примерный перечень экзаменационных вопросов

Организация ресторанного бизнеса

* 1. Назовите основные признаки предприятий общественного питания
	2. Назовите основные признаки фабрики–заготовочной.
	3. Перечислите основные признаки фабрики-кухни.
	4. Назовите основные признаки кулинарной фабрики.
	5. Назовите основные признаки фабрики быстрозамороженных блюд.
	6. Назовите основные признаки специализированных цехов по выработке полуфабрикатов.
	7. Назовите основные признаки специализированных кулинарных цехов.
	8. Какой самый распространенный тип предприятия общественного питания? Дайте его характеристику.
	9. Дайте характеристику типа предприятия общественного питания, предоставляющего лечебное питание.
	10. Каковы основные признаки ресторана?
	11. Дайте определение закусочной.
	12. Дайте характеристику предприятию общественного питания – домовая кухня.
	13. Назовите специализированные предприятия по продаже напитков в общественном питании.
	14. Дайте определение предприятию общественного питания – чайная.
	15. Назовите основные признаки молочного бара.
	16. Что общего и чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?
	17. Назовите предприятия общественного питания, получившие в настоящее время наибольшее развитие.
	18. Как называется обслуживание вне помещений предприятия питания на Западе?
	19. Назовите наиболее характерные примеры кейтеринга.
	20. Назовите основные категории кейтеринга.
	21. В чем основное отличие кейтеринга в помещении от ресторанного обслуживания?
	22. Какой вид кейтеринга имеет преимущества по сравнению с другими кейтерингами?
	23. Какими преимуществами обладает кейтеринг в помещении по сравнению с другими видами кейтеринга?
	24. Какими преимуществами обладает кейтеринг вне помещений?
	25. Какими видами обслуживания кейтеринг представлен в нашей стране?
	26. Какие факторы должны учитываться при планировании предприятий общественного питания?
	27. В чем отличие организационной структуры предприятия от производственной?
	28. Назовите наиболее важные составные части предприятия.
	29. Что включает в себя основное и вспомогательное производства предприятия общественного питания?
	30. На какие части делятся основное и вспомогательное производства предприятия общественного питания?
	31. Дайте характеристику цеху как части предприятия общественного питания.
	32. Что входит в состав цеха предприятия общественного питания в зависимости от характера технологического процесса и объема работ?
	33. Что такое производственный участок предприятия общественного питания?
	34. Что называется производственной стадией в деятельности предприятия общественного питания?
	35. Что такое отделение в структуре предприятия общественного питания?
	36. Деление цехов и отделений предприятия общественного питания.
	37. Что такое рабочее место сотрудника предприятия общественного питания?
	38. Что собой представляют поточные линии предприятия общественного питания?
	39. Какие бывают цехи в зависимости от назначения и характера деятельности предприятия общественного питания?
	40. Какую продукцию вырабатывают цехи и участки вспомогательного производства предприятия общественного питания?
	41. В чем отличие обслуживающих хозяйств от основных и вспомогательных цехов предприятия общественного питания?
	42. Что относится к обслуживающим хозяйствам предприятия общественного питания?
	43. Назовите важнейшие направления совершенствования производственной структуры предприятия общественного питания.
	44. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
	45. Что указывается в спецификациях предприятий общественного питания?
	46. Что указывается в спецификации при закупке вино-водочных изделий?
	47. Каково главное требование к меню?
	48. Назовите основные виды меню.
	49. В каком основном виде меню указывается цена каждого наименования?
	50. В каких случаях применяется в основном русский метод обслуживания?
	51. Виды банкетов в зависимости от формы обслуживания.
	52. В каком документе излагаются права и обязанности работника предприятия общественного питания?
	53. Задачи руководства предприятия общественного питания.
	54. Что такое патогенные и непатогенные бактерии?
	55. Назовите важнейшие факторы надлежащего санитарного состояния предприятия общественного питания.
	56. На ком лежит ответственность за соблюдение мер техники безопасности на предприятии общественного питания?
	57. Назовите виды бактерий, вызывающие пищевые отравления у людей.
	58. Какова цель комплекса санитарно-гигиенических мероприятий в общественном питании?
	59. С какими правилами в первую очередь должен быть ознакомлен работник, поступающий на работу на предприятие общественного питания?
	60. Назовите производственные процессы предприятий общественного питания в зависимости от применения средств труда.
	61. Назовите аппаратурные процессы в общественном питании.
	62. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют машинными?
	63. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют непрерывными?
	64. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют периодическими?
	65. Какова структура производственного процесса общественного питания?
	66. Что такое операция производственного процесса общественного питания?
	67. Что такое элементы операции в общественном питании и на что они подразделяются?
	68. Что такое трудовой прием и что такое движение в общественном питании?
	69. Дайте определение производственного цикла, применительно к общественному питанию?
	70. Какие факторы влияют на сокращение длительности производственного цикла предприятий общественного питания?
	71. Что указывается на лицевой стороне технологической карты предприятий общественного питания?
	72. Что указывается на оборотной стороне технологической карты предприятий общественного питания?
	73. Что такое товарооборот предприятия общественного питания?
	74. В чем особенности спроса на продукцию общественного питания?
	75. Назовите социальные факторы, влияющие на спрос продукции общественного питания.
	76. Назовите направления исследования спроса населения на продукты общественного питания.
	77. Назовите основной метод изучения реализованного спроса на продукцию общественного питания.
	78. Каковы статистические методы анализа информации при изучении спроса на продукцию общественного питания?
	79. Дайте характеристику метода статистических группировок.
	80. Какой статистический метод называется индексным?
	81. Охарактеризуйте графический метод изучения спроса на продукцию общественного питания.
	82. Назовите формы выборочного учета продаж продукции общественного питания.
	83. Назовите методы изучения неудовлетворенного спроса на продукцию общественного питания.
	84. Назовите методы изучения формирующегося спроса на продукцию общественного питания.
	85. Каковы экономические задачи рекламы продукции общественного питания?
	86. В чем состоят просветительские задачи рекламы продукции общественного питания?
	87. Назовите главные черты рекламы.
	88. Какие параметры указываются в товарных документах на продукцию общественного питания?
	89. Перечислите показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
	90. Что называется издержками производства и обращения в общественном питании?
	91. Что относится к условно-постоянным издержкам общественного питания (характеристика и статьи)?
	92. Что относится к переменным издержкам общественного питания (характеристика и статьи)?
	93. Как складывается прибыль предприятия общественного питания?
	94. По какой формуле определяется действительная стоимость продуктов общественного питания?
	95. Что такое число накрытий?
	96. Как определяется показатель числа перекрытий?
	97. Как определяется доходность предприятия на одно посадочное место?
	98. Как определяется усредненный ресторанный счет?
	99. Как определяется показатель затрат на получение доходов от продажи блюд?
	100. Как определяется процент затрат на получение доходов от продажи напитков?
	101. Что такое основные фонды в общественном питании?
	102. Дайте определение фондоотдачи и фондоемкости для предприятия общественного питания.
	103. Что такое активная и пассивная части основных фондов предприятий общественного питания?
	104. Каково назначение вспомогательных служб предприятий общественного питания?
	105. Назовите виды ремонта оборудования на предприятиях общественного питания.
	106. Из чего складывается розничная цена на продукцию собственного производства предприятий общественного питания?
	107. Из чего складывается розничная цена на покупные товары для предприятий общественного питания?
	108. Из чего складывается доход предприятия общественного питания?
	109. Как происходит распределение дохода предприятия общественного питания?
	110. Назовите основной показатель эффективности работы предприятия общественного питания. Как он исчисляется?
	111. Какие задачи должна решать реклама продукции общественного питания? Назовите основные виды рекламы.
	112. Что относится к внешней рекламе?
	113. Какие факторы воздействуют на спрос продукции общественного питания?
	114. В чем заключается основная деятельность предприятия общественного питания?

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 1

* 1. Назовите основные признаки предприятий общественного питания
	2. Назовите важнейшие факторы надлежащего санитарного состояния предприятия общественного питания.
	3. В чем особенности спроса на продукцию общественного питания?
	4. Назовите основной показатель эффективности работы предприятия общественного питания. Как он исчисляется?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 2

* 1. Какими преимуществами обладает кейтеринг вне помещений?
	2. В каких случаях применяется в основном русский метод обслуживания?
	3. Назовите аппаратурные процессы в общественном питании.
	4. В чем заключается основная деятельность предприятия общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 3

* 1. В чем отличие организационной структуры предприятия от производственной?
	2. Что собой представляют поточные линии предприятия общественного питания?
	3. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют непрерывными?
	4. Как определяется показатель числа перекрытий?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 4

* 1. Какими видами обслуживания кейтеринг представлен в нашей стране?
	2. Что нужно определить, чтобы приступить к составлению спецификации предприятия общественного питания?
	3. Что является нормативной основой технологических карт предприятий общественного питания?
	4. Каково назначение вспомогательных служб предприятий общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 5

* 1. Назовите основные признаки специализированных кулинарных цехов.
	2. Что является визитной карточкой любого предприятия общественного питания?
	3. Назовите методы изучения формирующегося спроса на продукцию общественного питания.
	4. Что относится к условно-постоянным издержкам общественного питания (характеристика и статьи)?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 6

* 1. На какие группы делятся предприятия общественного питания по назначению?
	2. Виды банкетов в зависимости от формы обслуживания.
	3. С какими правилами в первую очередь должен быть ознакомлен работник, поступающий на работу на предприятие общественного питания?
	4. Что относится к внешней рекламе?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 7

* 1. Какую форму обслуживания называют «торговлей с автомобиля»?
	2. Что относится к обслуживающим хозяйствам предприятия общественного питания?
	3. Назовите социальные факторы, влияющие на спрос продукции общественного питания.
	4. Что называется издержками производства и обращения в общественном питании?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 8

* 1. В чем основное отличие кейтеринга в помещении от ресторанного обслуживания?
	2. Какова цель комплекса санитарно-гигиенических мероприятий в общественном питании?
	3. Какие демографические факторы влияют на спрос продукции общественного питания?
	4. Как определяется усредненный ресторанный счет?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 9

* 1. Назовите основные признаки фабрики быстрозамороженных блюд.
	2. Назовите основные виды меню.
	3. Что такое товарооборот предприятия общественного питания?
	4. Как определить расходы по заработной плате через доходы от продаж продуктов и напитков?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 10

* 1. На какие части делятся основное и вспомогательное производства предприятия общественного питания?
	2. Дайте характеристику цеху как части предприятия общественного питания.
	3. Каковы статистические методы анализа информации при изучении спроса на продукцию общественного питания?
	4. Из чего складывается доход предприятия общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 11

* 1. Какими преимуществами обладает кейтеринг в помещении по сравнению с другими видами кейтеринга?
	2. В чем отличие обслуживающих хозяйств от основных и вспомогательных цехов предприятия общественного питания?
	3. Каковы экономические задачи рекламы продукции общественного питания?
	4. Как определяется процент затрат на получение доходов от продажи напитков?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 12

* 1. Что общего и чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?
	2. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
	3. Назовите формы выборочного учета продаж продукции общественного питания.
	4. Назовите виды ремонта оборудования на предприятиях общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 13

* 1. Назовите наиболее важные составные части предприятия.
	2. Что входит в состав цеха предприятия общественного питания в зависимости от характера технологического процесса и объема работ?
	3. Деление каждой операции производственного процесса общественного питания.
	4. Какие параметры указываются в товарных документах на продукцию общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 14

* 1. Дайте характеристику индивидуальному кейтерингу.
	2. По скольким признакам могут специализироваться цехи предприятия общественного питания?
	3. Дайте определение потребности как экономической категории.
	4. По какой формуле определяется действительная стоимость продуктов общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 15

* 1. Какой самый распространенный тип предприятия общественного питания? Дайте его характеристику.
	2. Назовите важнейшие направления совершенствования производственной структуры предприятия общественного питания.
	3. Дайте определение производственного цикла, применительно к общественному питанию?
	4. Из чего складывается розничная цена на продукцию собственного производства предприятий общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 16

* 1. Назовите основные категории кейтеринга.
	2. На ком лежит ответственность за соблюдение мер техники безопасности на предприятии общественного питания?
	3. Назовите направления исследования спроса населения на продукты общественного питания.
	4. Дайте определение уровня рентабельности использования основных фондов для предприятия общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 17

* 1. Какие факторы должны учитываться при планировании предприятий общественного питания?
	2. Что такое отделение в структуре предприятия общественного питания?
	3. Что такое элементы операции в общественном питании и на что они подразделяются?
	4. Как определяется показатель затрат на получение доходов от продажи блюд?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 18

* 1. Назовите предприятия общественного питания, получившие в настоящее время наибольшее развитие.
	2. Какие основные участки предприятия общественного питания входят в комплекс санитарно-гигиенических мероприятий?
	3. Что такое операция производственного процесса общественного питания?
	4. Что такое активная и пассивная части основных фондов предприятий общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 19

* 1. Дайте определение закусочной.
	2. Каково главное требование к меню?
	3. В чем состоят просветительские задачи рекламы продукции общественного питания?
	4. Что такое число накрытий?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 20

* 1. Назовите основные признаки молочного бара.
	2. Что такое рабочее место сотрудника предприятия общественного питания?
	3. Какова структура производственного процесса общественного питания?
	4. Назовите обобщающие показатели эффективности использования основных фондов предприятий общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 21

* 1. Дайте характеристику предприятию общественного питания – домовая кухня.
	2. Что такое патогенные и непатогенные бактерии?
	3. Что такое трудовой прием и что такое движение в общественном питании?
	4. Какие средства относятся к внутренней рекламе?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 22

* 1. Что включает в себя основное и вспомогательное производства предприятия общественного питания?
	2. Какие бывают цехи в зависимости от назначения и характера деятельности предприятия общественного питания?
	3. Что указывается на лицевой стороне технологической карты предприятий общественного питания?
	4. Каков состав вспомогательных служб предприятий общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 23

* 1. Какой вид кейтеринга имеет преимущества по сравнению с другими кейтерингами?
	2. Назовите методы обслуживания на предприятиях общественного питания.
	3. Что такое ступень производственного процесса общественного питания?
	4. Из чего складывается розничная цена на покупные товары для предприятий общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 24

* 1. Каковы основные признаки ресторана?
	2. Назовите возможные источники размножения бактерий и заражения.
	3. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют машинными?
	4. Какие факторы воздействуют на спрос продукции общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 25

* 1. Назовите основные признаки кулинарной фабрики.
	2. Что такое производственный участок предприятия общественного питания?
	3. Какие факторы влияют на сокращение длительности производственного цикла предприятий общественного питания?
	4. Назовите виды основных фондов предприятия общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 26

* 1. Как называется обслуживание вне помещений предприятия питания на Западе?
	2. Какую продукцию вырабатывают цехи и участки вспомогательного производства предприятия общественного питания?
	3. Охарактеризуйте графический метод изучения спроса на продукцию общественного питания.
	4. Что такое основные фонды в общественном питании?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 27

* 1. Дайте характеристику типа предприятия общественного питания, предоставляющего лечебное питание.
	2. Назовите виды бактерий, вызывающие пищевые отравления у людей.
	3. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют аппаратурными?
	4. Какие задачи должна решать реклама продукции общественного питания? Назовите основные виды рекламы.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 28

* 1. Назовите основные признаки специализированных цехов по выработке полуфабрикатов.
	2. Что называется производственной стадией в деятельности предприятия общественного питания?
	3. Назовите основной метод изучения реализованного спроса на продукцию общественного питания.
	4. Как определяется доходность предприятия на одно посадочное место?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 29

* 1. Назовите наиболее характерные примеры кейтеринга.
	2. Что указывается в спецификациях предприятий общественного питания?
	3. Из чего складывается производственный цикл предприятий общественного питания?
	4. Объясните экономический смысл показателя рентабельности предприятия общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 30

* 1. Назовите специализированные предприятия по продаже напитков в общественном питании.
	2. В каком документе излагаются права и обязанности работника предприятия общественного питания?
	3. Какие процессы деятельности предприятия общественного питания называют периодическими?
	4. Как складывается прибыль предприятия общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 31

* 1. Перечислите основные признаки фабрики-кухни.
	2. Что указывается в спецификации при закупке вино-водочных изделий?
	3. Назовите методы изучения неудовлетворенного спроса на продукцию общественного питания.
	4. Назовите главные черты рекламы.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 32

* 1. Какой вид кейтеринга носит характер индивидуальной трудовой деятельности?
	2. В каком основном виде меню указывается цена каждого наименования?
	3. Что указывается на оборотной стороне технологической карты предприятий общественного питания?
	4. Что относится к переменным издержкам общественного питания (характеристика и статьи)?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 33

* 1. Дайте определение предприятию общественного питания – чайная.
	2. Назовите признаки специализации цехов предприятий общественного питания.
	3. Назовите производственные процессы предприятий общественного питания в зависимости от применения средств труда.
	4. Дайте определение фондоотдачи и фондоемкости для предприятия общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 34

* 1. Назовите основные признаки фабрики–заготовочной.
	2. Задачи руководства предприятия общественного питания.
	3. Дайте характеристику метода статистических группировок.
	4. Как происходит распределение дохода предприятия общественного питания?

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------

Экзаменационный билет по предмету

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Билет №** 35

* 1. Что понимают под производственной структурой предприятия?
	2. Деление цехов и отделений предприятия общественного питания.
	3. Какой статистический метод называется индексным?
	4. Перечислите показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Зав. кафедрой

--------------------------------------------------