

«Организация ресторанного бизнеса»

Вопросы и ответы из теста по [Организации ресторанного бизнеса](#) с сайта [oltest.ru](#).

Общее количество вопросов: 118

Тест по предмету «Организация ресторанного бизнеса».

1. Банкет-чай проводится в промежутке времени:
 - **от 16 до 18 часов**
2. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:
 - **6-10 человек**
3. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности?
 - **В относительных (%)**
4. В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?
 - **Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери**
5. В какой зависимости находятся заказы на товары и меню предприятия?
 - **Чем меньше наименований блюд и напитков в меню, тем более концентрирован заказ**
6. В каком соотношении находятся ассортимент продукции с технической оснащенностью?
 - **Чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность**
7. В каком соотношении находятся категории потребность и спрос?
 - **Спрос — это часть потребностей, удовлетворение которых обеспечивается деньгами**
8. В каком соотношении находятся прибыльность и уровень загрузки предприятия?
 - **Чем выше уровень загрузки, тем больше прибыль**
9. В чем заключается основная роль обслуживающих хозяйств на предприятиях общественного питания?
 - **В выполнении работ по предоставлению услуг основному и вспомогательному производствам**
10. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?
 - **На банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются**
11. В чем состоит основное правило складского хранения?
 - **Товары дольше хранящиеся на складе подлежат использованию в первую очередь**
12. В чем социально-экономическое значение общественного питания?
 - **Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономию общественного труда, изменение структуры рынка продовольственных товаров**
13. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:
 - **Не более 45-50 мин**
14. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?
 - **В начале**



15. Главная цель общественного питания:

- **Снижение роли и места домашнего питания в жизни общества**

16. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:

- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 4°C**

17. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:

- **Два банкетных зала**

18. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:

- **Максимально сократить их ручную обработку**

19. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:

- **Уменьшается при сокращении ассортимента**

20. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

- **Не относится к основным фондам**

21. К какой части основных фондов относится собственное здание ресторана?

- **К пассивной**

22. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?

- **Не относятся к основным фондам**

23. К какой части производственных фондов относится арендованное помещение ресторана?

- **Не относится к основным фондам**

24. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?

- **Специализированным**

25. К чему приводит концентрация товарных заказов и поставок?

- **К снижению расходов предприятия**

26. Как влияет на величину затрат предприятия широта его ассортимента?

- **Чем шире ассортимент, тем выше затраты**

27. Как влияет широта ассортимента на количество закупленных товаров?

- **Чем шире ассортимент, тем больше товаров закупается**

28. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?

- **Как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью**

29. Как исчисляется рентабельность?

- **Как отношение прибыли к товарообороту или себестоимости**

30. Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства?

- **Цех**

31. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?

- **Специально выделенными официантами**

32. Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием?

- **В отдельном зале за столами по 6-12 человек**



33. Как связан кейтеринг с плотностью населения?

- **Высокая плотность населения способствует развитию кейтеринга всех видов**

34. Какая группа основных средств относится к их активной части?

- **Машины, оборудование, транспорт**

35. Какая группа факторов может быть отнесена к демографическим?

- **Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей**

36. Какая группа факторов может быть отнесена к социальным?

- **Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, национальные и бытовые особенности и традиции**

37. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?

- **Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежные доходы**

38. Какая форма банкета получила наибольшее распространение в нашей стране?

- **Банкет с частичным обслуживанием**

39. Какие виды кейтеринга получили развитие в России?

- **Кейтеринг в помещении, разъездной кейтеринг, розничная продажа**

40. Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственного производства?

- **Антрекот, салат, кофе**

41. Какие виды рекламы способствуют росту товарооборота?

- **Все виды**

42. Какие виды товаров, реализуемых в общественном питании, относятся к покупке из представленных группировок?

- **Молоко в расфасовке, сметана в расфасовке**

43. Какие задачи призвана решать торговая реклама?

- **Экономические, воспитательные, просветительские**

44. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?

- **Французский, английский, русский**

45. Какие подразделения составляют производственную структуру предприятия?

- **Производственные подразделения**

46. Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?

- **Закусочная, Русское бистро, Макдональдс**

47. Какие разновидности спроса существуют?

- **Реализуемый, неудовлетворенный, формирующийся**

48. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?

- **Заработная плата, расходы по хранению, недостачи товаров, затраты на топливо**

49. Какие расходы можно отнести к условно-постоянным издержкам?

- **Аренда, содержание зданий, сооружений, инвентаря, амортизация основных фондов, расходы по текущему ремонту**



50. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

- **расходы предприятия растут**

51. Какие тенденции замечены в соотношении собственной и покупной продукции в товарообороте общественного питания?

- **Неуклонно растет доля покупных товаров**

52. Какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы?

- **Рестораны и предприятия быстрого обслуживания**

53. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

- **Ресторан, бар, буфет**

54. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

- **Около 50%**

55. Какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета?

- **1 метр на 6-8 человек**

56. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?

- **4 человека**

57. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?

- **9-12 человек**

58. Какой вид кейтеринга можно считать индивидуальной трудовой деятельностью?

- **Индивидуальный кейтеринг**

59. Какой вид кейтеринга наиболее развит в США?

- **Кейтеринг вне помещения**

60. Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?

- **Неудовлетворенный спрос**

61. Какой набор задач относится к экономическим задачам?

- **Воздействие на формирование спроса, воздействие на организацию процесса обслуживания**

62. Какой показатель характеризуется отношением товарооборота к основным фондам?

- **Фондоотдача**

63. Какой показатель эффективности характеризуется отношением прибыли к основным фондам?

- **Рентабельность основных фондов**

64. Какой предел пешеходной доступности установлен для предприятий, обслуживающих жилую зону?

- **Не более 500 м**

65. Какой признак специализации характерен при массовом выпуске однородной продукции?

- **Предметный**

66. Какой тип задач решает реклама, будучи одним из видов прикладного искусства?

- **Воспитательные**



67. Какой тип задач решает реклама, способствуя расширению знаний о кулинарной продукции, блюдах, способах их приготовления и использования, а также о новых предприятиях и прогрессивных формах обслуживания?

- **Просветительские**

68. Какую группу основных фондов можно отнести к пассивным основным фондам?

- **Здания, сооружения**

69. Кто ответственен за соблюдение техники безопасности на предприятии общественного питания?

- **Администрация**

70. Минимальная ширина стола для почетных гостей на банкете с полным обслуживанием составляет:

- **70 см**

71. На дипломатических приемах с рассадкой гостей в соответствии с протоколом устраивается:

- **Банкет-прием с полным обслуживанием**

72. На какие структуры предприятия оказывает влияние масштаб производства?

- **На все структуры**

73. Назовите главные черты рекламы?

- **Правдивость, конкретность, целенаправленность**

74. Назовите правильную последовательность включения блюд в меню ресторана?

- **Фирменные блюда, холодные закуски, горячие закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, напитки**

75. Назовите число перекрытий, обеспечивающее минимальную доходность ресторана в условиях большого города?

- **Два**

76. Оборудованием для подогрева пищи и отпуска ее из изотермической тары должны быть оснащены:

- **Столовые-раздаточные**

77. Операция как часть производственного процесса — это:

- **Изменение формы, внешнего вида и химического состава продукта**

78. Определите три вида внешней рекламы?

- **Вывески, витрины, рекламная роспись транспортных средств**

79. Определите три вида внутренней рекламы.

- **Интерьер предприятия, фирменная одежда официантов, меню**

80. Основные составляющие товарооборота общественного питания:

- **Производство собственного производства и покупные товары**

81. От чего зависит величина переменных расходов?

- **От объема товарооборота и выпуска продукции**

82. От чего зависит количество поставщиков товара?

- **От широты ассортимента блюд**

83. По каким признакам осуществляется специализация цехов в общественном питании?

- **По технологическому, предметному и смешанному**



84. Полуфабрикаты, приготовленные на одном предприятии, доставляются к месту конечной обработки, доводятся там до кондиции и продаются при:

- **Разъездном кейтеринге**

85. Порядок размещения товаров на складе:

- **Товары одних наименований всегда находятся на постоянных местах**

86. Предварительная сервировка праздничного стола с подачей на стол до прибытия гостей холодных закусок, салатов, фруктов, напитков — это:

- **Русский метод обслуживания**

87. Предприятия общественного питания, изготавливающие индустриальными методами готовые блюда с расфасовкой их в алюминиевые, пластмассовые лотки, гибкую пленку — это:

- **Кулинарная фабрика**

88. При каком виде кейтеринга клиент сам приходит к официанту?

- **Кейтеринг в помещении**

89. При каком виде кейтеринга назначаются самые высокие цены?

- **Кейтеринг в помещении**

90. Продукцию, используемую внутри предприятия, вырабатывают:

- **Цеха и участки вспомогательного производства**

91. Реализация алкогольных напитков разрешается в:

- **Закусочных**

92. Рекомендуемая максимальная длина одного стола на банкете-фуршете?

- **Не более 10 м**

93. Рыбные блюда включаются в меню в следующей последовательности:

- **Отварные, в соусе, жареные, запеченные**

94. Связаны ли побочные цеха предприятий общественного питания с выпуском основной продукции?

- **Не имеют отношения к выпуску основной продукции**

95. Сколько групп представлено в классификации основных фондов?

- **Шесть**

96. Сочетается ли русский метод обслуживания с другими?

- **С французским и английским**

97. Ступень как часть производственного процесса — это:

- **Совокупность операций, позволяющих организационно и технологически выделить часть производственного процесса**

98. Существует ли система цехового деления на предприятиях типа "Русское бистро"?

- **Только в головном заготовочном предприятии**

99. Температура в третьей камере 3-х камерной мойки должна составлять:

- **70°C**

100. Транспортное подразделение относится к:

- **Обслуживающим хозяйствам**

101. Увеличение ассортимента полуфабрикатов приводит:

- **К росту производительности труда**



102. Часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса — это:
- **Производственный участок**
103. Чем определяется граница рабочего места на предприятии общественного питания?
- **Частью производственной площади, на которой сосредоточены необходимые средства производства**
104. Чем определяется наличие вспомогательных служб на предприятиях общественного питания?
- **Необходимостью обеспечения бесперебойной работы имеющихся основных фондов**
105. Чем определяется общее количество закупаемых товаров?
- **Объемом товарооборота предприятия**
106. Что в организации поставки товаров может привести к несоразмерно крупным расходам?
- **Закупки товаров мелкими партиями у большого количества поставщиков**
107. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?
- **Стоимость сырья плюс издержки производства**
108. Что называется аппаратурными производственными процессами в общественном питании?
- **Процессы, протекающие в специальных аппаратах (агрегатах), в результате которых происходит изменение химического состава продукта**
109. Что называется производственным циклом?
- **Время, в течение которого продукты (сырье) и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, начиная от заготовительной и превращаясь в готовую продукцию**
110. Что необходимо для приведения ассортимента товаров к рациональному состоянию?
- **Подробный учет спроса**
111. Что отражает показатель рентабельности?
- **Уровень прибыли на единицу себестоимости**
112. Что представляет собой панельное обследование?
- **Обследование определенного числа семей, представляющих все социально-экономические группы населения изучаемого района**
113. Что такое "кейтеринг"?
- **Обслуживание вне предприятий общественного питания**
114. Что такое буфет-"экспресс"?
- **Способ организации ускоренного обслуживания посетителей в ресторане**
115. Что такое табльдот?
- **Обеденное меню (комплексное)**
116. Что характеризует соотношение стоимости основных фондов и товарооборота?
- **Фондоемкость**
117. Что является лучшей рекламой предприятия общественного питания?
- **Качество блюд и высокая культура обслуживания**



118. Что является наиболее важным в работе с записями товаров?

- **Скорость оборачиваемости товарных знаков**
-

Файл скачан с сайта oltest.ru

oltest.ru

