|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | З якими історичними особливостями розвитку суспільства пов’язана поява перших гостьових дворів: | А. Активний розвиток торгівлі та пов’язані з нею подорожі;Б. Активізація релігійного життя;В. Розвиток нових політичних відносин;Г. Поява Олімпійських ігор;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 2 | На діяльність підприємств гостинності Римської держави впливало: | А. Соціальне розшарування населення;Б. Релігійні уподобання;В. Належність підприємств до державної власності;Г. Зростаючі території імперії;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 3 | На розвиток готельної справи в період середньовіччя значний вплив мали: | А. Релігійні традиції;Б. Розвиток торгових шляхів;В. Кодекс Хамурапі;Г. Військові дії на території сучасної Європи;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 4 | Постоялі двори на Русі з’явилися: | А. В епоху середньовіччя;Б. У стародавній період;В. У період розквіту Трипільської культури;Г. В новий час;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 5 | До складу додаткових послуг в епоху нового часу в Європі входили: | А. Відправлення і доставка пошти, транспортно-технічні послуги (перекування коней, лагодження возів);Б. Надання ночівлі та сніданку;В. Надання холодного водопостачання;Г. Безкоштовна сувенірна продукція;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 6 | До характерних особливостей XVI століття належить: | А. Відкриття перших кав’ярень;Б. Створення каретних готелів;В. Створення спеціальних притулків для паломників;Г. Розвиток мережі закладів розміщення для учасників Олімпійських ігор;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 7 | Для якого історичного періоду характерним є відкриття тран­зитних готелів при вокзалах: | А. Період Трипільської культури;Б. Епоха середньовіччя;В. Новий час;Г. Стародавній період;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 8 | Основою для розвитку послуг готельного господарства, є: | А. Індустрія туризму;Б. Внутрішні та зовнішні процеси в міністерствах;В. Розвиток інформаційних технологій;Г. Нова технологічна революція;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 9 | Головне призначення підприємств готельного господарства полягає в: | А. Організації комфортного та якісного забезпечення мотиваційних вимог туриста;Б. Створенні комплексного турпродукту;В. Наданні послуг гостинності;Г. Формування позитивного враження від туристичного центру;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 10 | Структуру індустрії туризму формує: | А. Система оподаткування;Б. Інституційно-організаційна система;В. Транспорт;Г. Сукупність туристичних підприємств, що формують туристичний продукт;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 11 | Сучасними тенденціями розвитку підприємств готельного господарства є: | А. Зниження завантаження номерного фонду;Б. Універсалізація обслуговування;В. Поглиблення спеціалізації готельної пропозиції;Г. Розширення переліку додаткових послуг;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 12 | Об’єднання підприємств у готельні ланцюги надає можливість: | А. Інтеграції стратегії продажів і маркетингових заходів за раху­нок просування спільного бренда;Б. Застосування комп’ютерних технологій;В. Здійснення контролю над якістю наданих послуг;Г. Розширення цільової аудиторії;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 13 | Для підприємств готельного господарства договір фран­чайзингу, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає: | А. Цінову політику;Б. Рівень обслуговування;В. Напрями застосування інформаційних технологій;Г. Вимоги до заробітної плати персоналу;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 14 | За рекомендацією ВТО одним із критеріїв, що визначає кате­горію малих підприємств, є: | А. Місткість номерного фонду;Б. Чисельність працівників;В. Площа земельної ділянки;Г. Кількість засновників;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 15 | Передумовою впровадження комп’ютерних технологій в діяльність підприємств готельного господарства стало: | А. Застосування комп’ютерних систем резервування туристич­них послуг;Б. Розвиток мережі малих готельних підприємств;В. Процес глобалізації в індустрії гостинності;Г. Зростання доходів індустрії гостинності;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 16 | Регуляторна мета нормативно-правових актів для підприємств готельного господарства полягає у: | А. Збільшенні коефіцієнта завантаження;Б. Збалансуванні інтересів споживача, виробника та суспільств;В. Класифікації типів підприємств готельного господарства;Г. Сертифікації закладів готельного господарства;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 17 | Сертифікація послуг підприємств готельного господарства слугує: | А. Диференціації засобів розміщення залежно від асортименту та якості наданих послуг;Б. Збільшенню мережі малих готелів;В. Розвитку інфраструктури;Г. Формування єдиних стандартів ведення готельного бізнесу;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 18 | Типізація – це: | А. Метод наукового узагальнення, основою якого є групування об’єктів за допомогою узагальненої моделі;Б. Обліково-економічна інформація;В. Інструментарій застосування науково-методичних прийомів дослідження;Г. Сукупність методів для дослідження якості готельних послуг;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 19 | Типізація підприємств готельного господарства – це: | А. Об’єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками залежно від їх функціонального призначення;Б. Одиниця класифікації підприємств готельного господарства за функціональним призначенням;В. Об’єднання в мережі на основі франчайзингу;Г. Визнання рівня якості надання готельних послуг;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 20 | На визначення типу підприємства готельного господарства впливає: | 1. А. Місце розташування;
2. Б. Організаційна структура;

В. Корпоративна культура;Г. Кваліфікація персоналу;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 21 | Готель – це: | А. Засіб розміщення зі службою прийому, який складається з семи та більше номерів;Б. Засіб розміщення, розташований на території фермерського (сільського) господарства, має умови для зайняття сільсько­господарською діяльністю під час відпочинку;В. Засіб розміщення сезонного функціонування, що забезпечує умови для відпочинку туристів з мінімальними зручностями в регламентованому режимі, розташований в рекреаційній зоні;Г. Засіб харчування з широким набором додаткових послуг для проведення дозвілля;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 22 | Ботель – це: | 1. А. Засіб розміщення зазвичай сезонного функціонування, роз­ташований на воді (річка, водоймище) та береговій зоні, має умови для технічного обслуговування плавзасобів;
2. Б. Готель цілорічного функціонування, розташований на воді (річка, водоймище), має умови для пришвартування плавзасобів;

В. Засіб розміщення з легких будівельних матеріалів для про­живання туристів у літній період;Г. Пересувний засіб розміщення, має умови для технічного обслуговування;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 23 | Будинок відпочинку – це: | А. Засіб розміщення оздоровчо-профілактичного напряму з регламентованим режимом відпочинку, розташований в рекреаційній зоні;Б. Засіб розміщення сезонного функціонування, що забезпечує умови для відпочинку туристів з мінімальними зручностями в регламентованому режимі, розташований в рекреаційній зоні;В. Засіб розміщення, де пропонують мінімальні зручності;Г. Засіб розміщення для дітей з регламентованим режимом відпочинку, розташований в рекреаційній зоні;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 24 | Кемпінг – це: | А. Засіб розміщення, розташований на огородженій території з місцями загального користування та для паркування авто­транспортних засобів;Б. Засіб розміщення для однієї сім’ї з меблями та кухонним обладнанням, розташований в населеному пункті/рекреаційній зоні;В. Готель, що розташований на території курорту;Г. Спеціалізований засіб розміщення зі спортивними майданчиками для проведення тренувань;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 25 | Лотель – це: | А. Готель, призначений для перебування та обслуговування туристів, які захоплюються кінним спортом, має умови для утримання коней;Б. Засіб розміщення для спільного короткотермінового перебу­вання та відпочинку, розташований на туристичному маршруті з активним способом пересування туристів; В. Готель, розрахований на самообслуговування;Г. Засіб розміщення з умовами для приготування їжі;Д. Засіб розміщення оздоровчо-профілактичного напряму з регламентованим режимом відпочинку, розташований в рекреаційній зоні. |
| 26 | Мотель – це: | А. Готель, розташований за межами міста вздовж доріг (авто­шляхів), що надає послуги в 1–2-поверхових будівлях або частинах будівель з окремими входами, має умови для парку­вання та технічного обслуговування автомобілів;Б. Засіб розміщення пересувного типу для автотуристів (турис­тичний автобус/туристичний автомобіль, трейлер) з облаш­тованими зонами для надання послуг харчування, відпочинку та особистої гігієни;В. Готель, розташований поблизу вокзалу, аеропорту, приплаву; призначений для обслуговування зазвичай транзитних паса­жирів;Г. Готель для молоді, з мінімальними зручностями, має умови та обладнання для самообслуговування;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 27 | Хостел – це: | А. Готель для молоді, з мінімальними зручностями, має умови та обладнання для самообслуговування;Б. Засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства;В. Засіб розміщення сезонного характеру, який має умови для здійснення в регламентованому режимі певної діяльності (сільськогосподарська, археологічна, екологічна тощо) під час відпочинку туристів;Г. Готель, розташований за межами міста вздовж доріг (авто­шляхів), що надає послуги в 1–2-поверхових будівлях або частинах будівель з окремими входами, має умови для парку­вання та технічного обслуговування автомобілів;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 28 | Загальними функціональними вимогами до підприємств готель­ного господарства, які надають готельні послуги для сегмента туристів у ділових поїздках, – є: | А. Обов’язкова організація в номері робочої зони;Б. Наявність закладу ресторанного господарства;В. Пропозиція додаткових послуг спортивно-рекреаційного при­значення;Г. Офісне обладнання в службі прийому гостей;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 29 | Основними функціональними вимогами до організації турис­тичних готельних підприємств є: | А. Можливість номерного фонду змінювати свою місткість за рахунок номерів-дубль;Б. Наявність умов для організації профілактичного та дієтич­ного харчування;В. Наявність умов для організації лікувального сну на свіжому повітрі;Г. Пропозиція додаткових послуг спортивно-рекреаційного при­значення;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 30 | Готельні підприємства для спортивного туризму та відпо­чинку мають такі загальні функціональні особливості: | А. Наявність приміщень і споруд, майданчиків спортивно-оздо­ровчого призначення;Б. Наявність приміщення для тренерського складу;В. Створення умов для торгівлі, ремонту та збереження спортив­ного інвентарю;Г. Наявність інженерно-комунікаційної інфраструктури;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 31 | Специфічними функціональними вимогами до організації готельних підприємства для масового туризму – є: | А. Наявність створення умов для організації розваг для дітей;Б. Озеленена територія навколо підприємства;В. Наявність закладу ресторанного господарства;Г. Наявність залів для культурно-масової роботи;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 32 | За фактором «туристичного контингенту» підприємства готель­ного господарства можна згрупувати: | А. Для сімейного відпочинку, ділові, для молоді;Б. Для чоловіків, для жінок, транзитні;В. Дитячі, тематичні, морські;Г. Масові та тематичні;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 33 | Пансіонати призначені для: | А. Тривалого відпочинку впродовж 10–20 днів;Б. Відпочинку та лікування впродовж 10–40 днів;В. Відпочинку та лікування впродовж 12 днів;Г. Реабілітації до повного одужання; Д. Жодної правильної відповіді. |
| 34 | У розвитку сільського зеленого туризму беруть участь: | А. Сільські туристичні будинки (садиби);Б. Сільські пансіонати;В. Фермерські туристичні бази;Г. Фермерські господарства;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 35 | Шале, вілла – це: | А. Засоби для розміщення туристів;Б. Засоби розміщення для ночівлі;в. Відокремлена територія для туристів;Г. Корпус для розміщення багаточисельних груп;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 36 | Класифікація підприємств готельного господарства за катего­ріями – це: | А. Групування за ознаками, що характеризують умови організа­ції проживання споживачів готельних послуг;Б. Групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення;В. Групування за ознаками, що характеризують кадровий склад;Г. Групування відповідно до організаційної структури управління;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 37 | Рівень комфорту – це комплексний критерій, складовим еле­ментом якого є: | А. Стан номерного фонду;Б. Середній вік персоналу;В. Організаційна структура;Г. Сукупність основних та додаткових послуг;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 38 | В Україні зовнішній контроль за рівнем якості готельних послуг здійснюють: | А. Союз власників готелів;Б. Конкуренти;В. Державні органи;Г. Незалежний аудит;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 39 | В Україні для класифікації готелів за категоріями використо­вують систему: | А. «Корон»;Б. «Літер»;В. «Зірок»;Г. Цифр від 1 до 5;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 40 | Готельні ланцюги для визначення рівня комфорту використо­вують: | А. Власні класифікатори;Б. Балову систему;В. Рейтингову систему;Г. Міжнародні стандарти;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 41 | Класифікацію готелів за категоріями здійснюють відповідно до загальної характеристики готелю, яка визначається комп­лексом вимог до: | А. Типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі; Б. Переліку послуг, які надаються*;*В. Місцезнаходження готелю;Г. Приміщень виробничого та невиробничого призначення;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 42 | Категорії готелів України позначають символом: | А. «★»;Б. «А»;В. «☼»;Г. «1» - «5»;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 43 | Вимоги до кожної категорії готелів, зазначені в нормативних документах, є: | А. Максимальними;Б. Мінімальними;В. Усередненими;Г. Середньоєвропейськими;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 44 | Категорію готелю зазначають на: | А. На рекламних матеріалах;Б. На вивісці;В. На квитанціях;Г. У реєстраційній картці гостя;Д. Всі відповіді правильні. |
| 45 | Одна із загальних вимог до готелів категорії ★ – це: | А. Наявність постільної білизни та рушників без дефектів;Б. Наявність косметичних засобів та фену у ванній кімнаті;В. Відповідність меблів й оснащення єдиному стилю;Г. Відповідність фасаду будинку певному архітектурному стилю;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 46 | Одна із загальних вимог до готелів категорії ★★ – це: | А. Наявність у номерах і громадських приміщеннях декоратив­них елементів;Б. Естетичність оснащення санвузлів, якісне покриття стін і підлоги водонепроникним матеріалом;В. Відповідність меблів і оснащення єдиному стилю;Г.  Відповідність фасаду будинку певному архітектурному стилю;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 47 | Одна із загальних вимог до готелів категорії ★★★ – це: | А. Органічність поєднання будівлі готелю з архітектурним ансамб­лем вулиці (площі);Б. Наявність біля підприємства готельного господарства авто­стоянки, що охороняється;В. Наявність ресторану або кафе;Г. Наявність універсального залу для проведення культурних або ділових заходів;Д. Всі відповіді вірні. |
| 48 | Одна із загальних вимог до готелів категорії ★★★★ – це: | А. Прикрашання інтер’єрів номерів, холів, вестибюлів автор­ськими роботами;Б. Відповідність інтер’єру будинку єдиному дизайну проекту;В. Наявність загального обладнання, устаткування для громад­ських приміщень, кімнат і санвузлів, меблів і килимів, виго­товлених із найдорожчих матеріалів;Г. Наявність басейну;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 49 | Одна із загальних вимог до готелів категорії ★★★★★ – це: | А. Наявність посуду та столових приборів, виконаних в єдиному стилі;Б. Оснащеність санвузлів якісним обладнанням середньої вартості;В. Наявність устаткування у справному технічному стані;Г. Заборона кондиціонування повітря в закритих приміщеннях;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 50 | Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюють відповідно до: | А. ДСТУ 3267:1995 «Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 3269:1995 «Класифікація готелів»;Б. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;В. ДСТУ 2003 «Загальні вимоги до готелів», ДСТУ 2003 «Послуги туристичні та готельні»;Г. ГОСТ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 51 | До приміщень житлової групи належать: | А. Готельні номери;Б. Коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, а також приміщення для обслуговування на поверсі та для обслуговуючого персоналу;В. Ресторан, кафе, інші заклади, призначені для харчування гостей;Г. Конфренц-зали з відповідним устаткування; Д. Вірні відповіді А та Б. |
| 52 | Готельний номер – це: | А. Окреме приміщення з однієї чи декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання;Б. Місце збору та відпочинку туристів і мешканців готелю; В. Житлове приміщення, призначене для праці та відпочинку;Г. Всі відповіді правильні;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 53 | Готельні номери за категоріями класифікують на: | А. Однокімнатні, двокімнатні та багатокімнатні; Б. Одномісні, двомісні, тримісні та багатомісні;В. Президентський апартамент, апартамент, номер бізнес-класу, номер економ-класу, люкс, напівлюкс;Г. Одно-, дво- та багатоярусні;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 54 | За типом готельні номери класифікують на: | А. Президентський апартамент, апартамент, дуплекс;Б. Одномісні, двомісні, тримісні та багатомісні;В. Однокімнатні, двокімнатні та багатокімнатні, сімейні номери;Г. Одно-, дво- та багатоярусні;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 55 | Мінімальна житлова площа готельного номера становить: | А. 7 м2;Б. 8 м2; В. 9 м2;Г. 10 м2;Д. 11 м2. |
| 56 | Функціональна зона приміщення – це: | А. Зона приміщення, відокремлена або глухою стіною, або деко­ративною перегородкою;Б. Відокремлена зона приміщення, обладнана для здійснення конкретних операцій та функцій;В. Відокремлена глухою стіною зона приміщення, обладнана для здійснення різних операцій та функцій;Г. Зона приміщення, призначена для відпочинку гостей. |
| 57 | В однокімнатному номері, як правило, виділяють такі зони: | А. Зона відпочинку та зона праці;Б. Зона відпочинку, зона праці, зона сну та зона харчування;В. Зона сну, зона відпочинку та робоча зона, зона прийому гостей;Г. Зона для сну та робоча зона;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 58 | Повний санітарний вузол включає: | А. Умивальник, душову кабіну або ванну, унітаз та біде;Б. Умивальник, ванну (джакузі) душову кабіну, унітаз та біде;В. Умивальник, ванну та унітаз;Г. Душова кабіна або ванна та умивальник;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 59 | Ширину коридорів на підприємствах готельного господарства зазвичай визначають так: | А. У коридорі повинні розминутися двоє людей;Б. Ширину коридорів розраховують відповідно до архітектурних особливостей будівлі;В. У коридорі повинні розминутися двоє людей з валізами у руках;Г. Ширина 1 метр;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 60 | Хол – це: | А. Приміщення, відокремлене від коридору декоративною перегородкою або глухою стіною і повністю звільнене від люд­ського потоку; Б. Відкрите приміщення на поверсі, призначене для відпочинку і збору людей; В. Приміщення, ізольоване від коридору, призначене для праці та відпочинку;Г. Відокремлена територія для зустрічі гостей готелю;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 61 | Вітальня – це: | А. Приміщення, відокремлене від коридору декоративною пере­городкою або глухою стіною і повністю звільнене від люд­ського потоку;Б. Відкрите приміщення на поверсі, призначене для відпочинку і збору туристів; В. Приміщення, для відпочинку та збору туристів, не ізольоване від коридору;Г. Кінцева озеленена частина коридору, призначена для відпочинку гостей готелю;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 62 | Відмінністю між холами та вітальнями в готельному комплексі є те, що: | А. Вітальнями на поверхах можуть користуватися лише VІР–персони;Б. Вітальні відокремлені від коридору глухими стінами або декоративною перегородкою;В. Вітальні є більшими за площею, ніж холи;Г. Це однакові за функціональним призначенням приміщення;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 63 | Інтер’єр підприємств готельного господарства – це: | А. Натуральне, природне середовище, що не є результатом діяль­ності людини;Б. Поєднання прийомів сучасної архітектури з елементами живої природи, конфігурації кімнат;В. Організація внутрішнього простору будівлі, що являє собою обмежене, штучно створене середовище, яке забезпечує нор­мальні умови життєдіяльності людини;Г. Художнє та архітектурне зовнішнє оформлення будівлі;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 64 | Специфічні характеристики інтер’єру підприємств готельного господарства –це: | А. Нерозривний зв’язок внутрішнього простору з зовнішнім;Б. Поєднання функціональних, конструктивних і художніх скла­дових;В. Використання ускладнених форм плану житлової частини;Г. Врахування потреб декорування та озеленення приміщень;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 65 | Загальний комфорт внутрішнього простору підприємств готель­ного господарства включає в себе: | А. Екологічний, функціональний та естетичний комфорт;Б. Соціальний функціональний та естетичний комфорт;В. Екологічний та естетичний комфорт;Г. Функціональність;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 66 | Санітарно-екологічний стан прилеглої території підприємств готельного господарства контролюють: | А. Державні санітарні й екологічні служби;Б. Орган з сертифікації та стандартизації;В. Міністерство культури та туризму України;Г. Обласне та міське управління культури та туризму;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 67 | Доріжки та частини тротуару, що ведуть до центрального входу підприємства, в готелях якої категорії необхідно оснащувати системою поверхневого підігріву: | А.. ★★;Б.. ★★★;В. ★★★★;Г. ★★★★★;Д. . ★★★★ та ★★★★★. |
| 68 | Для здійснення прибиральних робіт у приміщеннях житлових груп підприємств готельного господарства функціонують: | А. Служби експлуатації номерного фонду;Б. Room-сервіс;В. Служба прийому та обслуговування;Г. Служба безпеки;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 69 | Послідовність прибиральних технологічних операцій в одно­кімнатному номері є такою: | А. Передпокій, санітарний вузол, житлова кімната;Б. Житлова кімната, санітарний вузол, передпокій; В. Санітарний вузол, передпокій, житлова кімната;Г.  Відсутня послідовність прибиральних технологічних операцій;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 70 | Якщо споживач готельних послуг залишив відкриту валізу на ліжку, покоївка: | А. Не чіпає валізу;Б. Закриває валізу та переносить її у передпокій;В. Переносить речі у шафу;Г. Викликає службу безпеки;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 71 | Якщо споживач готельних послуг залишив білизну для прання, покоївка: | А. Надає інформацію менеджеру; Б. Передає білизну в пральню;В. Оформляє квитанцію;Г. Правильні відповіді А, Б, В;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 72 | Проміжне прибирання здійснюють: | А. На вимогу або у разі потреби;Б. Перед заїздом споживачів готельних послуг;В. Під час генерального прибирання;Г. Щоденно;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 73 | Генеральне прибирання номерів здійснюють: | А. Один раз на 7–10 днів;Б. Згідно з нарядом-замовленням;В. Кожні три дні перебування гостей у готелі;Г.  На прохання споживачів готельних послуг;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 74 | Санітарні вузли біля вестибюлю прибирають: | А. За визначеним графіком;Б. У нічний час;В. Щоранку;Г.  Після кожного відвідувача;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 75 | У готелі категорії ★★★ постільну білизну міняють: | А. На вимогу споживача готельних послуг; Б. Після виїзду гостя, або 1 раз на тиждень;В. Один раз на 3 дні;Г. Щодня;Д. Жодної правильної відповіді. |
| 76 | Назвати види постачання підприємств ресторанного господарства: | А. Продовольче і непродовольче;Б. Продовольче і матерільно-технічне;В. Продовольче і сезонне;Г. Продовольче і оптове;Д. Усі відповіді правильні. |
| 77 | До закладів ресторанного господарства основного типу належить: | А. Варенична; Б. Бар;В. Піцерія;Г. Молочний бар;Д. Усі відповіді правильні. |
| 78 | Назвати основні джерела постачання товару: | А. Підприємства-виробники;Б. Оптові фірми;В. Торговельні склади;Г. Торговельно-закупівельні фірми;Д. Усі відповіді правильні. |
| 79 | Каву по-східному подають у такому порцеляновому посуді: | А. Кавових чашках з блюдцями;Б. Чайних чашках з блюдцями;В. Бульйонних чашках з блюдцями;Г. Кружках;Д. Усі відповіді правильні. |
| 80 | Як розрізняють договори постачання в заклади ресторанного господарства за строком дії: | А. Основні, допоміжні;Б. Довготривалі, короткотривалі, сезонні та разового постачання;В. Індивідуальні, гуртові;Г. Виробничі, промислові;Д. Усі відповіді правильні. |
| 81 | Асортимент страв континентального сніданку такий: | А. Молочні та кисломолочні продукти, свіжовипечені хлібобулочні вироби, фруктові страви та фрукти в асортименті, і гарячі напої;Б. Спеціальні хлібобулочні вироби з хліба грубого по­мелу, омлет з овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, гарячінапої;В. М'ясні гастрономічні продукти, сир твердий, масло вершкове, булочки, супи, гарячі м'ясні страви, джем, гарячі та холодні напої;Г. Кава, чай, гарячий шоколад, гаряче (холодне) молоко, цукор, вершки, лимон, свіжовипечені вироби з листкового тіста, масло вершкове, сік апельсиновий;Д. Усі відповіді правильні. |
| 82 | Назвіть основний критерій, за яким обирають по­стачальника предметів матеріально-технічного оснащення в заклади ресторанного господарства: | А. Сервісне обслуговування;Б. Строк доставки устаткування та умови оплати;В. Ціна устаткування;Г. Тип, марка устаткування;Д. Усі відповіді правильні. |
| 83 | Не має власного виробництва такий заклад ресто­ранного господарства: | А. Кафе-кондитерська; Б. Ресторан; В. Пивний бар;Г. Піцерія;Д. Усі відповіді правильні. |
| 84 | Назвати форму постачання швидкопсувних продуктів до закладів ресторанного господарства: | А. Транзитна;Б. Складська;В. Централізована;Г. Децентралізована;Д. Усі відповіді правильні. |
| 85 | Для приготування страв зі зниженим вмістом холестерину не використовують такі продукти: | А. Банани, виноград та ананас;Б. Жирні продукти, яєчні жовтки та жирні молочні продукти;В.  Горіхи, фундук, мед і цукор;Г. Макаронні вироби, сухофрукти та картоплю;Д. Усі відповіді правильні. |
| 86 | Обслуговування за допомогою приставного столу або ресторанного візка передбачає такий вид сервісу: | А. Англійський;Б.  Французький;В. Європейський;Г. Американський;Д. Усі відповіді правильні. |
| 87 | Назвати строк зберігання товарних запасів сипких продуктів у закладах ресторанного господарства: | А. 2-5 днів;Б. 8-10 днів;В. 12-14 днів;Г. 16-20 днів;Д. Усі відповіді правильні. |
| 88 | Напівпансіон передбачає такі умови харчування: | А. Одноразове;Б. Дворазове - сніданок, вечерю чи інше;В. Триразове - сніданок, обід, вечерю;Г. Вільне за бажанням;Д. Усі відповіді правильні. |
| 89 | На вході до торговельної зали відвідувачів зустрічає такий працівник: | А. Гардеробник;Б. Бармен;В. Метрдотель;Г. Швейцар;Д. Усі відповіді правильні. |
| 90 | До спеціалізованих закладів ресторанного госпо­дарства належить: | А. Кафе; Б. Ресторан; В. Бар;Г. Чайний салон;Д. Усі відповіді правильні. |
| 91 | У ресторані при готелі застосовують такий метод обслуговування споживачів: | А. Самообслуговування;Б. Офіціантами і комбінований;В. Комбінований;Г. Інтегрований;Д. Усі відповіді правильні |
| 92 | Продовольчі товари за кількістю приймають за… : | А. Товарно-транспортними накладними;Б. Специфікацією;В. Технічними умовами;Г. Стандартами;Д. Усі відповіді правильні. |
| 93 | За класами розрізняють такі типи закладів ресто­ранного господарства: | А. Закусочна, шинок; Б. Кафе, кав'ярня;В. Ресторан, бар; Г.  Їдальня, буфет;Д. Усі відповіді правильні. |
| 94 | Купе-буфет реалізує такий асортимент товарів: | А.  Гарячі страви (перші та друг і), холодні закуски, кисло­молочні продукти, кондитерські вироби, дорожні набори;Б. Чай, каву, безалкогольні напої, фрукти, соки, хлібо- і іулочні та кондитерські вироби, дорожні набори;В. Відкриті та закриті бутерброди, рибу та м'ясо запе­чені, гарячі перші страви, прохолодні напої, соки;Г. Гастрономічні товари, бутерброди з них, кисломолочні продукти, салати, яйця варені, сосиски, м'ясні другі страви з і арніром, гарячі напої, соки;Д. Усі відповіді правильні.  |
| 95 | Як слід чинити із предметами матеріально-тех­нічного оснащення, які зносилися у процесі експлуатації? | А. Відшкодувати за рахунок осіб, що ними користувалися;Б. Списати коштом підприємства;В. Відшкодувати коштом підприємства частково;Г. Відшкодувати за рахунок споживачів закладу;Д. Усі відповіді правильні. |
| 96 | Строк перевірки якості для не швидкопсувних товарів становить: | А. 1 день;Б. 5 днів;В. 10 днів;Г. 7 днів;Д. Усі відповіді правильні. |
| 97 | Тип закладу ресторанного господарства визначають за сукупністю таких характерних ознак торговельно-ви­робничої діяльності: | А. Асортиментом продукції, рівнем обслуговування, но­менклатурою наданих послуг, рівнем матеріально-технічної ба­зи;Б. Асортиментом продукції, кількістю місць, континген­том споживачів, рівнем матеріально-технічної бази;В. Асортиментом продукції, місцем розташування, потуж­ністю, рівнем обслуговування;Г. Асортиментом продукції, номенклатурою послуг, ха­рактером контингенту, виробничою ознакою;Д. Усі відповіді правильні. |
| 98 | За характером виробницва до заготівельних під­приємств належить такий тип закладу ресторанного гос­подарства: | А. Комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані кулінарні цехи;Б. Ресторан, вагон-ресторан;В. Закусочна, майдан харчування;Г. Кафе, кав'ярня, кафетерій;Д. Усі відповіді правильні. |
| 99 | Склад торговельних приміщень ресторану такий: | А. Торговельна зала, роздавальня, мийна столового по­суду;Б. Вестибюль, торговельна зала, бенкетна зала, аванзал, буфет, сервізна, мийна столового посуду;В. Вестибюль, аванзал, роздавальня, мийні столового та кухонного посуду, підсобні приміщення;Г. Аванзал, бенкетна та торговельна зали, приміщення хліборізки, сервізна, мийна столового та кухонного посуду, гарячий цех;Д. Усі відповіді правильні. |
| 100 | Самообслуговування або обслуговування офіціанта­ми застосовують у такому типі закладу ресторанного гос­подарства з широким асортиментом страв нескладного при­готування, кондитерських виробів і напоїв: | А. Ресторан; Б. Бар;В. Кафе; Г. Їдальня;Д. Усі відповіді правильні. |
| 101 | Строк перевірки якості для швидкопсувних товарів становить наступну кількість годин: | А. 24;Б. 48;В. 36;Г. 12;Д. Усі відповіді правильні. |
| 102 | Ресторан, що спеціалізується па певному асорти­менті кулінарної продукції, називають: | А. Повносервісиим; Б. Спеціалізованим;В. Закритим;Г. Відкритим;Д. Усі відповіді правильні. |
| 103 | Складські приміщення класифікують на: | А. Опалювані, неопалювані, охолоджені;Б. Зовнішні, внутрішні;В. Холодильні, морозильні;Г. Заготівельні підприємства і підприємства з повним виробничим циклом;Д. Усі відповіді правильні. |
| 104 | До спеціалізованих кафе за видом організації до­звілля належить: | А. Інтернет-кафе; Б. Кафе-морозиво;В. Дитяче кафе;Г. Кафе-чай;Д. Усі відповіді правильні. |
| 105 | Що не належить до предметів матеріально-техніч­ного оснащення закладів ресторанного господарства: | А. Устаткування, меблі;Б. Кухонний і столовий посуд, виробничий і торговель­ний інвентар;В. Спецодяг, столова білизна;Г. Продукти, сировина, напівфабрикати;Д.Усі відповіді правильні. |
| 106 | Післяпродажний гарантійний сервіс – це: | А. Угода між фірмою-постачальником і покупцем, що може охоплювати весь строк експлуатації товару;Б. Комплекс безоплатних послуг фірми-постачальника: періодичні профілактичні огляди устаткування, гарантійний ремонт;В. Монтаж устаткування представниками фірми-поста- чальника;Г. Гарантування фірмою-постачальником не лише робо­ти, а й ремонту устаткування, наявність запасних частин;Д. Усі відповіді правильні. |
| 107 | До меню обіду за типом шведського столу вклю­чають такий асортимент страв: | А. Одну-дві назви холодних закусок, дві-три назви супів, соуси, десерт, гарячі напої, соки;Б. Три-чотири назви холодних закусок, одну-дві назви супів, одну-дві назви других страв, соки;В. По одній-дві назви холодних закусок та супів, борош­няні кондитерські вироби, гарячі напої, соки, фірмові страви;Г. 12-16 назв холодних закусок, дві-три назви супів, 4- 6 назв других страв, соуси, десерт, борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки, фірмові страви;Д. Усі відповіді правильні. |
| 108 | Потребу в матеріально-технічних засобах на під­приємствах ресторанного господарства розраховують на основі норм: | А. Виходу, витрат сировини, готової продукції, напів­фабрикатів;Б. Оснащення, витрат та експлуатації;В. Споживання;Г. Збереження та експлуатації матеріально-технічних засобів.Д. Усі відповіді правильні. |
| 109 | Складське господарство закладів ресторанного гос­подарства призначене для: | А. Створення нормальних умов приймання, зберігання та видавання запасів сировини і предметів матеріально-технічного забезпечення;Б. Захисту товару від псування, пошкодження, втрати ма­си у процесі транспортування і зберігання;В. Раціональної організації виконання складських опе­рацій;Г. Оперативного планування виробництва у закладах рес­торанного господарства;Д. Усі відповіді правильні. |
| 110 | Бенкет організовують за такими стадіями: | А. Приймання замовлення, підготовка до бенкету, органі зація обслуговування;Б. Приймання замовлення, розміщення столів, посуду і страв;В. Підготовка до бенкету, розрахунок посуду, наборів, столової білизни, організація обслуговування;Г. Складання договору-замовлення, організація обслуго­вування;Д. Усі відповіді правильні. |
| 111 | Не має власного виробництва такий заклад ресто­ранного господарства: | А. Кафе-кондитерська; Б. Ресторан; В. Пивний бар; Г. Піцерія;Д. Усі відповіді правильні. |
| 112 | Які продукти зберігають у холодильних камерах: | А. Сипкі продукти;Б. Кисломолочні, гастрономічні продукти;В. Мінеральна вода і соки;Г. Винно-горілчані вироби;Д. Усі відповіді правильні. |
| 113 | Які складські приміщення слід оснащувати лише штучним освітленням: | А. Холодильні камери, комори овочів і напоїв;Б. Комори для сипких продуктів;В. Комори для столової білизни, сервізна;Г. Приміщення комірника;Д. Усі відповіді правильні. |
| 114 | Назвати документ, у якому зазначають права та обов’язки сторін із постачання продовольчих товарів: | А. Акт;Б. Договір;В. Декларація;Г.  Накладна;Д. Усі відповіді правильні. |
| 115 | Обслуговувати споживачів у закладі ресторанного господарства починають у такому приміщенні: | А. Вестибюлі; Б. Сервізній;В. Аванзалі;Г. Касовій залі;Д. Усі відповіді правильні. |
| 116 | Приміщення, що є сполучною ланкою між вироб­ництвом і залою – це: | А. Роздавальня;Б. Сервізна;В. Мийна столового посуду;Г. Касова зала;Д. Усі відповіді правильні. |
| 117 | Сервізна — це приміщення для зберігання: | А. Столового та кухонного посуду, столової білизни;Б. Столового посуду, столових наборів і столової білизни, що відпускаються офіціантам;В. Холодних напоїв і скляного посуду, що відпускаються офіціантам;Г. Хліба, столової білизни, посуду і на­борів, що відпускаються офіціантам;Д. Усі відповіді правильні. |
| 118 | Назвати способи доставки товарів до закладів ресторанного господарства силами і засобами постачальника: | А. Централізований;Б. Децентралізований;В. Експрес;Г. Кільцевий;Д. Усі відповіді правильні. |
| 119 | Закусочна тарілка відрізняється від десертної таким критерієм: | А. Діаметром;Б. Місткістю порцій;В. Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на бортику або дні тарілки;Г. Формою;Д. Усі відповіді правильні |
| 120 | Гарячі закуски з м’яса, птиці та грибів подають у такому посуді: | А. Кокільниці;Б. Кокотниці;В. Баранчику овальної форми;Г. Горнятку;Д. Усі відповіді правильні |
| 121 | Мийну столового посуду розміщують у ресторані по­ряд з такими приміщеннями: | А. Гарячим цехом;Б. Роздавальнею;В. Торговельною залою та сервізною;Г. Буфетом;Д. Усі відповіді правильні. |
| 122 | Для полірування посуду використовують таку столову білизну: | А. Скатертини;Б. Рушники;В. Паперові серветки;Г. Тканинні серветки;Д. Усі відповіді правильні. |
| 123 | Музика в ресторані має таке значення: | А. Сприяти кращому засвоєнню їжі, лікувати організм людини;Б. Створювати комфортну атмосферу для відвідувачів, що налаштовує їх до відпочинку;В. Сприяти вирішенню ділових питань, вгамовувати емоційне збудження;Г. Прискорювати проведення часу в ЗРГ;Д. Усі відповіді правильні. |