

**ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ПО ПРЕДМЕТУ  
«РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО» (тест)**

**Для образовательного направления 61010400 – Туризм (по сферам деятельности)**

1. Что является предметом ресторанного дела?
2. Какова цель дисциплины "Ресторанное дело"?
3. Каковы задачи дисциплины "Ресторанное дело"?
4. Какое значение имеет предмет "Ресторанное дело" в обществе?
5. Почему важен предмет "Ресторанное дело"?
6. На каком основании осуществляется классификация предприятий общественного питания?
7. Каковы примеры различных классификаций предприятий общественного питания?
8. Чем отличаются предприятия общественного питания друг от друга?
9. На какой основе организуется организационная структура предприятий общественного питания?
10. Какова основная организационная структура предприятий общественного питания?
11. Каковы основные обязанности обслуживающего персонала в предприятии общественного питания?
12. Какие отделы существуют в организационной структуре предприятий общественного питания?
13. Из кого состоят "обслуживающие" работники в предприятии общественного питания?
14. Какая система управления существует в организационной структуре предприятий общественного питания?
15. Какие отделы управления входят в систему управления предприятием общественного питания?
16. Что такое материально-техническое обеспечение предприятий общественного питания?
17. Какова основная цель организации материально-технического снабжения предприятий общественного питания?
18. Из каких компонентов состоит материально-техническое обеспечение предприятия общественного питания?
19. Какова роль сырья в материально-техническом обеспечении предприятий общественного питания?
20. В каких областях необходимо техническое обеспечение в предприятиях общественного питания?
21. Как обеспечивается материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?

22. Какие гигиенические требования предъявляются к материально-техническому обеспечению предприятий общественного питания?
23. Как организуется снабжение сырьем и продуктами на предприятиях общественного питания?
24. От каких факторов зависит снабжение сырьем и продукцией?
25. Какие основные вопросы решаются при организации складского хозяйства в предприятии общественного питания?
26. Какие системы существуют в складском хозяйстве предприятия общественного питания?
27. С какими поставщиками сотрудничают предприятия общественного питания для обеспечения сырьем и продуктами?
28. Как организуется складское хозяйство сырья и продукции?
29. Что такое меню?
30. Какие факторы учитываются в процессе производства меню?
31. Какие основные принципы существуют в процессе разработки меню?
32. На что следует обратить внимание при разработке меню?
33. Какие виды блюд обычно включаются в меню?
34. Какие цели преследуются пользователями при разработке меню?
35. Какие методы используются в процессе производства меню?
36. Что такое производственная инфраструктура предприятий общественного питания?
37. Из каких компонентов состоит производственная инфраструктура?
38. Какова роль производственной инфраструктуры в предприятиях общественного питания?
39. Какое значение имеет производственная инфраструктура предприятий общественного питания?
40. Какую роль играют склады в производственной инфраструктуре предприятий общественного питания?
41. Какова одна из основных функций производственной инфраструктуры?
42. Что является наиболее важным аспектом в организации работы овощного цеха?
43. Как осуществляется контроль качества продукции в овощном цехе?
44. Как организуется складская служба овощецеха?
45. Какова основная функция мясо-рыбного цеха?
46. Какие факторы важны в процессе обработки в мясо-рыбном цехе?
47. Как соблюдаются санитарно-гигиенические требования в мясо-рыбном цехе?
48. Какое оборудование используется при обработке в мясо-рыбном цехе?
49. Как следует организовать складское обслуживание мясо-рыбного цеха?
50. Какие важные санитарные требования необходимо соблюдать в производственном процессе мясо-рыбного цеха?
51. Какова основная функция кондитерского цеха?
52. Какое оборудование используется в производственном процессе кондитерского цеха?



53. Как следует соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском цехе?
54. Как осуществляется контроль качества продукции в пекарном цехе?
55. Какие санитарные требования необходимо соблюдать в производственном процессе пекарного цеха?
56. Какие производственные методы применяются при организации работы кондитерского цеха?
57. Каковы одни из важнейших санитарных требований к хранению готовой пищи?
58. Какое холодильное оборудование используется для хранения готовых блюд?
59. Какие задачи выполняются при раздаче готовой еды?
60. Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при мытье посуды?
61. Какое оборудование используется для мытья посуды?
62. Какие этапы существуют при мытье посуды?
63. Каким должно быть моечное место для посуды?
64. Каковы должны быть условия мытья и хранения посуды?
65. На сколько типов делится общепринятая классификация предприятий общественного питания по всему миру?
65. На сколько типов делится общепринятая классификация предприятий общественного питания по всему миру?
66. Как называется список продуктов питания, холодных блюд, кулинарных изделий и напитков, доступных в продаже в настоящее время?
67. На какие виды делится продукция, производимая предприятиями общественного питания?
68. Какая продукция производится на перерабатывающих предприятиях?
69. Что означает термин ресторан?
70. Какая продукция производится в цехах по производству полуфабрикатов?
71. На сколько типов делятся предприятия общественного питания по характеру деятельности?
72. На что обращается внимание при определении типа предприятия?
73. Какие категории присваиваются предприятиям общественного питания?
74. Какие предприятия общественного питания по стандарту относятся к категории люкс?
75. Каким должно быть внутреннее и внешнее оформление ресторана класса люкс?
76. Как готовят блюда в ресторанах класса люкс?
77. Какое питание предоставляется предприятиям высшей категории?
78. Кто обслуживает гостей в ресторанах?
79. В какое время обычно работают городские рестораны?
80. Какие бывают блюда и напитки в меню вокзальных ресторанов?
81. На каких поездах имеются купейные буфеты?
82. Кто обслуживает пассажиров в буфете?
83. Что в основном продается в барах в широком ассортименте?

84. В каких местах организуются кафетерии?
85. Какие основные места для сидения обычно имеются в ресторанах?
86. Какие еще залы есть в ресторанах высшей категории, кроме общего и торгового?
87. Какие цеха относятся к подготовительным цехам?
88. В каком цехе обрабатываются морковь и капуста?
89. В каком состоянии доставляется мясная продукция в мясной цех?
90. Сколько человек запланировано на 1 метр места на фуршетном банкете?
91. На каком расстоянии от стены должен находиться стол в фуршетном банкете?
92. На каком расстоянии от земли должна находиться скатерть, расстеленная на фуршетном столе?
93. Какая площадь планируется в зале для каждого гостя во время фуршетного банкета?
94. Какие формы обслуживания использует официант?
95. В каком зале ресторана обедают группы туристов?
96. В каком зале обедают туристы, прибывающие индивидуально?
97. Какие мясные блюда не включены в рацион туристов из Польши?
98. Какие бывают виды банкетов?
99. Какие виды приема в ресторане существуют?
100. Какие формы столов используются во время приема в ресторане?
101. По какой стороне стола устраивается почетный гость на банкете?
102. Какой метод обслуживания участников конференций и симпозиумов используется?
103. Сколько столов закрепляется за одним официантом при организации питания участников конференций и симпозиумов?
104. Из скольких отделов состоит вагон-ресторан?
105. Из каких отделов состоит вагонный ресторан?
106. Какое блюдо подается после холодного блюда и закуски?
107. При какой температуре подаются холодные блюда и закуски?
108. При какой температуре подаются первые горячие блюда?
109. Какую температуру должна поддерживать тарелка перед подачей блюда?
110. При какой температуре подают второе горячее блюдо?
111. При какой температуре подается горячий напиток?
112. Какие типы столов обычно используются в ресторанах?
113. Какова обычная ширина банкетного стола?
114. Какова высота банкетного стола?
115. Какова длина фуршетного банкета?
116. Какие типы посуды используются в предприятиях общественного питания?
117. Где в ресторане хранится чистая посуда?
118. Как употребляются блюда и напитки на шведском столе?
119. Какой формы стол используется на чайном банкете?
120. Кто в основном присутствует на чайном банкете?



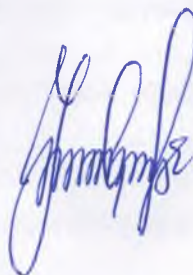
121. Кто контролирует официантов, обслуживающих банкет?
122. Кто убирает торговый и общий зал?
123. На каком расстоянии от края стола следует размещать ножи, вилки и ложки при сервировке?
124. Почему официант использует полотенце?
125. Что входит в рабочие принадлежности официанта?
126. Почему перед накрытием стола кладут специальную ткань?
127. Кто забирает посуду и инвентарь из сервисной комнаты?
128. Что считается основным инвентарем банкетного фуршета?
129. Сколько фужеров размещается в банкетном фуршете?
130. В чем заключается обязанность швейцаров?
131. Сколько гостей приходится на каждого официанта на фуршетном банкете?
132. Что официант первым приносит гостям после получения их заказа?
133. Кто убирает пустую посуду со стола?
134. Сколько человек обслуживает каждый официант на банкете с полным обслуживанием официанта?
135. На каком расстоянии от стола должна висеть расстеленная на столе скатерть?
136. На каком расстоянии от края стола должна находиться тарелка, поставленная на стол?
137. Какие продукты, помимо чая, ставятся на стол на чайном банкете?
138. Сколько времени длится фуршетный банкет?
139. Какие основные работы выполняются в процессе подготовки торгового зала к обслуживанию?
140. Какие гигиенические требования необходимо соблюдать при подготовке торгового зала?
141. Какая мебель и оборудование должны быть размещены в торговом зале?
142. Как следует располагать столы в торговом зале?
143. Какие условия необходимо создать для клиентов при подготовке торгового зала?
144. Какие сервировочные принадлежности используются в торговом зале?
145. Каким должно быть освещение торгового зала?
146. Какая музыка и атмосфера важны при подготовке торгового зала?
147. Какими должны быть обязанности сотрудников при подготовке торгового зала к обслуживанию?
148. Какие основные требования предъявляются к приготовлению стола?
149. В каких условиях следует использовать полотенца и салфетки?
150. Какие требования предъявляются к материалу скатерти?
151. Какие гигиенические требования необходимо соблюдать при использовании салфеток?
152. Какие требования необходимо соблюдать при мытье скатертей и салфеток?
153. Какими должны быть требования к компонентам посуды?
154. Какой внешний вид должен иметь обслуживающий персонал?

155. Какое поведение должны проявлять обслуживающий персонал?
156. Какой квалификации должен обладать обслуживающий персонал?
157. Каким должно быть соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте обслуживающего персонала?
158. Как обслуживающий персонал должен взаимодействовать с клиентами?
159. Как должен организовывать свою работу обслуживающий персонал?
160. Какой цели служат помещения, обслуживающие потребителей?
161. Каким требованиям к дизайну должны соответствовать обслуживающие помещения?
162. Какой системой освещения и вентиляции должны быть оборудованы помещения, обслуживающие потребителей?
163. Каким должен быть интерьерный дизайн помещений, обслуживающих потребителей?
164. Какова основная цель сервировки?
165. Какой вид сервировки чаще всего используется в ресторанах?
166. Какими особенностями обладает меню A la carte?
167. В каком случае используется банкетная сервировка?
168. Какие ошибки в процессе сервировки снижают качество обслуживания клиентов?
169. Какова основная цель приема гостей?
170. Что нужно делать при встрече гостя?
171. Что нужно делать в процессе приема заказа?
172. Каков первый этап процесса обслуживания?
173. Какие основные правила применяются при приеме заказов?
174. Что считается важным в оказании услуг?
175. Что нужно сделать после получения заказа?
176. Что такое заключительный этап обслуживания?
177. Какова основная цель этикета при оказании услуг?
178. Каково первое правило этикета в обслуживании?
179. Какова основная цель услуг по предложению еды и напитков?
180. Какие дополнительные возможности создаются при обслуживании туристов?
181. Какие особые потребности учитываются при обслуживании туристов?
182. Какова основная цель самообслуживания?
183. Какими основными характеристиками должно обладать обслуживание официантами?
184. Какие услуги предоставляются клиентам в местах самообслуживания?
185. В чем заключается основная особенность сервиса шведского стола?
186. Как организуется шведский стол?
187. В чем заключается основное отличие буфетного обслуживания?
188. Какая помощь оказывается клиентам в шведских столах и буфетных службах?
189. Что является одним из прогрессивных методов обслуживания туристов?
190. Какие технологии используются при обслуживании туристов?
191. Какие удобства создают рестораны при обслуживании туристов?



192. Какие специальные услуги существуют при обслуживании туристов?
193. Какие потребности клиентов учитываются при обслуживании туристов?
194. Как следует готовить блюда, предоставляемые на транспорте?
195. Какие услуги необходимо предлагать туристам при оказании транспортных услуг?
196. Какие методы используются в ресторанах для контроля качества продукции?
197. Какие параметры играют ключевую роль в контроле качества продукции?
198. Какие методы подготовки персонала в ресторане применяются для обеспечения качественного обслуживания?
199. Какова основная цель обеспечения безопасности в ресторанах?
200. Какие меры принимаются для обеспечения пожарной безопасности в ресторанах?

**Заведующий кафедрой сервиса**



**И.Шукуров**