**ПЕРЕЛІК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ ДЛЯ ВСТУПУ НА НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ**

**6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

1. Культура поведінки і спілкування з відвідувачами це:

а) привітність, доброзичливість, ненав’язливість в спілкуванні

б) нав’язливе спілкування з відвідувачами

в) через мірна спростованість з відвідувачами

г) фамільярність, розв’язність та грубість

2. Стоячи з правого боку від гостя, офіціант виконує такі дії:

а) розкладає прилади, які повинні лежати з лівого боку

б) пропонує гостям викладену на блюдо їжу

в) подає чи наливає гарячі напої (каву, чай, шоколад і т. д.)

г) пропонує гостям тацю для збирання непотрібного посуду

3. Холодні закуски подають у такій послідовності:

а) салати, рибні блюда, м’ясні блюда, сир

б) м’ясні блюда, рибні блюда, салати, сир

в) м’ясні блюда, салати, сир, рибні блюда

г) рибні блюда, м’ясні блюда, салати, сир

4. До узагальнюючого показника якості обслуговування входять такі групові показники:

а) комплексність обслуговування, якість продукції, якість праці обслуговуючого персоналу, експлуатаційна якість приміщень для споживачів

б) внутрішня якість, яка проявляється в якості організації виробництва, технологічного обслуговування обладнання, роботи роздавальні, буфету

в) якість відображення у дизайні приміщень, меблів, якості посуду, скла, білизни, оздоблення страв

г) час обслуговування, включає час очікування, оперативність та швидкість обслуговування

5. Який з критеріїв НЕ належить до оцінки якості послуг:

а) доступність

б) ввічливість

в) компетентність

г) ефективність

6. Якщо офіціант випадково облив гостя, потрібно:

а) вивести гостя з ресторану

б) провести термінове чищення костюма та вибачитись

в) викликати охорону

г) запропонувати безкоштовну страву

7. Під час обіду споживач випустив виделку. Офіціант в цьому випадку:

а) принесе чисту, підніме виделку

б) зробить зауваження та принесе чисту виделку

в) забере забруднену виделку, а потім принесе чисту

г) зробить вигляд, що не помітив

8. До обов’язків метрдотеля входить:

а) обслуговування клієнтів

б) керування роботою офіціантів

в) прибирання залу

г) приготування блюд

9. До матеріальної якості обслуговування не відноситься:

а) дизайн приміщень

б) якість посуду

в) комфорт

г) оздоблення страв

10. Загальним правилом рішення будь-якої конфліктної ситуації є:

а) її локалізація

б) допускання наростання конфлікту

в) ігнорування конфліктної ситуації

г) використання аргументів на доказ своєї правоти

11. Висока якість страв і швидкість їх приготування досягаються за рахунок:

а) глибокої спеціалізації виконання виробничих процесів

б) точності складання меню

в) оптимального обладнання робочих місць

г) технологічного розподілу праці

12. Доброзичливе відношення до клієнта повинне виявлятися з того моменту, коли:

а) клієнт сів за столик

б) клієнт попросив рахунок

в) він переступив поріг ресторану

г) клієнт робить замовлення

13. Якими здібностями офіціант має володіти:

а) комунікативними

б) спортивними

в) музичними

г) літературними

14. Першочерговими обов’язками персоналу до відкриття залу є:

а) сервіровка столів, прибирання приміщення, музичне обслуговування

б) прибирання приміщення, отримання бланків рахунків, зовнішній вигляд наявність приладів для роботи офіціанта

в) отримання бланків рахунків, готовність офіціанта до роботи

г) прибирання приміщення, готовність офіціанта до роботи

15. Якщо клієнт незадоволений затримкою обіду необхідно:

а) вивести клієнта з закладу

б) принести іншу страву

в) вибачитись та запропонувати закуску або іншу страву за рахунок закладу

г) вибачитись та попросити зачекати

16. Чи повинен чоловік знімати рукавички при рукостисканні?

а) повинен зняти одну

б) повинен зняти обидві

в) не повинен

г) немає вірного варіанту

17. Хто першим повинен протягувати руку при знайомстві?

а) той, кому представили

б) той, кого представили

в) той, хто представив

г) усі відповіді вірні

18. Якого виду етикету не існує?

а) військовий етикет

б) придворний етикет

в) всі існують

г) громадський етикет

19. Встановлений порядок, сукупність правил, що регламентують зовнішні прояви людських відношень – це:

а) культура

б) лі-етикет

в) етикет

г) усі відповіді вірні

20. Етикет який являє собою правила, згідно з якими ми будуємо свої щоденні стосунки з іншими людьми – це:

а) світський етикет

б) діловий етикет

в) придворний етикет

г) дипломатичний етикет

21. Строго регламентований порядок і форми обходження, установлені при дворах монархів – це:

а) придворний етикет

б) дипломатичний етикет

в) військовий етикет

г) світський етикет

22. Сукупність правил, традицій і умовностей, дотримуваних громадянами при спілкуванні один з одним – це:

а) військовий етикет

б) світський етикет

в) загально громадський етикет

г) немає вірної відповіді

23. Придбана, засвоєна поведінка – це:

а) лі-етикет

б) етикет

в) культура

г) немає вірної відповіді

24. Якому виду етикету характерне це визначення? «Їсти за робочим столом. Етична розумна людина ніколи не дозволить собі жувати бутерброд біля комп'ютера»

а) столовий етикет

б) діловий етикет

в) офісний етикет

г) дипломатичний етикет

25. Хто перший сідає за стіл ?

а) чоловік проводить жінку і саджає зліва від себе

б) господиня чи господар

в) хто прийшов останній

г) чоловік проводить жінку і саджає справа від себе

26. Якщо до вас прийшов клієнт в офіс ви спершу:

а) запросите сісти

б) запропонуєте чай,каву

в) привітаєтеся

г) усі відповіді вірні

27. Якщо тарілка з їжею знаходиться далеко, то необхідно:

а) попросити подати її офіціанта

б) дотягнутися через весь стіл

в) взагалі не їсти

г) немає вірної відповіді

28.Який вид професійного етикету вірний?

а) медичний

б) сервісний

в) військовий

г) всі вірні

29. Як правильно їсти хліб в ресторані?

а) їсти всю скибку відразу

б) вмочувати в соуси всю скибку

в) хліб в ресторанах не подають

г) відламувати маленькі шматочки

30. При якій кількості людей можете розмовляти голосно на весь стіл?

а) менше 25 людей

б) менше 30 людей

в) менше 40 людей

г) менше 5 людей

31. Яким зазвичай є офісний дрес-код?

а) кожен одягається як хоче

б) спортивний стиль

в) класичний одяг

г) вірної відповіді немає

32. Під час знайомства в бізнес-колах:

а) люди обмінюються домашніми адресами

б) візитними картками

в) номером офісу де вони працюють

г) усі відповіді вірні

33. Які предмети є недоречними в якості прикраси в офісі?

а) дипломи, грамоти, ліцензії

б) квіти

в) інформаційні матеріали

г) фотографії членів сім’ї

34. Вкажіть що не є допустимим за столом:

а) виставляти лікті на столі

б) виделка та ніж тримаються тільки в руках

в) першим за стіл сідає той кого ви запросили

г) усі відповіді вірні

35. Виберіть найбільш повний список видів діалогічного спілкування:

а) переговори, доповідь

б) переговори, торгова мова, доповідь на засіданні

в) дискусія, інформаційна мова

г) ділова бесіда, переговори, дискусія, інтерв’ю

36. Будучи керівником компанії, кого необхідно привітати першим?

а) рядового співробітника

б) вашого секретаря

в) будь-кого

г) вашого заступника

37. Що з переліченого не відноситься до етапів ділового спілкування:

а) прийняття рішення

б) активне обговорення питання

в) встановлення контакту

г) етап орієнтації

38. Рівноправне суб’єктне спілкування, що має за мету взаємне пізнання, самопізнання і саморозвиток партнерів по спілкуванню називається:

а) монологічне

б) маніпулятивне

в) діалогічне

г) імперативне

39. Вкажіть вербальний засіб привітання:

а) помах руки

б) уклін

в) присідання

г) кивок головою

40. Як правильно сидіти за столом?

а) прямо

б) рівно

в) прямо і в той же час вільно

г) перевальцем

41. Яка відстань до столу повинна бути під час вживання їжі?

а) повинна перевищувати ширину долоні

б) не повинна перевищувати ширину долоні

в) повинна бути менше ніж долоня

г) не повинно бути відстані

42. Яка за розміром повинна бути ложка для супу?

а) найменша

б) середня

в) найбільша

г) всі відповіді вірні

43. В якій руці потрібно тримати ніж?

а) в правій

б) в лівій

в) в двох руках

г) ніж не тримають в руках

44. Чому келих з білим або рожевим вином потрібно тримати за ніжку?

а) щоб не забруднити келих

б) так зручніше

в) так вино може зіпсуватися

г) щоб воно не нагрілося від тепла руки

45. Куди кладеться полотняна серветка під час вживання їжі?

а) на ліву руку

б) на коліна

в) на плече

г) на праву руку

46. Як потрібно їсти хліб?

а) виделкою

б) ножем

в) руками

г) ложкою

47. Куди потрібно покласти серветку після закінчення трапези?

а) повішати на спинку стільця

б) покласти на сидіння стільця

в) покласти ліворуч від своєї тарілки

г) покласти праворуч від своєї тарілки

48. Для яких страв використовують десертні тарілки?

а) для солодких страв

б) для супів

в) для риби

г) для салату

49. Які прилади відносяться до основних столових приладів?

а) чашки, тарілки і ложки

б) вилки, тарілки, чашки

в) ножі, вилки і ложки

г) ножі, ложки, стакани

50. Що відноситься до столової білизни?

а) скатертини й серветки

б) серветки й рушники

в) скатерті й ганчірки

г) ганчірки й рушники

51. Якою виделкою споживають рибні блюда?

а) з двома зубцями

б) з трьома зубцями

в) з п’ятьма зубцями

г) з одним зубцем

52. Що подається як перша страва?

а) салат

б) суп

в) рибні страви

г) макарони

53. Напої п’ють, як правило?

а) з порцелянового посуду

б) зі скляного посуду

в) з гранітового посуду

г) з дерев’яного посуду

54. Яка ложка зі столових приборів є найменшою?

а) столова

б) десертна

в) рибна

г) чайна та десертна

55. Хто першим входить в ресторан?

а) чоловік

б) жінка

в) той хто платить

г) разом входять чоловік і жінка

56. Як потрібно класти прилади на тарілку, якщо ви закінчили трапезу?

а) навхрест

б) паралельно

в) перпендикулярно

г) потрібно класти прилади на стіл

57. Гостинність як науковий термін – це:

а) система заходів та порядок їх здійснення з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарчих і культурних запитів гостей туристських підприємств, їх запобігливого обслуговування наданням низки послуг

б) результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також особиста діяльність виконавця, спрямована на задоволення потреб споживача

в) сукупність економічних відносин, які утворюються у процесі виробництва, реалізації і організації споживання цих послуг

г) результат діяльності готельного підприємства, спрямованої на задоволення відповідних потреб туриста

58. Ринок готельних послуг – це:

а) система заходів та порядок їх здійснення з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарчих і культурних запитів гостей туристських підприємств, їх запобігливого обслуговування наданням низки послуг

б) результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також особиста діяльність виконавця, спрямована на задоволення потреб споживача

в) сукупність економічних відносин, які утворюються у процесі виробництва, реалізації і організації споживання цих послуг

г) результат діяльності готельного підприємства, спрямованої на задоволення відповідних потреб туриста

59. Термін «гостинність» був уведений:

а) інспекторами Міжнародної готельної асоціації у 1972 р.

б) експертами ХОТРЕК у 1982 р.

в) інспекторами Всесвітньої туристичної організації у 1985 р.

г) фахівцями Міжнародної асоціації готелів і ресторанів у 1990 р.

60. Індустрія гостинності є збірним поняттям, що охоплює:

а) всю сферу послуг, включаючи готельну та ресторанну справу, туристський і транспортний бізнес, рекреаційну індустрію, конґресний бізнес і комерційне шоу, ігровий бізнес

б) діяльність готельних та ресторанних підприємств

в) сферу послуг, що надає населенню різноманітні послуги з розміщення, харчування, дозвілля

г) харчування, відпочинок, нічліг

61. Хто сприяв розвиткові готельної справи в Європі у VIII-IX ст.?

а) Карл Великий

в) Петро І

б) Генріх ІХ

г) Папа Клемент VIII

62. У руських містах в період Середньовіччя були поширені:

а) поштові станції

в) корчми

б) каретні двори

г) гостинні двори

63. Готельний ланцюг передбачає:

а) об’єднання або будівництво готелів під спільною назвою

б) об’єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під єдиним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою

в) управління готельним бізнесом на умовах франчайзингу з метою просування готельного продукту під спільною торговою маркою

г) об’єднання готелів та ресторанів

64. Згідно з класифікацією ВТО, всі засоби розміщення ділять на:

а) групові та індивідуальні

б) колективні та приватні

в) індивідуальні та колективні

г) спеціалізовані та індивідуальні

65. Ротель – це засіб розміщення, призначений для тих, хто подорожує:

а) автомобілем

б) плавзасобом

в) автомобілем із трейлером

г) мотоциклом чи велосипедом

66. Сезонні або цілорічні заклади, розташовані на березі в початкових чи кінцевих зонах маршруту через 150-200 км, що складаються з житлових корпусів готельного типу із системою культурно-побутового обслуговування, стаціонарних споруд і пристроїв технічного обслуговування плавзасобів, це:

а) ротелі

б) флотелі

в) ботелі

г) ботокемпінги

67. Готелі для відпочинку мають власні характерні особливості і поділяються на:

а) курортні, стаціонарні, туристсько-екскурсійні

б) туристичні готелі, туристичні бази, туристичні станції, туристичні притулки, туристичні хатинки

в) курортні, лікувально-оздоровчі, купально-пляжні

г) профілактичні, сімейного типу, курортні, екскурсійні

68. Особливістю індійської класифікації готелів є те, що категорії готелям присвоюють на основі:

а) бальної оцінки готелів

в) кількісної оцінки

б) якісної оцінки готелів

г) експертної оцінки готелів

69. На фасадах англійських готелів зображають не зірки, а:

а) напівсонця

б) корони

в) піраміди

г) сніжинки

70. В Іспанії існують державні підприємства прийому туристів, до яких відносять старі фортеці, замки, палаци, обладнані як готелі «люкс». Вони називаються:

а) парадори

в) мансіонес

б) стабулярії

г) гостьові будинки

71. Для функціональної організації готелю істотне значення має кількість входів у будівлю. Готелі великої місткості і високого рівня комфорту мають…

а) 2 входи (основний і службовий)

б) 5 входів

в) не менше 3-4 входів

г) один вхід

72. Ширина коридорів формує перше враження клієнта про готель, а тому:

а) розраховується так, щоб у ньому могли легко розминутися дві людини із валізами в руках

б) розраховується так, щоб у ньому могли розминутися дві покоївки з візками;

в) ширина одностороннього коридору повинна становити не менше 1,3-1,4 м, а двостороннього – 1,6-2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера)

г) ширина одностороннього коридору повинна становити 1,5-2,0 м, а двостороннього – 2,0-2,5 м (якщо двері відчиняються всередину номера)

73. «Студія» (Studio) – це:

а) однокімнатний номер із площею не менше 25 м2, розрахований на проживання однієї-двох осіб, із плануванням, яке дозволяє використовувати частину приміщення як вітальню/їдальню/кабінет та ін.

б) номер у засобі розміщення із площею не менше 35 м2, який складається з двох житлових кімнат (вітальні і спальні)

в) номер у засобі розміщення з площею не менше 75 м2, який складається із трьох чи більше житлових кімнат (вітальні/їдальні, кабінету і спальні), з нестандартним широким двоспальним ліжком (200×200 см) і додатковим гостьовим туалетом

г) одномісний номер розміщений на двох поверхах

74. Екологічний комфорт в інтер’єрах готелів створюється завдяки:

а) оптимальному набору меблів і устаткування

б) системам інженерного забезпечення готелів (вентиляції, кондиціонування повітря, централізованим системам видалення пилу та ін.)

в) засобам і прийомам, за допомогою яких досягається об’єднання всіх елементів інтер’єру в єдине для сприйняття ціле

г) меблі з натуральних речовин

75. Найскладнішим вважається вмеблювання:

а) двокімнатного номера

б) однокімнатного номера

в) апартаментів

г) багатокімнатних номерів

76. Етностиль – це:

а) сукупність кольорів, предметів декору, меблів і матеріалів, характерних для оздоблення будинку тієї чи іншої країни чи регіону

б) художньо-просторова організація процесу життєдіяльності людини за допомогою різних засобів

в) організація внутрішнього простору будівлі, яка є зорово обмеженим, штучно створеним середовищем, що забезпечує нормальні умови життєдіяльності людини

г) організація номера відповідно до вподобань клієнта

77. Місцеве освітлення готельного номера – це:

а) обов’язкове для всіх приміщень (рівномірне)

б) додаткове освітлення якоїсь однієї зони інтер’єру (спальних місць у номерах тощо)

в) додаткове освітлення у приміщеннях із відносно великими площами, спрямоване до робочих місць

г) природне освітлення, що надходить через вікна

78. Локалізоване освітлення використовується для:

а) всіх приміщень, воно є обов’язковим і рівномірним

б) освітлення якоїсь однієї зони інтер’єру (спальних місць у номерах, столиків у ресторанах тощо)

в) освітлення приміщень із відносно великими площами, спрямоване до робочих місць

г) освітлення спальних місць, що надходить через вікна

79. Температура в номері повинна становити:

а) 18-20 ºС

б) 22-24 ºС

в) 20-24 ºС

г) не менше 22 ºС

80. Служба. що відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці:

а) служба управління номерним фондом

б) адміністративно-управлінська служба

в) комерційна служба

г) інженерні (технічні) служби

81. Роком народження професій гостинності у США вважається:

а) 1956 р.

б) 1945 р.

в) 1986 р.

г) 2000 р.

82. У «Правилах користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» готелями та аналогічними засобами розміщення вважають:

а) майнові комплекси, що складаються із 7 і більше номерів, підлягають єдиному керівництву та згруповані за категоріями відповідно до переліку надаваних послуг та наявного обладнання

б) підприємство будь-якої організаційно-правової форми та форми власності, що надає готельні послуги

в) будь-який об’єкт, який регулярно чи епізодично надає туристам місця для ночівлі

г) хостели

83. Міжнародна спілка власників готелів була зорганізована у:

а) 1900 р.

б) 1906 р.

в) 1890 р.

г) 1910 р.

84. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:

а) Cesar Ritz

в) Holiday Hospitality

б) Marriott Hotels

г) Accor

85. Приміщення, що складається з одного або кількох місць, обладнане згідно з вимогами, що ставляться до готелю даної категорії, це:

а) засіб розміщення

б) номер

в) кімната

г) туристський притулок

86. Готелі, призначені для власників літаків, це:

а) ротелі

б) флотелі

в) флайтелі

г) флотокемпінги

87. Ресторанне господарство – це:

а) організаційно- структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів

б) заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб’єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку

в) вид економічної діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього

г) підприємства, що здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію для подальшої їх реалізації з метою отримання прибутку

88. Закладом ресторанного господарства є:

а) організаційно- структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє , продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів

б) самостійний суб’єкт господарювання, що має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку

в) підприємство, що здійснює обробку сировини, випускає напівфабрикати і готову продукцію для подальшої їх реалізації з метою отримання прибутку

г) вид економічної діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього

89. На люкс, вищий та перший ресторани та бари поділяють залежно від:

а) характеру виробництва

б) асортименту продукції

в) сукупності окремих ознак як то рівня і якості обслуговування, об’єму запропонованих послуг

г) контингенту обслуговування

90. Призначенням статуту товариства готельно-ресторанного бізнесу є:

а) визначення порядку внутрішньої організації і функціонування товариства як юридичної особи

б) визначення відносин між засновниками товариства

в) формування статутного капіталу для забезпечення діяльності товариства

г) визначення порядку розподілу прибутку

91. На який термін реалізації при масовому виробництві готуються гарячі страви:

а) 10-12 годин

б) 2-3 години

в) 12-14 години

г) на одну годину

92. На який термін реалізації при масовому виробництві готуються холодні страви:

а) на дві години

б) на одну годину

в) на п’ять годин

г) на 24 години

93. До матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства належить:

а) приміщення, в яких здійснюється процес обслуговування

б) устаткування

в) засоби та предмети праці

г) устаткування, засоби та предмети праці, приміщення, в яких здійснюється процес обслуговування

94. До вестибюльної групи приміщень закладу ресторанного господарства відносяться:

а) вестибюль, гардероб, туалетна кімната, кімната для паління, аванзал

б) вестибюль, аванзал, касовий зал, приміщення для зберігання інструментів

в) гардероб, туалетна кімната, сервізна, білизняна

г) правильна відповідь відсутня

95. Температурний режим у ресторанах повинен відповідати:

а) 21-22 оС

б) 19-20 оС

в) 16-18 оС

г) 23-24 оС

96. Вкажіть кількість ван для миття посуду та столових приборів згідно нормативних вимог:

а) три

б) п’ять

в) чотири

г) дві

97. Легкість, прозорість, підвищені термічні властивості, черепка білого кольору, при постукуванні видає чіткий подовжений мелодійний звук – характеризують:

а) фаянсовий посуд

б) керамічний посуд

в) скляний посуд

г) порцеляновий посуд

98. Яке має бути раціонально-оптимальне співвідношення між висотою вази і висотою букета на бенкетному столі:

а) 3 : 5

б) 2 : 5

в) 3 : 6

г) 5 : 10

99. Якщо в процесі обслуговування посуд стає непридатним для користування і підлягає списанню, то на чий рахунок відносять його вартість:

а) шеф-кухаря

б) офіціантів

в) підприємства

г) посудомийки

100. Яка має бути відстань від краю стільниці стола до краю тарілки:

а) 5 см

б) 2 см

в) 3 см

г) 1 см

101. Яке приблизне співвідношення між основними продуктами, включеними у бенкетне меню:

а) м'ясо -60%, птиця – 25%, риба – 15%

б) м'ясо -50%, птиця – 35%, риба – 15%

в) м'ясо - 40%, птиця – 15%, риба – 45%

г) м'ясо -55%, птиця – 15%, риба – 30%

102. Кейтерингове обслуговування передбачає:

а) розміщення заздалегідь холодних закусок, солодких страв, кондитерських виробів, посуду на вітринах для подальшого самообслуговування споживачів

б) розміщення заздалегідь на столах порційних страв з вказаними цінами

в) доставку готової продукції до місця споживання в лотках, контейнерах та інших ємностях

г) все вище перераховане

103. Температура холодних супів повинна бути:

а) 5-8 оС

б) 10-12 оС

в) 15-16 оС

г) 16-18 оС

104. Температура гарячих супів повинна бути:

а) не більше 50 оС

б) не менше 55 оС

в) не менше 75 оС

г) не більше 65 оС

105.Послідовність подання холодних страв та закусок:

а) рибні страви, рибні страви власного приготування; натуральні овочі, м’ясні страви, м’ясні страви власного виробництва, овочеві, яєчні і молочні

б) натуральні овочі, м’ясні страви, м’ясні страви власного виробництва, рибні страви, рибні страви власного приготування; яєчні і молочні

в) м’ясні страви власного виробництва, рибні страви власного приготування; натуральні овочі, яєчні і молочні

г) яєчні; натуральні овочі, м’ясні страви, рибні страви, молочні

106. Послідовність подання других страв:

а) рибні, м’ясні, птиця і дичина, борошняні, овочеві, сирні, яєчні, круп’яні

б) рибні, м’ясні, птиця і дичина, овочеві, круп’яні, яєчні, сирні, борошняні

в) птиця і дичина, м’ясні, рибні, овочеві, борошняні, круп’яні, яєчні, сирні

г) овочеві, рибні, птиця і дичина, м’ясні, круп’яні, борошняні, яєчні, сирні

107. Температура гарячих десертів повинна бути:

а) 50 оС

б) 55 оС

в) 75 оС

г) 65 оС

108. Спеціаліст, який відповідає за подаванням напоїв у ресторані, дає поради щодо їх вибору та подає або слідкує за їх поданням гостям називається:

а) фумільє

б) сомельє

в) бармен

г) метрдотель

109. Дижестиви – це:

а) напої, що подають після їжі для кращого її перетравлення

б) напої, що подають під час трапези для підсилення смакових якостей їжі

в) напої, що подають перед початком споживання їжі для збудження апетиту

г) цукровмістні безалкогольні напої з кольоровим забарвленням або без нього

110. «Щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких слід подавати легкі вина» – це принцип:

а) «Забороняючий»

б) «Поєднання за м’якістю і жорсткістю»

в) «Кольоровий»

г) «Силовий»

111. Класичною вважається кількість видів сиру на сирній тарілці:

а) три види

б) п’ять видів

в) вісім видів

г) два види

112. Аперитиви – це:

а) напої, що подають після їжі для кращого її перетравлення

б) напої, що подають під час трапези для підсилення смакових якостей їжі

в) напої, що подають перед початком споживання їжі для збудження апетиту

г) цукровмістні безалкогольні напої з кольоровим забарвленням або без нього

113. Від яких факторів залежать види, методи і форми обслуговування?

а) місця прийому їжі, засобу її отримання

б) засобу доставки споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні, застосування засобів механізації

в) місця прийому їжі, засобу її отримання; засобу доставки споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні, застосування засобів механізації;

г) послідовності подання холодних страв та закусок, послідовності подання других страв

114. Технологічна лінія – це:

а) сукупність машин, агрегатів, немеханічного обладнання для впровадження технологічного процесу і виготовлення певної продукції

б) сукупність машин і агрегатів

в) машини і агрегати, які зв’язані з виготовленням продукції

г) послідовність подання споживачам холодних страв та закусок, перших та других страв

115. Які підприємства відносяться до підприємств ресторанного господарства?

а) підприємства, основною діяльністю яких є виробництво кулінарної продукції

б) підприємства, основною діяльністю яких є реалізація і споживання кулінарної продукції

в) підприємства, основною діяльністю яких є виробництво, реалізація і споживання кулінарної продукції

г) підприємства, основною діяльністю яких є реалізація і споживання кулінарної продукції та обов’язкове забезпечення музично-розважального дозвілля

116. У чому міститься головна особливість бару «люкс»? Він надає широкий асортимент:

а) напоїв та готової кулінарної продукції

б) напоїв, коктейлів

в) на замовлення фірмових напоїв, фірмових коктейлів

г) напоїв, коктейлів з фірмовим музичним супроводом

117. Які з перерахованих підприємств не поділяються на класи:

а) ресторани

б) закусочні

в) закусочні, їдальні

г) бари

118. Розрахунок в кінці роздаточної лінії в закладах громадського харчування є:

а) попереднім

б) послідуючим

в) безпосереднім

г) заключним

119. Який засіб обслуговування дозволяє на 20% підвищити продуктивність праці робітників ресторанного господарства?

а) самообслуговування

б) обслуговування офіціантами

в) комбінований

г) жоден із способів не може вплинути на продуктивність праці персоналу закладу

120. Яка документація є основною при отриманні продуктів?

а) виробнича програма

б) меню підприємства

в) договір на постачання

г) анкетне опитування відвідувачів на предмет смакових уподобань

121. Вкажіть температуру, відносну вологість та тривалість зберігання молока, кефіру?

а) 4-6 оС, W 85-80%, 1 доба

б) 5-10 оС, W 85-80%, 2 доби

в) 0-2, W -80%, 3 доби

г) 14-16 оС, W 85-90%, 1 доба

122. При яких умовах зберігають ягоди, зелень?

а) 4-6 оС, W 85-80%, 2 доби

б) 2-4 оС, W 80-75%, 5 діб

в) 0-2, W -80-75%, 3 доби

г) -4-(-6) оС, W 70-80%, 2 доби

123. Де повинна розташовуватись мийна столового посуду?

а) поряд із залом , в якому безпосередньо здійснюється обслуговування та роздаточною

б) поряд із залом, в якому безпосередньо здійснюється обслуговування, роздаточною, гарячим і холодним цехами

в) поряд із залом, в якому безпосередньо здійснюється обслуговування, заготівельними цехами

г) поряд із заготівельними цехами та роздаточною

124. Сервізна – це приміщення:

а) для зберігання посуду

б) для видачі посуду

в) для зберігання і видачі посуду

г) для мийки посуду та столових приборів

125. Зал – приміщення:

а) для обслуговування відвідувачів

б) для відпочинку відвідувачів

в) для відпочинку та обслуговування відвідувачів

г) для збору гостей

126. Аванзал – це:

а) для збору гостей

б) очікування та відпочинку гостей

в) для збору, очікування та відпочинку гостей

г) для обслуговування відвідувачів

127. Яка кількість гачків в % повинна бути в гардеробі?

а) 1:1 з кількістю місць для відвідувачів на підприємстві

б) на 10% більше кількості місць у залі

в) на 20% більше кількості місць у залі

г) на 20% менше кількості місць у залі

128. Які умови зберігання хліба:

а) при температурі 12-15 оС, W -70%

б) при температурі 16-18 оС, W -80%

в) при температурі 12-15 оС, W -70% або при температурі 16-18 оС, W -80%

г) при температурі 15-25 оС, W -90%

129. Добре освітлення виробничих цехів досягається при співвідношенні площі вікон до площі підлоги і повинно бути:

а) 1: 5

б) 1: 8

в) 1: 10

г) 2: 3

130. Площа виробничих приміщень закладу і устаткування їх обладнанням залежить від:

а) кількості страв, які виготовляють

б) меню підприємства

в) організації роботи закладу

г) місця розташування закладу

131. Яка тара відноситься до багатообертової?

а) дерев’яна, кошики

б) металева

в) кошики, дерев’яна та металева

г) жодну з наведених позицій не можна використовувати кілька разів

132. Інвентарна тара:

а) належить постачальникам

б) належить постачальникам і повертається їм після використання

в) повертається знову в тарну

г) підлягає після одноразового використання утилізації

133. Тара загального користування:

а) належить постачальникам

б) належить постачальникам і повертається їм після використання

в) повертається знову в тарну

г) підлягає після одноразового використання утилізації

134. Яка тара відноситься до однообертової?

а) картонні ящики

б) крафт-пакети

в) крафт-пакети, картонні ящики

г) крафт-пакети, картонні ящики, кошики

135. При транзитному способі перевезення:

а) продукти надходять шляхом завозу та збору вільної тари

б) продукти надходять безпосередньо від постачальника, з попереднім завозом на базу

в) продукти надходять безпосередньо від постачальника, минаючи базу

г) машина завантажується яким-небудь продуктом і прямує відразу на декілька підприємств, одночасно збираючи вільну тару

136. При кільцевому засобі перевозу продуктів:

а) машина повністю завантажується яким-небудь продуктом

б) машина завантажується яким-небудь продуктом і прямує відразу на декілька підприємств, одночасно збираючи вільну тару

в) машина привозить продукти і збирає тару

г) продукти надходять безпосередньо від постачальника, з попереднім завозом на базу

137. Середовище гостинності визначається поєднанням таких чинників:

а) зовнішніх і внутрішніх

б) зовнішніх і спеціалізованих

в) економічних і політичних

г) спеціалізованих і неспеціалізованих

138. Таверни і заїжджі двори були притаманні:

а) Середньовічному етапові розвитку готельного господарства

б) Стародавньому етапові розвитку готельного господарства

в) Новому часу в розвитку готельного господарства

г) Сучасному періодові розвитку готельного господарства

139. Готельні послуги поділяються на:

а) основні і додаткові

в) платні і безкоштовні

б) основні і допоміжні

г) послуги розміщення і харчування

140. На Близькому Сході, в Азії та Закавказзі першими закладами розміщення були:

а) ями

б) таверни

в) караван-сараї

г) заїжджі двори

141. Одним із перших комфортабельних готелів у Європі став готель, збудований у м. Нант у 1788 році. Це був:

а) «Готель Генріха ІV»

в) «Tremont House»

б) «Moris»

г) «Савой»

142. «Прабатьком сучасної готельної індустрії» вважався готель, збудований у 1829 році у м. Бостон (США):

а) «City Hotel»

в) «Tremont House»

б) «Moris»

г) «Adelphi»

143. На Русі готельна справа зародилася у:

а) Х-ХІ ст.

в) другій половині ХХ ст.

б) ХІІ-ХІІІ ст.

г) ХІV-XV ст.

144. Попередники перших готелів на Русі називалися:

а) тавернами

в) постоялими дворами

б) караван-сараями

г) корчмами

145. На чумацьких і торговельних шляхах України у ХVI – першій половині XVII ст. пристановищем для подорожніх були:

а) заїжджі двори

в) каретні двори

б) поштові станції

г) корчми

146. На початку ХІХ ст. центром розвитку туризму будівництва готелів став:

а) Львів

б) Київ

в) Харків

г) Луцьк

147. Одним із найбільших і найпопулярніших готелів Києва у ХІХ ст. вважався:

а) «Зелений готель»

в) «Європейський»

б) «Готель-Савой»

г) «Гранд-Готель»

148. У 2005 р. був відкритий перший 5-зірковий готель у Західній Україні:

а) «Donbass Palace»

в) «Rixos-Prykarpattya»

б) «Premier Palace»

г) «Sofia Hyatt Regency»

149. У Європі показник забезпеченості готельними місцями становить 10-15 місць на 1000 мешканців, а в Україні ледве дотягує до:

а) 5-6

б) 2-3

в) 4-5

г) 6-7

150. Щоб перевести категорію англійських готелів з «мови корон» на «зіркову мову», потрібно

а) від загальної кількості корон відняти одну

б) до загальної кількості корон додати одну

в) до кількості корон додати дві

г) кількість корон відповідає кількості зірок