
56. Види послуг, що надає кафе молодіжне, особливості обслуговування.
57. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
58. Бари, їх призначення, класифікація, характеристика типів барів.
59. Види банкетів. Прийом замовлень на банкет. Вимоги до меню банкетів.
60. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
61. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
62. Банкет чай, банкет фуршет, банкет коктейль.
63. Обслуговування прийомів за дипломатичним протоколом.
64. Особливості організації проведення святкових вечерь.
65. Організація повно сервісного кейтерингового обслуговування.
66. Види закладів ресторанного господарства при готелях.
67. Організація обслуговування по типу "шведський стіл".
68. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю.
69. Організація обслуговування у місцях масового відпочинку.
70. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад.
71. Організація харчування глядачів спортивних змагань.
72. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті.
73. Особливості організації харчування робочих промислових підприємств.
74. Організація обслуговування студентів
75. Особливості організації харчування у загальноосвітніх школах.