|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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, гарячі  напої;  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. |