**1. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:**

1. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;
2. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;
3. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність;
4. немає правильної відповіді.

## 2. Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

## 3. Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе, бари;
3. ресторани, кафе, бари, буфети;
4. тільки ресторани.

## 4. На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?

1. на «люкс», «вищий», «перший»;
2. на «люкс», «вищий», «перший», «другий»;
3. на «люкс», «вищий», «перший», «другий», «третій»;
4. немає правильної відповіді.

## Визначте суб'єкта господарювання в ресторанному господарстві, який здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями і тютюновими виробами тільки за наявності ліцензії:

1. бар з приватною формою власності;
2. ресторани з державною формою власності;
3. кафе з колективною формою власності;
4. усі відповіді правильні.

## 6. Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесеними до першого класу:

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе;
3. кафе, бари, буфети;
4. кафе, їдальні, закусочні.

## 7. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:

1. виробництво, реалізація кулінарної продукції та організація обслуговування споживачів;
2. виробництво, реалізація продукції та послуг ресторанного господарства та організація обслуговування різних контингентів споживачів;
3. виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг ресторанного господарства;
4. всі відповіді правильні.

## 8. Визначте місця розташування закладів ресторанного господарства:

1. окрема капітальна будівля;
2. інша капітальна будівля зі спеціально обладнаним для продажу їжі приміщенням;
3. вагони залізничного та салони авіа-, водного пасажирського транспорту та автотранспорту;
4. всі відповіді правильні

## 9. Що означає теза: «Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до асортименту кулінарної продукції і напоїв, зручностей їх споживання, організації обслуговування та дозвілля, це -...»?

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

## 10. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать ресторан-бар, кав'ярня, шинок, чайний салон?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

## 11. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать таверна, пивна зала, нічний клуб, бар коктейль- диско?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

## 12.До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать їдальня-роздавальня, буфет?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

## 13.До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів

**ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика заготівельна?**

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

## 14*.* До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать кафетерій, закусочна, кіоск «хот-дог»?

1. продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі і напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

## 15.Визначте з нижчезазначеного форму організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу виробництва продукції у великих закладах ресторанного господарства, у цехах або на виробничих ділянках великої потужності:

1. кооперування;
2. комбінування;
3. концентрація;
4. спеціалізація.

## 16.Визначте фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства:

1. форма організації виробництва;
2. асортимент продукції і напівфабрикатів;
3. ступінь готовності напівфабрикатів; обсяг виробництва продукції власного виробництва;
4. все вищевказане.

## 17.Визначте, в якому закладі ресторанного господарства у виробничо-торговельній структурі відсутнє основне виробництво:

1. фабрики - заготівельні, їдальні-заготівельні;
2. заклади - доготівельні;
3. заклади із закінченим виробничо-торговельним циклом;
4. їдальні-роздавальні.

## 18.В якому з нижчезазначених елементів виробничо – торговельної структури закладу ресторанного господарства здійснюється переробка сировини та напівфабрикатів у готову до споживання продукцію?

1. основне виробництво;
2. допоміжне виробництво;
3. основне і допоміжне виробництво;
4. немає правильної відповіді.

## 19.Ким здійснюється згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства вибір їх типу?

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

## 20.Ким обирається клас закладу ресторанного господарства згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства?

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

## 21.В яких випадках здійснюються зміни в обраному класі закладів ресторанного господарства?

1. при встановленні органом, який проводив підтвердження, невідповідності закладу обраному класу;
2. за ініціативою суб'єкта господарювання;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

## 22.Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства в загальноміській мережі

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

## 23.Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують споживачів на виробничих підприємствах, навчальних, лікувальних і оздоровчих закладах?

1. суб'єктом господарювання за домовленістю з адміністрацією промислового підприємства (установи, навчального та іншого закладу);
2. адміністрацією відповідної установи (підприємства, навчального та іншого закладу);
3. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
4. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади.

## 24.Визначте ступінь впливу фактору внутрішньо міської міграції на ефективність функціонування міської мережі закладів ресторанного господарства:

1. має достатній вплив;
2. немає впливу;
3. вплив незначний;
4. немає правильної відповіді.

## 25.Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста, що пропонують умовно обмежений асортимент страв, із зростанням коефіцієнта внутрішньо-міської міграції?

1. змін не відбувається;
2. збільшується питома вага кафе, барів;
3. збільшується питома вага кафе;
4. збільшується питома вага закладів швидкого обслуговування.

## 26.Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста при збільшенні коефіцієнта внутрішньо міської міграції?

1. змін практично не відбувається;
2. зростає питома вага закладів ресторанного господарства, що пропонують відносно повний асортимент страв;
3. зростає питома вага закладів ресторанного господарства, що пропонують умовно обмежений асортимент страв;
4. немає правильної відповіді.

## 27.До якої з ознак спеціалізації виробництва відноситься цех з невеликим обсягом виготовлення продукції, що є наслідком неможливості організації предметної спеціалізації?

1. технологічно-предметної;
2. технологічної;
3. предметної;
4. всі відповіді вірні.

## 28.Визначте вид виробничих процесів, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва:

1. обслуговуючі;
2. допоміжні;
3. основні;
4. періодичні.

## 29.Визначте вид виробничих процесів, які створюють умови для здійснення основних процесів:

1. періодичні;
2. основні;
3. обслуговуючі;
4. допоміжні.

## 30.Визначте вид виробничих процесів, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом:

1. основні;
2. обслуговуючі;
3. допоміжні;
4. немеханізовані.

## 31.Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування:

1. механізовані;
2. автоматизовані;
3. основні;
4. обслуговуючі.

## 32.Визначте вид виробничих процесів, при здійсненні яких на одному виді устаткування операції послідовно чергуються у часі і в певному порядку:

1. періодичні;
2. автоматизовані;
3. основні;
4. механізовані.

## 33.Визначте вид виробничих процесів, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування:

1. обслуговуючі;
2. основні;
3. допоміжні;
4. безперервні.

## 34.Визначте вид виробничих процесів, виконання яких перебуває в межах основного

**виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію:**

1. обслуговуючі;
2. безперервні;
3. допоміжні;
4. основні.

## 35.Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування:

1. безперервні;
2. механізовані;
3. автоматизовані;
4. немає правильної відповіді.

## 36.Відповідно до якого принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?

1. пропорційність;
2. поточність;
3. прямоточність;
4. ритмічність.

## 37.Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства з централізованим виробництвом кулінарної чи кондитерської продукції:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

## 38.Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства загальноміського типу, в якому однією з функцій є організація споживання продукції харчування:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

## 39.Визначте вид денної виробничої програми для закладу ресторанного господарства, що обслуговує певний організований контингент споживачів:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

## 40.Скільки повинно бути підписів на меню їдальні при промисловому підприємстві?

1. одна;
2. дві;
3. три;
4. за певних умов правильні всі три відповіді.

## 41.Підпис якої особи в меню кафе гарантує виконання виробничого завдання відповідно до технологічної дисципліни?

1. директор;
2. завідувач виробництва;
3. повар;
4. офіціант.

## 42.Визначте фактори, які не впливають на розміщення устаткування в овочевих цехах:

1. асортимент страв у меню;
2. обсяг робіт, що виконуються в цеху;
3. загальна площа цеху;
4. кількість одночасно зайнятих працівників.

## 43.У м'ясних цехах якого типу закладів ресторанного господарства створюються поточні лінії з випуску напівфабрикатів?

1. фабрики-кухні;
2. їдальні-заготівельної при промисловому підприємстві;
3. ресторану при готелі на 500 місць;
4. ресторану з національною кухнею (грузинською, узбецькою тощо).

## 44.Відповідно до яких вимог технологічні лінії та робочі місця у заготівельних цехах повинні мати власне технологічне та організаційно-технічне оснащення ?

1. санітарні норми та правила;
2. технологічні вимоги;
3. нормативно-технічна документація;
4. всі відповіді правильні.

## 45.Визначте відповідального з контролю за якістю напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства:

1. завідувач виробництва;
2. начальник цеху; кухар-бригадир;
3. санітарно-технологічна харчова лабораторія;
4. всі відповіді правильні.

## 46.Визначте основний нормативно-технологічний документ для закладів ресторанного господарства:

1. технологічна картка фірмової страви;
2. технологічна схема виготовлення продукції;
3. зірник рецептур страв і кулінарних виробів;
4. усі відповіді правильні.

## 47.Який цех здійснює механічне кулінарне обробляння сировини для приготування страви

**«Оселедець дунайський»?**

1. м'ясо-рибний;
2. рибний; 3.холодний; 4 гарячий.

## 48.Який цех готує напівфабрикати для страви «Вінегрет з квасолею»?

1. овочевий;
2. гарячий;
3. холодний;

4 усі відповіді правильні.

## 49.Де організується виготовлення основного напівфабрикату для різдвяної куті в гарячому цеху комбінату харчування?

1. на лінії приготування бульйонів;
2. на лінії приготування супів;
3. у суповому відділені;
4. у соусному відділені.

## 50.Вкажіть місце охолодження киселів, компотів, узварів, які приготовлені в наплитних котлах:

1. виробничий стіл гарячого цеху;
2. холодильна шафа гарячого цеху;
3. холодний цех;
4. в місці, максимально видаленому від теплового, електричного устаткування гарячого цеху.

## 51.Які з наведених нижче страв, що не були реалізовані, можна залишити на наступний день?

1. салати, вінегрети, студені, паштети, заливні страви; супи молочні, холодні, солодкі, супи-

пюре;

1. м'ясо відварене порціоноване для перших страв, млинці з м'ясом та сиром, січені вироби з м'яса, птиці, риби; соуси, омлети, картопляне пюре, відварені макаронні вироби;
2. компоти та напої власного виробництва;
3. всі відповіді неправильні.

## 52.Яким чином організуються робочі місця в кондитерському цеху?

1. згідно з технологічними схемами виготовлення виробів із відповідних видів тіста;
2. робочі місця спеціалізуються на виробництві окремих видів виробів, при чому види тіста значення не мають;
3. правильні обидві відповіді;
4. немає правильної відповіді.

## 53.Визначте вид наступної сировини, яку дозволяється використовувати для приготування кремів:

1. яйця водоплавних птахів;
2. яйця з пошкодженою шкаралупою;
3. яйця курячі дієтичні та столові;
4. меланж.

## 54.Вкажіть операції, які повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху:

1. підготовка сировини;
2. заміс тіста, розстоювання тіста;
3. випікання;
4. оформлення.

## 55.Яка установа встановлює порядок ввезення до України харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів?

1. митна служба;
2. місцеві органи влади прикордонних областей;
3. Антимонопольний Комітет України;
4. Кабінет Міністрів України.

## 56.Яка установа здійснює контроль за дотриманням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на митну територію України?

1. Місцеві органи влади прикордонних областей;
2. Прикордонники;
3. Митні служби;
4. Міністерство внутрішніх справ.

## 57.Яких осіб стосується теза: «Особи, які супроводжують продукти на шляху та виконують навантаження та розвантаження їх, повинні мати медичну книжку і санітарний одяг»?

1. водій;
2. водій-експедитор;
3. експедитор-вантажник;
4. вантажник.

## 58.Яким транспортом здійснюється транспортування харчових продуктів?

1. спеціальним автотранспортом з маркіруванням «Продукти»;
2. транспортом спеціалізованих автогосподарств;
3. власним транспортом суб'єкта господарювання;
4. немає правильної відповіді.

## 59.Хто несе відповідальність за перелік та зміст даних щодо безпеки для здоров'я населення держави обладнання, інвентарю, технологічних ліній тощо іноземного виробництва, ввезених до України для використання їх в закладах ресторанного господарств?

1. Головний державний санітарний лікар України;
2. Кабінет Міністрів України;
3. Міністр охорони здоров'я України;
4. всі відповіді правильні.

## 60.Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (ножами) закладів ресторанного господарства:

1. чисельність робітників, зайнятих виробництвом страв;
2. призначення й умови використання кухонного інвентарю;
3. кількість робочих місць, на яких здійснюються певні операції, що вимагають використання цих видів інвентарю;
4. обсяг та асортимент продукції, яка вироблюється в години максимального завантаження виробництва.

## 61.Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (шумівки, друшляки, черпаки, сита тощо) закладів ресторанного господарства:

1. чисельність робітників, зайнятих виробництвом страв;
2. призначення й умови використання кухонного інвентарю в закладі ресторанного господарства;
3. кількість робочих місць, на яких здійснюються певні операції, що вимагають використання цих видів інвентарю;
4. обсяг та асортимент продукції, яка вироблюється в години максимального завантаження виробництва.

## 62. Визначте термін експлуатації санспецодягу та санспецвзуття виробничим персоналом закладу ресторанного господарства:

1. з дня пошиття на фабриці;
2. з дня придбання закладом ресторанного господарства;
3. з дня видання робітникам;
4. з моменту оплати їх вартості закладом ресторанного господарства.

## 63.До яких видів втрат відносяться процеси всихання, вивітрювання, розпорошення тощо?

1. нормованих;
2. ненормованих;
3. в окремих випадках правильні обидві відповіді;
4. немає правильної відповіді.

## 64.Чи дозволяється спільно зберігати сировину і готову продукцію в холодильних камерах в закладах ресторанного господарства?

1. ні, вони повинні зберігатися окремо;
2. так, якщо заклад невеликий і має одну холодильну камеру;
3. так, в коморі добового запасу сировини;
4. немає правильної відповіді.

## 65.Вкажіть правильний спосіб зберігання птиці в охолоджуваній камері:

1. підвісний для замороженої та охолодженої;
2. підвісний для охолодженої, штабельної для замороженої;
3. штабельний для охолодженої, підвісний для замороженої;
4. штабельний для замороженої та охолодженої.

## 66.Визначте чинники, які впливають на склад складських приміщень закладів ресторанного господарства:

1. тип закладу та кількість місць у його залах;
2. постачання тільки сировини чи тільки напівфабрикатів;
3. архітектурно-планувальне рішення споруди;
4. всі відповіді правильні.

## 67.Які товари та сировина не потребують зберігання в охолоджуваних камерах?

1. овочі свіжі, солоні, квашені, консервовані;
2. безалкогольні напої, мінеральна вода;
3. алкогольні напої;
4. тара, інвентар.

## 68.Яка особа не здійснює контроль якості сировини в закладах ресторанного господарства?

1. представник служби контролю якості закладу ресторанного господарства;
2. робітник лабораторії за її наявністю; завідувач виробництвом (заступник завідувача виробництва), кухар-бригадир;
3. буфетник (за наявністю буфету);
4. роздавач продукції власного виробництва на лінії самообслуговування.

## 69.Визначте вид тари, який не підлягає поверненню постачальникові:

1. мішки тканинні;
2. бочки дерев'яні;
3. бочки металеві;
4. картоні ящики з-під замороженого м'яса.

## 70.На які з наступних дій покупець має право в процесі здійснення господарюючим суб'єктом дрібно-роздрібної торгівлі продукцією закладу ресторанного господарства?

1. перевірка якості товару;
2. перевірка міри, ваги товару;
3. перевірка цінника на товар;
4. покупець має право на всі дії.

## 71.В яких установах здійснюється обов'язкова реєстрація електронних контрольно-

**касових апаратів?**

1. Райдержадміністрація;
2. Держстандарт України;
3. Державна податкова інспекція;
4. Міністерство внутрішніх страв.

## 72.Визначте особу, яка періодично перевіряє всі ваги та гирі до них, які є в закладі ресторанного господарства:

1. робітник технічної служби, який є відповідальним за експлуатацію ваговимірювальних приладів у закладі ресторанного господарства;
2. державний повірений Державного комітету стандартизації, метрології та сертифікації України;
3. представник державної податкової інспекції;
4. представник відповідного відділу райдержадміністрації.

## 73.Визначте термін перевірки справності ваговимірювальних приладів, електронних контрольно-касових апаратів:

1. перед початком роботи;
2. всередині робочого дня;
3. наприкінці робочого дня;
4. за необхідністю.

## 74.Які з нижченаведених нереалізованих страв можна залишити на реалізацію наступного дня?

1. м'ясо відварене порційоване для перших страв;
2. відварені та незаправленні макаронні вироби;
3. компот; узвар;
4. нічого не можна залишати на реалізацію наступного дня.

## 75.Визначте графік, який передбачає різну тривалість робочого дня протягом робочого дня:

1. лінійний; комбінований;
2. сумарного обліку робочого часу;
3. неповного робочого дня;
4. ступеневий.

## 76.Які види перерв із наведених нижче належать до перерв, які не залежать від працівника?

1. перерви з технічних, технологічних та організаційних причин;
2. перерви з організаційних причин та перерви на відпочинок;
3. перерви з організаційних причин та особисті потреби;
4. всі відповіді правильні.

## 77.Який метод вивчення робочого часу спостереженням триває у часі довше?

1. фотографія робочого дня;
2. цільова фотографія робочого часу;
3. самофотографія;
4. всі відповіді правильні.

## 78.Які витрати робочого часу робітника нормуються?

1. час підготовчо-заключної роботи;
2. час основної роботи;
3. час допоміжної роботи;
4. час роботи з обслуговування робочого місця;
5. всі відповіді правильні.

## 79.При проведенні якої фотографії робочого часу фіксування перерв з будь-яких причин є основною операцією при спостереженні?

1. цільова;
2. індивідуальна;
3. маршрутна;
4. самофотографія.

## 80.До якого з блоків завдань відноситься реалізація наступного направлення наукової організації праці «створення сприятливих умов праці в закладі ресторанного господарства»?

1. економічний;
2. психофізіологічний;
3. соціальний;
4. усі відповіді правильні.

## 81.До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт із

**«розроблення заходів по усуненню витрат робочого часу»?**

1. розроблення та впровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці;
2. удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
3. удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці;
4. удосконалення нормування праці.

## 82.До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт зі

**«створення оптимальних умов для виконання трудового процесу»?**

1. розроблення та впровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці;
2. вдосконалення організації й обслуговування робочих місць;
3. удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці;
4. всебічне покращання умов праці.

## 83. Дотримання яких вимог з надання послуг забезпечує комфортність обслуговування та сприяє збереженню здоров'я та працездатності споживача?

1. ергономічність;
2. екологічність;
3. безпека;
4. естетичність.

## 84. Дотримання яких вимог з надання послуг характеризує відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним, фізіологічним можливостям споживання?

1. ергономічність;
2. екологічність;
3. безпека;
4. естетичність.

## 85.Дотримання якої вимоги з надання послуг у закладі ресторанного господарства відповідає вимогам певного контингенту споживачів у відповідності з його типом?

1. соціальна адресність;
2. відповідність цільовому призначенню;
3. інформативність;
4. всі відповіді правильні.

## 86.Визначте, які види послуг пропонує споживачам кафе, яке обслуговує неорганізований контингент споживачів, реалізує обмежений асортимент страв вільного вибору, здійснює організацію й обслуговування свят, сімейних обідів, відпускає обіди додому, організовує музичне обслуговування:

1. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; організації дозвілля; інформативно-консультативні;
2. послуги харчування; виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля;
3. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля;
4. послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги харчування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля.

## 87.За якими ознаками класифікуються наступні послуги, що надаються рестораном: пакування страв і виробів, які залишились після обслуговування споживачів; пакування кулінарних виробів, придбаних у залі ресторану?

1. послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
2. послуги з організації споживання та обслуговування;
3. послуги з реалізації кулінарної продукції;
4. інші послуги.

## 88.За якими ознаками класифікуються послуги: надання газет, журналів, настільних ігор, гральних автоматів, більярду?

1. послуги з організації споживання і обслуговування;
2. послуги з організації дозвілля;
3. інформаційно-консультативні послуги;
4. інші послуги.

## 89.За якими ознаками класифікуються послуги: продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами; організація раціонального комплексного харчування?

1. послуги з організації споживання і обслуговування;
2. послуги з реалізації кулінарної продукції;
3. інформаційно-консультативні послуги;
4. інші послуги.

## 90.За яких умов в попередню сервіровку в ресторані включається попільничка?

1. як обов'язковий елемент сервірування;
2. якщо в залі ресторану дозволено палити;
3. якщо в закладі немає кімнати для паління;
4. усі відповіді правильні.

## 91.Визначте вид наборів, які застосовують при попередній вечірній сервіровці столів у ресторані вищого класу:

1. основні;
2. допоміжні;
3. основні і допоміжні;
4. немає правильної відповіді.

## 92.Як правильно треба зберігати набори на лінії прилавків самообслуговування?

1. на окремому прилавку на початку лінії на тацях;
2. на окремому прилавку на початку лінії, горизонтально в касетах;
3. на окремому прилавку на початку лінії, вертикально в касетах;
4. на прилавку в кінці лінії на тацях.

## 93. Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:

1. пиріжкова та закусочна тарілки; закусочний та столовий набори; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
2. пиріжкова та закусочна тарілки; закусочний набір; фужер; чарка; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
3. пиріжкова та закусочна тарілки; столовий набір; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
4. пиріжкова тарілка; закусочний набір; фужер; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами.

## 94.Чи включається коньячна чарка у попередню сервіровку столу в ресторані вищого класу?

1. ні в якому разі;
2. так, якщо це бенкет;
3. так, якщо у наявності вузький асортимент горілчаних напоїв у карті вин;
4. немає правильної відповіді.

## 95.Правильні, на ваш погляд, дії метрдотеля, якщо до залу ресторану вдень зайшли троє молодиків і одна дівчина і сіли без дозволу за вільний стіл?

1. оголосити відразу ж догану офіціанту, який не зустрів гостей;
2. запропонувати їм сісти за іншу частину залу, яка обслуговується зараз офіціантами;
3. нічим не виказати свого незадоволення і почати обслуговування самому, передавши потім наступні операції офіціанту;
4. підізвати офіціанта і доручити йому обслуговування споживачів.

## 96.Визначте форму обслуговування споживачів офіціантами, що здійснюється під час бізнес-ланчу в ресторані першого класу:

1. повсякденне;
2. обслуговування бенкетів;
3. спеціальні форми обслуговування;
4. всі відповіді правильні.

## 97.Чи дозволяється за столовим етикетом у ресторані вищого класу офіціанту з тацею підходити до столу, де сидять споживачі?

1. ні, не дозволяється;
2. ні, якщо на таці є продукція власного виробництва або пляшки з напоями;
3. так, якщо таця вільна від продукції та напоїв;
4. так, може, якщо офіціант має високий розряд, не нижче 4.

## 98.Які параметри зазначаються у винній карті стосовно алкогольних напоїв?

1. вміст пляшки;
2. ціна за пляшку;
3. ціна за 100 мл;
4. усі відповіді правильні.

## 99.Вкажіть місце подавання гарячих закусок при індивідуальному обслуговуванні в ресторані вищого класу:

1. праворуч чи ліворуч від споживача;
2. перед споживачем на місце, призначене для закусочної тарілки;
3. перед споживачем на підставну тарілку, вкриту паперовою серветкою;
4. перед споживачем за закусочну тарілку з наборами для перекладання.

## 100.Вкажіть посуд, в якому не подають супи при індивідуальному обслуговуванні:

1. бульйонна чашка з однією чи двома ручками;
2. супові миски;
3. десертні глибокі тарілки;
4. керамічні горщики.

## 101. Стародавні греки розбавляли вино водою і вживали напій як:

1. глінтвейн;
2. ліки;
3. чай;
4. сік.

## 102. Першу вегетаріанську школу засновано в:

1. Греції;
2. Італії;
3. Стародавній Персії;
4. Франції.

## 103. Постоялі двори у Стародавньому Римі розміщувалися на відстані:

1.. 15 миль;

1. 20 миль;
2. 25 миль;
3. 40 миль.

## 104. Ідею «ланчу ділової людини» запропонував:

1. Секвій Локата;
2. Миколай Вєжинек;
3. Леваківський;
4. Гійом Тірель.

## 105. Перша академія кулінарного мистецтва відкрита в:

1. Римі;
2. Китаї;
3. Франції;
4. Лондоні.

## 106. Кнайпи спеціалізувалися на подачі:

1. безалкогольних напоїв;
2. алкогольних напоїв;
3. молочних коктейлів;
4. кави і чаю.

## 107. Засновниками виробництва крабових паличок уважають:

1. китайців;
2. японців;
3. скандинавів;
4. англійців.

## 108. У ресторані «Тур д’Аржан», де проводили прийоми на честь монархів, існувала традиція подавати:

1. фірмову фаршировану качку із спеціальною номерною грамотою птиці, яку з’їли;
2. гриби шиїтаке з традиційною локшиною, яка підлягає мінімальній термічній обробці, що сприяє збереженню природних цінностей продуктів;
3. смажену курку у відерці;
4. фаршированого восьминога.

## 109. Першими вживати каву почали:

1. мусульмани;
2. православні віруючі;
3. протестанти;
4. тібетські монахи.

## 110. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше ввів:

1. Даніель Суїні;
2. М. Буланже;
3. Дж. Дельмоніко;
4. Гійом Тірель.

## 111. Кому з рестораторів належить гасло: «Задовольнити клієнта або його втратити – третього не дано»:

1. Ж. Ескоф’є;
2. А. Корему;
3. Ц. Рітцу;
4. Ю. Кульчинському.

## 112. Навчання в «Національній тренувальній школі для кухарів» (Англія, 1891 р.) було безкоштовним для:

1. чоловіків;
2. жінок;
3. жителів Англії;
4. бідноти.

## Перша закусочна, де споживачів обслуговували в автомобілях, з’явилась у:

1. 1927 р.;

2. 1932 р.;

3. 1940 р.;

4. 1950 р.

## Залежно від організації роботи ресторанні господарства поділяються на:

1. закриті, відкриті, змішані;
2. комбіновані, індивідуальні, групові;
3. етнографічні, вегетаріанські, морські;
4. матричні, лінійні, функціональні.

## 115. Кафе-шантан – це заклад, який:

1. спеціалізується на приготуванні піци;
2. використовується лише для обслуговування банкетів та конференцій;
3. знаходиться біля басейну, де організовуються тематичні вечірки, мексиканські фієсти, карибські регбі-ритми тощо;
4. поступово поєднує анімаційні послуги (концерти, танці, гру оркестру тощо) з послугами харчування.