ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
з курсу «Проектування підприємств галузі»

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1.	Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів називається…	А. їдальня Б. бар В. закусочна Г. буфет Д. жодної правильної відповіді
2.	Графічний конструкторський документ, що визначає конструкцію виробу, а також містить відомості, необхідні для розроблення, виготовлення, контролю, монтажу й експлуатації виробу, включаючи його ремонт називають	А. ескіз Б. технічний рисунок В. креслення Г. наочне зображення предмету Д. аксонометрія
3.	Розміри сторін 210х297 відповідають формату	А. А0 Б. А1 В. А2 Г. А3 Д. А4
4.	Масштабом зменшення серед зазначених буде…	А. 2:1 Б. 1:1 В. 1:2 Г. 100:1 Д. жодної правильної відповіді
5.	Розміри на будівельних кресленнях проставляють без одиниць вимірювання у…	А. см Б. м В. мм Г. дм Д. мкм
6.	Умовну нульову позначку на кресленнях позначають як…	А. 0 Б. 0,0 В. 0,00 Г. 0,000 Д. 0,0000
7.	Осі, що визначають розміщення капітальних стін або опор називають…	А. основними Б. прив’язочними В. координаційними Г. капітальними Д. жодної правильної відповіді
8.	Нижня частина стіни над фундаментом до рівня підлоги першого поверху називається…	А. карніз Б. пілястра В. відмостка Г. цоколь Д. жодної правильної відповіді

9.	Для житлових і громадських будівель січну площину планів розміщують …	А. в межах підлоги Б. в межах віконних і дверних прорізів В. в межах фундаментів Г. в межах покрівлі Д. жодної правильної відповіді
10.	Кількість місць на автостоянках готелю категорії *****, % від кількості номерів в готелі	А. 10 Б. 20 В. 25 Г. 35 Д. 50
11.	Холи (вітальні) у складі приміщень поповерхового обслуговування готелів категорії *** за максимальною площею не повинні перевищувати, $м^2$	А. 25 Б. 40 В. 60 Г. 80 Д. 100
12.	Мінімальна кількість місць у ресторанах, у % до місткості готелю категорії ****	А. 100 Б. 95 В. 90 Г. 75 Д. 60
13.	Мінімальна кількість місць у кафе, у % до місткості готелю категорії ***	А. 10 Б. 15 В. 25 Г. 35 Д. 50
14.	Мінімальна кількість місць у барах на житлових поверхах, у % до місткості готелю категорії *****	А. 5 Б. 10 В. 15 Г. 20 Д. 25
15.	Найменша освітленість житлових приміщень готелів при лампах розжарювання, лк	А. 50 Б. 75 В. 100 Г. 150 Д. 200
16.	Відсоток двомісних номерів І категорії до загальної кількості номерів готелю категорії ****	А. не менше 50 Б. не менше 60 В. не менше 70 Г. не менше 75 Д. не менше 85
17.	Відсоток двомісних номерів ІІ категорії до загальної кількості номерів готелю категорії **	А. не менше 15 Б. не менше 25 В. не менше 35 Г. не менше 50 Д. не менше 65
18.	Спортивна зала площею не менше $216м^2$ (12м х 18м) передбачається для готелю місткістю…	А. 50 місць Б. 100 місць В. 300 місць Г. 500 місць Д. 800 місць

19.	Тренажерна зала площею не менше 64м^2 передбачається для готелю місткістю…	А. 50 місць Б. 100 місць В. 300 місць Г. 500 місць Д. 800 місць
20.	Площа кабінету директора готелю на 500 місць не менше, м^2	А. 12 Б. 16 В. 20 Г. 24 Д. 30
21.	Площа класу підвищення кваліфікації готелю на 500 місць не менше, м^2	А. 18 Б. 36 В. 54 Г. 72 Д. 90
22.	Площа відділення чистої білизни готелю на 100 місць не менше, м^2	А. 8 Б. 16 В. 24 Г. 32 Д. 40
23.	Площа відділення брудної білизни готелю на 100 місць не менше, м^2	А. 8 Б. 16 В. 24 Г. 32 Д. 40
24.	Площа резервного складу білизни готелю на 100 місць не менше, м^2	А. 8 Б. 16 В. 24 Г. 32 Д. 40
25.	Оптимальна кількість місць в залі ресторану…	А. 25…50 Б. 50…200 В. 200…250 Г. 250…300 Д. жодної правильної відповіді
26.	Оптимальна кількість місць у винному барі…	А. 25…50 Б. 50…75 В. 75…100 Г. 100…150 Д. 150…200
27.	Оптимальна кількість місць у спеціалізованій закусочній…	А. 25…50 Б. 50…75 В. 75…100 Г. 100…150 Д. 150…200
28.	Згідно ДБН В.2.2-25:2009, артистична та приміщення для зберігання музичних інструментів передбачається біля залів ресторану на …	А. 75 місць Б. 100 місць В. 150 місць Г. 200 місць і більше Д. усі відповіді вірні

29.	Площу обідньої зали в ресторанах (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, $м^2$	А. 1,6 Б. 1,8 В. 2,0 Г. 2,2 Д. 2,5
30.	Ширина основних проходів у залі ресторану, м	А. не менше 1,0 Б. не менше 1,2 В. не менше 1,35 Г. не менше 1,5 Д. не менше 1,75
31.	Ширина основних проходів у залі їдальні, м	А. не менше 1,0 Б. не менше 1,2 В. не менше 1,35 Г. не менше 1,5 Д. не менше 1,75
32.	Ширина основних проходів у залі кафе, м	А. не менше 1,0 Б. не менше 1,2 В. не менше 1,35 Г. не менше 1,5 Д. не менше 1,75
33.	Ширина додаткових проходів для підходу до окремих місць в залі ресторану, м	А. не менше 0,2 Б. не менше 0,4 В. не менше 0,6 Г. не менше 0,8 Д. не менше 1,0
34.	Ширина додаткових проходів для підходу до окремих місць в залі кафе, м	А. не менше 0,2 Б. не менше 0,4 В. не менше 0,6 Г. не менше 0,8 Д. не менше 1,0
35.	Ширина коридорів у виробничій групі приміщень ресторану, що виготовляє від 3000 до 6000 страв за добу, м	А. не менше 1,0 Б. не менше 1,3 В. не менше 1,5 Г. не менше 1,8 Д. не менше 2,0
36.	Ширина коридорів у службово-побутовій групі приміщень ресторану, що має обільню залу більше 100 і до 200 місць, м	А. не менше 1,0 Б. не менше 1,3 В. не менше 1,5 Г. не менше 1,8 Д. не менше 2,0
37.	Площа приміщення цеху борошняних виробів для випічки 1000 виробів, $м^2$	А. 18 Б. 20 В. 22 Г. 26 Д. 30
38.	Ширина проходів між технологічними лініями обладнання ресторану (столами, мийками тощо) при розташування робочих місць в проході у два ряди при довжині лінії обладнання до 3 м, м	А. 1,0 Б. 1,2 В. 1,5 Г. 1,7 Д. 2,0

39.	Ширина проходів між технологічними лініями обладнання ресторану (столами, мийками тощо) при розташування робочих місць в проході у два ряди при довжині лінії обладнання більше 3 м, м	А. 1,0 Б. 1,2 В. 1,5 Г. 1,7 Д. 2,0
40.	Ширина проходів між стіною і технологічною лінією обладнання ресторану (з боку робочих місць), м	А. 1,0 Б. 1,2 В. 1,5 Г. 1,7 Д. 2,0
41.	Ширина проходів між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією ресторану, м	А. 1,0 Б. 1,2 В. 1,5 Г. 1,7 Д. 2,0
42.	Площу охолоджувальної камери підприємства харчування слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менше…	А. 2,0м х 2,0м Б. 2,2м х 2,2м В. 2,4м х 2,2м Г. 2,4м х 2,6м Д. 2,6м х 2,6м
43.	Мінімально необхідна площа зали ресторану на 100 місць без роздавальної, $м^2$	А. 100 Б. 141 В. 167 Г. 180 Д. 201
44.	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень передбачено буфет?	А. кафе загального типу Б. їдальня В. пивний бар Г. ресторан Д. кафе-кондитерська
45.	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень відсутній холодний цех?	А. ресторан Б. кафе-морозиво В. їдальня Г. закусочна Д. кафе-кондитерська
46.	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень відсутній гарячий цех?	А. ресторан Б. кафе-морозиво В. їдальня Г. закусочна Д. кафе-кондитерська
47.	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень відсутнє приміщення завідуючого виробництвом?	А. їдальня Б. молодіжне кафе В. закусочна Г. кафе загального типу Д. ресторан
48.	Мінімально необхідна площа безпосередньо виробничих приміщень ресторану на 50 місць, де виробництво страв здійснюється на сировині, $м^2$	А. 95 Б. 125 В. 140 Г. 165 Д. 189

49	При плануванні кухні ресторану соусне відділення розташовують в …	А. холодному цеху Б. гарячому цеху В. овочевому цеху Г. м'ясо-рибному цеху Д. кондитерському цеху
50.	Житлова площа однокімнатного (без площі санвузла, коридора та балкона) одномісного номера готелю категорії ***** в $м^2$	А. 10 Б. 12 В. 14 Г. 16 Д. 18
51.	Житлова площа однокімнатного (без площі санвузла, коридора та балкона) двомісного номера готелю категорії *** в $м^2$	А. 12 Б. 13 В. 14 Г. 15 Д. 16
52.	Житлова площа однокімнатного (без площі санвузла, коридора та балкона) двомісного номера готелю категорії **** в $м^2$	А. 13 Б. 14 В. 15 Г. 16 Д. 17
53.	Житлова площа однокімнатного (без площі санвузла, коридора та балкона) тримісного номера готелю категорії * в $м^2$	А. 10 Б. 12 В. 14 Г. 16 Д. 18
54.	Житлова площа однокімнатного (без площі санвузла, коридора та балкона) чотиримісного номера готелю категорії ** в $м^2$	А. 10 Б. 12 В. 14 Г. 16 Д. 18
55.	Буквальний переклад стилю як дивний, химерний характеризує ….	А. рококо Б. бароко В. ампір Г. неокласицизм Д. мінімалізм
56.	Стиль мінімалізм сформувався в…	А. кінці XVIII – початку XIX ст Б. 60-ті роки XX ст В. в першій половині XVIII ст Г. в середині XII ст Д. в другій половині XV ст
57.	Стиль ф'южн характеризується	А. як сільський стиль Б. атмосферою єднання з природою В. змішуванням різних стилей Г. м'яким та розсіяним світлом Д. жодної вірної відповіді
58.	Для стимулювання апетиту у відвідувачів ресторани використовують	А. жовтий колір Б. червоний колір В. синій колір Г. пурпуровий колір Д. зелений колір

59.	Оптимізм і молодість демонструє	А. жовтий колір Б. синій колір В. пурпуровий колір Г. червоний колір Д. зелений колір
60.	Почуття безпеки і довіри до бренду викликає	А. пурпуровий колір Б. червоний колір В. зелений колір Г. жовтий колір Д. синій колір
61.	Із здоров'ям та добрим самопочуттям асоціюється…	А. синій колір Б. червоний колір В. зелений колір Г. пурпуровий колір Д. жовтий колір
62.	Для репрезентації креативного, винахідливого бренду використовують…	А. зелений колір Б. жовтий колір В. пурпуровий колір Г. червоний колір Д. синій колір
63.	Відповідно до вимог визначення відповідності готелів критеріям оцінки певній категорії для біологічного відновлення організму має бути передбачено салон краси, кількість різних косметичних процедур у якому не менше…	А. 4 Б. 5 В. 6 Г. 7 Д. 8
64.	Відповідно до вимог визначення відповідності готелів критеріям оцінки певній категорії для біологічного відновлення організму має бути передбачено приміщення для водних процедур, кількість яких не менше…	А. 3 Б. 4 В. 5 Г. 6 Д. нормативами не встановлено
65.	У номерах з кількістю кімнат 3 і більше гардеробні…	А. не передбачені Б. передбачені площею не менше 2 $м^2$ В. передбачені площею не менше 4 $м^2$ Г. передбачені площею не менше 6 $м^2$ Д. передбачені площею не менше 8 $м^2$
66.	За характером виробництва меблі підрозділяють на	А. столярні, гнуті, плетені, пресовані Б. експериментальні, серійні, масові В. з дерева, полімерних матеріалів, з металу, комбіновані Г. вбудовані, пересувні, трансформовані, корпусні, розбірні Д. секційні, комбіновані, універсально-збірні, брускові
67.	Усі номери готелю повинні мати вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу із мінімального розрахунку одна шафа (0,60х0,55 м) на	А. одну житлову кімнату Б. один передпокій В. одного проживаючого Г. одну родину Д. жодної вірної відповіді

68.	Площа солярію планується із розрахунку	А. 7 $м^2$ на 1 процедурне місце Б. 6 $м^2$ на 1 процедурне місце В. 5 $м^2$ на 1 процедурне місце Г. 4 $м^2$ на 1 процедурне місце Д. 3 $м^2$ на 1 процедурне місце
69.	Вимогою для ефективного впровадження тренажерів є…	А. наявність програми занять Б. технологічність і ремонтопридатність В. невеликі габарити і маса Г. можливість дозування навантаження Д. усі відповіді вірні
70.	На початковому рівні тренування на кардіотренажері пульс під час тренування повинен становити…	А. 60…65% від значення розрахунку 220 мінус вік Б. 65…70% від значення розрахунку 220 мінус вік В. 70…75% від значення розрахунку 220 мінус вік Г. усі відповіді вірні Д. жодної правильної відповіді
71.	Ширина односпального ліжка для готельного номера в закладі 2* не повинна бути менше	А. 0,6 м Б. 0,7 м В. 0,8 м Г. 0,9 м Д. 1 м
72.	Кількість двомісних столів для ресторану класу люкс, % від загальної кількості столів	А. 75 Б. 60 В. 50 Г. 40 Д. 30
73.	Кількість шестимісних столів для ресторану класу вищий, % від загальної кількості столів	А. 20 Б. 30 В. 40 Г. 50 Д. 60
74.	Кількість чотиримісних столів для ресторану класу перший, % від загальної кількості столів	А. 10 Б. 25 В. 35 Г. 45 Д. 55
75.	Кількість чотиримісних столів для кафе із обслуговуванням офіціантами, % від загальної кількості столів	А. 20 Б. 40 В. 50 Г. 60 Д. 80
76.	Кількість шестимісних столів для бару класу перший, % від загальної кількості столів	А. 5 Б. 15 В. 25 Г. 35 Д. 45

77.	Кількість крісел, що за нормами мають бути в ресторані класу люкс на 100 місць, шт	А. 50 Б. 80 В. 100 Г. 110 Д. жодної правильної відповіді
78.	Кількість крісел для відпочинку, що за нормами мають бути в ресторані вищого класу на 100 місць, шт	А. 4 Б. 8 В. 16 Г. 20 Д. 24
79.	Кількість журнальних столиків, що за нормами мають бути в ресторані вищого класу на 100 місць, шт	А. 1 Б. 2 В. 3 Г. 4 Д. жодної правильної відповіді
80.	Кількість ресторанних стільців, що за нормами мають бути в ресторані першого класу на 100 місць, шт	А. 100 Б. 105 В. 110 Г. 120 Д. 125
81.	Кількість підсобних столів для офіціантів, що за нормами мають бути в ресторані вищого класу на 100 місць, шт	А. 1 Б. 3 В. 5 Г. 7 Д. 9
82.	Кількість підсобних столів для офіціантів, що за нормами мають бути в ресторані першого класу на 100 місць, шт	А. 1 Б. 3 В. 5 Г. 7 Д. 9
83.	Кількість сервантів для офіціантів, що за нормами мають бути в ресторані класу люкс на 100 місць, шт	А. 4 Б. 5 В. 6 Г. 7 Д. 8
84.	Кількість сервантів для офіціантів, що за нормами мають бути в ресторані першого класу на 100 місць, шт	А. 4 Б. 5 В. 6 Г. 7 Д. 8
85.	Кількість барних стільців, що за нормами мають бути в коктейль-барі першого класу на 25 місць, шт	А. 6 Б. 9 В. 12 Г. 14 Д. 17
86.	Кількість столів двомісних, що за нормами мають бути в коктейль-барі класу люкс або вищий на 25 місць, шт	А. 3 Б. 5 В. 7 Г. 9 Д. 11

87.	Кількість столів чотиримісних, що за нормами мають бути в коктейль-барі класу люкс або вищий на 50 місць, шт	А. 2 Б. 3 В. 4 Г. 5 Д. 6
88.	Кількість крісел ресторанних, що за нормами мають бути в коктейль-барі класу люкс або вищий на 50 місць, шт	А. 32 Б. 38 В. 42 Г. 46 Д. 50
89.	Довжина барної стійки, що за нормами має бути в коктейль-барі класу люкс або вищий на 25 місць, пог.м.	А. 5 Б. 6 В. 7 Г. 8 Д. 9
90.	В зведеному кошторисі будівництва витрати на підготовку території до будівництва складають, % від вартості будівництва	А. 1..2 Б. 3…5 В. 6…7 Г. 8…9 Д. 10
91.	В зведеному кошторисі будівництва витрати на основні об'єкти будівництва складають, % від вартості будівництва	А. 50…55 Б. 56…60 В. 61…67 Г. 68…72 Д. 73…75
92.	В зведеному кошторисі будівництва витрати на устаткування, меблі і інвентар складають, % від вартості будівництва	А. 15…19 Б. 20…22 В. 23…26 Г. 27…30 Д. 31…35
93	Мінімальна кількість місць на автостоянці при готелі *****, % від кількості номерів у готелі	А. 20 Б. 25 В. 50 Г. 75 Д. 100
94	Мінімальна кількість місць на автостоянці при мотелі *, % від кількості номерів у готелі	А. 20 Б. 40 В. 60 Г. 80 Д. 100
95	Для ресторану класу люкс рекомендований асортимент мінімуму найменувань фірмових страв складає…	А. 1 Б. 2 В. 3 Г. 4 Д. 5
96	Для ресторану першого класу рекомендований асортимент мінімуму найменувань солодких страв складає…	А. 2 Б. 4 В. 6 Г. 8 Д. 10

97	Для ресторану вищого класу рекомендований асортимент мінімуму найменувань других страв складає…	А. 24 Б. 20 В. 16 Г. 12 Д. 8
98	Корисна площа цеху кухні ресторану розраховується як…	А. площа, вільна від технологічного обладнання Б. сума площ технологічного обладнання і площ для його обслуговування В. сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні на підлозі устаткування Г. сума площ окремих технологічних ділянок цеху Д. загальна площа цеху мінус площа, що займає технологічне обладнання
99	При проектуванні закладу індустрії гостинності господарські та виробничі маршрути з маршрутами проживаючих та відвідувачів…	А. можуть суміщатись у приміщеннях громадського призначення Б. можуть перетинатись у приміщеннях громадського призначення В. не повинні перетинатись і суміщатись Г. як правило суміщають в усіх групах приміщень Д. як правило суміщають лише в приміщеннях громадського призначення
100	За нормами, кількість місць у бенкетних залах до загальної місткості ресторану складає до…	А. 10% Б. 20% В. 30% Г. 40% Д. 50%