

ГРС_магістр_фаховий_2022

базовий рівень.

1. Частина цивілізаційного світового простору, що включає групу народів (етносів, держав), що відрізняються спільністю духовних (культурних, етичних, релігійних) цінностей, історичних доль, економічних і геополітичних інтересів:
 - а. периферійна цивілізація
 - б. локальна цивілізація
 - в. світова цивілізація
 - г. глобальна цивілізація

2. Частина людства, що досягло рівня цивілізованого розвитку і проходить певні фази життєвого циклу:
 - а. глобальна цивілізація
 - б. локальна цивілізація
 - в. світова цивілізація
 - г. периферійна цивілізація

3. Фаза формування і розвитку глобальної цивілізації, яка відрізняється соціокультурним устроєм, чисельністю, структурою і динамікою населення тощо:
 - а. світова цивілізація
 - б. регіональна цивілізація
 - в. локальна цивілізація
 - г. периферійна цивілізація

4. До визначальних ознак цивілізації не відносять:
 - а. виникнення міст
 - б. створення армії
 - в. винайдення писемності
 - г. створення монументальної архітектури

5. Рівень "піраміди цивілізацій", який характеризує форми і способи об'єднання і диференціації людей в рамках великих соціальних груп (соціальна стратифікація), за етнічною і національною приналежністю, згідно форм політичної діяльності, державно-правового устрою:
 - а. соціально-політичний устрій
 - б. економічний спосіб виробництва
 - в. технологічний спосіб виробництва
 - г. духовна сфера

6. Рівень "піраміди цивілізацій", який характеризує засоби праці, джерела енергії, технології, форми організації виробництва:
 - а. соціально-політичний устрій
 - б. економічний спосіб виробництва
 - в. технологічний спосіб виробництва
 - г. духовна сфера

7. Рівень "піраміди цивілізацій", який характеризує форми власності, способи розподілу виробленої продукції, динаміку структури виробництва, форми і методи управління економічною діяльністю:

- а. соціально-політичний устрій
 - б. економічний спосіб виробництва
 - в. технологічний спосіб виробництва
 - г. духовна сфера
8. В структурі "піраміди цивілізацій" культура, наука, освіта, релігія, етика та естетика формують:
- а. духовну сферу
 - б. етичну сферу
 - в. філософську сферу
 - г. моральну сферу
9. До ареалу поширення цивілізації Трипілля-Кукутені не відносять території сучасної держави:
- а. Україна
 - б. Румунія
 - в. Республіка Молдова
 - г. Республіка Польща
10. За характером господарського життя цивілізація Трипілля-Кукутені була:
- а. скотарською
 - б. землеробською
 - в. торгівельною
 - г. промисловою
11. Історично територія Месопотамії сформована долинами рік:
- а. Інд і Ганг
 - б. Янцзи і Хуанхе
 - в. Тигр і Євфрат
 - г. Йордан і Хасбані
12. На території якої сучасної країни знаходяться руїни Стародавнього Вавилону?
- а. Іран
 - б. Ірак
 - в. Сирія
 - г. Йорданія
13. Один з найдавніших законодавчих кодексів стародавнього Вавилону, створений близько 1780 року до н.е. і вирізьблений на чорному базальтовому стовпі:
- а. "Закони Хаммурапі"
 - б. "Закони Ашшурбаніпала"
 - в. "Закони Тіглатпаласара"
 - г. "Закони Навуходоносора"
14. Найпоширеніший матеріал, який використовувався для спорудження будівель у Месопотамії:
- а. глина
 - б. камінь
 - в. дерево
 - г. метал
15. Зікурат Етеменанкі вважається джерелом біблійної легенди про:
- а. Страшний суд
 - б. Всесвітній потоп

- в. звільнення іудеїв з єгипетської неволі
 - г. спорудження Вавилонської вежі
16. Одне із "семи чудес світу", споруджене в Стародавньому Вавилоні:
- а. Колос Родоський
 - б. Храм Артеміди
 - в. Александрійський маяк
 - г. сади Семіраміди
17. Східчаіста культова споруда в Месопотамії:
- а. тофет
 - б. пагода
 - в. зікурат
 - г. кенасса
18. До відкриттів цивілізації Межиріччя не належить:
- а. створення детальної карти зоряного неба
 - б. поділ кола на 360°
 - в. створення єдиної системи мір і ваги
 - г. винахід компаса
19. Бог Сонця в Стародавньому Єгипті:
- а. Птах
 - б. Анубіс
 - в. Апіс
 - г. Ра
20. Універсальний символ давньоєгипетської культури:
- а. трикутник
 - б. скарабей
 - в. сфінкс
 - г. крокодил
21. До характерних рис східної деспотії не відносять:
- а. обожнення особи правителя
 - б. розгалужений бюрократичний апарат
 - в. відсутність особистих прав і свобод
 - г. домінування олігархічних кланів
22. Ендогамна спадкова замкнута група людей, які пов'язані традиційними професіями і займають певне місце в соціальній ієрархії:
- а. каста
 - б. варна
 - в. корпорація
 - г. клан
23. Священні тексти індуїзму, складені в II-I тис. до н.е. в Стародавній Індії:
- а. Варни
 - б. Касти
 - в. Канони
 - г. Веди

24. Літературна мова Стародавньої Індії зі складною синтетичною граматиною:
- а. дхарма
 - б. веди
 - в. санскрит
 - г. сансара
25. Для традиційного індійського суспільства характерний поділ на:
- а. 3 варни
 - б. 4 варни
 - в. 5 варн
 - г. 6 варн
26. Згідно традиційних індійських уявлень жерці, філософи та вчителі належали до варни:
- а. брахманів
 - б. кшатріїв
 - в. вайшіїв
 - г. шудр
27. В традиційному індійському суспільстві правителі та воїни належали до варни:
- а. брахманів
 - б. кшатріїв
 - в. вайшіїв
 - г. шудр
28. Згідно традиційних індійських уявлень землероби, торговці та ремісники належали до варни:
- а. брахманів
 - б. кшатріїв
 - в. вайшіїв
 - г. шудр
29. Загальна назва споріднених і найбільш поширених релігій в сучасній Індії, що сформувались в індійській духовній культурі у V–IV ст. до н.е.:
- а. джайнізм
 - б. ведизм
 - в. буддизм
 - г. індуїзм
30. Давньогрецький філософ-матеріаліст, засновник атомістичної гіпотези пояснення світу, що розглядав можливість існування нескінченного числа неповторних світів:
- а. Демокріт
 - б. Фалес Мілетський
 - в. Піфагор
 - г. Геродот
31. Давньогрецька філософська школа, заснована бл. 387 р. до н.е. Платоном поблизу Афін:
- а. Академія
 - б. Університет
 - в. Гімназія
 - г. Ліцей
32. Правляча верства Стародавнього Риму, яка складалась з патриціїв і багатих плебеїв:

- а. нобілітет
- б. вершники
- в. муніципали
- г. пролетаріат

33. Другий за статусом суспільний стан у Стародавньому Римі – найбагатші люди незнатного походження, в основному представники комерційних та фінансових кіл, лихварі та торговці:

- а. нобілітет
- б. муніципали
- в. плебеї
- г. вершники

34. Незнатне, вільне населення Стародавнього Риму, яке не входило в родові общини і не мало права на землю, а також політичних прав:

- а. вершники
- б. муніципали
- в. нобілітет
- г. плебеї

35. Найбідніші громадяни Стародавнього Риму, котрі не мали жодного майна та політичних прав:

- а. пролетарії
- б. вершники
- в. муніципали
- г. плебеї

36. Тип суспільного простору в давньоримському містобудуванні центральна міська площа, сформована декількома громадськими будівлями, на якій проходило міське життя, укладалися угоди, велися переговори:

- а. обеліск
- б. форум
- в. баптистерій
- г. іподром

37. Антична споруда для різних масових видовищ у вигляді овальної арени, навколо якої уступами розташовувалися місця для глядачів:

- а. амфітеатр
- б. базиліка
- в. акведук
- г. форум

38. Гладіаторська імітація морського бою на озерах чи басейноподібних аренах у Стародавньому Римі:

- а. інсула
- б. іподром
- в. хоррей
- г. навмахія

39. Дім-резиденція для однієї родини у Стародавньому Римі:

- а. інсула
- б. базиліка
- в. домус
- г. цистерна

40. Повна залежність церкви від держави, підпорядкування церковних структур світській владі:
- а. візантизм
 - б. ісихазм
 - в. етатизм
 - г. цезаропапізм
41. Титул візантійських імператорів:
- а. басилевс
 - б. герцог
 - в. князь
 - г. узурпатор
42. Монументальний гранчастий стовп, який звужується доверху і закінчується на вершині пірамідою зазвичай встановлюється як об'єкт декорування чи пам'ятник:
- а. обеліск
 - б. форум
 - в. баптистерій
 - г. німфей
43. Захоплення влади в монархії без законного права збройним шляхом або в результаті змови:
- а. рейдерство
 - б. анексія
 - в. узурпація
 - г. колаборація
44. Колишні християни, які прийняли іслам і воювали на боці мусульман:
- а. суніти
 - б. шиїти
 - в. ренегати
 - г. башибузуки
45. Захоплення турками-османами Константинополя під проводом султана Мехмеда II, що спричинило падіння Східної Римської імперії, відбулося:
- а. 29 травня 1204 р.
 - б. 29 травня 1353 р.
 - в. 29 травня 1453 р.
 - г. 29 травня 1553 р.
46. Принципова особливість європейської середньовічної цивілізації:
- а. визначальна роль християнської релігії і церкви у всіх галузях суспільного і культурного життя
 - б. домінування міст в економічному житті
 - в. формування засад громадянського суспільства
 - г. перманентна боротьба олігархічних кланів
47. До характерних рис світогляду людини Середньовіччя не належить:
- а. одержимість усвідомленням своєї гріховності
 - б. безапеляційна віра в людський інтелект
 - в. загальний страх перед смертю і Страшним судом
 - г. символізм мислення
48. Середньовічне європейське суспільство поділялося на:

- а. 2 стани
- б. 3 стани
- в. 4 стани
- г. 5 станів

49. До станів середньовічного суспільства не відносили:

- а. "тих, що воюють"
- б. "тих, що навчають"
- в. "тих, що моляться"
- г. "тих, що працюють".

50. Стиль у європейському мистецтві та архітектурі початку XVI – кін. XVIII ст., основними рисами якого стали парадність, урочистість, пишність, динамічність, а також прагнення до синтезу:

- а. бароко
- б. модерн
- в. готика
- г. класицизм

51. Стиль європейської архітектури XVIII – поч. XIX ст., для якого притаманні правильні геометричні форми, підкреслено статичні, організовані в логічно вибудовані ансамблі:

- а. бароко
- б. модерн
- в. готика
- г. класицизм

52. Характерна риса світогляду доби Просвітництва:

- а. загальний песимізм
- б. релігійний фанатизм
- в. віра в прогрес
- г. агресивність суспільної свідомості

53. Філософська, політична та економічна теорія, а також ідеологія, яка виходить з положення про те, що індивідуальні свободи людини є правовим базисом суспільства та економічного ладу, проголошує, що ініціативна (активна), вільна діяльність осіб, головним чином економічна й політична, є справжнім джерелом поступу в суспільному житті:

- а. лібералізм
- б. комунізм
- в. націоналізм
- г. соціалізм

54. Ідеологія і напрямок політики, базовим принципом яких є теза про цінність нації як найвищої форми суспільної єдності та її первинності в державотворчому процесі:

- а. соціалізм
- б. лібералізм
- в. націоналізм
- г. консерватизм

55. Сукупність ідейно-політичних, ідеологічних і культурних течій, що спираються на ідею традиції та спадкоємність у соціальному та культурному житті, прихильність до усталених соціальних систем і норм, скептичне сприйняття ідей рівності людей, неприйняття революцій та радикальних реформ, обстоювання еволюційного органічного розвитку:

- а. лібералізм
- б. комунізм
- в. консерватизм
- г. соціалізм

56. Політична ідеологія, заснована на ідеї суспільства загальної рівності та свободи, суспільної власності на засоби виробництва та безгрошового перерозподілу майна:

- а. комунізм
- б. консерватизм
- в. лібералізм
- г. фашизм

57. Форма необмеженої законом самодержавної влади, що характеризується крайньою централізацією і сваволею правителя:

- а. деспотія
- б. олігархія
- в. демократія
- г. шовінізм

58. Радикальне, войовниче неприйняття принципів, форм та цілей будь-якої модернізації й оновлення, неухильне відстоювання традицій, установлених життєвих та світоглядних форм, протиставлення процесам загальної відкритості переконання у власній непогрішності, непорушності сповідування ідеалів, засудження будь-яких альтернатив їм, фанатичне відгороджування себе від суспільства:

- а. теократія
- б. урбанізація
- в. фундаменталізм
- г. тоталітаризм

59. Корінне якісне перетворення продуктивних сил, що почалося в середині ХХ століття, корінна перебудова технічних основ матеріального виробництва на основі перетворення науки в провідний чинник виробництва, в результаті якого відбулася трансформація індустріального суспільства у постіндустріальне:

- а. промисловий переворот
- б. промислова революція
- в. науково-технічна революція
- г. інформаційна революція

60. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:

- а. через мережу Інтернет
- б. усне бронювання
- в. з допомогою телефонного зв'язку
- г. письмове бронювання

61. Вільне володіння персоналом служби прийому англійською та ще однією іноземною мовою, підтвержене документом про відповідну освіту (як мінімум закінчення спеціальних курсів) є обов'язковим для готелів категорії:

- а. 3-5*
- б. 1-2*
- в. 4-5*
- г. всіх категорій

62. Туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії, гіді-перекладачі тощо) надаються у готелях таких категорій:
- а. 3-5*
 - б. 1-2*
 - в. 4-5*
 - г. всіх категорій
63. Приймання кредитних карток можливе у готелях категорій:
- а. 3-5*
 - б. 1-2*
 - в. 4-5*
 - г. всіх категорій
64. Виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги передбачені у готелях:
- а. всіх категорій
 - б. 1-3
 - в. 4-5
 - г. 3-5
65. До служб, які приносять прямі прибутки, відносять:
- а. прийому і розміщення
 - б. інженерно-технічна
 - в. бухгалтерія
 - г. відділ кадрів
66. Внутрішні служби - це служби, працівники яких...
- а. практично не мають прямого контакту з гостями
 - б. мають безпосередній контакт із гостями готелю
 - в. продають послуги і товари
 - г. займаються прибиранням внутрішніх приміщень
67. Найважливішими вимогами, які ставляться до персоналу неконтактних служб, є...
- а. наявність спеціальної освіти і досвід роботи у даній сфері
 - б. обмеження віку (до 30 років)
 - в. охайний і привабливий зовнішній вигляд
 - г. знання етики і психології спілкування
68. Служба, яка відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю тощо, називається...
- а. адміністративно-управлінською
 - б. службою обслуговування номерного фонду
 - в. службою управління
 - г. кадрово-фінансовою службою
69. Допоміжні служби...
- а. забезпечують процес роботи готельного комплексу, пропонуючи послуги прання, кравецької служби тощо
 - б. надають платні послуги
 - в. створюють умови для функціонування інженерно-технічних систем

г. займаються питаннями оперативного і стратегічного планування, аналізують результати господарської і фінансової діяльності

70. Рецепція відноситься до:

- а. приміщень вестибюльної групи
- б. адміністративно-конторських приміщень
- в. інженерно-технічних і господарських приміщень
- г. приміщень побутового обслуговування

71. Лоббі-бар, що знаходиться у вестибюльній групі приміщень, відносять до:

- а. зони відпочинку
- б. зони рецепції
- в. торгової зони
- г. зони інформаційних послуг

72. Зона збереження одягу та багажу входить до складу:

- а. вестибюльної групи приміщень
- б. адміністративної
- в. господарської
- г. культурно-рекреаційної

73. Перший документ, що заповнює гість – громадянин України при поселенні в готель, називається:

- а. анкета проживаючого
- б. реєстраційна картка
- в. візитна картка гостя
- г. рахунок

74. Перший документ, що заповнює гість – іноземний громадянин при поселенні в готель, називається:

- а. реєстраційна картка
- б. анкета проживаючого
- в. візитна картка гостя
- г. рахунок

75. Документ, що дає право гостям, які проживають у готелі, на отримання ключів від номерів і на обслуговування службами готелю, називається:

- а. візитна картка гостя
- б. реєстраційна картка
- в. анкета проживаючого
- г. рахунок

76. Підприємство, яке складається з номерів і надає обмежені готельні послуги, включно з щоденним заправленням ліжок, прибиранням кімнат та санвузлів, – це:

- а. аналогічний засіб розміщення
- б. колективний засіб розміщення
- в. спеціалізований засіб розміщення
- г. готель

77. Анулювання у термін не пізніше, ніж за одну добу до дати запланованого заїзду або в обумовлені договором терміни, – це:

- а. пізнє анулювання резервування
 - б. своєчасне анулювання резервування
 - в. попереднє анулювання резервування
 - г. пролонговане анулювання резервування
78. До якого рівня управління належать менеджери готельних служб?
- а. управлінського
 - б. інституційного
 - в. технічного
 - г. проміжного
79. До якого рівня управління належать старші покоївки?
- а. технічного
 - б. управлінського
 - в. інституційного
 - г. політехнічного
80. Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:
- а. фронтальним, повздовжнім, концентричним
 - б. екстенсивним, повздовжнім, концентричним
 - в. інтенсивним, повздовжнім, концентричним
 - г. радіальним, повздовжнім, концентричним
81. Для якої форми плану житлової частини готелю притаманні різноманітні криволінійні форми: трилисники, хрестовини?
- а. ускладненої форми
 - б. прямокутної форми
 - в. атріумної форми
 - г. компактної форми
82. Яка форма плану житлової частини має внутрішній двір, забудована по периметру?
- а. атріумна форма
 - б. прямокутна форма
 - в. компактна форма
 - г. ускладнена форма
83. За призначенням меблі у готелях поділяються на:
- а. побутові, офісні, ресторанны та спеціалізовані
 - б. житлові, екзотичні, комбіновані
 - в. фурнітурні, садові, компактні
 - г. трансформаційні, мануфактурні, пресовані
84. Найскладнішим вважається вмеблювання:
- а. однокімнатного номеру
 - б. двокімнатного номеру
 - в. апартаментів
 - г. багатокімнатних номерів
85. Матеріально-технічна база готельного господарства – це
- а. сукупність усіх засобів і предметів праці, що використовуються в процесі створення та надання готельних послуг
 - б. частина засобів праці, що багаторазово бере участь у виробничо-експлуатаційному

процесі

в. частина засобів праці, що одноразово бере участь у виробничо-експлуатаційному процесі

г. частина засобів праці, що багаторазово бере участь у виробничо-експлуатаційному процесі, повністю чи частково зберігає свою натуральну форму, переносить свою вартість на послуги частинами у міру спрацювання й відшкодовує свою вартість у процесі реалізації послуг

86. Реалізація основних готельних послуг в готелях може здійснюватись:

а. централізовано, децентралізовано та комбіновано

б. гуртом, загалом, масово

в. в роздріб, бартером, лізингом

г. умовно, віртуально, мінливо

87. Звукоізоляція номерів на рівні 35дБА передбачена у готелях таких категорій:

а. у всіх категоріях

б. 1-3 зірки

в. 4 зірки

г. 5 зірок

88. Набір письмового приладдя (конверт, поштовий папір, ручка, олівець) повинен бути у готелях категорій:

а. 3-5 зірок

б. 1-2 зірки

в. 4 зірки

г. 4-5 зірок

89. Готельна послуга -

а. дії підприємства з розміщення споживача шляхом надання номера (місця) для тимчасового проживання в готелі, а також інша діяльність, пов'язана з розміщенням та тимчасовим проживанням

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.

90. Готельний продукт -

а. сукупність матеріально-речовинних і нематеріальних готельних послуг, реалізованих або запропонованих для реалізації за певною ціною, і необхідних для задоволення потреб гостей, що виникли в період їх відпочинку

б. впорядкована система управлінських ланок, розташованих у строгому підпорядкуванні, що забезпечують взаємозв'язок між керуючою і керованою підсистемами

в. сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем

г. служба прийому і розміщення, служба бронювання, служба обслуговування номерів, служба громадського харчування

91. На скільки груп можна поділити рекреаційний комплекс?

а. Одна

б. Дві

- в. Три
- г. П'ять

92. Першим національним природним парком на території України є:

- а. Карпатський національний природний парк
- б. Шацький національний природний парк
- в. Вижницький національний природний парк
- г. Національний природний парк "Гуцульщина"

93. До соціально-економічних рекреаційних ресурсів відносяться:

- а. Заклади харчування
- б. Джерела мінеральних вод
- в. Водоспади
- г. Замки

94. На курорті Трускавець основним типом мінеральних вод є:

- а. Нафтуса
- б. Настуса
- в. Нарзан
- г. Буркут

95. Землі рекреаційного призначення можна розподілити на:

- а. Дві групи
- б. Три групи
- в. Дев'ять груп
- г. Десять груп

96. До земель рекреаційного призначення відносяться:

- а. Землі лісового фонду
- б. Окремі цінні породи дерев
- в. Оранжереї
- г. Землі, які використовуються для організації відпочинку населення, туризму та проведення спортивних заходів

97. Рівень озеленення території житлової забудови має бути не менше:

- а. 50 %
- б. 80 %
- в. 40 %
- г. 60 %

98. Рівень озеленення території шкіл і дитячих дошкільних закладів має бути не менше:

- а. 50 %
- б. 80 %
- в. 40 %
- г. 60 %

99. До земель оздоровчого призначення відносяться:

- а. Землі лісового фонду
- б. Землі для організації відпочинку населення
- в. Оранжереї
- г. Землі, які не використовуються для проведення спортивних заходів

100. До земель рекреаційного призначення належать:
- а. Земельні ділянки зелених зон і зелених насаджень міст та інших населених пунктів
 - б. Навчальних стежок
 - в. Фруктові сади
 - г. Парники
101. Зелені насадження спеціального призначення – це:
- а. Насадження транспортних магістралей і вулиць
 - б. Насадження парків
 - в. Насадження шкіл
 - г. Насадження парків і скверів
102. Землі рекреаційного призначення можуть перебувати у власності:
- а. Державній
 - б. Комунальній
 - в. Дирекції підприємства
 - г. Громади
103. Яка погода найсприятливіша для оздоровлення людини?
- а. Комфортна
 - б. Субкомфортна
 - в. Некомфортна
 - г. Оздоровча
104. Скільки виділяють класів захворювань, пов'язаних з дією клімато-метеорологічних і геофізичних чинників:
- а. Один
 - б. Два
 - в. Три
 - г. Чотири
105. Скільки лікувальних ефектів має континентальний клімат лісів:
- а. П'ять
 - б. Три
 - в. Шість
 - г. Десять
106. Скільки лікувальних ефектів має приморський клімат:
- а. П'ять
 - б. Три
 - в. Шість
 - г. Десять
107. До аеротерапії відносяться:
- а. Цілодобова аеротерапія
 - б. Ванни
 - в. Повітряна куля
 - г. Вживання мінеральної води
108. До геліотерапії відносяться:

- а. Загаряння
 - б. Загальні сонячні ванни
 - в. Місячні сонячні ванни
 - г. Купання на морі
109. До мікротерапії відносяться:
- а. Аерофітотерапія
 - б. Аерація
 - в. Уфотерапія
 - г. Геліотерапія
110. Бішофіт має мінералізацію (у г/л):
- а. 340–400
 - б. 150–200
 - в. 350–500
 - г. 50–100
111. Яка температура плавлення очищеного озокериту (у °С)?
- а. 52-55
 - б. 45–50
 - в. 60–75
 - г. 25–30
112. Яка температура плавлення білого парафіну (у °С)?
- а. 52-55
 - б. 45–52
 - в. 55–65
 - г. 75–80
113. Які фізичні характеристики пелоїдів є основними:
- а. Масова частка вологи
 - б. Напруга засуву
 - в. Колір
 - г. Смак
114. Які хімічні характеристики пелоїдів є основними:
- а. Густина
 - б. Засміченість частками діаметром більш $0,5 \cdot 10^{-3}$ м
 - в. Ступінь розкладу органіки
 - г. Пластичність
115. До теплотерапії відноситься:
- а. Парафінолікування
 - б. Бішофітолікування
 - в. Зололікування
 - г. Іонолікування
116. До теплолікування відноситься:
- а. Озокеритолікування
 - б. Бішофітолікування
 - в. Шлаколікування
 - г. Лазеролікування

117. Внесення СПА концепції у систему санаторно-курортного лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:

- а. Створення медичних і (або) косметичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
- б. Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
- в. Створення курортної установи
- г. Оголошення курортної зони

118. СПА – містечко у:

- а. Бельгії
- б. США
- в. Франції
- г. Єгипті

119. Курорти називали "СПА" у:

- а. США
- б. Бельгії
- в. Ізраїлі
- г. Франції

120. Методом СПА-технологій є:

- а. Ультрафіолетове лікування
- б. Апітерапія
- в. Вживання мінеральної води під час їжі
- г. Рибалка

121. Впровадження СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхами:

- а. Створення медичних і (або) косметичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
- б. Організація СПА-зони
- в. Створення курортної установи
- г. Створення лікувально-оздоровчої зони

122. Апітерапія є напрямом СПА-індустрії в якому використовується:

- а. Зміїний яд
- б. Мед
- в. Полісахарид
- г. Укус собаки

123. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:

- а. Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
- б. Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
- в. Створення косметичних СПА
- г. Оголошення курортної зони

124. СПА-інтеграція в санаторно-курортне лікування в Україні досягається шляхом:

- а. Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної установи
- б. Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи

- в. Створення методичних СПА-кабінетів на базі санаторно-курортної установи
 - г. Оголошення курортної зони
125. Йодні, бромні та йодо-бромні мінеральні води переважають у:
- а. Карпатах
 - б. Криму
 - в. Придніпров'ї
 - г. Гологорах
126. Сульфідні мінеральні води широко використовуються на курорті:
- а. Немирів
 - б. Сатанів
 - в. Кваси
 - г. Шаян
127. Крем'янисті мінеральні води у лікувальних цілях використовуються на курорті:
- а. Рай-Оленівка
 - б. Моршин
 - в. Трускавець
 - г. Сатанів
128. Джерела миш'яковистих мінеральних вод зустрічаються у:
- а. с. Кваси
 - б. с. Микуличин
 - в. с. Шешори
 - г. с. Буркут
129. Залізисті мінеральні води мають найбільше поширення у області:
- а. Львівській
 - б. Закарпатській
 - в. Чернівецькій
 - г. Одеській
130. Родовища мулових лікувальних грязей Тилігульського лиману використовуються на курорті:
- а. Слов'янськ
 - б. Бердянськ
 - в. Євпаторія
 - г. Коблеве
131. Об'єктивні передумови для входження України в число країн з високим рівнем розвитку рекреаційно-туристичного господарства:
- а. Вигідне географічне положення, багата історико-культурна спадщина
 - б. Вигідне географічне положення, багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси, відносно розвинена транспортна мережа і необхідна матеріально-технічна база
 - в. Багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси, відносно розвинена транспортна мережа
 - г. Багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси
132. Рекреаційні потреби поділяються на рівні:
- а. Індивідуальні
 - б. Індивідуальні, групові і суспільні

- в. Групові
 - г. Суспільні
133. Сукупним об'єктом рекреології виступає:
- а. Рекреант
 - б. Рекреаційна система
 - в. Природні комплекси
 - г. Технічна інфраструктура
134. Рекреаційна діяльність характеризується:
- а. Функціональною різноманітністю і циклічністю
 - б. Функціональною різноманітністю; можливістю комбінування її видів; циклічністю
 - в. Функціональною різноманітністю і можливістю комбінування її видів
 - г. Циклічністю
135. Виділяються такі групи факторів, що визначають розвиток туристсько-рекреаційного комплексу та рівень попиту і споживання окремих видів рекреаційних послуг:
- а. Соціально-економічні; демографічні; соціально-психологічні; ресурсно-екологічні; політичні
 - б. Соціально-економічні; ресурсно-екологічні; політичні
 - в. Соціально-економічні; ресурсно-екологічні
 - г. Соціально-економічні; демографічні; ресурсно-екологічні; політичні
136. Мінеральні води поділяються за:
- а. Мінералізацією і кислотністю
 - б. Іонним і газовим складом
 - в. Температурою
 - г. Всіма перерахованими
137. У структурі рекреаційних ресурсів виділяють такі складові:
- а. Природні, історико-культурні, соціально-економічні рекреаційні ресурси
 - б. Природні рекреаційні ресурси
 - в. Природні й історико-культурні рекреаційні ресурси
 - г. Історико-культурні і соціально-економічні рекреаційні ресурси
138. Перший національний природний парк в Україні:
- а. Шацький
 - б. Вижницький
 - в. Карпатський
 - г. Подільські Товтри
139. Найбільшим біосферним заповідником України є:
- а. Чорноморський
 - б. Асканія-Нова
 - в. Карпатський
 - г. Дунайський
140. Країнознавство є наукою і навчальною дисципліною, яка:
- а. комплексно вивчає країни і регіони світу, досліджує, систематизує й узагальнює дані про їхню природу, населення, ресурси, внутрішні просторові відмінності тощо.
 - б. комплексно вивчає країни і регіони світу.
 - в. систематизує й узагальнює дані про природу країн і регіонів світу.

г. досліджує, систематизує й узагальнює дані населення, ресурси, внутрішні просторові відмінності країн і регіонів світу.

141. Об'єктом вивчення країнознавства є:

- а. великі частини країни і різні міждержавні регіональні та глобальні угруповання.
- б. країни як основні одиниці сучасної соціально-політичної організації світу, а також їх великі частини (райони, штати, області, провінції тощо) і різні міждержавні регіональні та глобальні угруповання.
- в. країни як основні одиниці сучасної соціально-політичної організації світу.
- г. різні міждержавні регіональні та глобальні угруповання.

142. На всіх стадіях проектування ТРС необхідним є визначення:

- а. Максимальних рекреаційних навантажень і ємності ПТК, але й їх оптимальних значень
- б. Максимальних рекреаційних навантажень і ємності
- в. Максимальних рекреаційних навантажень і їх оптимальних значень
- г. Оптимальних значень максимальних рекреаційних навантажень

143. За ефективністю функціонування курортно-рекреаційних закладів можна виділити груп регіонів:

- а. Один
- б. Три
- в. Чотири
- г. Два

144. Предметом країнознавства є:

- а. країни і регіони світу як єдині системи, що складаються з різномірних, але взаємопов'язаних елементів, які діють як єдине ціле на світовій політичній арені.
- б. країни, що складаються з різномірних елементів.
- в. регіони світу як єдині системи, які діють як єдине ціле на світовій політичній арені.
- г. країни і регіони світу, які діють як єдине ціле на світовій політичній арені.

145. Метод районування – це:

- а. процес поділу території на відносно цілісні частини.
- б. обробка значної соціально-економічної, історичної, етнічної, культурологічної інформації.
- в. обробка соціально-економічної інформації.
- г. процес поділу території, що вимагає обробки значної соціально-економічної, історичної, етнічної, культурологічної інформації.

146. Специфіка лікувально-оздоровчого туризму обумовлює основні його функції:

- а. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну
- б. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну, анімаційно-рекреаційну
- в. Лікувально-профілактичну, превентивно-валеологічну, анімаційно-рекреаційну
- г. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну, превентивно-валеологічну, анімаційно-рекреаційну

147. Рекреаційна галузь має потребу у власних спеціалістах:

- а. Технологів-організаторів лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах
- б. Курортних туроператорах, аніматорах
- в. Ресурсників, курортних туроператорах, аніматорах
- г. Ресурсників, технологів-організаторів лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах

148. Рекреаційне природокористування виконує такі функції:
- а. Соціальна
 - б. Економічна, природоохоронна
 - в. Природоохоронна
 - г. Соціальна, економічна, природоохоронна
149. Соціальна функція рекреаційного природокористування – це:
- а. Задоволення специфічних потреб населення у відпочинку
 - б. Задоволення специфічних потреб населення у оздоровленні
 - в. Задоволення специфічних потреб населення у відпочинку, оздоровленні, спілкуванні з природою, що сприяє зміцненню фізичного і духовного здоров'я суспільства
 - г. Задоволення специфічних потреб населення у зміцненні фізичного і духовного здоров'я
150. Інноваційні формати закладів ресторанного господарства це:
- а. кейтеринг, квік-енд-кежел, клубний, експо-кухня, родинний
 - б. ресторан за спеціальним замовленням, експо-кухня
 - в. фьюжен, креатив, кейтеринг
 - г. концептуальний, фьюжен, VIP
151. За специфікою обслуговування споживачів бари розрізняють:
- а. вар'єте – бари , нічні клуби, відео – бари
 - б. нічні клуби, кавові, пивні
 - в. молочні бари, коктейль – бари
 - г. вар'єте – бари , дискотеки, вітамінні
152. Кейтеринг це :
- а. ресторан за спеціальними замовленнями
 - б. мережа підприємств швидкого харчування
 - в. оптова фірма
 - г. виїзне обслуговування
153. Які нормативи враховуються при визначенні проектної потужності закладу ресторанного господарства:
- а. забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства
 - б. витрати сировини
 - в. обслуговування одного споживача
 - г. експлуатація виробничого обладнання
154. Які функції закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом:
- а. виробництво, реалізація й організація споживання (обслуговування)
 - б. виробництво та реалізація
 - в. обслуговування
 - г. виробництво, перерозподіл ресурсів
155. Майдан харчування ресторанного господарства -це:
- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
 - б. різновид закладу
 - в. спеціалізований заклад
 - г. заклад швидкого обслуговування
156. Різновидами бару є:

- а. пивні-садки, пивна
- б. ресторан-бар, вар'єте
- в. пивоварний бар, закусошна;
- г. винний бар, шинок

157. Укажіть основні групи споживачів кейтерингового обслуговування:

- а. корпоративні замовники, громадські організації, індивідуальні замовники, колективи установ, підприємств, навчальних закладів
- б. прогулянки на катерах, теплоходах, автомобільному транспорті
- в. фуршети на галявині лісу, на березі річки, моря тощо
- г. кейтерингові обслуговування в офісах, планетаріях, бізнес-центрах

158. Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах як:

- а. ресторани, бари
- б. їдальні, кафе
- в. ресторани, бари, їдальні
- г. ресторани, бари, кафе

159. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика-заготівельня:

- а. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях
- б. продаж їжі і організація дозвілля
- в. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці
- г. продаж їжі та напоїв за зниженими цінами

160. Заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами:

- а. кафе
- б. ресторан за спеціальним замовленням
- в. кафе спеціалізоване
- г. ресторан - бар

161. Умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю:

- а. наявність достатнього обсягу виробництва, наявність не менш двох бригад
- б. підприємство доготівельне
- в. підприємство з повним циклом виробництва
- г. універсальне підприємство

162. Виробничо-технологічний цикл - це:

- а. час переробки продукції і напівфабрикатів у готову продукцію
- б. час приготування напівфабрикатів
- в. час приймання і переробки сировини
- г. час переробки продукції у готову продукцію

163. До доготівельних цехів відносять:

- а. холодний, гарячий
- б. гарячий, борошняний
- в. холодний, гарячий, рибний
- г. овочевий, рибний, м'ясний

164. У залежності від обсягу виробництва та його характеру, до цехів можуть бути включені:

- а. виробничі ділянки, відділення, поточні лінії
 - б. експедиція, роздавальна
 - в. роздавальна, відділення, ділянки
 - г. робочі місця, поточні лінії
165. Виробнича структура закладів харчування може бути:
- а. цехова, безцехова
 - б. вузькоспеціалізована, універсальна;
 - в. торговельна, складська
 - г. цехова, складська
166. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів:
- а. молодіжне, дитяче
 - б. кафе-кондитерська
 - в. кафе-кава
 - г. кафе-піца
167. Визначте мінімально необхідну висоту виробничих приміщень для створення комфортних умов праці робітників основного виробництва:
- а. 3,30 м
 - б. 3,50 м
 - в. 2,70 м
 - г. 3,00 м
168. Між стіною і технологічною лінією немеханічного устаткування відстань складає :
- а. 1,2 – 1,5 м
 - б. 1,5 – 2,0 м
 - в. 2,0 – 2,5 м
 - г. 1,0 – 1,5 м
169. Між робочими фронтами теплового і немеханічного устаткування відстань складає :
- а. 1,5 м
 - б. 2,0 м
 - в. 1,0 м
 - г. 1,3 м
170. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням відстань складає:
- а. 0,5 м
 - б. 1,5 м
 - в. 1,0 м
 - г. 0,4 м
171. Служби, які здійснюють контроль якості продуктів і товарів, що поступили до закладу:
- а. завідувач виробництва, кухар-бригадир, буфетник
 - б. працівники ринку, оптові фірми, працівники складу
 - в. директор ресторану, комірник
 - г. кухар 5-го розряду, експедитор
172. Основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів:
- а. насипний, штабельний, стелажний
 - б. насипний, підвісний, стелажний

- в. підвісний, на цокольних поверхах
 - г. централізований, наливний
173. Оснащення складських приміщень залежить від:
- а. від типу і потужності підприємства
 - б. від виду виробничої програми
 - в. від норми завантаження на 1м2 площі
 - г. загальної площі складу
174. Складські приміщення поділяються на:
- а. охолоджувані та не охолоджувані
 - б. універсальні, вузькоспеціалізовані
 - в. холодильні склади, комори
 - г. заготівельні, доготівельні
175. Постачання і приймання тари здійснюється за:
- а. кількістю та якістю
 - б. кількістю
 - в. якістю
 - г. графіком поставки
176. Тара класифікується за такими ознаками:
- а. за кратністю використання, за спеціалізацією, за видом матеріалу
 - б. за кратністю використання
 - в. за спеціалізацією, за санітарними вимогами
 - г. за видом матеріалу, за призначенням
177. До нормованих втрат відносять:
- а. усихання, вивірювання, розтрушування
 - б. усихання
 - в. розливання, псування
 - г. вивірювання, бій
178. Від яких чинників залежить площа комірних приміщень:
- а. від типу підприємства, потужності
 - б. від типу підприємства, класу
 - в. від асортименту товарів
 - г. від організації технологічного процесу
179. Основними джерелами продовольчого постачання є:
- а. ринки, оптові фірми, вихідні склади, підприємства харчової промисловості
 - б. ринки, оптові фірми, фермерські господарства
 - в. м'ясний цех, рибний цех
 - г. холодний цех, гарячий цех
180. Які підприємства харчування можуть укласти прямі договори з централізованими джерелами постачання:
- а. госпрозрахункові
 - б. державні
 - в. приватні
 - г. не госпрозрахункові

181. Дайте визначення майдану харчування:
- це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
 - різновид закладу
 - це комплексний заклад
 - заклад швидкого обслуговування
182. Укажіть різновиди бару:
- пивні-садки, пивна
 - пивна, кафетерій
 - пивоварний бар, закусочна
 - винний бар, шинок
183. Які типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесеними до першого класу:
- ресторани, бари
 - ресторани, кафе
 - кафе, бари, буфети
 - кафе, шинок
184. На які класи підрозділяються певні заклади ресторанного господарства:
- на "люкс", "вищий", перший"
 - на "люкс", "вищий", "перший", "другий"
 - на "люкс", "вищий", "перший", "другий", "третій"
 - на перший, другий, третій
185. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:
- виробництво, реалізація кулінарної продукції та організація обслуговування споживачів
 - виробництво реалізація продукції та послуг ресторанного господарства та організація обслуговування різних контингентів споживачів
 - виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг ресторанного господарства
 - всі відповіді правильні
186. Залежно від місця функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:
- стаціонарні, пересувні
 - універсальні, вузькоспеціалізовані
 - заготівельні, доготівельні
 - заготівельні
187. Дайте визначення комбінованому закладу:
- об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі
 - кафе-пекарня
 - фабрика заготівельня
 - заклад повносервісний
188. Дайте визначення фуд-корту:
- декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим залом
 - павільйон
 - заклад вуличного харчування
 - ресторан
189. Укажіть спосіб розрахунку зі споживачами:

- а. готівкою, безготівковий, з використанням комп'ютерних технологій
- б. повний, частковий;
- в. індивідуальний;
- г. готівкою, безготівковий

190. Укажіть заклад ресторанного господарства, де готують різні салати й салат-коктейлі з фруктів, ягід, овочів, м'яса, птиці, риби:

- а. салат-бар
- б. бульйонна
- в. гриль-бар
- г. молочний бар

191. Які заклади реалізують різні напівфабрикати (м'ясі, рибні, овочеві), кулінарні, борошняні, кондитерські вироби?

- а. магазини кулінарії
- б. кафе
- в. їдальні
- г. закусочні

192. Укажіть клас закладу ресторанного господарства, що має самостійну будівлю, побудовану за індивідуальним проектом, криту охоронну стоянку для легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом:

- а. люкс
- б. перший
- в. вищий
- г. другий

193. Який заклад ресторанного господарства може мати обмежений та специфічний асортимент продукції?

- а. закусочна
- б. ресторан вищого класу
- в. ресторан класу люкс
- г. бар вищого класу

194. Укажіть тип закладу ресторанного господарства, у якому можна бронювати місця:

- а. ресторан
- б. закусочна
- в. кафетерій
- г. їдальня

195. Що є характерним для національного ресторану?

- а. взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик
- б. відтворення культури певних народів, у т. ч. кулінарної
- в. належність до доготівельних закладів ресторанного господарств; ресторан працює на сировині
- г. усі відповіді правильні

196. Укажіть приміщення, що є зв'язувальною ланкою між виробництвом і залом:

- а. роздавальня
- б. мийна столового посуду

- в. сервізна
- г. касова зала

197. Дайте визначення повносервісному закладу ресторанного господарства:

- а. різновид закладу ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва
- б. заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач
- в. заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів
- г. різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

198. Дайте визначення поняття "їдальня":

- а. заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді комплексних раціонів харчування
- б. заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страв до них і закупні товари продають через барну стійку
- в. заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначення для швидкого обслуговування споживачів
- г. заклад ресторанного господарства, який реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, деякі продовольчі та супутні товари

199. Як називається комплекс закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу?

- а. майдан харчування ресторанного господарства
- б. кафе
- в. їдальня
- г. закусошна

200. Укажіть заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні й реалізації безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід, гарячих напоїв:

- а. вітамінний бар
- б. пельменна
- в. пивний бар
- г. чайний салон

201. Укажіть спеціалізовану закусошну за видом страв:

- а. варенична, пельменна
- б. дієтична їдальня
- в. пивоварний бар
- г. диско-бар

202. Укажіть вимоги до будівлі ресторану вищого класу:

- а. капітальна будівля, що має унікальне сучасне або оригінальне архітектурно-планувальне рішення
- б. некапітальна будівля з цікавим архітектурно-планувальним рішенням
- в. капітальна будівля, побудована за типовим проектом
- г. некапітальна будівля, побудована за типовим проектом

203. У ресторані та барі якого класу меню складається українською та декількома іноземними мовами?
- а. люкс
 - б. першого
 - в. вищого
 - г. другого
204. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається самообслуговування:
- а. у закладах швидкого обслуговування
 - б. у ресторанах класу люкс
 - в. у ресторанах вищого класу
 - г. у спеціалізованих ресторанах
205. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонту одягу, взуття та камеру схову?
- а. ресторан
 - б. кафе
 - в. закусочна
 - г. їдальня
206. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?
- а. салат-бари
 - б. експрес-бари
 - в. гриль-бари
 - г. коктейль-бари
207. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?
- а. вагон-ресторан
 - б. диско-бар
 - в. гриль-бар
 - г. їдальня
208. Який принцип враховують при розташуванні виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?
- а. прямоточність
 - б. пропорційність
 - в. ритмічність
 - г. паралельність
209. Що таке основне виробництво закладу ресторанного господарства?
- а. сукупність виробничих приміщень, в яких сировина і напівфабрикати переробляються у готову продукцію
 - б. приміщення, у яких виконується прийом товарів
 - в. приміщення, у яких виробляються напівфабрикати
 - г. приміщення для оформлення готової продукції
210. Виробничий цикл - це:
- а. час переробки продукції і напівфабрикатів у готову продукцію
 - б. час приймання і переробки сировини

- в. час переробки продукції у готову продукцію
- г. час роботи обладнання

211. Як класифікують кулінарну продукцію за характером споживання?

- а. закуски, супи, другі страви, солодкі страви, напої власного виробництва
- б. закуски, м'ясні страви, рибні страви
- в. овочеві страви, м'ясні страви, рибні страви
- г. овочеві закуски, м'ясні закуски, рибні закуски

212. Хто здійснює згідно з Правилами роботи підприємств (закладів) вибір типу закладу ресторанного господарства?

- а. суб'єкт господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади
- б. суб'єкт господарювання
- в. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади
- г. власник

213. 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:

- а. заклад ресторанного господарства
- б. ресторан
- в. заклад з повним виробничим циклом
- г. підприємство ресторанного господарства

214. Заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку:

- а. підприємство ресторанного господарства
- б. ресторан за спеціальним замовленням
- в. заклад з повним виробничим циклом
- г. ресторан

215. Термін "ресторанне господарство" запроваджено для широкого вжитку у багатьох країнах світу у:

- а. XX – XXI ст.
- б. XVII ст.
- в. XVI – XVII ст.
- г. XIX ст.

216. Інноваційні послуги ресторанного господарства це:

- а. сомельє, фумельє, баристо
- б. фьюжен, креатив, кейтеринг
- в. фламбе, глясе, сомельє
- г. кейтеринг, сомельє, фьюжен

217. Вид бару, в якому варять, продають, організовують споживання пива на місці це:

- а. пивоварний бар
- б. бар-закусочна
- в. фламбе, глясе, сомельє
- г. кейтеринг

218. Заклад харчування, в якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні вироби:
- а. чайний салон
 - б. кав'ярня
 - в. кафе-кондитерська
 - г. кафетерій
219. Заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі:
- а. фабрика-заготівельня
 - б. домашня кухня
 - в. заготівельний цех
 - г. комплекс харчування
220. Різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування:
- а. дієтична їдальня
 - б. їдальня
 - в. студентська їдальня
 - г. буфет
221. Заклад, в якому реалізують широкий асортимент кави з супутніми товарами:
- а. кав'ярня
 - б. чайний салон
 - в. кафе-бар
 - г. кафе
222. За сезонністю розрізняють:
- а. постійно діючі та сезонні заклади
 - б. стаціонарні, сезонні
 - в. у туристичних зонах
 - г. швидкого обслуговування
223. Послуги ресторанного господарства класифікують за характером на:
- а. послуги з харчування, виготовлення кулінарної продукції. Реалізації кулінарної продукції, організації споживання кулінарної продукції, організації дозвілля, інші
 - б. фьюжен, креатив, кейтеринг
 - в. фламбе, глясе, сомельє
 - г. кейтеринг, сомельє, фьюжен
224. Сукупність закладів (підприємств) ресторанного господарства усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно-територіальній одиниці (державі, області, місті, районі):
- а. мережа закладів ресторанного господарства
 - б. національні ресторани
 - в. замкнена мережа
 - г. відкрита мережа
225. Вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (замкнених бутербродів) це:
- а. бар-закусочна
 - б. шинок

- в. буфет
- г. вагон-ресторан

226. Заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах "їжа на колесах", буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо:

- а. фабрика-кухня
- б. фьюжен, креатив, кейтеринг
- в. кулінарна фабрика
- г. повносервісний заклад

227. Характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби – для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів – для барів:

- а. "вищий" клас
- б. клас "люкс"
- в. "перший" клас
- г. "другий" клас

228. Характерною ознакою ресторанів є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування; барів – набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових :

- а. "перший" клас
- б. клас "люкс"
- в. "вищий" клас
- г. "другий" клас

229. Характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, – для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів – для барів:

- а. "люкс"
- б. "вищий"
- в. "перший"
- г. "другий"

230. У меню зазначається перелік:

- а. страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід, ціна однієї порції
- б. вихід і ціна порції
- в. калькуляція на страву
- г. інформація про страву

231. Корчми надавали послуги гостинності на (в):

- а. містах
- б. селах

- в. на площах міст
- г. торгових шляхах

232. Корчма відноситься до закладів :

- а. розваг
- б. торгівлі
- в. транспортних послуг
- г. харчування

233. У першій десятці Світового рейтингу за доходами від туризму знаходяться країни:

- а. Індія
- б. Україна
- в. Польща
- г. Іспанія

234. Караван-сараї – заклад розміщення у:

- а. Китаї
- б. Йорданії
- в. Ассирії
- г. Вірменії

235. Готельний ланцюг об'єднує готельних підприємств:

- а. 2
- б. 3
- в. 4
- г. кілька

236. Франчайзинг це:

- а. продаж
- б. оренда
- в. ланцюг
- г. така організація бізнесу, за якою компанія передає певній людині чи компанії право на продаж продукту і послуг цієї компанії

237. Таверна це:

- а. закон
- б. назва ресторану
- в. розвага
- г. засіб розміщення

238. Караван-сараї це:

- а. туристи
- б. назва ресторану
- в. назва напою
- г. засіб розміщення

239. Marriott це:

- а. назва страви
- б. назва напою
- в. країна
- г. назва готелю

240. Заїжджі двори:
- а. назва ресторану
 - б. назва напою
 - в. розважальний комплекс
 - г. засіб розміщення
241. На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:
- а. Іспанія та Японія
 - б. Велика Британія
 - в. Франції.
 - г. США
242. Вагомий чинник конкурентоспроможності країни на ринку міжнародного туризму:
- а. низькі ціни на послуги
 - б. наявність надання висококваліфікованих послуг
 - в. високі ціни на послуги
 - г. наявність належної системи охорони здоров'я та її безпека, високий рівень комфорту та гігієни
243. Серед першочергових завдань Кабінету Міністрів України -:
- а. зниження цін на послуги
 - б. покращення умов проживання
 - в. розробка законопроекту про відпочинок
 - г. розробка законопроекту про стимулювання будівництва та реконструкції готелів
244. Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
- а. Львів
 - б. АР Крим
 - в. Одеса
 - г. Київ
245. "Accor" є :
- а. американська готельна корпорація
 - б. європейська готельна корпорація
 - в. німецька готельна корпорація
 - г. французька готельна корпорація
246. Зараз більшість підприємств є:
- а. комунальна власність
 - б. приватні готелі
 - в. державна власність
 - г. колективною (акціонованою) власністю
247. На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
- а. Китай
 - б. Азія
 - в. Канада
 - г. США
248. Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:

- а. 3 країн
 - б. 8 країн
 - в. 11 країн
 - г. 130 країн
249. СOT заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:
- а. 1958 р.
 - б. 1969 р.
 - в. 1981 р.
 - г. 1975 р.
250. У Всесвітню туристичну організацію входять понад:
- а. 5 країн
 - б. 12 країн
 - в. 6 країн
 - г. 144 країни
251. Україна стала дійсним членом ВТО
- а. у 1978 р.
 - б. у 1995 р.
 - в. у 1981 р.
 - г. у 1997 р.
252. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:
- а. Prince Hotels
 - б. Cubatur
 - в. Sol-Melia
 - г. Cesar Ritz
253. Готельні та ресторanni підприємства корпорації "Marriott" є:
- а. 7 країнах
 - б. 2 країнах
 - в. 5 країнах
 - г. 27 країнах
254. Готельна корпорація "Інтерконтинентальотель" існує в :
- а. 7 країнах
 - б. 10 країнах
 - в. 2 країнах
 - г. 48 країнах світу
255. Запровадивши традицію, згідно з якою відвідувачі приходили до ресторану тільки у вечірніх костюмах і сукнях
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Цезар Рітц
256. Запровадив високі стандарти комфорту і зручностей у готелях для туристів середнього класу за доступними цінами:
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко

- в. Олександр Шевченко
- г. Елсворт Мілтон Статлер

257. Підняв готельний бізнес на недосяжну висоту, оскільки ввів поняття "п'ятизіркового готелю":

- а. Петро Порошенко
- б. Іван Франко
- в. Олександр Шевченко
- г. Конрад Ніколсон Гілтон

258. Вперше запропонував годувати пасажирів під час перельоту

- а. Петро Порошенко
- б. Іван Франко
- в. Олександр Шевченко
- г. Джон Вілард Маріот

259. Орієнтуються на сімейне обслуговування, повне харчування та безкоштовне обслуговування для дітей:

- а. Петро Порошенко
- б. Іван Франко
- в. Олександр Шевченко
- г. Кемонс Вілсон

260. Міжнародна готельна мережа Ассог за 40 років своєї роботи існує у:

- а. 3 країнах світу
- б. 4 країнах світу
- в. 6 країнах світу
- г. 90 країнах світу

261. Для Ibis характерно :

- а. Орієнтовані на туристів з високими доходами. Індивідуальне обслуговування
- б. Високий рівень обслуговування
- в. Стандартний номер, якісне обслуговування та розміщення за помірними цінами
- г. Економічного класу обслуговування (стандартні номери, прості з оформлення, але маючі необхідний комфорт, в тому числі повний комплект санвузла з душем та кольоровим телевізором

262. З якого року розпочинається активне комерційне використання Інтернету: для прямого маркетингу, електронної торгівлі, як рекламного каналу:

- а. 1981 р.
- б. 1988 р.
- в. 1979 р.
- г. 1993 р.

263. Допоміжні системи -:

- а. рахують прибуток
- б. здійснюють бронювання
- в. рахують розходи
- г. автоматизують службові функції турфірм із формування документів рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами

264. Системи управління -:

- а. рахують прибуток
- б. здійснюють бронювання
- в. рахують розходи
- г. актуалізують дані про діяльність фірм і надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень

265. Скільки у Києві 4-зіркових готелів :

- а. 84
- б. 1
- в. 60
- г. більше 6

266. "Premier Palace" є

- а. апартаменти
- б. 3 зірковий
- в. 4 зірковий
- г. 5 зірковий готель

267. В Україні показник забезпеченості готельними місцями складає на 1000 мешканців:

- а. 41-42 місць
- б. 55-56 місць
- в. 70-72 місць
- г. 2-3 місць

268. У країнах Європи кількість великих готелів становить від загальної кількості готельних господарств:

- а. 85-45 %
- б. 85-55 %
- в. 75-85 %
- г. 15-25 %

269. У якому році створена перша в Україні готельна мережа "Premier Hotels":

- а. 980 р.
- б. 990 р.
- в. 780 р.
- г. 2003 р.

270. Закон України "Про туризм" діє з.:

- а. 991 р.
- б. 994 р.
- в. 998 р.
- г. 1995 р.

271. Україна займає серед 40 найбільш відвідуваних країн світу:

- а. 5 місце
- б. 9 місце
- в. 1 місце
- г. 23 місце

272. Моніторинг це-?

- а. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- б. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки

- інших людей
- в. організація і управління роботою людей
- г. наука управління

273. Методи дослідження при проведенні моніторингу є? :

- а. аналіз, синтез, індукція, дедукція, економіко-методичне моделювання
- б. аналіз і синтез
- в. індукція та дедукція
- г. економіко-методичне моделювання

274. Скільки існує основних груп оцінювання? :

- а. 3
- б. 62
- в. 74
- г. 85

275. Контролінг це-?:

- а. планування, моніторинг, отримання звітності, прогнозів та рекомендацій
- б. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- в. вміння досягти поставлених цілей
- г. аналіз

276. Мета оперативного контролінгу? :

- а. витрати-об'єм-прибуток
- б. розвиток
- в. організація і управління роботою людей
- г. вміння досягти поставлених цілей

277. До функцій стратегічного контролінгу можна віднести? :

- а. планування, контроль, інформаційне забезпечення
- б. планування
- в. контроль
- г. забезпечення

278. До основних принципів організації моніторингу відносять? :

- а. комплексність, безперервність, періодичність отримання інформації, порівняльність
- б. законність
- в. поєднання колегіальності та єдиноначальності
- г. професійна компетентність

279. Структурні елементи моніторингу? :

- а. нормативно-правове забезпечення, моніторинг виробничо-господарської діяльності, моніторинг інвестиційної діяльності, моніторинг фінансового потенціалу
- б. мова
- в. зразки поведінки
- г. моніторинг інвестиційної діяльності

280. Послуга визначається як щось? :

- а. невідчутне, невидиме, що не є предметом торгівлі
- б. відчутні
- в. невідчутні
- г. невидиме

281. Товари визначаються як щось? :

- а. відчутне, видиме, підлягає збереженню, ними можна торгувати
- б. невидиме
- в. невідчутне
- г. видимі, ними можна торгувати

282. Послуга це -?:

- а. будь-який захід, в якій одна сторона може запропонувати іншій і які, в основному невідчутні і не призводять до привласнення
- б. речовий або інтелектуальний результат
- в. продукт природи і людської праці
- г. відчутне і призводить до привласнення

283. Закономірність зростання кількості країн на політичній карті світу полягає у:

- а. поступовому збільшенні кількості незалежних держав.
- б. різкому збільшенні кількості незалежних держав.
- в. у збільшенні кількості залежних держав.
- г. поступовому збільшенні кількості держав.

284. Скільки є видів готельних послуг? :

- а. 2
- б. 14
- в. 53
- г. 32

285. Обсяг послуг готелю (споживання, харчування), що введені у ціну номера і надаються споживачу згідно з укладеним договором – це? :

- а. основні послуги
- б. зв'язані
- в. додаткові
- г. вільні

286. Послуги, які не належать до основних послуг готелю, їх замовляють і оплачують споживачі додатково згідно з окремим договором – це? :

- а. додаткові
- б. вільні
- в. основні
- г. зв'язані

287. Фактори, які впливають на коливання економічних показників? :

- а. об'єктивні і суб'єктивні
- б. трансформуючі
- в. об'єктивні
- г. суб'єктивні

288. До яких факторів належать розміри доходу, соціально-економічне становище, демографічне становище? :

- а. об'єктивних
- б. трансформуючих
- в. суб'єктивних
- г. фактору росту

289. До яких факторів належать звички споживачів, традиції, мода? :

- а. суб'єктивних
- б. факторів росту
- в. трансформуючих
- г. об'єктивних

290. До яких послуг належить організація екскурсії? :

- а. додаткових
- б. основних
- в. фінансових
- г. змінних

291. Ситуація, що склалась на ринку, збіг обставин чи стан речей на ринку, здатних впливати на діяльність конкретного підприємства – це? :

- а. кон'юнктура ринку
- б. попит
- в. пропозиція
- г. контролінг

292. Завданням кон'юнктури ринку є? :

- а. визначення попиту і пропозиції
- б. спостереження
- в. підрахунки
- г. чистий прибуток

293. Характерні риси кон'юнктури ринку? :

- а. динамічність, пропорційність, циклічність
- б. наявність різних валют
- в. контроль і пропорційність
- г. множинність цін

294. Чинники, які впливають на кон'юнктуру ринку? :

- а. постійні і непостійні
- б. непостійні
- в. шкідливі
- г. постійні

295. Науково-технічний прогрес, рівень монополізації, державне і між державне регулювання, валютна ситуація, стан інформаційних систем відноситься до таких чинників? :

- а. постійних
- б. непостійних
- в. шкідливих
- г. тератогенних

296. Політичні та соціальні конфлікти, сезонність, стихійні лиха, крупні аварії відносяться до чинників? :

- а. непостійних
- б. шкідливих
- в. тератогенних
- г. постійних

297. З точки зору просторових характеристик виділяють ринки? :

- а. місцеві, регіональні, національні
 - б. інформаційні
 - в. ринок землі
 - г. змішані
298. Хто посідає провідне місце на туристичному ринку? :
- а. Європа
 - б. Азія
 - в. Канада
 - г. Америка
299. З яких країн спостерігається до України туристичні потоки?
- а. Польща, Росія, Білорусь, країни СНД, Туреччина
 - б. Канади
 - в. США
 - г. Азії
300. Атмосферне повітря – це:
- а. життєво важливий компонент навколишнього природного середовища
 - б. компонент навколишнього природного середовища, який являє собою природну суміш газів
 - в. життєво важливий компонент навколишнього природного середовища, який являє собою природну суміш газів, що знаходиться за межами жилих, виробничих та інших приміщень
 - г. життєво важливий компонент, який являє собою природну суміш газів

основний рівень

1. Рекреаційні ресурси поділяються на такі групи:
- а. природні рекреаційні ресурси; культурно-історичні рекреаційні ресурси; соціально-економічні рекреаційні ресурси; інноваційні рекреаційні ресурси
 - б. природні рекреаційні ресурси; культурно-історичні рекреаційні ресурси; соціально-економічні рекреаційні ресурси
 - в. природні рекреаційні ресурси; культурно-історичні рекреаційні ресурси; інноваційні рекреаційні ресурси
 - г. природні рекреаційні ресурси; соціально-економічні рекреаційні ресурси; інноваційні рекреаційні ресурси
2. За виконуваними функціями рекреаційні ресурси поділяються на:
- а. ресурси місцевого значення, обласного, республіканського та міжнародного
 - б. ресурси місцевого значення, республіканського та міжнародного
 - в. ресурси місцевого значення, обласного та міжнародного
 - г. ресурси місцевого значення, обласного, республіканського
3. На скількох курортах застосовується грязелікування
- а. 15
 - б. 20
 - в. 16
 - г. 19
4. Станом на 01.01.2016 р. скільки нараховується санаторно-курортних закладів в Україні?
- а. 152
 - б. 250

- в. 450
- г. 550

5. Станом на 01.01.2016 р. скільки нараховується курортів в Україні?

- а. 70
- б. 60
- в. 50
- г. 40

6. Радіоактивного забруднення зазнали ландшафти і біологічні рекреаційні ресурси України на площі

- а. 1,5 млн га
- б. 1,4 млн га
- в. 1,3 млн га
- г. 1 млн га

7. Перші заклади в Україні, які почали функціонувати, використовуючи мінеральну воду для лікування, виникли у:

- а. Шклі
- б. Трускавці
- в. Одесі
- г. Моршині

8. Скільки в Україні курортів міжнародного значення

- а. 10
- б. 11
- в. 12
- г. 15

9. Скільки населених пунктів України віднесено до курортів за часів незалежності України?

- а. 200
- б. 160
- в. 260
- г. 310

10. Важливими кліматичними курортами Українських Карпат є:

- а. Ворохта, Яремче
- б. Яремче, Сатанів, Яблуниця
- в. Чинандієве, Ужгород, Кобилецька Поляна
- г. Косів, Кобилецька Поляна, Немирів

11. Сучасна курортологія – це медична наукова дисципліна, яка вивчає:

- а. цілющі властивості природних фізичних факторів, характер їх дії на організм людини, можливості їх застосування з лікувальною та профілактичною метою під час санаторно-курортного лікування й методи застосування курортних факторів при різних захворюваннях
- б. цілющі властивості природних фізичних факторів, й методи застосування курортних факторів при різних захворюваннях
- в. цілющі властивості природних фізичних факторів, характер їх дії на організм людини
- г. цілющі властивості природних фізичних факторів, можливості їх застосування з лікувальною та профілактичною метою

12. Основним типовим для санаторно-курортного лікування закладом є:

- а. профілакторій
- б. санаторій
- в. санаторій-профілакторій
- г. медико-діагностичний центр

13. Термін лікування хворих із захворюваннями органів кровообігу, травлення, руху, шкіри, гінекології, периферійної та центральної нервової системи, із порушенням обміну речовин:

- а. 15 днів
- б. 20 днів
- в. 16 днів
- г. 26 днів

14. Термін лікування хворих із нетуберкульозними захворюваннями органів дихання і функціональними порушеннями нервової системи:

- а. 15 днів
- б. 24 дні
- в. 16 днів
- г. 26 днів

15. Термін лікування хворих із запаленнями нирок:

- а. 24 дні
- б. 21 день
- в. 28 днів
- г. 48 днів

16. Термін лікування хворих із наслідками травм і захворювань спинного мозку:

- а. 48 днів
- б. 20 днів
- в. 52 дні
- г. 26 днів

17. Санаторії-профілакторії – це медичні заклади санаторного типу для проведення лікувально-оздоровчих заходів без відриву працівників від виробничої діяльності з терміном лікування:

- а. 14 днів
- б. 20 днів
- в. 16 днів
- г. 24 дні

18. Грязелікарня – медичний заклад для проведення процедур із застосуванням:

- а. мінеральних вод і торф'яних грязей
- б. озокериту
- в. лікувальних грязей
- г. геотермальних ресурсів

19. Найбільше санаторіїв, які займаються лікуванням захворювань органів дихання нетуберкульозного характеру зосереджено у:

- а. Криму
- б. Одесі
- в. Трускавці
- г. Яремчі

20. Лікувальні торфові грязі використовуються у.

- а. Хмільнику, Миргороді, Ялті, Немирові (Львівська обл.)
- б. Хмільнику, Черчі, Саках
- в. Хмільнику, Миргороді, Черчі, Любені Великому, Шклі, Моршині і Немирові (Львівська обл.)
- г. Черчі, Любені Великому, Шклі, Яремчі

21. Об'єктивні передумови для входження України в число країн з високим рівнем розвитку рекреаційно-туристичного господарства:

- а. Вигідне географічне положення, багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси, відносно розвинена транспортна мережа і необхідна матеріально-технічна база
- б. Вигідне географічне положення, багата історико-культурна спадщина
- в. Багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси, відносно розвинена транспортна мережа
- г. Багата історико-культурна спадщина, різноманітні природні рекреаційні ресурси

22. Стратегічна мета туризму в Україні полягає у:

- а. Задоволенні потреби населення у відпочинку
- б. Створенні конкурентоспроможного туристичного продукту, здатного задовольнити потреби населення і забезпечити комплексний розвиток регіонів, а також гідно представляти Україну на світовому туристичному ринку
- в. Створенні конкурентоспроможного туристичного продукту, який буде гідно представляти Україну на світовому туристичному ринку
- г. Забезпеченні комплексного розвитку регіонів

23. Специфічні умови приватизації в Україні визначили основну форму власності в санаторно-курортній сфері:

- а. Колективну
- б. Державну
- в. Муніципальну
- г. Всі вище перераховані

24. Для покращення ситуації у санаторно-курортній системі необхідно:

- а. Реструктуризувати санаторно-курортну систему з перетворенням більшості санаторіїв на сезонні заклади відпочинку при підвищенні лікувально-реабілітаційного потенціалу решти за рахунок концентрації медперсоналу та апаратури; розширити можливості одно-, дводенного оздоровлення
- б. Підвищити комфортність закладів відпочинку, покращити сервіс, впровадити анімаційний сектор як невід'ємну складову курортного продукту з забезпеченням його відповідними висококласними фахівцями
- в. Подовжити сезон, в основному за рахунок цілорічної лікувально-реабілітаційної діяльності та приведення її у відповідність з рекреаційними періодами певної кліматичної зони; залучити додаткові рекреаційні ресурси та забезпечити якісне медичне їх використання як у лікувально-реабілітаційних, так і в рекреаційних цілях
- г. Всі вище перераховані

25. До регіонів з відносно високим рівнем ефективності санаторно-курортних закладів відносяться:

- а. АР Крим, Львівська, Запорізька, Херсонська області, м. Севастополь
- б. АР Крим, Львівська, Херсонська області
- в. АР Крим, Львівська, Запорізька, м. Севастополь
- г. АР Крим, Львівська, Запорізька, Херсонська області

26. До регіонів з відносно низьким рівнем ефективності санаторно-курортних закладів відносяться:

- а. Кіровоградська, Сумська, Чернігівська області
- б. Сумська, Чернігівська, Волинська області
- в. Кіровоградська, Сумська, Чернівецька, Чернігівська, Волинська області
- г. Кіровоградська, Чернівецька, Волинська області

27. Специфіка лікувально-оздоровчого туризму обумовлює основні його функції:

- а. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну
- б. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну, превентивно-валеологічну, анімаційно-рекреаційну
- в. Лікувально-профілактичну, реабілітаційну, анімаційно-рекреаційну
- г. Лікувально-профілактичну, превентивно-валеологічну, анімаційно-рекреаційну

28. Типологія курортів за функціональним використанням:

- а. Переважно лікування
- б. Лікування, відпочинок, туризм
- в. Переважно відпочинок, туризм
- г. Всі вище перераховані

29. Типологія курортів за віковим складом:

- а. Дитячі
- б. Для дорослих
- в. Змішані
- г. Всі вищезгадані

30. Кліматичним курортом Південного берега Криму є:

- а. Алупка
- б. Судак
- в. Армянськ
- г. Красноперекопськ

31. Кліматичним курортом степової зони України є:

- а. Судак
- б. Саки
- в. Одеса
- г. Іллічівськ

32. Кліматичним курортом лісостепу України є:

- а. Сатанів
- б. Заліщики
- в. Гусятин
- г. Кіровоград

33. Кліматичним курортом Українських Карпат є:

- а. Кути
- б. Татарів
- в. Іршава
- г. Чоп

34. Кліматичним курортом Одеської групи курортів є:

- а. Аркадія
- б. Вилкове
- в. Бердянськ
- г. Євпаторія

35. Кліматичним курортом Полісся є:

- а. Пуща-Водиця
- б. Київ
- в. Житомир
- г. Бердичів

36. Курорти України, що функціонують на базі хлоридно-гідрокарбонатно-сульфідних мінеральних вод:

- а. Кваси
- б. Аркадія
- в. Біла Церква
- г. Немирів

37. Курорти України, що функціонують на базі бромних і йодо-бромних мінеральних вод:

- а. Сатанів
- б. Хаджибей
- в. Одеса
- г. Березівські Мінеральні Води

38. Курорти в Україні, що функціонують на базі радонових мінеральних вод:

- а. Біла Церква
- б. Євпаторія
- в. Бердянськ
- г. Кваси

39. Курорти України, що функціонують на базі вуглекислих хлоридно-гідрокарбонатних мінеральних вод:

- а. Сойми
- б. Іршава
- в. Рахів
- г. Кваси

40. Розпорядження – це:

- а. адміністративні акти загального порядку, котрі не вичерпуються одноразовим виконанням і зберігають чинність (якщо не суперечать закону) до їх скасування
- б. розпорядчі документи, які видає керівник установи одноосібно в межах своїх повноважень задля вирішення основних і оперативних завдань
- в. розпорядчі документи, які видає керівник установи одноосібно в межах своїх повноважень задля вирішення оперативних завдань
- г. правовий акт, що встановлює основні правила установ, а також їх структурних підрозділів

41. До документації з кадрових питань відносяться наступні документи:

- а. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
- б. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
- в. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
- г. пропозиції, заяви, скарги громадян, автобіографії, розписки, доручення

42. До особистої офіційної документації відносяться наступні документи:
- а. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - б. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - в. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
 - г. пропозиції, заяви, скарги громадян, автобіографії, розписки, доручення
43. Юридичний акт, яким оформляється утворення підприємства, організації, установи, фірми, визначаються їхня структура, функції, правовий статус, взаємовідносини з іншими підприємствами, організаціями, установами, фірмами чи фізичними особами тощо – це:
- а. діловодство
 - б. система документування
 - в. адміністративне діловодство
 - г. статут
44. Статути бувають:
- а. типові, індивідуальні
 - б. персональні
 - в. публічні
 - г. групові
45. Статути оформляють на аркушах паперу формату ... друкарським способом.
- а. А5
 - б. А4
 - в. А3
 - г. А2
46. Постанова – це:
- а. правовий акт, що приймається вищими і деякими центральними органами колегіального управління для розв'язання найважливіших і принципових завдань, що стоять перед даними органами, і встановлення стабільних норм, правил поведінки
 - б. правові акти, що видаються кількома колегіальними державними органами та громадськими організаціями; розпорядчий документ, який приймається місцевими Радами народних депутатів або їхніми виконкомом, держадміністраціями в колегіальному порядку
 - в. правовий акт, що його видає керівник підприємства на правах єдиноначальності й у межах своєї компетенції для вирішення основних та оперативних завдань, які поставлено перед даним підприємством
 - г. документ, в якому зафіксовано угоду між сторонами про взаємодію і належним чином оформлено
47. Текст постанови складається з:
- а. чотирьох частин
 - б. шести частин
 - в. двох частин
 - г. трьох частин
48. Текст постанови складається з :
- а. констатуючої, ухвалюючої
 - б. текстової, вступної
 - в. погоджуючої, текстової
 - г. констатуючої, вступної

49. Правові акти, що видаються кількома колегіальними державними органами та громадськими організаціями; розпорядчий документ, який приймається місцевими Радами народних депутатів або їхніми виконкомом, держадміністраціями в колегіальному порядку – це:
- а. накази
 - б. договори
 - в. постанови
 - г. ухвали, рішення
50. Зафіксовано, що 1282 р. створено Гільдію власників заїжджих дворів у
- а. Флоренції, Італія
 - б. Ганновері, Саксонія
 - в. Гемпширі, Англія
 - г. Мілані, Італія
51. Родоначальником сучасного ресторану вважається
- а. Оноре де Бальзак
 - б. Мішле Буланже
 - в. Лярош Фуко
 - г. Франсуа Буше
52. Перший гід компанії "Мішлен" був виданий у
- а. 1900 році
 - б. 1945 році
 - в. 1890 році
 - г. 1965 році
53. Книга римських кулінарних рецептів, складена наприкінці IV-го на початку V-го ст. н.е.
- а. Апікус
 - б. Політія
 - в. Енеїда
 - г. Одісея
54. В Італії у 1470 р. з'явилася перша кулінарна книга, яку написали монахи латинською мовою під назвою
- а. "Доброчесні втіхи"
 - б. "Солодкі руці"
 - в. "Молот відьом"
 - г. "Божественна комедія"
55. Першим застосував наукові принципи щодо організації виробничих процесів на кухні
- а. Рене Генон
 - б. Жорж Ескофье
 - в. Луї Пастер
 - г. Луї-Жан Люм'єр
56. Перший ресторан "Тур д'Аржан" було відкрито в Парижі
- а. У 1812 році
 - б. У 1553 році
 - в. У 1648 році
 - г. У 1900 році

57. Автором п'ятитомної монографії "Кулінарне мистецтво XIX століття" яка вийшла у Парижі у 1830 році є

- а. Оноре де Бальзак
- б. Антонін Карем
- в. Жюль Верн
- г. Жан-Франсуа Лаперуз

58. Перша навколосвітня подорож здійснена:

- а. Ф.Магеланом
- б. Х.Колумбом
- в. Васко де Гамою
- г. Е.Кортесом

59. Перший український паломник до Святої землі-Єрусалима і автор "Життє і хожденіє...":

- а. Яків Малик
- б. Григорій Сковорода
- в. Данило Паломник
- г. Юрій Дрогобич

60. Перший відомий путівник у Візантії у добу Середньовіччя називався

- а. "Град Константинополь – Новий Рим"
- б. "Москва третій Рим"
- в. "Град Божий"
- г. "Місто Сонця"

61. У Всесвітній історії період XV – XVI століть, в ході якого європейські народи знайшли нові землі і морські маршрути до Африки, Америки, Азії та Океанії

- а. Велика французька буржуазна революція
- б. Великі географічні відкриття
- в. Велике переселення народів
- г. Велике Відродження

62. Середньовічний документ який наставники монастирів видавали паломникам, як захист від арешту за бродяжництво

- а. Testimoniale
- б. Indulgentia
- в. Inticlica
- г. Ordinantia

63. Факторія це

- а. Поштові станції, розміщені одна від одної на відстані кінного переходу, що були поширені на Русі у XV ст .
- б. Торгове поселення, утворене іноземними купцями на території іншої держави або колонії
- в. Продуктові магазини в античному Римі, в яких дозволялося вживати їжу та напої, а в окремих випадках - пропонувалася ночівля
- г. Заїжджий двір для караванів на торгових шляхах і в містах Переднього Сходу, Центральної Азії, Закавказзя

64. Подорожі адмірала Чжен Хе під час правління китайської династії Мін, між 1405 – 1433 рр.

- а. Досягли найвіддаленіших куточків Тихого океану
- б. Досягли найвіддаленіших куточків Індійського океану

- в. Досягли найвіддаленіших куточків Антарктиди
 - г. Досягли найвіддаленіших куточків Північного океану
65. 10 жовтня 1492 року, до одного з островів Карибського моря підійшли кораблі експедиції, яку очолив
- а. Ернан Кортес
 - б. Христофор Колумб
 - в. Вітус Берінг
 - г. Марко Поло
66. Об'єднання купців, що існувало в Німеччині у XIV — XVII століттях, яка підтримувало і захищало торгівлю від феодалів і піратів у Північній Європі
- а. Рента
 - б. Ганза
 - в. Криза
 - г. Франшиза
67. Потяг, що складався з 11 спальних вагонів та 3-ох вагонів-ресторанів, використовувався у залізничному туризмі, курсував у 20-их – 30-их роках XX ст. між Лондоном, Венецією, Парижем, Цюрихом, Інсбруком, Зальцбургом
- а. "Східний експрес"
 - б. "Північний експрес"
 - в. "Південний експрес"
 - г. "Західний експрес"
68. Угода, що була підписана 14 червня 1985 року між Бельгією, Федеративною Республікою Німеччина, Французькою Республікою, Великим Герцогством Люксембург та Королівством Нідерландів про поступове скасування контролю на спільних кордонах
- а. Європейська угода
 - б. Шенгенська угода
 - в. Римська угода
 - г. Маастрихтська угода
69. Притулки у іспанських землях в XI – XII ст. де паломники та особи, що їх супроводжували могли відпочити, отримати медичну допомогу, обміняти гроші
- а. Альбергерії та оспіталії
 - б. Арагостії та ольвії
 - в. Альятії та остії
 - г. Аквії та орігінії
70. До соціальної інфраструктури входять:
- а. галузі які здійснюють доробку, затарювання і зберігання продукції
 - б. підприємства, які здійснюють поставки техніки, її комплектування, регулювання, обкатку і ремонт
 - в. підприємства і організації житлово-комунального господарства, побутового обслуговування населення, охорони здоров'я, культури, зв'язок тощо
 - г. різномірні види діяльності з притаманними їм функціями з метою виробництва продукції і доведення її до споживача
71. Підприємство, яке ґрунтується на особистій власності фізичної особи і функціонує виключно за рахунок її власної праці називається:

- а. сімейне підприємство
- б. приватне підприємство
- в. індивідуальне підприємство
- г. колективне підприємство

72. До ринкової інфраструктури входять:

- а. оптові бази, ярмарки, аукціони, фірмені магазини, комісійні магазини
- б. товарно-сировинні, товарні, фондові і валютні біржі, банківські структури, брокерські контори, маклерські структури, кредитні спілки
- в. ринок фінансів, ринок засобів виробництва, торгівля, ринок робочої сили
- г. ціна, попит, пропозиція, конкуренція

73. Роздержавлення власності – це:

- а. передача державної власності невеликим державним виробникам
- б. обмеження державного втручання в господарську діяльність державних підприємств
- в. відокремлення функцій господарювання від функцій адміністративного управління державними підприємствами
- г. система заходів, здійснюваних під час провадження справи про банкрутство, що спрямовані на запобігання визнання боржника банкрутом та його ліквідації

74. Які важелі використовує держава при регулюванні ринкових відносин?

- а. біржову діяльність, маркетинг
- б. зовнішньоекономічну діяльність, вивчення попиту і пропозицій
- в. державні програми, системи оподаткування, фінансово-кредитну і банківську, законодавство про працю, цінові обмеження, антимонопольні заходи, амортизаційну політику
- г. директивне управління виробничою і фінансовою діяльністю підприємств, монополізація виробництва, мінімальні умови для конкуренції

75. Приватизація – це:

- а. привласнення засобів виробництва новими державними структурами
- б. форма роздержавлення при якій державна власність перетворюється на інші форми із повною або частковою заміною власника
- в. випуск акцій під вартість засобів виробництва і продаж їх всім бажаним
- г. впровадження організаційно-економічних доходів, спрямованих на вдосконалення внутрішньогосподарського економічного механізму

76. Найважливіша властивість праці – це:

- а. продуктивність
- б. сезонність
- в. праця за фахом
- г. кваліфікація персоналу

77. Конкуренція – це:

- а. економічне змагання
- б. суперництво між товаровиробниками за кращі, економічно більш вигідні умови виробництва і реалізації продукції
- в. це боротьба за монополію на ринку
- г. урізноманітнення видів діяльності підприємств у виробничій та маркетингових сферах

78. Під банкрутством розуміють:

- а. економічне середовище яке характеризується рівнем інфляції та дефляції, ступенем розвитку конкурентоспроможного середовища
- б. процес забезпечення організаційних форм господарювання на селі необхідними матеріальними ресурсами
- в. систему заходів, що спрямована на запобігання визнання боржника банкрутом та його ліквідації
- г. визнану арбітражним судом неспроможність боржника відновити свою платоспроможність та задовольнити вимоги кредиторів

79. Система заходів, що здійснюється під час провадження справи про банкрутство та спрямована на запобігання боржника банкрутом та його ліквідації називається:

- а. мирова угода
- б. процедура розпорядження майном боржника
- в. санація
- г. ліквідація боржника

80. Передача власником у строкове володіння та використання земельної ділянки іншим юридичним або фізичним особам за відповідну плату – це:

- а. продаж землі
- б. іпотека землі
- в. оренда землі
- г. заповіт землі

81. Який з цих законодавчих актів регулює відносини у сфері равлання податків і зборів, що стягуються в Україні?

- а. Конституція України
- б. Закон України “Про державний бюджет на відповідний рік”
- в. Бюджетний кодекс України
- г. Податковий кодекс України

82. Діяльність держави і платників у процесі нарахування, сплати, зарахування податків, контролю за своєчасністю та повнотою їх надход-ження до бюджету – це:

- а. Податкова робота
- б. Податкова політика
- в. Податкова система
- г. Податкова деклараці

83. Вказати функції податків:

- а. Фіскальна, регулювальна і контрольна
- б. Нагромаджувальна і економічна
- в. Накопичувальна і стримульвальна
- г. Фіскальна, стимульвальна і змішана

84. Яка функція податків проявляється під час формування і наповнення бюджету держави?

- а. Фіскальна
- б. Регулювальна
- в. Розподільча
- г. Стимульвальна

85. До якої групи податків належить єдиний податок?

- а. Прямі загальнодержавні
- б. Непрямі загальнодержавні

- в. Прямі місцеві
- г. Місцеві, податки на споживання

86. Обов'язкові платежі фізичних та юридичних осіб до бюджетів, здійснювані у порядку і на умовах, що визначаються законодавчими актами країни – це:

- а. Об'єкт оподаткування
- б. База оподаткування
- в. Податки
- г. Ставка податку

87. Що означає поняття “об'єкт оподаткування”?

- а. Майно, товари, дохід (прибуток) або його частина, обороти з реалізації товарів, з наявністю яких податкове законодавство пов'язує виникнення у платника податкового обов'язку
- б. Майно
- в. Це розмір податкових нарахувань на одиницю виміру бази оподаткування
- г. Дохід (прибуток) або його частина

88. Що означає поняття “податкові пільги”?

- а. Це передбачене податковим законодавством звільнення платника податку від нарахування та сплати податку
- б. Це передбачені податковим і митним законодавством звільнення платника податку від обов'язку щодо нарахування та сплати податку та збору
- в. Це розмір податкових нарахувань на одиницю виміру бази оподаткування
- г. Це знижка

89. Які з перелічених податків відносяться до загальнодержавних?

- а. Податок на прибуток підприємств
- б. Податок на майно
- в. Збір за місця для паркування транспортних засобів
- г. Туристичний збір

90. Особи, які мають об'єкти оподаткування або проводять діяльність, що є об'єктом оподаткування, сплачують податки та збори – це:

- а. Платники
- б. Суб'єкти оподаткування
- в. Особи
- г. Платники податків

91. Обов'язки платників податку:

- а. Сплачувати податки і збори у встановлені строки
- б. Представляти свої інтереси в контролюючих органах самостійно
- в. Безоплатно отримувати інформацію про податки та збори та нормативно-правові акти, що їх регулюють
- г. Користуватися податковими пільгами за наявності підстав

92. Права платників податку:

- а. Стати на облік у контролюючих органах
- б. Сплачувати податки і збори у встановлені строки
- в. Вести в установленому порядку облік доходів і витрат, складати звітність, що стосується обчислення і сплати податків та зборів
- г. Користуватися податковими пільгами за наявності підстав

93. Система заходів, що вживають контролюючі органи для контролю правильності нарахування, повноти і своєчасності сплати податків і зборів – це:
- а. Податкова система
 - б. Податкова політика
 - в. Податковий контроль
 - г. Податкова робота
94. Платниками податку на додану вартість є:
- а. Особа, обсяг оподатковуваних операцій з продажу товарів (робіт, послуг) якої за останні 12 календарних місяців перевищує 1 000 000 грн
 - б. Будь-яка особа, що зареєстрована або підлягає реєстрації як платник податку
 - в. Фізичні особи, які отримують доходи як з джерела їх походження в Україні, так іноземні доходи
 - г. Особа, яка виробляє підакцизні товари (продукцію) на митній території України
95. Об'єктом оподаткування ПДВ є:
- а. Операції платників податку з постачання товарів, послуг, місце постачання яких розташоване на митній території України
 - б. Прибуток із джерелом походження з України та за її межами
 - в. Загальний місячний (річний) оподатковуваний дохід
 - г. Земельні ділянки, які перебувають у власності або користуванні.
96. Які ставки податку на додану вартість, передбачені Податковим кодексом України:
- а. 25%
 - б. 15%
 - в. 10%
 - г. 20%, 7% і 0%
97. Податкова накладна складається у день:
- а. Виникнення податкових зобов'язань у покупця
 - б. Виникнення податкових зобов'язань у продавця
 - в. Повної оплати покупцем товарів, робіт, послуг
 - г. Часткової оплати покупцем товарів, робіт, послуг після відвантаження
98. Дані якого документа є підставою для отримання бюджетного відшкодування ПДВ?
- а. Податкова накладна
 - б. Податкова декларація з ПДВ
 - в. Книга придбання товарів, робіт чи послуг
 - г. Баланс
99. Чи може в розрахунках ПДВ до сплати або відшкодування з бюджету виникнути від'ємне значення?
- а. Так
 - б. Ні
 - в. Не правильно проведені розрахунки
 - г. Законодавчо не допустимо
100. Сума ПДВ, нарахована платником податку в звітному періоді – це:
- а. Податковий кредит з ПДВ
 - б. Податкове зобов'язання з ПДВ

- в. База оподаткування ПДВ
 - г. Сума бюджетного відшкодування з ПДВ
101. Базовим податковим періодом для сплати акцизного податку є календарний:
- а. Місяць
 - б. Квартал
 - в. Рік
 - г. День
102. Що є об'єктом оподаткування митом?
- а. Кількість товарів, які переміщують через митний кордон
 - б. Митна вартість та кількість товарів або інших предметів, які переміщують через митний кордон
 - в. Обороти з реалізації
 - г. Прибуток від експортно-імпортних операцій
103. Що є підставою для сплати мита платником?
- а. Податкова декларація платника
 - б. Товарно-транспортні накладні
 - в. Платіжне доручення
 - г. Вантажна митна декларація
104. Податок на майно складається з:
- а. Податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки
 - б. Податку на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки; транспортного податку; плати за землю
 - в. Транспортного податку
 - г. Плати за землю
105. Туристичний збір – це:
- а. Місцевий збір, кошти від якого зараховують до місцевого бюджету
 - б. Загальнодержавний збір, кошти від якого зараховують до державного бюджету
 - в. Місцевий податок, кошти від якого зараховують до місцевого бюджету
 - г. Збір за місяця для паркування транспортних засобів
106. Що є об'єктом оподаткування екологічним податком?
- а. Обсяги та види забруднювальних речовин, які викидаються в атмосферне повітря стаціонарними джерелами та безпосередньо у водні об'єкти та ін.
 - б. Прибуток екологічно небезпечних підприємств
 - в. Вартість послуг із охорони довкілля
 - г. Витрати на утилізацію сміття
107. У договорі оренди між орендодавцем і орендарем встановлюються:
- а. Місце знаходження об'єкта оренди
 - б. Розмір плати
 - в. Розмір та умови внесення орендної плати
 - г. Строк оренди
108. Хто нараховує рентну плату за спеціальне використання води?
- а. Самостійно платник
 - б. Державна фіскальна служба України

- в. Співробітники аудиторських фірм
 - г. Комерційні банки
109. Рентна плата за користування надрами для видобування корисних копалин – це:
- а. Загальнодержавний платіж
 - б. Місцевий платіж
 - в. Платіж за видами робіт
 - г. Платіж до земельного відділу
110. Податок на додану вартість – це:
- а. Непрямий податок, який входить у ціну товарів (робіт, послуг) та сплачується покупцем, але його облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець (податковий агент).
 - б. Це прямий податок на доходи, який вилучає до бюджету частину доданої вартості, створеної на всіх стадіях виробництва та обігу
 - в. Це податок, що сплачують власники земельних ділянок
 - г. Це податок, що встановлюється на товари, що визнані законом як підакцизні
111. Діяльність держави в галузі використання податків щодо розробки концепції їх розвитку та принципів організації – це:
- а. Податкова політика
 - б. Податкова робота
 - в. Податкова система
 - г. Податкова служба
112. Як визначають суму податку на додану вартість, що підлягає сплаті до Державного бюджету України?
- а. Загальна сума коштів, нарахована платником податку на додану вартість у звітному періоді
 - б. Різниця між сумою податкового зобов'язання та сумою податкового кредиту звітного (податкового) періоду
 - в. Сума, на яку платник податку має право зменшити податкове зобов'язання звітного періоду
 - г. Прибуток, помножений на ставку податку
113. Що означає від'ємне значення різниці між загальною сумою податкового зобов'язання і податкового кредиту ?
- а. Суму ПДВ, яка підлягає сплаті до бюджету
 - б. Бюджетне відшкодування ПДВ
 - в. Не правильно проведені розрахунки
 - г. Надмірно нарахований податок
114. Що означає позитивне значення різниці між загальною сумою податкового зобов'язання і податкового кредиту?
- а. Сума ПДВ, яка підлягає сплаті до бюджету
 - б. Бюджетне відшкодування ПДВ
 - в. Не правильно проведені розрахунки
 - г. Надмірно нарахований податок
115. Які передбачені Податковим кодексом України строки сплати ПДВ?
- а. Протягом 20 календарних днів після граничного терміну подання податкової декларації
 - б. Щомісячно

- в. Один раз на рік
 - г. Протягом 10 календарних днів після граничного терміну подання податкової декларації
116. Що залишиться незмінним, коли реалізується проект дизайну інтер'єрів закладу ГР?
- а. умеблювання
 - б. джерела штучного світла
 - в. оздоблення закладу картинами
 - г. товщина несучих стін
117. Стилiстика закладу ГР не залежатиме від
- а. завдання замовника
 - б. завдання на проектування чи дизайн-вирішення
 - в. державних норм і правил
 - г. висоти приміщення
118. Кошторис дизайн проекту - це:
- а. специфікація матеріалів
 - б. перелік робіт
 - в. опис та вартість витрат на реалізацію дизайнерського рішення
 - г. пропоновані матеріали
119. Кольорове рішення інтер'єру впливає на:
- а. психологічний стан людини
 - б. витрати електроенергії
 - в. розхід фарби
 - г. завдання замовника
120. Стил ь інтер'єру визначає:
- а. висота приміщення
 - б. площа приміщення
 - в. освітленість приміщення
 - г. завдання замовника
121. Маркетинг за Ф. Котлером – це:
- а. вміння знайти потреби та задовольнити їх більш ефективним, ніж конкуренти, способом
 - б. вид людської діяльності, спрямованої на задоволення потреб шляхом обміну
 - в. комплекс заходів, спрямованих на визначення та аналіз факторів, що впливають на процеси просування товарів від виробника до споживачів, і урахування їх у виробничо-збутовій діяльності підприємств
 - г. сукупність безперервних, послідовно виконуваних, взаємозв'язаних дій по формуванню і використанню ресурсів організації для досягнення нею своїх цілей
122. Потреби – це:
- а. відчуття нестатку, підкріплені купівельною спроможністю (економічною і психологічною) споживачів
 - б. відчуття нестатку, або недостатнього задоволення, які проявляються відповідно до специфіки конкретних споживачів
 - в. відчуття особою, групою осіб, підприємством або установою нестатку
 - г. отримання очікуваного об'єкта з пропозицією чогось взамін
123. Концепція маркетингу, що спрямована на інтенсифікацію зусиль на "підштовхування" споживачів до купівлі конкретного товару:

- а. інтенсифікації комерційних зусиль
- б. удосконалення товару
- в. удосконалення виробництва
- г. соціально-етичного маркетингу

124. Аналіз ринкових можливостей, формування цільових ринків, розроблення комплексу маркетингу та маркетингових програм і планів – це:

- а. функції маркетингу
- б. основні завдання маркетингу
- в. управління маркетингом
- г. функції менеджменту

125. Інструментом пошуку цільового ринку є:

- а. SWOT-аналіз
- б. сегментація
- в. позиціювання
- г. STP-аналіз

126. Кількість товару з певними характеристиками, яка може бути реалізованою на ринку протягом визначеного періоду (як правило, за рік) – це:

- а. сегмент
- б. ринкові можливості підприємства
- в. місткість ринку
- г. ніша ринку

127. Диференційований маркетинг – це:

- а. охоплення всього ринку
- б. орієнтація діяльності на один вибіркового сегмент ринку
- в. охоплення декількох не пов'язаних між собою сегментів ринку
- г. виділення і відокремлення специфічних видів управлінської діяльності

128. Усе те, що може задовольнити потреби і запити споживачів, називають:

- а. благом
- б. товаром
- в. продукцією
- г. високопродуктивною діяльністю

129. Період часу від виведення товару на ринок до його виходу з нього називають:

- а. терміном служби товару
- б. життєвим циклом товару
- в. гарантійним терміном
- г. процес, спрямований на забезпечення пропорційного і гармонічного розвитку різних сторін

130. Позиціонування – це:

- а. дія по розробці пропозицій компанії і її іміджу, націлене на те, щоб викликати певне ставлення цільової групи споживачів
- б. пошук зручного місця
- в. налагодження відносин між компанією та різними контактними аудиторіями
- г. прагнення до статку, більш високому рівню життя

131. Диференціювання – це:

- а. процес зворотній інтегруванню
 - б. виявлення в межах ринку чітко виокремлених груп споживачів, що відрізняються потребами, характеристиками, поведінкою, для обслуговування яких потребуються відповідні товари, послуги
 - в. процес розробки істотних особливостей продукту, що покликаний відрізнити його від товарів конкурентів
 - г. управління господарським обслуговуванням і діловодством
132. Цільовий ринок – це:
- а. сукупність покупців що мають подібні потреби або інші характеристики які компанія бере на обслуговування
 - б. ринок з найнижчими цінами
 - в. уся сукупність споживачів
 - г. спонукання людини до певної поведінки за допомогою ідейно-психологічного впливу
133. Просування (promotion) – це:
- а. реклама
 - б. транспортування
 - в. пропаганда
 - г. мотивація
134. Стратегічний маркетинг представляє школу:
- а. системного підходу
 - б. конс'юмеризму
 - в. стратегічного керування фірмою
 - г. поведінки людини
135. Який із девізів відображає зміст принципу маркетингу "приспособлення до змін ринку":
- а. "Виробляти те, що продається, а не продавати те, що виробляється"
 - б. "Споживач – король"
 - в. "Створюючи товар, створюю і споживача"
 - г. "Вплив не на особистість як таку, а на зовнішні обставини за допомогою благ – стимулів, що спонукують працівника до певної поведінки"
136. Елементи "маркетинг-мікс":
- а. продукт, упакування, товарна марка, ціна, просування
 - б. продукт, ціна, місце, просування
 - в. продукт, асортимент, упакування, товарна марка, післяпродажне обслуговування
 - г. потреба, мотив, стимул, винагорода
137. Функції маркетингу:
- а. маркетингові дослідження, виробництво товарів, збут, реклама
 - б. дослідження ринку, виробництво товарів, реклама, доведення товару до споживача
 - в. маркетингові дослідження, розробка і планування асортименту, збут і розподіл, реклама і СТИЗ
 - г. винагороди, підвищення по службі, відповідальність, прагнення до самовираження
138. Який тип маркетингу використовує фірма, знижуючи попит на свій товар:
- а. ремаркетинг
 - б. стимулюючий
 - в. розвивальний
 - г. аналітичний

139. Види маркетингу залежно від сфери застосування:
- а. маркетинг на внутрішньому і зовнішньому ринках, експортний і міжнародний маркетинг
 - б. мікромаркетинг, макромаркетинг, цільовий маркетинг
 - в. маркетинг товарів, послуг, підприємств, окремих облич, місць, територій, ідей
 - г. виробничий і збутовий маркетинг
140. Який вид маркетингу застосовується за відсутності попиту на товар:
- а. розвивальний
 - б. стимулюючий
 - в. конверсійний
 - г. ремаркетинг
141. Маркетинг виник:
- а. на початку XIX ст. в США
 - б. на початку XX ст. в Європі
 - в. на початку XX ст. в США
 - г. на початку XIX ст. в Японії
142. Що таке маркетинг?
- а. це реклама
 - б. це вид людської діяльності, спрямованої на задоволення нужд і потреб за допомогою обміну
 - в. це ринок, торгівля, продаж, комерційна діяльність, завоювання ринку
 - г. готовність покупців у даний проміжок часу придбати товар за певною конкретною ціною
143. Вкажіть концепцію маркетингу:
- а. товари – збут та стимулювання продажу – одержання прибутку завдяки зростанню обсягів продажу
 - б. товари – дослідження ринку – організація збуту товарів та одержання прибутку
 - в. потреби покупців – комплекс маркетингу – одержання прибутку шляхом задоволення потреб покупців
 - г. товари – збут – одержання прибутку
144. До основних причин розвитку маркетингу не можна віднести:
- а. конкуренцію
 - б. розвиток товарного асортименту
 - в. науково-технічний прогрес
 - г. монополізм
145. Згідно з теорією А. Маслоу потреби людей поділяються на:
- а. дві категорії та п'ять рівнів
 - б. п'ять категорій та два рівні
 - в. п'ять категорій та п'ять рівнів
 - г. дві категорії та два рівні
146. Важливі й значущі з погляду людини предмети, дії, спосіб життя тощо – це:
- а. потреби
 - б. запити
 - в. цінності
 - г. пропонування
147. Специфічна конкретна форма вияву потреб людей – це:

- а. потреби
- б. запити
- в. цінності
- г. ринок

148. До природних ресурсів належать:

- а. сприятливі кліматичні умови, мінеральна сировина, води
- б. сприятливі кліматичні умови (енергія сонця, вітру, води), ґрунти, рослини, тварини, мінеральна сировина, води
- в. сприятливі кліматичні умови, води
- г. енергія сонця, вітру, води, ґрунти, мінеральна сировина

149. Попит, що існує як запит або виявляється у вигляді окремих разових закупівель, має назву:

- а. нульового
- б. латентного
- в. оманливого
- г. спадного

150. Адміністративна (класична) школа управління отримала свій розвиток у:

- а. 1900-1950 рр.
- б. 1885-1920 рр.
- в. 1930-1950 рр.
- г. 1950-1988 рр.

151. Найвідомішим представником адміністративної (класичної) школи управління є:

- а. Ф. Тейлор
- б. А. Файоль
- в. Е. Мейо
- г. М. Фоллет

152. Фахівці в галузі менеджменту вважають, що управління існує:

- а. З того часу, коли з'явилися перші організації
- б. З того часу, коли з'явилися гроші
- в. З того часу, коли утворилася Київська Русь
- г. З того часу, коли виникла потреба у розподілі функцій управління

153. Школа людських стосунків в управлінні отримала свій розвиток у:

- а. 1930-1950 рр.
- б. 1900-1950 рр.
- в. 1885-1920 рр.
- г. 1950-1988 рр.

154. Найвідомішими представниками школи людських стосунків в управлінні є:

- а. А. Файоль, А. Маслоу
- б. М. Фоллет, Е. Мейо
- в. Ф. Тейлор, Г. Емерсон
- г. Г. Форд, Лі Яккока

155. Важливим внеском „Школи людських стосунків” у практику управління було:

- а. Перенесення центру ваги в управлінні з виконання завдань на стосунки між людьми
- б. Створення універсальних принципів управління
- в. Систематичне використання засобів стимулювання праці з метою зацікавлення

працівників у збільшенні продуктивності і обсягів виробництва
г. Застосування в управлінні математики, статистики, та ін.

156. Інтерес до управління як науки з'явився:

- а. На початку XVIII ст.
- б. На початку XV ст.
- в. В кінці XIV ст.
- г. На початку XX ст.

157. Як слід розуміти ситуацію у менеджменті організації?

- а. Конкретний набір обставин, які впливають на організацію у даний час
- б. Набір певних обставин
- в. Набір проблем у даний час
- г. Обставини, які не дозволяють ефективно здійснювати певний вид діяльності

158. Які три підходи до управління отримали найбільше розповсюдження, починаючи з кінця 50-х років XX століття:

- а. Процесний, змістовний, мотиваційний підходи
- б. Системний, мотиваційний, поведінковий підходи
- в. Ситуаційний, поведінковий, змістовний підходи
- г. Процесний, системний, ситуаційний підходи

159. Якщо управління розглядається не як серія розрізнених дій, а як єдиний процес впливу на організацію, то ми маємо справу з:

- а. Системним підходом
- б. Ситуаційним підходом
- в. Процесним підходом
- г. Поведінковим підходом

160. Які існують види контролю?

- а. Попередній і заключний
- б. Попередній і поточний
- в. Поточний і заключний
- г. Попередній, поточний і заключний

161. Яким чином реалізується попередній контроль?

- а. Через встановлені правила
- б. Через поведінку людей
- в. Через відповідні процедури
- г. Через правила, процедури, поведінку тощо

162. На яких відносинах ґрунтується застосування розпорядчих методів управління ?

- а. Неформальних стосунках
- б. Відносинах координації
- в. Формальних зв'язках
- г. Відносинах субординації

163. Що відноситься до методів морального стимулювання ?

- а. Видача туристичних путівок
- б. Подяка за хорошу роботу, офіційне чи неофіційне визнання професійної досконалості працівника

- в. Підбадьорення та поблажливість у випадках притягнення до відповідальності
 - г. Видача грамот та похвальних листів
164. Економічні методи менеджменту - це:
- а. Методи, що ґрунтуються на використанні таких мотивів трудової діяльності, як почуття обов'язку та відповідальності
 - б. Засоби впливу на колектив і окремих його працівників, які ґрунтуються на використанні об'єктивних відносин між ними
 - в. Засоби владного впливу на колектив та окрему особу
 - г. Методи, за допомогою яких здійснюється вплив на економічні інтереси колективів і окремих членів
165. Що таке соціальна відповідальність у менеджменті?
- а. Реакція на соціальні проблеми суспільства
 - б. Добровільна реакція на соціальні проблеми суспільства з боку організації
 - в. Відповідне реагування організації на проблеми суспільства
 - г. Реакція на економічні проблеми суспільства країни
166. Що таке юридична відповідальність?
- а. Дотримання організацією державних актів та норм
 - б. Виконання організацією діючих законів та законодавчих актів щодо сплати податків від отриманих прибутків
 - в. Дотримання організацією конкретних державних законодавчих актів, інструкцій, норм тощо
 - г. Дотримання організацією відповідних законів
167. Що слід розуміти під етичною поведінкою організації?
- а. Сукупність вчинків та дій людей, які відповідають тим нормам моралі, свідомості чи порядку, що склались у суспільстві або до яких воно прямує
 - б. Вчинки та дії людей, які здійснюються в процесі досягнення певних цілей
 - в. Поведінка та дії людей, які відповідають нормам моралі та порядку, що склались у суспільстві
 - г. Поведінка людей в процесі виконання своїх функцій
168. Керуючись етичними правилами накладання стягнень, керівник повинен:
- а. Вважати, що мета стягнення досягнута, якщо підлеглий відчув себе покараним, а оточуючі покараного не підтримують
 - б. Користуватись накладанням стягнення як єдино правильним засобом виправлення помилок підлеглого
 - в. Керуватись лише ретельно перевіреними фактами, а не підозрами та чутками
 - г. Накладати стягнення переважно на групу людей, обумовлюючи помилки одних відповідальністю за них колективу
169. Принципи і норми моральних відносин між: працівниками різного службового статусу, що мають неоднакові службові права і обов'язки, розглядаються:
- а. Економічною етикою
 - б. Професійною етикою
 - в. Соціальною етикою
 - г. Службовою етикою
170. У стратегії організації найчастіше розглядають такі основні елементи:

- а. Споживачів продукції та її виробників
 - б. Виробників і споживачів продукції
 - в. Виробників та конкурентів
 - г. Споживачів (покупців) продукції та конкурентів
171. Стратегічне планування полягає:
- а. У розробці стратегій
 - б. У розробці цілей
 - в. У розробці місії
 - г. У розробці тактики та політики
172. Стратегічне планування включає:
- а. Вибір стратегії
 - б. Вибір альтернатив
 - в. Визначення місії, методи, аналіз середовища й стану організації, оцінку стратегічних альтернатив, вибір стратегії
 - г. Визначення місії
173. Довгострокові та перспективні плани розробляються найчастіше строком на:
- а. 3-5 років
 - б. 5 і більше років
 - в. 1 рік
 - г. Півріччя, квартал, місяць, тиждень
174. Середньострокові плани розробляються строком на:
- а. 2-3 роки
 - б. 5 і більше років
 - в. 1 рік
 - г. Півріччя, місяць, декаду, тиждень
175. Короткострокові плани розробляються строком на:
- а. 5 і більше років
 - б. 3-5 років
 - в. 1 рік
 - г. 2 роки
176. Під плануванням розуміють:
- а. Вид діяльності
 - б. Відокремлений вид управлінської діяльності, який визначає перспективу і майбутній стан організації
 - в. Перспективу розвитку
 - г. Стан організації
177. Оперативні плани розробляються строком на:
- а. Півріччя, місяць, декаду, тиждень
 - б. По робочих днях
 - в. 3-5 років
 - г. 1 рік
178. Під місією організації розуміють:
- а. Причину створення організації
 - б. Чітко виражену причину існування організації

- в. Основні завдання організації
 - г. Політику організації
179. Що є оцінкою стратегії організації?
- а. Порівняння результатів роботи з цілями
 - б. Порівняння результатів роботи з місією і цілями організації
 - в. Порівняння витрат з прибутками
 - г. Порівняння досягнутих результатів за певний період
180. Технологічні операції поділяються за:
- а. призначенням, ступенем механізації, технологічними елементами
 - б. основними, допоміжними, обслуговуючими
 - в. предметами праці, вихідними елементами, складністю
 - г. безперервністю, масштабністю, інтенсивністю
181. Технологічний процес називають аналітичний, якщо:
- а. з одного виду вихідного матеріалу одержують кілька видів продукції
 - б. відбувається зміна якісного етапу предмета праці
 - в. з кількох вихідних елементів утворюють один продукт
 - г. відбувається зміна просторового положення предмета праці
182. Технологічний процес експлуатації номерного фонду є синтетичним, тому що...
- а. для його здійснення працюють різні готельні служби
 - б. забезпечує масово-обсяговий випуск продукції
 - в. є вихідним матеріалом для надання різноманітних послуг
 - г. веде до зниження затратності підприємства
183. Технологічні процеси поділяються на:
- а. основні, допоміжні, обслуговуючі
 - б. предметні, вихідні, елементарні
 - в. безперервні, масштабні, інтенсивні
 - г. призначенні, механізаційні, інноваційні
184. Президентський апартамент це -
- а. номер квартирної типу значної площі з трьох і більше житлових кімнат
 - б. номер квартирної типу значної площі з двох і більше житлових кімнат
 - в. номер квартирної типу значної площі з чотирьох і більше житлових кімнат
 - г. номер квартирної типу значної площі з п'яти і більше житлових кімнат
185. Апартамент це -
- а. номер квартирної типу значної площі з двох і більше житлових кімнат
 - б. номер квартирної типу значної площі з трьох і більше житлових кімнат
 - в. номер квартирної типу значної площі з чотирьох і більше житлових кімнат
 - г. номер квартирної типу значної площі з п'яти і більше житлових кімнат
186. Номер першої категорії:
- а. складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла (умивальника, ванни чи душу, унітаза), розрахований для проживання однієї-двох осіб
 - б. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб
 - в. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб

г. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб

187. Номер другої категорії:

а. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб

б. складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла (умивальника, ванни чи душу, унітаза), розрахований для проживання однієї-двох осіб

в. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб

г. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб

188. Номер третьої категорії:

а. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб

б. складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла (умивальника, ванни чи душу, унітаза), розрахований для проживання однієї-двох осіб

в. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб

г. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб

189. Номер четвертої категорії:

а. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб

б. складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла (умивальника, ванни чи душу, унітаза), розрахований для проживання однієї-двох осіб

в. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб

г. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб

190. Номер п'ятої категорії:

а. номер з однієї житлової кімнати без санітарно-гігієнічного обладнання для проживання трьох і більше осіб

б. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб

в. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб

г. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб

191. Лінійний графік працівників готелю:

а. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

б. застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, тривалість робочого дня не перевищує 11 год. 30хв.

в. при цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв.

г. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.

192. Стрічковий графік працівників готелю:

- а. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
- б. застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, тривалість робочого дня не перевищує 11 год. 30хв.
- в. при цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв.
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

193. Графік підсумкового обліку робочого часу працівників готелю:

- а. застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, тривалість робочого дня не перевищує 11 год. 30хв.
- б. при цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв.
- в. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

194. Двобригадний графік працівників готелю:

- а. при цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв.
- б. застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, тривалість робочого дня не перевищує 11 год. 30хв.
- в. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

195. Спеціалізовані бригади працівників готелю -

- а. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологічних процесів
- б. такі, що включають працівників різних спеціальностей з повним або частковим розподілом праці
- в. такі, що об'єднують працівників кількох змін
- г. всі варіанти відповідей вірні

196. Комплексні бригади працівників готелю:

- а. такі, що включають працівників різних спеціальностей з повним або частковим розподілом праці
- б. такі, що об'єднують працівників кількох змін
- в. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологічних процесів
- г. всі варіанти відповідей вірні

197. Наскрізні бригади працівників готелю:

- а. такі, що об'єднують працівників кількох змін
- б. такі, що включають працівників різних спеціальностей з повним або частковим розподілом праці
- в. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологічних процесів
- г. всі варіанти відповідей вірні

198. Організаційно-функціональна структура управління готелем -

- а. впорядкована система управлінських ланок, розташованих у строгому підпорядкуванні, що забезпечують взаємозв'язок між керуючою і керованою підсистемами
- б. відокремлений орган, наділений функціями управління, визначеною відповідальністю за виконання функцій
- в. це сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
- г. всі варіанти відповідей вірні

199. Ланка управління підприємством гостинності -

- а. відокремлений орган, наділений функціями управління, визначеною відповідальністю за виконання функцій
- б. це сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
- в. всі варіанти відповідей вірні
- г. впорядкована система управлінських ланок, розташованих у строгому підпорядкуванні, що забезпечують взаємозв'язок між керуючою і керованою підсистемами

200. Вхід до готелю для гостей з повітряно-тепловою завісою та дашком на шляху від автомобіля обов'язково має бути присутній у готелях категорії:

- а. 4-5*
- б. 1*
- в. 2*
- г. 3*

201. Найбільш поширеною формою управління готелями у світі є:

- а. готельні ланцюги
- б. незалежні готелі
- в. суборенда
- г. франчайзинг

202. Класичний готельний ланцюг - це:

- а. група підприємств, що здійснює колективний бізнес під єдиним керівництвом
- б. об'єднання незалежних готелів
- в. форма власності
- г. форма залучення інвесторів у готель

203. Форма управління, при якій власнику готелю надається право використовувати ім'я відомого ланцюга, називається:

- а. франчайзинг
- б. морзінг
- в. контракт на управління
- г. синдиціювання

204. Бізнес-плани готелів у залежності від обсягу питань, на вирішення яких вони спрямовані, поділяються на:

- а. корпоративні, функціональні, спеціальні
- б. довгострокові, середньострокові, короткострокові
- в. план створення підприємства, план виходу на нові сегменти ринку
- г. план залучення інвестицій

205. Основними статтями витрат готелю є:

- а. заробітна плата персоналу та експлуатаційні витрати
 - б. поточні ремонти
 - в. охорона
 - г. прання білизни та сміттєвивезення
206. Основною доходною статтею готельного підприємства є:
- а. продаж номерів і місць
 - б. продаж сувенірної продукції
 - в. бронювання місць
 - г. продаж матеріальних фондів
207. Документація, що забезпечує дотримання технологічних процесів функціонування готелю:
- а. експлуатаційно-технологічна
 - б. туристична
 - в. правова
 - г. нормативна
208. Правила користування готелем та надання готельних послуг визначають взаємні права та обов'язки:
- а. адміністрації готелю та проживаючих (замовників)
 - б. адміністрації та персоналу готелю
 - в. готельного підприємства та вищого органу
 - г. туристичних груп та авіакомпаній
209. Згідно Правил користування готелем та надання готельних послуг оплата за проживання в готелі здійснюється:
- а. подовово та погодинно
 - б. подовово
 - в. погодинно
 - г. похвилинно
210. Згідно Правил користування готелем та надання готельних послуг готель гарантує гостям збереження їх речей:
- а. усіх, що знаходяться в номері, крім цінних, які слід здавати на окреме зберігання адміністрації
 - б. усіх, що знаходяться в номері
 - в. облікованих речей
 - г. усіх речей без виключення
211. У разі порушення Правил користування готелем та надання готельних послуг адміністрацією готелю споживач має право:
- а. розірвати договір з готелем і вимагати відшкодування збитків
 - б. тільки записати скаргу у Книгу скарг і пропозицій
 - в. тільки скаржитись у вищі органи
 - г. пошкодити майно готелю
212. Організація обслуговування на житловому поверсі починається з:
- а. підготовки номерів до експлуатації та проживання
 - б. прийому гостя
 - в. надання додаткових послуг
 - г. поточних прибиральних робіт

213. Прийом гостя на поверсі включає:
- а. ознайомлення гостя з номером
 - б. забезпечення номеру рекламними матеріалами
 - в. заміну постільної білизни
 - г. процес дератизації
214. Головним технологічним та комунікаційним вузлом готелю є:
- а. вестибюльна група приміщень
 - б. група приміщень житлового поверху
 - в. група інженерно-технічних приміщень
 - г. група адміністративних приміщень
215. Основною групою приміщень готелю є:
- а. група приміщень житлового поверху
 - б. приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування
 - в. група адміністративних приміщень
 - г. приміщення ресторацій
216. Підсобні приміщення на поверсі представлені:
- а. інвентарною, складською, білизняною
 - б. кімнатами покоївок
 - в. кімнатами самообслуговування
 - г. музичними салонами
217. Поточний контроль за станом обладнання номера здійснюється під час:
- а. поточних прибирань
 - б. інвентаризації
 - в. реконструкції
 - г. ремонтів
218. Списання дрібного інвентаря проводять:
- а. в залежності від фінансових можливостей підприємства
 - б. один раз на тиждень
 - в. два рази на тиждень
 - г. три рази на тиждень
219. Норми забезпечення готелю білизною визначаються як:
- а. кількість комплектів на одне місце
 - б. кількість комплектів на одного проживаючого
 - в. мінімальна кількість комплектів білизни в готелі
 - г. загальна кількість комплектів білизни в готелі
220. Види прибирань номерів протягом дня виконують у такій послідовності:
- а. сухе на броні, після виїзду, поточне щоденне, проміжне
 - б. сухе на броні, поточне щоденне, проміжне, після виїзду
 - в. поточне щоденне, сухе на броні, після виїзду, проміжне
 - г. генеральне, сухе, проміжне
221. Прибирання кімнат у багатокімнатному номері проводять у такій послідовності:
- а. спальня, вітальня, кабінет, передпокій, санвузол
 - б. вітальня, спальня, кабінет, передпокій, санвузол

- в. спальня, вітальня, кабінет, санвузол, передпокій
 - г. санвузол, їдальня, вітальня, передпокій
222. Табличка "Продезинфіковано" в санвузлі номера викладається:
- а. на унітаз, ванну, біде й умивальник
 - б. тільки на біде і умивальник
 - в. тільки на унітаз
 - г. на умивальник, піддзеркальну полицю й унітаз
223. Поточне прибирання номеру починають:
- а. з прибирання ліжка
 - б. з заміни батарейок в дистанційному пульті телевізора
 - в. з прибирання обіднього стола
 - г. з прибирання підлоги
224. Проміжне (експрес-прибирання) проводиться:
- а. у другій половині дня в разі потреби
 - б. раз на тиждень
 - в. після виїзду гостя
 - г. раз в 10 днів
225. Етика покоївок забороняє торкати та переміщувати речі гостя, крім:
- а. нічної піжами (кладуть під подушку), халату (вішають у шафу) та капців (виносять у передпокій)
 - б. особистих речей (вкладають у валізу)
 - в. гігієнічних засобів
 - г. паперів на письмовому столі (вкладають у шухлядку письмового стола)
226. До приміщень, утримання яких вимагає особливого контролю за дотриманням санітарних правил, належать:
- а. перукарні, басейни, білизняні, пральні
 - б. приміщення складського призначення
 - в. вестибюль і адміністративні приміщення
 - г. приміщення інженерно-технічного призначення
227. До основної послуги готелю (організації проживання) входять:
- а. бронювання місць у готелі
 - б. прокат автомобілів
 - в. організація прання та чищення одягу проживаючого
 - г. екскурсійне обслуговування
228. Місткість готелю значною мірою впливає на:
- а. організацію обслуговування
 - б. якість готельних послуг
 - в. асортимент послуг
 - г. класність готелю
229. Визначальну роль в організації обслуговування в готелі відіграє такий чинник як:
- а. його призначення
 - б. його місткість
 - в. його місце розташування
 - г. його архітектура

230. Найбільш властивою формою структури управління для готелів є:
- а. лінійно-функціональна
 - б. лінійна
 - в. продуктова
 - г. функціональна
231. Штатний розклад готельного підприємства – це перелік:
- а. посад із зазначенням кількості осіб по них
 - б. резервних посад в готелі
 - в. окладів посадових осіб
 - г. додаткових послуг
232. Нормування праці використовується для:
- а. визначення кількості персоналу готелю
 - б. планування роботи вже набраного персоналу
 - в. преміювання персоналу готелю
 - г. визначення посадових окладів
233. Для обчислення кількості покоївок у готелі використовуються:
- а. норми обслуговування
 - б. норми затрат
 - в. норми виробітку
 - г. норми планів
234. Планування роботи персоналу готелю здійснюється через складання:
- а. графіків виходу на роботу
 - б. штатного розкладу
 - в. нагородних листів
 - г. таблиця на заробітну плату
235. Головними умовами упровадження бригадної організації праці персоналу є:
- а. єдність завдання та винагороди
 - б. висока кваліфікація персоналу
 - в. низька кваліфікація персоналу
 - г. специфіка роботи певного готелю
236. Служба, що безпосередньо контактує з гостями готелю, це:
- а. служба прийому та обслуговування (СПО) готелю
 - б. адміністративно-управлінська служба
 - в. комерційна служба
 - г. планово-економічна служба
237. Жорстке закріплення функцій - характерна риса такої форми організації СПО готелю як:
- а. традиційна
 - б. єдина
 - в. раціональна
 - г. за принципом "першої" та "другої" лінії в обслуговуванні
238. При єдиній формі організації СПО управління процесом прийому та обслуговування гостей концентрується:

- а. у вестибюльній службі
- б. у службі поверхів
- в. у господарській службі
- г. у адміністративній

239. "Першу лінію" в організації обслуговування гостя в готелі складають ділянки, на яких відбувається:

- а. прямий контакт з гостем
- б. опосередкований контакт з гостем
- в. бронювання місць
- г. передача його замовлень у відповідні служби

240. Готелі категорії Resort -

- а. курортні готелі, що орієнтуються на рекреацію
- б. готелі, що пропонують високу якість послуг для бізнес-туристів та гостей середнього соціального стану
- в. економічний клас, у якому на різних рівнях пропонується ціна відповідної якості послуг
- г. заклади розміщення, розташовані у будинках-пам'ятках архітектури або збудовані за індивідуальним дизайном

241. Готелі категорії Apartment –

- а. готелі довготривалого терміну перебування обладнані кухнею
- б. заклади розміщення, розташовані у будинках-пам'ятках архітектури або збудовані за індивідуальним дизайном
- в. готелі відомчого підпорядкування
- г. фазенда без зручностей

242. Готелі категорії Airport -

- а. готелі, що розташовані поруч аеропортів
- б. заклади розміщення, розташовані у будинках-пам'ятках архітектури або збудовані за індивідуальним дизайном
- в. готелі довготривалого терміну перебування обладнані кухнею
- г. курортні готелі, що орієнтуються на рекреацію

243. Технологічна послідовність клінінгу в багатокімнатному номері:

- а. спальня, їдальня, вітальня, санвузол
- б. спальня, вітальня, передпокій, санвузол
- в. житлова кімната, передпокій, санвузол
- г. санвузол, лоджія, їдальня

244. Технологічна послідовність клінінгу в двокімнатному номері:

- а. спальня, вітальня, передпокій, санвузол
- б. спальня, їдальня, вітальня, санвузол
- в. житлова кімната, передпокій, санвузол
- г. санвузол, лоджія, їдальня

245. Технологічна послідовність клінінгу в однокімнатному номері:

- а. житлова кімната, передпокій, санвузол
- б. спальня, їдальня, вітальня, санвузол
- в. спальня, вітальня, передпокій, санвузол
- г. санвузол, лоджія, їдальня

246. Технологічна концепція гостинності визначає:

- а. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
- б. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
- в. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
- г. історичні передумови розвитку туризму

247. Гуманітарна концепція гостинності визначає:

- а. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
- б. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
- в. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
- г. історичні передумови розвитку туризму

248. Комерційна концепція гостинності визначає:

- а. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
- б. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
- в. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
- г. історичні передумови розвитку туризму

249. В організаційній структурі, рівень управління готелем це:

- а. це сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
- б. визначення кількості персоналу готелю
- в. планування роботи вже набраного персоналу
- г. преміювання персоналу готелю

250. Норма часу

- а. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи
- б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- в. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією
- г. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю

251. Норма виробітку

- а. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- б. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією
- в. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю
- г. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи

252. Норма співвідношень чисельності

- а. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією
- б. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи
- в. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- г. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю

253. Норма централізації робіт

- а. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю
- б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- в. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією
- г. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи

254. В готельному господарстві підготовчо-заклучний час (Тп.з.) витрачається на:

- а. отримання завдання, інструментів, пристроїв, документів, напівфабрикатів, сировини
- б. навчання у ВНЗ на заочній формі
- в. транспорт
- г. відпочинок

255. В готельному господарстві час оперативної роботи (Топер.) складається:

- а. з основної та допоміжної роботи
- б. з фактичної та практичної роботи
- в. з туристичної та екскурсійної роботи
- г. з теоретичної та практичної

256. В готельному господарстві час основної роботи (Тосн.) -

- а. час протягом якого відбувається якісна або кількісна зміна предмету праці, його розмірів, якостей, складу, форми
- б. час витрачений на отримання й переміщення інвентарю, матеріальних цінностей, переміщення працівників на інші робочі місця
- в. час витрачений на підтримання порядку на робочому місці
- г. час витрачений на відпочинок

257. В готельному господарстві допоміжний час (Тдоп.) -

- а. час витрачений на отримання й переміщення інвентарю, матеріальних цінностей, переміщення працівників на інші робочі місця
- б. час протягом якого відбувається якісна або кількісна зміна предмету праці, його розмірів, якостей, складу, форми
- в. час витрачений на оздоровлення
- г. час витрачений на відпочинок

258. В готельному господарстві перерви організаційно-технічного характеру (По.т.) -

- а. перерви для ознайомлення з виробничим процесом, технологічною документацією, отримання інструктажу
- б. перерви через відсутність електроенергії, води, палива, газу тощ
- в. перерви на обід і відпочинок
- г. перерви, пов'язані з порушенням трудової дисципліни

259. В готельному господарстві перерви з технічних причин (Птех.) -

- а. перерви через відсутність електроенергії, води, палива, газу тощо
- б. перерви на обід і відпочинок
- в. перерви, пов'язані з порушенням трудової дисципліни
- г. перерви для ознайомлення з виробничим процесом, технологічною документацією, отримання інструктажу

260. В готельному господарстві застосовують наступні методи визначення потреби в персоналі:

- а. метод екстраполяції , метод експертних оцінок, метод Дельфі
- б. метод індексації, метод дерегуляції, метод Мерф
- в. метод кореляції, метод індексації, метод дерегуляції
- г. метод фемінізованої прострації, метод модернізації, метод Верфі

261. Слово "бар":

- а. англійського походження
- б. французького походження
- в. латиноамериканського походження
- г. ірландського походження

262. Бари за класами поділяють на:

- а. Люкс, вищий, перший
- б. Люкс, вищий
- в. Люкс, вищий, перший, другий
- г. Не поділяють

263. Об'єм чарки горілчаної:

- а. 50 мл
- б. 50 – 70 мл
- в. 70 – 100 мл
- г. 100

264. Об'єм чарки мадерної:

- а. 75 мл
- б. 90 мл
- в. 100 мл
- г. 150

265. Об'єм чарки рейнвейної:

- а. 100 мл
- б. 120 мл
- в. 150 мл
- г. 170 мл

266. Об'єм чарки лафітної:

- а. 125 мл
- б. 150 мл
- в. 170 мл
- г. 200 мл

267. Об'єм чарки для текіли:

- а. 35 – 50 мл
- б. 50 – 70 мл
- в. 75 мл
- г. 100 мл

268. Розмір ікорної тарілки:

- а. 90 мм
- б. 100 мм
- в. 110 мм
- г. 150мм

269. Для подавання прозорих супів без гарніру можна використати:
- а. столові глибокі миски
 - б. тарілки
 - в. гончарні горшки
 - г. бульйонні чашки
270. Для подачі перших страв використовують:
- а. чашки бульйонні, тарілки столові глибокі
 - б. супові миски, тарілки столові глибокі, тарілки десертні
 - в. супові миски, тарілки півпорційні, тарілки мілкі столові
 - г. чашки бульйонні, тарілки столові глибокі, супові миски
271. Спосіб розрахунку зі споживачами може бути:
- а. частковий
 - б. повний
 - в. індивідуальний
 - г. готівкою, безготівковий, з використанням комп'ютерних технологій
272. За мотивами відвідування методи обслуговування класифікують:
- а. сніданок, обід, вечеря
 - б. щоденне, святкове
 - в. щоденне, спеціальне
 - г. повсякденне, обслуговування бенкетів, спеціальні форми обслуговувань
273. Термін "аперитив" розуміють як :
- а. змішані напої для групи гостей, що подають при обслуговуванні
 - б. напої до холодних закусок
 - в. змішані напої, що подають при завершенні обслуговуванні
 - г. напої для збудження апетиту, що подають до прийому їжі
274. Способи подавання страв і напоїв до столу:
- а. французький, комбінований
 - б. шляхом обнесення гостей
 - в. англійський, американський
 - г. французький, англійський, російський
275. В якій послідовності подаються гарячі закуски:
- а. м'ясні, рибні, із борошна, овочеві
 - б. рибні, овочеві, м'ясні
 - в. бутерброди, салати, рибні, м'ясні
 - г. рибні, м'ясні, овочеві
276. Меню вільного вибору надає можливість:
- а. зменшувати асортимент страв
 - б. забезпечувати харчування постійного контингенту споживачів
 - в. задовільнити потреби споживача
 - г. вибрати страви споживачам із загального меню
277. Для обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами, що має офіційний характер, виходять із норми гостей на одного офіціанта:

- а. 4 – 5 гостей
- б. 8 – 10 гостей
- в. 6 – 8 гостей
- г. 3 – 4 гості

278. При проведенні бенкету за столом норма довжини столу на одного гостя складає :

- а. 0,3 – 0,4 м
- б. 0,4 – 0,5 м
- в. 0,6 – 0,7 м
- г. 0,8 – 1,0 м

279. При проведенні бенкету за столом норма довжини столу на одного почесного гостя складає:

- а. 0,8 – 1,0 м
- б. 0,5 – 0,6 м
- в. 0,6 – 0,8 м
- г. 1,0 – 1,2 м

280. При проведенні бенкету за столом використовують:

- а. бенкетне сервірування
- б. сервірування столу по меню вечері
- в. більш повне сервірування столу
- г. повне сервірування столу по меню

281. До денних прийомів відносять:

- а. сніданок, обід, підвечірок
- б. сніданок, обід, фуршет
- в. сніданок, келих вина, обід
- г. сніданок, діловий сніданок, келих вина

282. До вечірніх прийомів відносять:

- а. чай, барбекю, вечеря
- б. вечеря, фуршет, кава
- в. келих вина з сиром, фуршет, вечеря
- г. коктейль, фуршет, вечеря

283. Бенкет-чай організують:

- а. о 12 год
- б. о 15 год
- в. о 18 год
- г. о 16 год

284. Бенкет-каву організують як:

- а. самостійний бенкет
- б. денний бенкет
- в. вечірній бенкет
- г. продовження офіційного бенкету

285. Кейтер'є займається:

- а. продажем їжі і організацією дозвілля
- б. організацією святкових заходів
- в. продажем їжі та напоїв за межами ресторану
- г. організацією бенкетів поза межами закладу ресторанного господарства

286. Сервірування столу це:

- а. розміщення предметів сервірування та квітів на столі
- б. естетичне розміщення на столі предметів сервірування згідно меню
- в. розміщення на столі столового посуду, страв і напоїв
- г. розміщення у певному порядку та послідовності на столі предметів сервірування

287. Для обслуговування бенкету-коктейлю виходять із норми гостей на одного офіціанта:

- а. 18 – 20
- б. 8 – 10
- в. 15 – 20
- г. 10 – 15

288. Які бенкети носять неофіційний характер:

- а. прийом "Келих вина"
- б. прийом "Обід"
- в. прийом "Келих шампанського".
- г. кава-брейк

289. Який вид ділового прийому запропонуєте з нагоди Дня Незалежності України? Запрошено 200 гостей:

- а. фуршет-десерт
- б. коктейль
- в. чай
- г. фуршет

290. Об'єм склянки хайбол:

- а. 200 мл
- б. 250 мл
- в. 280 мл
- г. 300 мл

291. Об'єм склянки колінз:

- а. 400 мл
- б. 450 мл
- в. 500 мл
- г. 300 мл

292. Об'єм чарки-шале для лікерів:

- а. 35 мл
- б. 40 мл
- в. 45 мл
- г. 50 мл

293. Об'єм чарки-шале для коктейлів:

- а. 90 мл
- б. 100 мл
- в. 120 мл
- г. 150 мл

294. Яке обладнання використовують у торговельному залі для зберігання невеликого запасу посуду, наборів, столової білизни:

- а. столи
- б. прилавки
- в. серванти
- г. шафи

295. Назвіть ширину бенкетного столу:

- а. 800 – 900 мм
- б. 1200 – 1500 мм
- в. 900 – 1000 мм
- г. 1600 – 1700 мм

296. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни:

- а. за малюнком і кольором
- б. за міцністю та якістю нанесення глазури
- в. за формою, розмірами, призначенням
- г. за ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині

297. Яке призначення аванзалу:

- а. для зберігання одягу відвідувачів
- б. для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування
- в. для обслуговування гостей
- г. для проведення бенкетів

298. У якому посуді подають зелений чай:

- а. у склянках із підсклянниками
- б. у кавових чашках
- в. у високих конусних стаканах
- г. у піалах

299. У якому посуді готують і подають гарячі закуски з овочів, грибів, м'яса, птиці:

- а. у пашотниці
- б. у кокотниці
- в. у кокільниці
- г. у баранчику із кришкою

300. Чим відрізняється закусточна тарілка від мілкої десертної:

- а. діаметром
- б. ємністю порції
- в. формою
- г. наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику

301. Назвіть посуд для подавання пампушок до борщу українського:

- а. пиріжкова тарілка
- б. закусточна тарілка
- в. десертна мілка
- г. десертна глибока

302. Назвіть металевий посуд для подавання других гарячих страв:

- а. мілка столова тарілка
- б. кокотниця
- в. кокільниця
- г. порційна сковорідка

303. У яких закладах ресторанного господарства застосовується форма безпосереднього розрахунку?

- а. барах, буфетах, кафетеріях
- б. кафе, їдальнях
- в. ресторанах, барах
- г. закусочних, кафе

304. Який графік передбачає одночасний початок і закінчення роботи?

- а. стрічковий
- б. комбінований
- в. двобригадний
- г. лінійний

305. Що використовують для комплектування гарячої їжі (двох варіантів комплексних обідів) у вагонах-ресторанах?

- а. спеціальні таці, які мають гнізда для посуду
- б. контейнери
- в. одноразовий посуд
- г. термоапарати

306. Починаючи з якої тривалості польоту здійснюється харчування на борту літака?

- а. від 3 год.
- б. від 1,5 год.
- в. від 2 год.
- г. від 1 год.

307. Скільки вагонів-ресторанів включають до складу потягу, якщо кількість пасажирів 400 - 450 чоловік?

- а. один вагон
- б. три вагони
- в. два вагони
- г. чотири вагони

308. У якому соуснику подають гарячі соуси:

- а. порцеляновому
- б. скляному
- в. металевому
- г. дерев'яному

309. Назвіть температуру подавання холодних супів:

- а. 4 – 5 °С
- б. 10 – 12 °С
- в. 7 – 8° С
- г. 15 – 16° С

310. Яким набором споживачі перекладають із багатопорційного посуду помідори та перці фаршировані, гарнір, що подається до оселедця натурального, при російському способі подавання страв:

- а. столовим (ложкою та виделкою)
- б. рибним (виделкою та ножем)

- в. ложкою десертною
- г. ложкою чайною

311. Назвіть правила та посуд для подавання овочів фаршированих (холодної закуски):

- а. тарілка пиріжкова або розетка на тарілці підставній
- б. сковорідки порційні або баранчики на тарілці підставній
- в. одно-або багатопорційні салатники скляні чи фарфорові
- г. салатники або блюда фарфорові

312. Назвіть правила та посуд для подавання жульєну з осетрини, птиці, дичини, грибів:

- а. кокотниця на тарілці підставній з вирізаною серветкою паперовою ручкою вліво; ручку оформити паперовою папільйоткою
- б. салатники, вази скляні чи фарфорові
- в. блюдо фарфорове овальне або лоток рибний
- г. фужери або низькі бокали на тарілці підставній, із серветкою паперовою

313. Як засервувати стіл для споживання других гарячих м'ясних порційних страв:

- а. тарілками закусочними та приборами, столовими
- б. тарілками десертними та приборами закусочними
- в. тарілками мілкими столовими та приборами столовими
- г. тарілками мілкими столовими та приборами десертними

314. Назвіть правила та посуд для подавання риби відвареної з гарніром:

- а. лоток рибний, соусник фарфоровий
- б. сковорідка порційна
- в. кокільниця, соусник металевий
- г. блюдо фарфорове овальне або овальний баранчик на тарілці підставній, круглий баранчик для картоплі, соусник металевий на тарілці підставній

315. Назвіть правила та посуд для подавання омлету:

- а. горщик керамічний на тарілці підставній
- б. блюдо фарфорове кругле; соусник фарфоровий із ложкою чайною
- в. блюдо металеве овальне; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною
- г. порційна сковорідка на тарілці підставній

316. Назвіть правила та посуд для подавання бефстроганов:

- а. блюдо фарфорове овальне; соусник металевий на тарілці підставній, на яку кладуть ложку чайну ручкою вправо
- б. блюдо овальне мельхіорове
- в. блюдо металеве кругле; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною
- г. для м'яса – круглий баранчик на тарілці підставній, для гарніру – сковорідка порційна на тарілці підставній

317. Назвіть правила та посуд для подавання вареників, запечених у сметані:

- а. круглий баранчик на тарілці підставній; соусник фарфоровий із ложкою чайною
- б. сковорідка порційна на тарілці підставній; соусник фарфоровий із ложкою десертною
- в. блюдо фарфорове кругле
- г. горщик керамічний на тарілці підставній

318. Офіціант подав групі відвідувачів, крокети картопляні на блюді металевому, а соус – у соуснику металевому на тарілці підставній. Назвіть набори для розкладання страв:

- а. щипці для розкладання страв, ніж десертний, ложка чайна
 - б. ложка столова, ложка десертна
 - в. виделка-скидувач для страв, ніж закусочний, ложка чайна
 - г. ложка та виделка столові, ложка чайна
319. Як здійснити фламбування страв у присутності відвідувачів:
- а. готову страву полити коньяком, лікером, ромом або іншими. алкогольними напоями, залежно від групи та смакових властивостей страв та підпалити безпосередньо у присутності споживача
 - б. при подаванні других гарячих страв на обідніх столах запалити спиртівки, що має покращити естетичний вигляд бенкетного столу
 - в. відвідувачам подати у посуді скляному відповідні алкогольні напої до страв, якими вони повинні полити кулінарну продукцію для покращення смакових якостей
 - г. при подаванні других гарячих страв офіціантові необхідно поставити на стіл дрібно нарізані десертні овочі, приправи, якими споживачі самостійно заправляють свої страви, відповідно до своїх смакових якостей
320. За якими ознаками класифікують кейтерингове обслуговування:
- а. за величиною товарообороту
 - б. за контингентом замовників і місцем проведення заходів
 - в. за асортиментом кулінарної та кондитерської продукції
 - г. за кількістю працівників організації
321. Підставку-чарку використовують для подавання:
- а. білого вина
 - б. яєць, зварених в "мішечок"
 - в. суфле
 - г. настоянок
322. Укажіть страви, що подають у кокільницях:
- а. тільне із риби
 - б. курчата-табака
 - в. форель запечена у молочному соусі
 - г. креветки смажені
323. Укажіть ємність чарки для настоянки:
- а. 175 мл
 - б. 50 мл
 - в. 25–35 мл
 - г. 100–120 мл
324. При подаванні міцних вин (мадера, херес, портвейн) та десертних (мускат, кагор) в сервіруванні столу використовують чарки:
- а. рейнвейні
 - б. лафітні
 - в. мадерні
 - г. тюльпаноподібні
325. Укажіть види сервірування столу:
- а. попереднє, досервірування, згідно прийнятого замовлення
 - б. англійське

- в. французьке
- г. сніданок

326. Укажіть види попереднього сервірування столу:

- а. для сніданку, для обіду, для вечері
- б. для кави-брейк
- в. для бенкету-коктейлю
- г. для кейтерингу

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

- а. основні
- б. допоміжні
- в. основні і допоміжні
- г. закусочні

328. Від чого залежить інтенсивність аромату при дегустації напоїв?

- а. від температури і атмосферного тиску
- б. від температури і умов освітлення
- в. від температури і площі поверхні випаровування
- г. від якості вина

329. В разі подавання вершкового масла, що необхідно покласти на стіл?

- а. маслянку
- б. хлібницю
- в. ніж для масла на пиріжковій тарілці
- г. тости

330. Мета декантування вина полягає ?

- а. у відокремленні вина від природного осаду
- б. у насиченні його киснем
- в. у відокремленні вина від осаду і насиченні киснем
- г. у підготовці до подачі

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

- а. принесе чисту, підніме виделку
- б. зробить зауваження споживачеві і принесе чисту виделку
- в. забере спокійно забруднену виделку та потім принесе чисту
- г. не буде звертати увагу

332. Що означає слово обслуговування?

- а. діяльність виконавця при безпосередньому контакті із споживачем
- б. діяльність споживача по отриманню послуги
- в. діяльність споживача при безпосередньому контакті з виконавцем
- г. забезпечення стандартів якості

333. Кожному гостю офіціант подає каву у кавовій чашці з блюдцем та кавовою ложкою. Чашку з підносу він знімає правою рукою, а подає її від гостя:

- а. з правого боку
- б. зліва
- в. перед гостем
- г. по центру посадки

334. Укажіть як тости, хліб, булочки беруть із загальної тарілки:
- а. виделкою
 - б. руками
 - в. спеціальними наборами
 - г. не має значення
335. Укажіть, якими наборами споживають салати:
- а. столовими ножом і виделкою
 - б. закусковою виделкою
 - в. не має значення
 - г. салатною виделкою
336. Укажіть, як їдять супи:
- а. черпаючи ложкою від себе
 - б. черпаючи ложкою до себе
 - в. не має значення
 - г. спочатку перемішують
337. Траншування в присутності гостей проводять коли необхідно:
- а. нарізати на порції засмажені або зварені цілими тушки курей, індичок, поросят, рибу
 - б. підпалити страву спиртом
 - в. подати біфштекс по-селянському
 - г. використати приставний столик
338. Укажіть, як рахунок подається гостеві на маленькому підносі:
- а. з лівої сторони
 - б. з правої сторони
 - в. ставиться перед гостем
 - г. не має значення
339. Гарячими соусами поливають?
- а. гарнір
 - б. основний продукт
 - в. не має значення
 - г. всі складники
340. Площу бенкетного залу ресторану вищого класу становить 90 м.кв.. Яка кількість гостей може бути запрошена на бенкет з повним обслуговуванням офіціантами, щоб не зникло відчуття комфортності від наданої послуги?
- а. 45 чол.
 - б. 60 чол.
 - в. 80 чол.
 - г. 100 чол.
341. При організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами була обрана форма загального столу у вигляді літери "П". Якою повинна бути мінімальна ширина столу для почесних гостей при односторонньому сервіруванні?
- а. 0,65 м
 - б. 0,70 м
 - в. 0,80 м
 - г. 1,00 м

342. Визначте довжину одного куверту для почесного гостя на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами за умов використання посуду з сучасними європейськими розмірами:

- а. 0,6 м
- б. 0,8 м
- в. 1 м
- г. 1,2 м

343. Приміщення якої площі треба вибрати, щоб організувати банкет за столом на 80 персон?

- а. 120–160 м²
- б. 60–100 м²
- в. 40–48 м²
- г. 40–50 м²

344. Дайте визначення етикету:

- а. встановлені норми поведінки
- б. правила користування предметами сервірування
- в. взаємовідносини між людьми
- г. правила спілкування і поведінки в товаристві

345. Порекомендуйте вид ділового прийому для організації підписання контракту із зарубіжними партнерами (кількість присутніх 8 осіб):

- а. обід
- б. коктейль
- в. келих шампанського
- г. кава-пауза

346. Дайте визначення дипломатичному протоколу:

- а. ділова зустріч
- б. сукупність правил та традицій, які дотримуються урядом країн та їхніми офіційними представниками
- в. тематичний бенкет
- г. певні правила поведінки

347. Порекомендуйте вид ділового прийому з нагоди від'їзду посла:

- а. "Чай"
- б. "Фуршет", "Коктейль"
- в. "Келих шампанського"
- г. "Кава"

348. Вкажіть тривалість проведення дипломатичного прийому "бенкет-фуршет":

- а. 180 хв
- б. 150 хв
- в. 120 хв
- г. 60–90 хв

349. Вкажіть кількість гостей, які обслуговуються одним офіціантом на дипломатичному бенкеті – обіді:

- а. 2–3 чол.
- б. 3–4 чол.
- в. 4–6 чол.
- г. 6–8 чол.

350. Укажіть, на якій відстані від краю столу ставлять закусточну або мілку столову тарілку?
- а. 4 см
 - б. 0,5 см
 - в. 1 см
 - г. 2 см
351. Стіни поділяються на :
- а. несучі та не несучі
 - б. проєктовані та не проєктовані
 - в. фіксовані та рухомі
 - г. не поділяються
352. Виберіть два основні методи проєктування:
- а. з середини на зовні
 - б. з під-простору
 - в. з центру
 - г. з середовища
353. Які основні навички проєктування будівель можна використовувати в дизайні?
- а. акустика
 - б. сантехніка
 - в. план розміщення меблів
 - г. конструкції
354. Як впливає мистецький задум на форму будівлі?
- а. опосередковано
 - б. форма цілком відповідає задуму
 - в. мінімально
 - г. не відповідає
355. Комплексні креслення будівлі називаються:
- а. проєкт
 - б. задум
 - в. кресленик
 - г. план
356. Що має бути показано на планах будівлі?
- а. осі, розміри
 - б. розміри, розміщення розрізів
 - в. стіни
 - г. осі, несучі конструкції, стіни, розміри, розміщення розрізів
357. Чого не має бути для полегшення доступності будівлі людям з інвалідністю?
- а. присутні пандуси
 - б. високі сходи
 - в. ліфти
 - г. кнопка виклику
358. Хто здійснює авторський нагляд на об'єкті будівництва?
- а. конструктор
 - б. сантехнік

- в. архітектор
 - г. директор
359. Що таке дрен:
- а. тип каналу
 - б. літальний апарат
 - в. елемент підземного дренажу
 - г. елемент трубопроводу
360. Забудову ділянки закладу харчування регламентує такий юридичний документ:
- а. ДСТУ
 - б. ДБН
 - в. Закон України про архітектурну діяльність
 - г. Укази профільного міністерства
361. Який з документів не потрібно подавати для затвердження проекту в органі архітектури:
- а. заяви замовника
 - б. топо-геодезичних вишукувань
 - в. рішення місцевої ради про дозвіл на будівництво
 - г. ескізу майбутньої будівлі
362. Архітектоніка – це
- а. конструкції будівлі
 - б. гармонійне сполучення частин у єдине ціле
 - в. вигляд будівлі
 - г. візуалізація конструкцій будівлі
363. Архітектор – це
- а. митець
 - б. дизайнер
 - в. фахівець, що створює архітектурний проєкт
 - г. інженер-конструктор
364. Архітектура – це
- а. процес будівництва
 - б. розробка креслень
 - в. будівельне мистецтво, проєктування і будівництво споруд
 - г. економічний розрахунок будівництва
365. Балкон – це
- а. виступаючий з площини стіни огорожений майданчик
 - б. огорожена тераса
 - в. плоский дашок
 - г. настил на балках
366. Інтер'єр – це
- а. архітектурно і художньо оздоблене приміщення чи простір
 - б. дизайнерський виріб
 - в. внутрішній простір будівлі
 - г. ціла будівля з внутрішніми та зовнішніми просторами
367. Штукатурка – це

- а. будівельна суміш, призначена для захисту стін від дії зовнішнього середовища
 - б. покриття даху
 - в. ізоляція фундаменту
 - г. декоративне оздоблення будівлі
368. Вілла – це
- а. міський будинок
 - б. замський комфортабельний будинок з садом
 - в. сільський будинок
 - г. гірський міні-готель
369. Балюстрада – це
- а. невисока огорожа балконів, що складається з фігурних стовпчиків, з'єднаних перилами
 - б. огорожа території закладу ГР
 - в. люстра в холі готелю
 - г. конструктивний елемент даху
370. Зала – це
- а. велике приміщення для багатолюдних зборів, засідань, занять
 - б. комерційне приміщення, що здається в оренду
 - в. простір на терасі будинку
 - г. маленька кімнатина біля кухні
371. Холл – це
- а. відкритий простір в будівлі
 - б. сукупність всіх коридорів будівлі
 - в. велике приміщення для чекання в готелі
 - г. частина аванзалу
372. Аванзала – це
- а. передпокій
 - б. зал
 - в. коридор
 - г. ґанок
373. На оптимальну місткість закладу ГРГ впливає:
- а. експлуатаційна рентабельність закладу
 - б. довжина закладу
 - в. ширина закладу
 - г. висота закладу
374. Функціонально-технологічні процеси діляться на:
- а. конструктивні
 - б. візуальні
 - в. образні
 - г. загально-специфічні
375. Вказати основні принципи проектування громадських будівель:
- а. місце розташування
 - б. площа відведеної ділянки
 - в. радіус доступності
 - г. технологічної доцільності

376. Який показник впливає на поверховість громадської будівлі:
- а. площа ділянки
 - б. площа
 - в. об'єм
 - г. фасад
377. Який документ є першочерговим при розробці проектної документації:
- а. завдання на проектування
 - б. генплан населеного пункту
 - в. технічні умови
 - г. рельєф ділянки
378. Що є основою першого принципу проектування громадської будівлі:
- а. визначення площі забудови
 - б. визначання будівельного об'єму
 - в. визначення висоти будівлі
 - г. визначення взаємозв'язків між окремими приміщеннями
379. Всі приміщення закладу поділяються за :
- а. розташуванням на поверсі
 - б. за температурним режимом
 - в. за технічною доцільністю
 - г. за вертикальними зв'язками
380. Альтанка – це:
- а. велика будівля для приймання гостей
 - б. невеличка будівля для відпочинку серед живої природи
 - в. окрема споруда
 - г. технічне приміщення
381. Антропогенний ландшафт – це:
- а. міський ландшафт
 - б. гірський ландшафт
 - в. морський ландшафт
 - г. лісовий ландшафт
382. Арка – це:
- а. отвір в стіні
 - б. дверне полотно
 - в. криволінійне перекриття прорізів у стіні
 - г. облаштування галереї
383. Балясина – це:
- а. виточений довгастих стовпчик
 - б. колона
 - в. перила
 - г. світло-прозора конструкція
384. Бильця – це:
- а. даховий елемент
 - б. стінна деталь

- в. частина фасаду
 - г. перила, що огорожують сходи
385. Брама – це:
- а. віконний отвір
 - б. будинок
 - в. вежа
 - г. великі ворота давніх міст
386. Брикет – це:
- а. упакування
 - б. цеглина, спресована з дрібного матеріалу
 - в. конусної форми матеріал
 - г. стіновий префабрикований блок
387. Бюст – це:
- а. погруддя
 - б. скульптура голови
 - в. скульптурний ансамбль
 - г. фігура в повний зріст
388. Віадук – це:
- а. міст на високих опорах через глибокий яр або ущелину
 - б. водогін
 - в. каналізаційна система
 - г. система опалення
389. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них:
- а. дача
 - б. бунгало
 - в. котедж
 - г. фермерський будинок
390. В закладах РГ не проектують буфет:
- а. ресторан
 - б. кафе загального типу
 - в. їдальня
 - г. піцерія
391. 200 місць в залі може бути в :
- а. пивному барі
 - б. молочному кафе
 - в. кафетерії
 - г. загальнодоступній їдальні
392. Як забезпечуються права людей з інвалідністю при проектуванні готелів:
- а. проектуються ліфти
 - б. встановлюється на вулиці дзвінок для виклику швейцара
 - в. проектуються пандуси
 - г. оздоблення підлог та стін мають спеціальні борозенки (для незрячих)

393. Чи проектується лоджії і балкони в готелях:
- а. так
 - б. ні
 - в. тільки в готелях вище **
 - г. в готелях *****
394. В якому номерному фондї не проектується два санвузла:
- а. II категорії
 - б. президентський люкс
 - в. дуплекс
 - г. апартаменти
395. Караван, як засіб розміщення це:
- а. бунгало
 - б. гостьова кімната
 - в. дача
 - г. мобільний автопричіп
396. Звідки походить назва "отель"
- а. Англія
 - б. США
 - в. Франція
 - г. Голландія
397. Обладнання та оснащення санітарного вузла та (або) санітарного об'єкта для задоволення першочергових санітарно-гігієнічних потреб це:
- а. зручності
 - б. пісюар та рукомийник
 - в. унітаз і рукомийник
 - г. унітаз, вмивальник, душ
398. Транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні – ресторані
- а. караван
 - б. намет-причіп
 - в. туристичний потяг
 - г. залізничний експрес
399. Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат із внутрішніми стаціонарними сходами, та повним санвузлом; розрахований на проживання однієї-двох осіб.
- а. студію
 - б. люкс
 - в. дуплекс
 - г. напівлюкс
400. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в кафе-морозиво (м²) на 50 місць:
- а. 15
 - б. 25
 - в. 30
 - г. 40

401. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в кафе-кондитерська (м2) на 50 місць:

- а. 49
- б. 59
- в. 69
- г. 79

402. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в їдальні (м2) на 50 місць:

- а. 40
- б. 50
- в. 60
- г. 70

403. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в кафе-автомати (м2) на 50 місць:

- а. 66
- б. 76
- в. 86
- г. 96

404. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в шашличні (м2) на 50 місць:

- а. 19
- б. 29
- в. 39
- г. 49

405. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в бутербродні (м2) на 25 місць:

- а. 14
- б. 24
- в. 34
- г. 44

406. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в денному барі (м2) на 25 місць:

- а. 12
- б. 22
- в. 32
- г. 42

407. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в нічному барі (м2) на 50 місць:

- а. 15
- б. 25
- в. 35
- г. 45

408. Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів (м2) в ресторані на 50 місць:

- а. 40
- б. 50
- в. 60
- г. 70

409. Яка температура повітря взимку повинна підтримуватися в залі ресторану (градусів Цельсія)?:

- а. 15
- б. 16
- в. 17
- г. 18

410. В якій зоні впливу вуличного і технічного шуму мають розміщуватися номери?:

- а. високого
- б. середнього
- в. мінімального
- г. технічного

411. На яких поверхах допускається розміщення житлових приміщень?:

- а. підземних
- б. підвальних
- в. надземних
- г. цокольних

412. При включенні до складу готелю груп приміщень громадського призначення, що працюють на населений пункт, де розміщується готель, для них слід передбачати:

- а. ізольовані входи з вулиці
- б. суміщені входи
- в. виходи на вулиць
- г. входи до приміщень готелю

413. Який ухил пандусів проектується для переміщення інвалідів?:

- а. 1:1
- б. 1:8
- в. 1:10
- г. 1:12

414. Які входи до готелю дозволяється обладнувати подвійними дверима, що відчиняються в напрямі виходу?:

- а. основні
- б. парадні
- в. жодні
- г. до виробничих приміщень

415. До групи житлових приміщень входять:

- а. житлові кімнати
- б. комірчини
- в. приміщення зв'язку
- г. приміщення інформаційного сервісу

416. У складі апартаментів допускається передбачати приміщення:

- а. для помічників
- б. для тварин
- в. для колективної роботи
- г. для занять спортом

417. Усі номери готелю повинні мати освітлення:

- а. природне
- б. штучне

- в. енергозберігаюче
- г. змішане

418. Ширина номерів готелів повинна бути не менше:

- а. 4,8 м
- б. 3,5 м
- в. 2,4 м
- г. 1,8 м

419. Авторський нагляд за будівництвом:

- а. будівництво будівлі без документів
- б. нагляд автора проекту за будівництвом
- в. реконструкція будівлі за кресленнями
- г. проектування типової будівлі за уніфікованими кресленнями

420. Тривалість приготування рибного бульйону становить:

- а. 10-15хв.
- б. 40-50хв.
- в. 1,5-2год.
- г. 3-4год.

421. Для приготування м'ясо-кісткового бульйону м'ясо нарізають масою:

- а. 20-40грам
- б. 200-300грам
- в. 1,5-2 кг.
- г. 5-8 кг.

422. Для того, щоб буряк при тушкуванні не втрачав колір, в нього добавляють:

- а. сіль
- б. цукор
- в. оцет
- г. олію

423. При відпуску у борщ сибірський кладуть:

- а. фрикадельки
- б. пельмені
- в. ковбасу варену
- г. рибу відварну

424. При відпуску у борщ зелений кладуть:

- а. фрикадельки
- б. лимон
- в. ковбасу варену
- г. яйце

425. При відпуску у борщ полтавський кладуть:

- а. фрикадельки
- б. лимон
- в. галушки
- г. яйце

426. Для приготування супу селянського використовують:

- а. крупи
 - б. горошок зелений консервований
 - в. гриби білі сушені
 - г. часник
427. Для приготування супу польового використовують:
- а. помідори свіжі
 - б. горошок зелений консервований
 - в. гриби білі сушені
 - г. пшоно
428. Суп перловий з грибами являється:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
429. Суп-харчо являється:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
430. При відпуску у солянки кладуть:
- а. помідори свіжі
 - б. лимон, маслини чи оливки
 - в. омлет
 - г. яйце
431. При відпуску супи молочні заправляють:
- а. маслом
 - б. олією
 - в. соусом
 - г. оцтом
432. Для освітлення бульйонів можна використати відтяжки, приготовлені із:
- а. масла вершкового і солі
 - б. моркви та білків яєць
 - в. помідорів та соди харчової
 - г. часнику з лимонною кислотою
433. Рибу в юшку рибацьку закладають:
- а. перед початком кипіння води
 - б. за 10-15хв. до готовності
 - в. за 30-40хв. до готовності
 - г. за 1,5-2год. до готовності
434. Температура відпуску окрошки м'ясної становить:
- а. не вище 14°C
 - б. не нижче 45°C
 - в. не нижче 75-80°C
 - г. не нижче 95-100°C

435. Для приготування більшості солодких супів використовують:
- крохмаль картопляний
 - пасеровану цибулю
 - подрібнений часник
 - зелень петрушки та кропу
436. Для того, щоб очищені бульби картоплі не чорніли, її піддають:
- дезактивації
 - дератизації
 - сульфітації
 - культивації
437. Для приготування картопляного пюре, зварені бульби картоплі протирають при температурі:
- не вище 4°C
 - не вище 25°C
 - не нижче 80°C
 - не нижче 110-130°C
438. Бульби картоплі та овочі смажать основним способом при температурі:
- 85-100°C
 - 150-160°C
 - 250-300°C
 - 500-600°C
439. Для приготування крокеті картопляних використовують такий спосіб теплової обробки, як:
- варка у великій кількості води
 - припускання
 - тушкування
 - смаження у великій кількості жиру
440. Деруни являються:
- українською національною стравою
 - білоруською національною стравою
 - грузинською національною стравою
 - вірменською національною стравою
441. Запікають овочі в духових шафах при температурі:
- 85-100°C
 - 150-160°C
 - 250-280°C
 - 500-600°C
442. Пудинг овочевий відпускають із:
- маслом чи олією
 - сметаною чи молочним або сметаним соусом
 - кетчупом чи томатним соусом
 - овочевою заправкою
443. Для приготування голубців овочевих використовують:
- капусту білокачанну
 - капусту кольрабі

- в. капусту цвітну
- г. капусту савойську

444. Із 1кг. крупи перлової вихід готової розсипчастої каші становить:

- а. 0,8кг.
- б. 1,2кг.
- в. 3,0кг.
- г. 5,6кг

445. Бобові перед приготуванням:

- а. замочують у холодній воді
- б. замочують у гарячій воді
- в. замочують у розчині води та оцтової кислоти
- г. охолоджують в морозильній камері

446. Омлет із яєць готують в духових шафах при температурі:

- а. 30-40°C
- б. 80-100°C
- в. 180-200°C
- г. 300-350°C

447. Омлет із яєць при відпуску поливають:

- а. жиром
- б. сметаною
- в. майонезом
- г. оцтом

448. Основою для приготування драчени являється:

- а. сир кисломолочний
- б. омлетна суміш
- в. нерибна продукція моря
- г. субпродукти

449. Жирний кисломолочний сир містить:

- а. 3% жиру
- б. 18% жиру
- в. 30% жиру
- г. 60-70% жиру

450. Температура подачі м'ясних страв становить:

- а. 30-40°C
- б. 60-65°C
- в. 80-100°C
- г. 300-350°C

451. Готовність смаженого м'яса великим куском перевіряють:

- а. кухарською голкою
- б. гарнірною ложкою
- в. органолептичним способом
- г. фізико-хімічним способом

452. Антрекот нарізають із:

- а. товстого чи тонкого краю яловичини
 - б. вирізки свинини
 - в. шийної частини баранини
 - г. філе птиці
453. Вирізку яловичини рекомендується використовувати для приготування:
- а. котлетної маси
 - б. шашлика яловичого
 - в. кнельної маси
 - г. ескалопу
454. Бастурма являється:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
455. Для приготування гуляшу м'ясо нарізають кубиками масою:
- а. 5-10 грам
 - б. 20-30 грам
 - в. 50-80 грам
 - г. 150-200 грам
456. Для приготування плову із круп використовують:
- а. пшоно
 - б. саго
 - в. гречану крупу
 - г. рис
457. М'ясо делікатесне являється:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
458. Чанахи являється:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
459. Чанахи готують із:
- а. яловичини
 - б. свинини
 - в. баранини
 - г. птиці
460. Плов являється:
- а. українською національною стравою
 - б. узбецькою національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою

461. Биточки по-селянськи являються:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
462. Люля-кебаб являється:
- а. українською національною стравою
 - б. азербайджанською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
463. Для приготування голубців з м'ясом і рисом використовують:
- а. білокачанну капусту
 - б. кольрабі
 - в. савойську капусту
 - г. брюсельську капусту
464. Котлети по-київськи готують із:
- а. яловичини
 - б. свинини
 - в. баранини
 - г. птиці
465. Курчата табака являється:
- а. українською національною стравою
 - б. азербайджанською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
466. Що належить до дрібно кускових напівфабрикатів з птиці?
- а. рагу, плов
 - б. рагу, плов, азу, чахохбілі
 - в. рагу, плов, бефстроганов, чахохбілі
 - г. рагу, фуа-гра, біфштекс
467. Під яким нарізають м'ясо на порційні або дрібні шматочки?
- а. 45°
 - б. 35°
 - в. 25°
 - г. 90°
468. З якою метою здійснюють відбивання м'ясних напівфабрикатів?
- а. розпушування сполучної тканини
 - б. збільшення виходу готових страв
 - в. збереження вологи при смаженні
 - г. швидкого приготування
469. Для чого панірують м'ясні напівфабрикати?
- а. запобігти втратам вологи під час смаження
 - б. прискорити теплову обробку

- в. збільшити вихід готових страв
 - г. зробити їх смачнішими
470. Як поділяють пернату дичину?
- а. борова (лісова), гірська, степова, водоплавна, болотна
 - б. фазани, куріпки, індички, качки
 - в. фазани, куріпки, індички, глухарі
 - г. фазани, куріпки, глухарі, тетерюки
471. Для чого подрібнюють котлетну м'ясну масу?
- а. руйнування сполучної тканини
 - б. набрякання колагенових волокон сполучної тканини
 - в. для надання "соковитості" стравам з котлетної маси
 - г. для прискорення теплової обробки
472. Які напівфабрикати належать до велико шматкових з яловичини?
- а. полядниця
 - б. біфштекс натуральний
 - в. ромштекс
 - г. шашлик
473. Що належить до порційних напівфабрикатів з яловичини?
- а. крученики відбивні
 - б. шпиговане м'ясо
 - в. завиванець із яловичини
 - г. рулет з лопатки
474. Які напівфабрикати з яловичини належать до дрібно шматкових?
- а. піджарка
 - б. крученики
 - в. душенина
 - г. рулет з лопатки
475. Що відноситься до тушкованих страв із свинини?
- а. печеня по-домашньому
 - б. ескалоп
 - в. ромштекс
 - г. стейк
476. Який термін зберігання великошматкових напівфабрикатів?
- а. 48 год
 - б. 10 год
 - в. 56 год
 - г. 24 год
477. Який термін зберігання дрібно шматкових напівфабрикатів?
- а. 24 год
 - б. 12 год
 - в. 36 год
 - г. 48 год
478. Що роблять з язиками після відварювання у воді?

- а. занурюють у холодну воду
 - б. залишають у гарячій воді
 - в. у відвар додають оцет
 - г. обчищають від шкірки
479. Який термін зберігання м'ясного фаршу?
- а. 12 год
 - б. 18 год
 - в. 24 год
 - г. 6 год
480. З якою метою перед смаженням у порційних шматочках м'яса перерізають сполучну тканину ?
- а. запобігання деформації
 - б. підвищення вологоутримувальної здатності
 - в. збільшення виходу страви
 - г. зменшення втрат
481. Якою повинна бути температура подавання гарячих м'ясних страв?
- а. 65°C
 - б. 75°C
 - в. 85°C
 - г. 45°C
482. Яке співвідношення вода/продукт повинно становити для приготування варених м'ясних страв ?
- а. 1,5/1
 - б. 2,5/1
 - в. 3,5/1
 - г. 4,5/1
483. Якою масою варять м'ясо великими шматками?
- а. 1,5-2,0 кг
 - б. 3,0-4,0 кг
 - в. 4,0-5,0 кг
 - г. 1,5-0,5 кг
484. Які напівфабрикати з птиці належать до порційних ?
- а. котлети натуральні
 - б. січеники
 - в. кнелі
 - г. котлети парові
485. Як смажать котлети по-київськи?
- а. у фритюрі
 - б. основним способом
 - в. запікають
 - г. у пароконвектоматі
486. Чим фарширують котлети по-київськи?
- а. зеленим маслом
 - б. раковим маслом

- в. гірчичним маслом
 - г. густим соусом
487. Скільки пропускають крізь м'ясорубку кнельну масу з птиці?
- а. два рази
 - б. один раз
 - в. чотири рази
 - г. три рази
488. Які напівфабрикати з риби осетрових порід використовують для смаження?
- а. порційні шматки
 - б. тушки цілі
 - в. шматки зі шкірою та хрящами
 - г. чисте філе
489. За місцем і способом існування рибу поділяють на:
- а. океанічну, морську, прісноводну; прохідну(яка живе в морях, а нереститься у річках, або навпаки), напівпрохідну (яка живе в опріснених ділянках моря, а розмножується в річках)
 - б. рибу сімейства лососевих, осетрові
 - в. прісноводну
 - г. морську і океанську
490. Пасерування – це:
- а. допоміжний спосіб теплової кулінарної обробки
 - б. основний спосіб теплової кулінарної обробки
 - в. допоміжний спосіб механічної кулінарної обробки
 - г. основний спосіб механічної кулінарної обробки
491. Тушкування продуктів – це:
- а. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла, спецій і кислот; середня між варінням та смаженням
 - б. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
 - в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. простий спосіб теплової кулінарної обробки
492. Припускання – це:
- а. техніка варіння продуктів у невеликій кількості рідини чи у власному соку під щільно закритою кришкою
 - б. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
 - в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. простий спосіб теплової кулінарної обробки
493. Варіння – це:
- а. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки, при якому в продуктах відбуваються фізико-хімічні процеси, у результаті яких вміст води й сухих речовин у них змінюється
 - б. спосіб смаження з частковим зануренням продукту в жир
 - в. спосіб термічної обробки з частковим зануренням продукту в жир
 - г. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
494. Фритюр – це:
- а. спосіб смаження з повним зануренням продукту в жир
 - б. спосіб смаження з частковим зануренням продукту в жир

- в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
495. Смаження – це:
- а. спосіб теплової кулінарної обробки з невеликою кількістю жиру або без жиру
 - б. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
 - в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. простий спосіб теплової кулінарної обробки
496. М'ясні січені напівфабрикати виробляють двох різновидів:
- а. з натурального січеного м'яса та з котлетної маси, до складу якої входить хліб
 - б. з натурального м'яса та з котлетної маси
 - в. з натурального січеного м'яса та з натурального м'яса
 - г. натурального м'яса та шматочків м'яса
497. Кулінарний виріб – це:
- а. харчовий продукт, доведений до готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення
 - б. харчовий продукт оброблений, але не доведений до готовності
 - в. харчовий продукт, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів
 - г. напівфабрикат з натурального січеного м'яса та з котлетної маси
498. У котлетну масу з риби додають хліба:
- а. до 30%
 - б. до 10%
 - в. до 60%
 - г. до 50%
499. Для фарширування цілої риби використовують
- а. щуку, судак та короп
 - б. окуні
 - в. лящі
 - г. карасі та плітки
500. Рибу фарширують
- а. цілою, порціонними шматками та у вигляді філе
 - б. тільки цілою
 - в. тільки філе
 - г. тільки порційними шматками