Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень:
початковий, середній, достатній, високий.

За темою:

Ресторанне господарство в сучасних умовах.
Класифікація закладів ресторанного господарства. Особливості діяльності

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

I. Початковий рівень

1.Вкажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію та організовує її споживання в торговельному залі
1.фабрика-заготівельня
2.домова кухня
3.ресторан
4.ресторан за спеціальним замовленням (catering)

2. Вкажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію для споживання за його межами
1.фабрика-заготівельня
2.ресторан
3.їдальня
4.бар

3. Вкажіть спеціалізований заклад ресторанного
1.кафе
2.бар
3.піцерія
4.їдальня

4.Вкажіть тип закладу ресторанного господарства, що призначений для приготування та реалізації різних за днями тижня сніданків, обідів, вечерь
1.їдальня
2.ресторан
3.кафе-бар
4.паб

5.Вкажіть заклади ресторанного господарства (ЗРГ), які здійснюють продаж їжі та напоїв, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них
1.ресторан, кафе, кафетерій, закусочна
2.бар, буфет
3.їдальня, ресторан за спеціальним замовленням (catering)
4.фабрика-заготівля, фабрика-кухня, домова кухня

6.Вкажіть підприємство, що реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, продовольчі та супутні товари
1.магазин-кулінарних виробів
2.кафетерій
3.фабрика-кухня
4.домова кухня

II. Середній рівень
7. Вкажіть спільну функцію в роботі закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості
1. реалізація продукції
2.виробництво харчової продукції
3. модернізація продукції
4.організація споживання продукції

8.Вкажіть функції господарської діяльності закладу ресторанного господарства
1.виробнича, реалізація продукції, організація споживання
2.рекламна, торговельна, логістична, аналітична
3.виробнича, будівельна, санітарна, естетична
4.підприємницька, комерційна, споживча, аналітична

9.Вкажіть, що характеризує рівень прогресивності технології харчового виробництва?
1.ступінь досконалості прийомів і способів дії на предмет праці у виробничому процесі при виготовленні кулінарної продукції
2.масштаби використання в галузі економічних видів сировини, матеріалів, енергоресурсів
3.темпи росту виготовлення продукції в результаті оптимального збільшення (укрупнення) виробництва й використання нових, більш продуктивних технічних засобів
4.ступінь однорідності виробництва

10.За яким ознаками класифікують заклади ресторанного господарства?
1.за видами економічної діяльності
2.за торговельно-виробничими ознаками
3.за класами
4.за комплексами продукції і послуг
5.за сезонністю
6.за потужністю
7.за характером контингенту
8.за використовуваними методами обслуговування
9.за характером торговельно-виробничого устаткування

III. Достатній рівень
11. З яких показників складається виробнича потужність закладу ресторанного господарства?
1. кількість місць у торговельному залі певного типу закладу ресторанного господарства
2.кількість продукції власного виробництва (напівфабрикатів, виробів, страв)
3.кількість споживачів
4.кількість сировини, що переробляється
5.кількість устаткування, необхідного для ефективної роботи закладу ресторанного господарства

12.Які показники беруть до уваги для визначення загальної кількості споживачів закладу ресторанного господарства, що відпускає готову продукцію через торговельний зал?
1.кількість місць у торговельному залі
2.середня оборотність місць за день у даному типі закладу ресторанного господарства
3.кількість обслуговуючого персоналу, що працює в торговельному залі

IV. Високий рівень

13. Визначіть кількість споживачів у ресторані «вищого» класу «Олімп» на 120 посадкових місць, за кожну годину роботи торговельного залу. Дані розрахунків зведіть у вигляді таблиці. Складіть графік завантаження торговельного залу закладу ресторанного господарства.

14. Визначіть кількість споживачів у кафе з обслуговуванням офіціантами на 65 посадкових місць, за кожну годину роботи торговельного залу. Дані розрахунків зведіть у вигляді таблиці. Складіть графік завантаження торговельного залу закладу ресторанного господарства.

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Куян Н.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА