

Зразок варіанту для вступу на спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС
«Магістр»

- 1.** Непал відноситься до регіону:
 1. Європейського. 2. Азійсько-Тихоокеанського. 3. Африканського. 4. Близькосхідного.
- 5.** Американського.
 - 2.** До основних чинників становлення та розвитку сфери гостинності не відноситься:
 1. Соціальні. 2. Природно-ресурсні. 3. Ландшафтні. 4. Політичні.
 - 3.** Засоби розміщення «Ханапари» були у:
 1. Стародавньому Римі. 2. Стародавній Греції. 3. Вірменії. 4. Вавилонії. 5. Україні
 - 4.** Штабом генерала Дж. Вашингтона була таверна:
 1. «Fraunces Tavern». 2. «Kreiger*8 Tavern». 3. «King's Arms». 4. «Hotel de Soubise». 5. Hilton.
 - 5.** Будь-який об'єкт, який регулярно чи епізодично надає туристам місця для ночівлі - це
це
1. Засіб розміщення. 2. Заклад харчування. 3. Готель. 4. Мотель. 5. Туристичний притулок.
 - 6.** Міжнародна асоціація готелів та ресторанів заснована у
1. 1924 р. 2. 1975 р. 3. 1984 р. 4. 1946 р. 5. 2001р.
 - 7.** обов'язковою система класифікації готелів є в
1. Хорватії. 2. Австрії. 3. Франції. 4. Бельгії. 5. Україні.
 - 8.** Найбільша кількість готелів, що відносяться до готельних ланцюгів у Європі знаходиться у
1. Франції. 2. Італії. 3. Хорватії. 4. Чехії. 5. Україні.
 - 9.** Традиційними японськими готелями є
1. Рьоки. 2. Шіхау. 3. Хошімін. 4. Мотель. 5. Кемпінг.
 - 10.** обов'язковою операцією після проведення сульфатації є :
1. Обробка парою. 2. Швидке герметичне упакування. 3. Промивання. 4. Замочування у 20% розчині соди. 5. Немає правильної відповіді.
 - 11.** Гідромеханічні процеси:
 1. Миття, замочування, фарширування, осадження. 2. Миття, замочування, фільтрування, осадження. 3. Миття, замочування, фарширування, очищення. 4. Немає правильної відповіді. 5. Усі відповіді правильні.
 - 12.** У ІЧ апаратах протікають технологічні процеси:
 1. Смаження. 2. Варіння. 3. Припускання. 4. Немає правильної відповіді. 5. Усі відповіді правильні
 - 13.** Червоно - фіолетове забарвлення червоноголової капусти зумовлене:
 1. Вмістом β – каротину. 2. Підвищеним вмістом солей магнію. 3. Наявністю ферментів. 4. Наявністю антоціанів. 5. Немає правильної відповіді.
 - 14.** Капусту пошкоджену гусінню використовують після:
 1. Оброблення сірчистим газом. 2. Промивання 10 % - ним розчином оцтової кислоти. 3. Додаткової термічної обробки. 4. Витримання 30 хв. у холодній підсоленій воді. 5. Немає правильної відповіді
 - 15.** Термічний спосіб очистки картоплі полягає у:
 1. Варінні і подальшому очищенні шкірки. 2. Обробці парою під високим тиском або обпалюванні у циліндричній печі за температури 1100 - 1200 °С. 3. Попередньому занурюванню у киплячу воду. 4. Бланшуванні. 5. Немає правильної відповіді.

16. Процес квашення (соління) овочів ґрунтується на :

1. Утворенні молочної кислоти при зброджуванні цукрів продукту. 2. Консервуючій дії солі. 3. Консервуючій дії цукру. 4. Консервуючій дії оцтової кислоти. 5. Немає правильної відповіді.

17. Температура води при розморожуванні риби у воді становить:

1. 40 - 50 °С. 2. 10 - 12 °С. 3. 18 - 20 °С. 4. 30 - 31 °С. 5. Немає правильної відповіді.

18. На невеликих підприємствах ресторанного господарства та в буфетах краще застосувати метод обслуговування відвідувачів із:

1. Наступним розрахунком. 2. Безпосереднім розрахунком. 3. Попереднім розрахунком. 4. Саморозрахунком. 5. Усі відповіді правильні.

19. Заклади ресторанного господарства основного типу, спеціалізовані, комбіновані й комплексні згруповані за ознакою:

1. Комплексу продукції і послуг. 2. Виробничого комплексу. 3. торговельного комплексу. 4. Класом. 5. Усі відповіді правильні.

20. Висока якість обслуговування відвідувачів і різноманітність кулінарних страв та напоїв, високий рівень комфортабельності, зручні меблі, оригінальний інтер'єр, належний мікроклімат – ознаки ресторанів класу:

1. Люкс. 2. Першого. 3. Другого. 4. Вищого. 5. Немає правильної відповіді.

21. Укажіть заклад ресторанного господарства, що призначений для виготовлення продукції власного виробництва і продажу її домашнім господарствам:

1. Таверна. 2. Кафе-морозиво. 3. Кав'ярня. 4. Домова кухня. 5. Ресторан

22. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається самообслуговування:

1. У ресторанах класу люкс. 2. У ресторанах вищого класу. 3. У закладах швидкого обслуговування. 4. У спеціалізованих ресторанах. 5. Усі відповіді правильні.

23. Яке призначення аванзалу?

1. Для зберігання одягу відвідувачів. 2. Для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування. 3. Для обслуговування гостей. 4. Для проведення бенкетів. 5. Усі відповіді правильні.

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

1. Столи. 2. Прилавки. 3. Серванти. 4. Шафи. 5. Усі відповіді правильні.

25. Заклад ресторанного господарства, що вдень працює як кафе, а ввечері як бар, – це:

1. Диско-бар. 2. Експрес-бар. 3. Снек-бар. 4. Гриль-бар. 5. Пивний бар.