

ГРС_магістр_фаховий_2020

Базовий

1. На скільки груп можна поділити рекреаційний комплекс?
 - а. Одна
 - б. Дві
 - в. Три
 - г. П'ять
2. 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"
3. До соціально-економічних рекреаційних ресурсів відносяться:
 - а. Заклади харчування
 - б. Джерела мінеральних вод
 - в. Водоспади
 - г. Замки
4. На курорті Трускавець основним типом мінеральних вод є:
 - а. Нафтуса
 - б. Настуса
 - в. Нарзан
 - г. Буркут
5. Землі рекреаційного призначення можна розподілити на:
 - а. Дві групи
 - б. Три групи
 - в. Дев'ять груп
 - г. Десять груп
6. 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
7. Рівень озеленення території житлової забудови має бути не менше:
 - а. 50 %
 - б. 80 %
 - в. 40 %
 - г. 60 %
8. Рівень озеленення території шкіл і дитячих дошкільних закладів має бути не менше:
 - а. 50 %
 - б. 80 %

- в. 40 %
- г. 60 %

9. Що подають як гарнір до борщу українського?

- а. пампушки з часником
- б. пампушки з салом і часником
- в. пампушки домашні
- г. пампушки полтавські

10. 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

11. Зелені насадження спеціального призначення – це:

- а. Насадження транспортних магістралей і вулиць
- б. Насадження парків
- в. Насадження шкіл
- г. Насадження парків і скверів

12. Землі рекреаційного призначення можуть перебувати у власності:

- а. Державній
- б. Комунгоспівській
- в. Дирекції підприємства
- г. Громади

13. Яка погода найсприятливіша для оздоровлення людини?

- а. Комфортна
- б. Субкомфортна
- в. Некомфортна
- г. Оздоровча

14. Скільки виділяють класів захворювань, пов'язаних з дією клімато-метеорологічних і геофізичних чинників:

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

15. Скільки лікувальних ефектів має континентальний клімат лісів:

- а. П'ять
- б. Три
- в. Шість
- г. Десять

16. Скільки лікувальних ефектів має приморський клімат:

- а. П'ять
- б. Три
- в. Шість
- г. Десять

17. До аеротерапії відносяться:

- а. Цілодобова аеротерапія
- б. Ванни
- в. Повітряна купля
- г. Вживання мінеральної води

18. До геліотерапії відносяться:

- а. Загаряння
- б. Загальні сонячні ванни
- в. Місячні сонячні ванни
- г. Купання на морі

19. До мікротерапії відносяться:

- а. Аерофітотерапія
- б. Аерація
- в. Уфотерапія
- г. Геліотерапія

20. Плавкі запобіжники відносяться до:

- а. приладів ручного управління
- б. приладів автоматичного управління
- в. приладів захисту
- г. приладів регулювання тиску

21. Скільки виділяється лікувальних факторів мінеральних вод?

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

22. Скільки виділяється типів мінеральних вод?

- а. Одна
- б. П'ять
- в. Дев'ять
- г. Десять

23. Скільки родовищ мінеральних вод відносяться до гідрокарбонатно-хлоридних вод Закарпаття?

- а. 7
- б. 16
- в. 25
- г. 14

24. Скільки мікроелементів виявлено у мінеральних водах України?

- а. 30
- б. 50
- в. 88
- г. 102

25. Які катіони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

- а. Натрію
- б. Кремнію
- в. Магnezії
- г. Миш'яку

26. Які аніони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

- а. Гідрокарбонатні
- б. Кремнеземні
- в. Нітратні
- г. Сульфосфатні

27. Які іони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

- а. Натрію
- б. Кремнію
- в. Ртуті
- г. Заліза

28. Найбільші поклади мінеральних вод типу "Нафтуся" зосереджені у :

- а. Моршині
- б. Трускавці
- в. Хмільнику
- г. Шешорів

29. Які є типи природних пелоїдів:

- а. Сапропелі
- б. Штучні пелоїди
- в. Зелені мули
- г. Грязі

30. Бішофіт має мінералізацію (у г/л):

- а. 340–400
- б. 150–200
- в. 350–500
- г. 50–100

31. Яка температура плавлення очищеного озокериту (у °С)?

- а. 52-55
- б. 45–50
- в. 60–75
- г. 25–30

32. Яка температура плавлення білого парафіну (у °С)?

- а. 52-55
- б. 45–52
- в. 55–65
- г. 75–80

33. Які фізико-хімічні характеристики пелоїдів є основними:

- а. Масова частка води
- б. Напруга засушу
- в. Колір
- г. Смак

34. Якого типу електричні нагрівні елементи використовують у фритюрниці ФЕСМ–20?

- а. відкритого типу
- б. закритого типу
- в. герметично-закритого типу
- г. вольфрамові спіралі

35. До теплолікування відноситься:

- а. Парафінолікування
- б. Бішофітолікування
- в. Зололікування
- г. Іонолікування

36. Звідки прийшло мистецтво гарно готувати:

- а. Росії
- б. Німеччини
- в. Азії
- г. Італії

37. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне 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

38. СПА – містечко у:

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

39. Курорти називали "СПА" у:

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

40. Методом СПА-технологій є:

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

41. Інтеграція 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

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

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

43. Найважливіша визначна пам'ятка Ельзасу - це:

- а. хліб
- б. м'ясо
- в. фрукти
- г. пиво

44. Сидр готують на основі:

- а. винограду
- б. вишні
- в. слив
- г. яблук

45. Йодні, бромні та йодо-бромні мінеральні води переважають у:

- а. Карпатах
- б. Криму
- в. Придніпров'ї
- г. Гологорах

46. Сульфідні мінеральні води широко використовуються на курорті:

- а. Немирів
- б. Сатанів
- в. Кваси
- г. Шаян

47. Крем'яністі мінеральні води у лікувальних цілях використовуються на курорті:

- а. Рай-Оленівка
- б. Моршин
- в. Трускавець
- г. Сатанів

48. Джерела миш'яковистих мінеральних вод зустрічаються у:

- а. с. Кваси
- б. с. Микуличин
- в. с. Шешори
- г. с. Буркут

49. Залізісті мінеральні води мають найбільше поширення у області:

- а. Львівській
- б. Закарпатській
- в. Чернівецькій
- г. Одеській

50. До лікувальних грязей відносяться:

- а. Мули
- б. Сапропелі

- в. Мули, торфи, сопкові грязі
- г. Мули, сапропелі, торфи, сопкові грязі

51. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Ріпне використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Євпаторія
- г. Саки

52. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин поширені на території області:

- а. Львівської
- б. Тернопільської
- в. Харківської
- г. Черкаської

53. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Солоний Лиман використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Євпаторія
- г. Солоний Лиман

54. Перші заклади в Україні, де використовувалися лікувальні властивості грязей, виникли:

- а. На узбережжі Куяльницького лиману
- б. Поблизу Голої Пристані
- в. В Одесі
- г. У Бердянську

55. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Кирилівське використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Кирилівка
- г. Саки

56. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Саки використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Кирилівка
- г. Євпаторія

57. Торфові лікувальні грязі поширені у родовищі:

- а. Євпаторія
- б. Моршинське
- в. Бердянськ
- г. Кизил-Яр

58. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Чокрацьке використовуються на курорті:

- а. Феодосія
- б. Бердянськ
- в. Євпаторія
- г. Саки

59. Родовища мулових лікувальних грязей Куяльницького лиману використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Євпаторія
- г. Не використовуються

60. Де готують карпаччо:

- а. Польща
- б. Чехія
- в. Канада
- г. Італія

61. Родовища мулових лікувальних грязей Тилігульського лиману використовуються на курорті:

- а. Слов'янськ
- б. Бердянськ
- в. Євпаторія
- г. Коблеве

62. 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

63. Рекреаційні потреби поділяються на рівні:

- а. Індивідуальні
- б. Індивідуальні, групові і суспільні
- в. Групові
- г. Суспільні

64. Сукупним об'єктом рекреалогії виступає:

- а. Рекреант
- б. Рекреаційна система
- в. Природні комплекси
- г. Технічна інфраструктура

65. 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

66. 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

67. Мінеральні води поділяються за:

- а. Мінералізацією і кислотністю
- б. Іонним і газовим складом
- в. Температурою
- г. Всіма перерахованими

68. 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

69. Перший національний природний парк в Україні:

- а. Шацький
- б. Вижницький
- в. Карпатський
- г. Подільські Товтри

70. Найбільшим біосферним заповідником України є:

- а. Чорноморський
- б. Асканія-Нова
- в. Карпатський
- г. Дунайський

71. Одним з найстаріших зоопарків країни є:

- а. Таврія
- б. Харківський
- в. Київський
- г. Одеський

72. Першим в Україні був ботанічний сад:

- а. Нікітський
- б. Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна
- в. Чернівецький
- г. Ім. академіка Фоміна

73. Найбагатшу флористичну колекцію з-поміж українських ботанічних садів (близько 15 тис. видів і форм) має:

- а. Національний ботанічний сад ім. М. Гришка НАН України
- б. Ботанічний сад ім. академіка Фоміна
- в. Львівського національного університету ім. І. Франка
- г. Нікітський

74. Мінеральні води за сукупністю показників поділяються на групи:

- а. 5
- б. 10
- в. 12
- г. 9

75. До штучно створених природоохоронних об'єктів відноситься:

- а. Пам'ятка природи
 - б. Ботанічний сад
 - в. Регіональний ландшафтний парк
 - г. Національний природний парк
76. В рекреації склалися типи оцінки рекреаційних ресурсів:
- а. Медико-біологічний, технологічний
 - б. Медико-біологічний, психолого-естетичний
 - в. Психолого-естетичний, технологічний
 - г. Медико-біологічний, психолого-естетичний, технологічний
77. Найбільший національний природний парк в Україні:
- а. Шацький
 - б. Вижницький
 - в. Карпатський
 - г. Подільські Товтри
78. Найбільшим природним заповідником України є:
- а. Український степовий
 - б. Горгани
 - в. Кримський
 - г. Рівненський
79. Найстарішим природним заповідником України є:
- а. Чорноморський
 - б. Карпатський
 - в. Дунайський
 - г. Асканія-Нова
80. В Україні функціонує зоопарків:
- а. 10
 - б. 7
 - в. 22
 - г. 12
81. Специфічні умови приватизації в Україні визначили основну форму власності в санаторно-курортній сфері:
- а. Державну
 - б. Муніципальну
 - в. Всі перераховані
 - г. Колективну
82. Згідно з чинним законодавством приватизації не підлягають:
- а. Майно профспілок, будинки відпочинку, турбази, кемпінги
 - б. Будинки відпочинку, турбази, кемпінги
 - в. Майно профспілок, створені за рахунок добровільних членських внесків
 - г. Майно профспілок, будинки відпочинку, турбази, кемпінги, створені за рахунок добровільних членських внесків
83. 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

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

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

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

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

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

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

87. 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

88. 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

89. Рекреаційне природокористування виконує такі функції:

- а. Соціальна
- б. Економічна, природоохоронна
- в. Природоохоронна
- г. Соціальна, економічна, природоохоронна

90. 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

91. Основним індикатором стійкості природно-територіального комплексу є кількісна й якісна зміна трав'яного покриву та ущільнення ґрунту, на основі чого виділяється стадії деградації:

- а. 5
- б. 3
- в. 2
- г. 6

92. Рекреаційне навантаження вимірюється у:

- а. чол./год./км²
- б. чол./км²
- в. год./км²
- г. чол./км²/год

93. Розрізняють рекреаційну ємність території:

- а. Максимальну, оптимальну та прогнозовану
- б. Максимальну
- в. Максимальну та оптимальну
- г. Оптимальну

94. Економічно допустимі рекреаційні навантажень на природні ландшафти низовинних територій влітку становлять:

- а. 80-120
- б. 50-100
- в. 30-50
- г. 100-120

95. Економічно допустимі рекреаційні навантажень на природні ландшафти низовинних територій взимку становлять:

- а. 10-20
- б. 20-30
- в. 16-48
- г. 25-50

96. Причиною травмування чи загибелі людей у Тихоокеанському вогняному кільці можуть бути:

- а. Землетруси, діючі вулкани
- б. Урагани
- в. Цунамі
- г. Тектонічні зсуви, лавини, обвали

97. Таксономічними одиницями рекреаційного районування території України є:

- а. Рекреаційний регіон – рекреаційний район – рекреаційний вузол – рекреаційний центр – рекреаційний заклад
- б. Рекреаційний регіон – рекреаційний район – рекреаційний підрайон – рекреаційний центр – рекреаційний заклад
- в. Рекреаційний регіон – рекреаційний район – рекреаційний заклад
- г. Рекреаційний регіон – рекреаційний район – рекреаційний підрайон – рекреаційний вузол – рекреаційний центр – рекреаційний заклад

98. Базовим елементом при рекреаційному районуванні і заснуванні курортів є:

- а. Рекреаційний заклад
- б. Рекреаційний регіон

- в. Рекреаційний район
- г. Рекреаційний центр

99. Рекреаційне районування базується на загальногеографічних принципах:

- а. Конструктивність; об'єктивність; багатоаспектність; ієрархічність; єдність з адміністративно-територіальним поділом
- б. Конструктивність; об'єктивність; ієрархічність; єдність з адміністративно-територіальним поділом
- в. Конструктивність; об'єктивність; багатоаспектність; ієрархічність
- г. Конструктивність; об'єктивність; єдність з адміністративно-територіальним поділом

100. За І. Родічкіним (1980 р.) в Україні виділено регіональних рекреаційних систем:

- а. 5
- б. 9
- в. 7
- г. 11

101. За даними КУТЕП (Лук'янова, 2004 р.) в Україні виділено рекреаційних регіонів:

- а. 8
- б. 6
- в. 12
- г. 11

102. З якими історичними особливостями розвитку суспільства пов'язана поява перших гостьових дворів:

- а. активний розвиток торгівлі і пов'язаних з нею подорожей;
- б. активізація релігійного життя;
- в. розвиток нових політичних відносин;
- г. розвиток виробничих відносин.

103. На діяльність підприємств гостинності Римської держави впливало:

- а. соціальне розшарування населення за класами;
- б. належність підприємств до державної власності.
- в. релігійні уподобання;
- г. національна приналежність.

104. На розвиток готельної справи в епоху Середньовіччя значний вплив справляли:

- а. релігійні традиції;
- б. розвиток торгових шляхів;
- в. Кодекс Хаммурапі;
- г. географічні відкриття.

105. Постоялі двори на Русі з'явилися, в:

- а. епоху Середньовіччя;
- б. Стародавній період;
- в. Новий час.;
- г. Давній час

106. До характерних особливостей XVII століття належить:

- а. відкриття перших кав'ярень;
- б. створення каретних готелів;

- в. відкриття таверн;
 - г. створення спеціальних домів для паломників.
107. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:
- а. Новий час;
 - б. епоха Середньовіччя;
 - в. радянський час;
 - г. Стародавній період.
108. Основою для розвитку послуг готельного господарства є:
- а. індустрія туризму;
 - б. внутрішні і зовнішні соціально-економічні процеси у міністерствах;
 - в. розвиток інформаційних технологій;
 - г. зростання кількості подорожуючих.
109. Головне призначення підприємств готельного господарства полягає, в:
- а. організації комфортного та якісного забезпечення мотиваційних вимог туриста;
 - б. створенні комплексного туристичного продукту;
 - в. наданні послуг гостинності;
 - г. одержання прибутку.
110. Структуру індустрії туризму формує:
- а. інституційно-організаційна підсистема;
 - б. система оподаткування;
 - в. рекреаційні ресурси;
 - г. транспорт.
111. Компонентами територіально - господарської підсистеми є:
- а. туристичні ресурси;
 - б. система страхування;
 - в. готельні підприємства;
 - г. туристичні підприємства.
112. Лідерами світового готельного фонду є:
- а. країни Європи;
 - б. США;
 - в. країни Азії;
 - г. країни Африки.
113. Сучасними тенденціями розвитку підприємств готельного господарства останніх десятиліть є:
- а. поглиблення спеціалізації готельної пропозиції;
 - б. зниження завантаження номерного фонду;
 - в. глобалізація галузі;
 - г. універсалізація обслуговування.
114. Об'єднання підприємств у готельні ланцюги надає можливість:
- а. інтеграції стратегії продажів і маркетингових зусиль за рахунок просування загального бренда;
 - б. застосування комп'ютерних технологій;
 - в. покращенню безпеки послуг;
 - г. здійснювати контроль над якістю наданих послуг.

115. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:

- а. франчайзинг;
- б. корпоративне управління;
- в. об'єднання незалежних підприємств;
- г. готельні сімейства.

116. Для підприємств готельного господарства договір франчайзинга, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає:

- а. рівень обслуговування;
- б. цінову політику;
- в. напрями застосування інформаційних технологій;
- г. функціональність послуг.

117. За рекомендацією ЮНВТО критерієм віднесення до категорії малих підприємств є:

- а. місткість номерного фонду;
- б. кількість працюючих;
- в. площа номеру;
- г. площа земельної ділянки.

118. Передумовою впровадження комп'ютерних технологій у діяльність підприємств готельного господарства стало:

- а. процес глобалізації в індустрії гостинності;
- б. застосування комп'ютерних систем резервування туристичних послуг;
- в. розвиток мережі малих готельних підприємств;
- г. диференціація готельних послуг.

119. До сучасних тенденцій розвитку готельного господарства України відноситься:

- а. збільшення малих готельних підприємств;
- б. впровадження сучасних прогресивних технологій та форм обслуговування;
- в. розвиток таймшеру;
- г. збільшення коефіцієнта завантаження номерного фонду.

120. Регуляторна мета нормативно-правових актів для підприємств готельного господарства полягає у :

- а. класифікації типів підприємств готельного господарства.
- б. збільшенні коефіцієнта завантаження;
- в. збалансуванні інтересів споживача, виробника та суспільства;
- г. захисті прав споживачів.

121. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства слугує:

- а. диференціації засобів розміщення в залежності від асортименту і якості наданих послуг;
- б. збільшенню мережі малих готелів;
- в. отриманні ліцензії;
- г. розвитку інфраструктури.

122. Типізація – це:

- а. метод наукового узагальнення, в основі якого лежить групування об'єктів за допомогою узагальненої моделі;
- б. обліково-економічна інформація;
- в. перелік готелів відповідно до рівня комфорту;
- г. інструментарій застосування науково-методичних прийомів дослідження.

123. Типізація підприємств готельного господарства – це:

- а. об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками в залежності від їх функціонального призначення;
- б. одиниця класифікації підприємств готельного господарства за функціональним призначенням;
- в. класифікація підприємств;
- г. об'єднання в мережі на основі франчайзингу.

124. Основою для віднесення вітчизняних готельних підприємств до типу малих є:

- а. чисельність житлових номерів
- б. чисельність працюючих;
- в. організаційна структура;
- г. площа земельної ділянки.

125. Готель – це:

- а. засіб розміщення, що складається з шести і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговуванням,
- б. засіб розміщення з службою прийому, який складається з 7-ми та більше номерів;
- в. засіб розміщення розташований на території фермерського (сільського) господарства, що має умови для зайняття сільсько-господарською діяльністю під час відпочинку;
- г. засіб розміщення сезонного функціонування, розташований у рекреаційній зоні, з забезпеченням умов для відпочинку із мінімальними зручностями у регламентованому режимі.

126. Ботель – це:

- а. готель цілорічного функціонування, розташований на воді (річка, водоймище), має умови для приплаву плавзасобів;
- б. засіб розміщення, як правило, сезонного функціонування, розташований на воді (річка, водоймище) та береговій зоні, має умови для технічного обслуговування плавзасобів;
- в. засіб розміщення з легких будівельних матеріалів для проживання у літній період.
- г. засіб розміщення в рекреаційній зоні.

127. Будинок відпочинку – це:

- а. засіб розміщення оздоровчо-профілактичного напрямку з регламентованим режимом відпочинку, розташований у рекреаційній зоні;
- б. засіб розміщення сезонного функціонування, розташований у рекреаційній зоні, що має умови для відпочинку з мінімальними зручностями у регламентованому режимі;
- в. засіб розміщення, де пропонується розміщення з мінімальними зручностями.
- г. засіб розміщення на воді.

128. Кемпінг – це:

- а. засіб розміщення, розташований на огороженій території з місцями загального користування та для паркування автотранспортних засобів;
- б. засіб розміщення для однієї сім'ї з меблями та кухонним обладнанням, розташований у населеному пункті в рекреаційній зоні;
- в. готель, що розташований на території курорту, має умови для відпочинку та рекреації;
- г. засіб розміщення оздоровчо-профілактичного напрямку з регламентованим режимом відпочинку, розташований у рекреаційній зоні.

129. Лотель – це:

- а. готель, призначений для перебування та обслуговування туристів, що займаються кінним спортом, має умови для утримання коней;
- б. засіб розміщення для спільного короткотермінового перебування та відпочинку, розташований на туристичному маршруті з активним способом пересування;
- в. засіб розміщення розрахований на само обслуговування;
- г. засіб розміщення в мобільному автопричепі з умовами для приготування їжі.

130. Мотель – це:

- а. готель, розташований за межами міста вздовж доріг (автошляхів), що надає послуги в 1-2-поверхових будівлях або частинах будівель з окремими входами, має умови для паркування та технічного обслуговування автомобілів;
- б. засіб розміщення пересувного типу для автотуристів (туристичний автобус / туристичний автомобіль, трейлер) з облаштованими зонами для надання послуг харчування, відпочинку та особистої гігієни;
- в. готель, розташований поблизу вокзалу, аеропорту, приплаву призначений для обслуговування, як правило, транзитних пасажирів;
- г. готель, призначений для перебування та обслуговування туристів, що займаються кінним спортом, має умови для утримання коней.

131. Хостел – це:

- а. готель для молоді, з мінімальними зручностями, має умови та обладнання для самообслуговування;
- б. засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства;
- в. засіб розміщення сезонного характеру, який має умови для здійснення у регламентованому режимі;
- г. засіб розміщення для певної діяльності (сільськогосподарська, археологічна, екологічна тощо) під час відпочинку.

132. Загальними функціональними вимогами щодо підприємств готельного господарства, які надають готельні послуги для сегменту діловий туризм, є:

- а. обов'язкова організація в номері "робочої зони";
- б. наявність закладу ресторанного господарства;
- в. пропозиція додаткових послуг спортивно-рекреаційного призначення;
- г. наявність басейну.

133. Основними функціональними вимогами до організації туристичних готельних підприємств є:

- а. можливість номерного фонду змінювати свою місткість за рахунок "номерів-дубль";
- б. наявність умов для організації профілактичного та дієтичного харчування;
- в. наявність умов для відпочинку батьків з дітьми;
- г. наявність умов для організації лікувального сну на повітрі.

134. Готельні підприємства для спортивного туризму і відпочинку мають наступні загальні функціональні особливості:

- а. наявність приміщень і споруд, майданчиків спортивно-оздоровчого призначення;
- б. наявність приміщення для тренерського складу;
- в. створення умов для торгівлі, ремонту і збереження спортивного інвентарю;
- г. прокат інвентарю.

135. Специфічними функціональними вимогами до організації готельних підприємств для масового туризму є:

- а. озеленена територія навколо підприємства;
- б. наявність створення умов для організації дитячих розваг;
- в. організація надання анімаційних послуг;
- г. наявність закладу ресторанного господарства.

136. За фактором "туристичного контингенту" підприємства готельного господарства можна згрупувати:

- а. сімейного відпочинку, ділові, для молоді;
- б. для чоловіків, для жінок, транзитні;
- в. екологічні, фермерські;
- г. дитячі, азіатські, морські.

137. Специфічною функціональною вимогою до готелів для відпочинку є:

- а. наявність умов для розваг та рекреації;
- б. регламентований час сніданків, обідів і прогулянок;
- в. наявність лікувального харчування;
- г. широкий перелік лікувально-профілактичних послуг.

138. В Україні зовнішнім контролем за рівнем якості готельних послуг займаються:

- а. державні органи;
- б. ринок;
- в. туроператори;
- г. союз власників готелів.

139. В Україні для класифікації готелів за категоріями використовується система:

- а. "зірок";
- б. "класів"
- в. "корон";
- г. "літер".

140. Класифікація готелів за категоріями здійснюється згідно з загальною характеристикою готелю, яка визначається комплексом вимог до:

- а. переліку послуг, що надаються;
- б. типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі;
- в. місткістю готелю
- г. місце розташування готелю.

141. Категорію готелю зазначають на:

- а. вивісці;
- б. уніформі персоналу;
- в. на буклетах;
- г. "службі прийому та розміщення".

142. Вимоги до готелів усіх категорій – це:

- а. зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;
- б. наявність закладів ресторанного господарства;
- в. наявність спортзалу;
- г. наявність вивіски з емблемою.

143. Однією із загальних вимог до готелів категорії "1 зірка" є:

- а. постільна білизна та рушники без пошкоджень;
- б. фасад будинку повинен відповідати певному архітектурному стилю;

- в. наявність декоративних елементів інтер'єру готелю;
 - г. меблі та оснащення повинні відповідати єдиному стилю.
144. Однією із загальних вимог до готелів категорії "2 зірки" є:
- а. оснащення санвузлів повинно мати естетичний вигляд, стіни і підлога покриті водонепроникним матеріалом і виконані якісно, без видимих недоліків;
 - б. наявність у номерах і громадських приміщеннях декоративних елементів;
 - в. постільна білизна з тонкотканих натуральних тканин;
 - г. меблі та оснащення повинні відповідати єдиному стилю.
145. Однією із загальних вимог до готелів категорії "3 зірки" є:
- а. будинок готелю повинен органічно вписуватися в архітектурний ансамбль вулиці (площі);
 - б. підприємство готельного господарства повинно мати автостоянку, що охороняється;
 - в. наявність громадських приміщень;
 - г. постільна білизна з тонкотканих натуральних тканин.
146. Однією із загальних вимог до готелів категорії "4 зірки" є:
- а. інтер'єр будинку виконаний відповідно до єдиного дизайн проекту;
 - б. Інтер'єри номерів, холів, вестибюлів прикрашені авторськими роботами;
 - в. номери, холи прикрашені авторськими роботами;
 - г. загальне обладнання, устаткування громадських приміщень, кімнат та санвузлів, меблі та килими повинні бути виконані з найдорожчих матеріалів.
147. Однією із загальних вимог до готелів категорії "5 зірок" є:
- а. посуд та столові прибори виконані в одному стилі, гарнітурні;
 - б. санвузли повинні бути оснащені якісним обладнанням середньої вартості;
 - в. в усіх приміщеннях килими або килимове покриття відповідної якості;
 - г. устаткування повинно бути у працюючому технічному стані.
148. Відмова замовника від використання заброньованих послуг не пізніше ніж за три доби до дати запланованого заїзду або в обумовлені договором терміни:
- а. своєчасне анулювання;
 - б. анулювання;
 - в. неприбуття;
 - г. пізнє анулювання.
149. Сама проста форма організації управління в готелі:
- а. лінійна;
 - б. функціональна;
 - в. лінійно-функціональна;
 - г. "штабна".
150. Генеральне прибирання номерів проводиться в готелі будь-якої "зірковості"
- а. один раз на 10-14днів;
 - б. згідно наряду-замовлення;
 - в. на прохання споживачів готельних послуг;
 - г. під час генерального ремонту.
151. Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюється відповідно:
- а. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги", ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів";
 - б. ДСТУ 3267:1995"Засоби розміщення. Загальні вимоги", ДСТУ 3269:1995 "Класифікація

- готелів";
- в. ДСТУ 2003 "Загальні вимоги до готелів", ДСТУ 2003 "Послуги туристичні та готельні";
- г. вище перераховані ДСТУ не використовуються взагалі.

152. До функцій служби прийому і розміщення входить:

- а. бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг; стягування плати за проживання, ведення необхідної документації;
- б. здійснення грошових переказів, підготовка фінансових звітів від касирів кожної торгової точки готельного комплексу, облік, обробка і контроль первинної документації;
- в. ведення особистих справ усіх співробітників готельного комплексу;
- г. перевірка правильності ведення бухгалтерської документації і складання денного звіту за даними комерційної діяльності готельного комплексу.

153. Основним працівником служби прийому і розміщення є:

- а. черговий адміністратор;
- б. охоронець;
- в. касир;
- г. службовець із бронювання.

154. Подвійне бронювання номерів передбачає...

- а. бронювання місць понад наявні (на 5-15 %);
- б. попередню оплату за проживання у розмірі 50-100 %;
- в. наявність повідомлення про те, що клієнтові буде надане розміщення у готелі;
- г. форма гарантованого бронювання як спосіб боротьби з неявками.

155. Служба порт'є здійснює ...

- а. контроль за номерним фондом готельного комплексу, ведучи картотеку по зайнятості номерів і наявності вільних місць, і виконує функції інформаційного центру;
- б. визначення вартості номера, включаючи знижки та пільги; визначення способу оплати та проведення необхідних кредитно-чекових процедур;
- в. узгодження оплати рахунків кредитними картками та чеками з бухгалтерією;
- г. контроль за чистотою і порядком у вестибулі; контроль за збереженням майна.

156. В готелях яких категорій передбачена посада швейцара?

- а. у готелях категорії 4 і 5 зірок;
- б. в усіх готелях, незалежно від їхньої категорії;
- в. починаючи з 3*;
- г. тільки в 5*.

157. У деяких висококласних готелях передбачена посада консьєржа, в обов'язки якого входить:

- а. надання різноманітної інформації клієнтам готелю;
- б. контроль за роботою зміни покоївок на житловому поверсі;
- в. виконання будь-яких замовлень клієнтів;
- г. доставка напоїв і закусок у номер.

158. Основним обов'язком покоївки є:

- а. прибирання житлових номерів;
- б. прибирання місць загального користування;
- в. прибирання службових приміщень;
- г. прибирання прилеглої території.

159. У світовій практиці залежно від типу готелю кількість номерів, які покоївка прибирає за зміну, коливається в межах...

- а. від 16 до 20;
- б. від 5 до 10;
- в. від 20 до 25;
- г. від 10 до 15.

160. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є...

- а. децентралізація реалізації послуг;
- б. централізація реалізації послуг;
- в. спеціалізація готельних послуг;
- г. диверсифікація готельних послуг.

161. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:

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

162. Вільне володіння персоналом служби прийому англійською та ще однією іноземною мовою, підтверджене 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.

163. 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.

164. Приймання кредитних карток можливе у готелях категорій:

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

165. Виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги передбачені у готелях:

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

166. До служб, які приносять прямі прибутки, відносять (виберіть правильні відповіді):

- а. прийому і розміщення;
- б. інженерно-технічна;
- в. бухгалтерія;
- г. відділ кадрів.

167. 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.

168. 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.

169. 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.

170. 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.

171. Оперативне управління готелем здійснюється ...

- а. управляючим (директором);
- б. виконавчим директором;
- в. власником готельного комплексу;
- г. генеральним директором.

172. Основним завданням планово-комерційного відділу готелю є...

- а. забезпечення готельного комплексу матеріально-технічними та виробничими ресурсами;
- б. виплата працівникам заробітної плати, отримання інших різних рахунків і виплата по них, контроль та облік витрат;
- в. ведення особистих справ усіх співробітників готельного комплексу;
- г. підвищення кваліфікації, перепідготовка та стажування фахівців і обслуговуючого персоналу.

173. Основними функціями аудиторської служби готелю є...

- а. перевірка правильності ведення бухгалтерської документації і складання денного звіту за даними комерційної діяльності готельного комплексу;
- б. здійснення грошових переказів, підготовка фінансових звітів від касирів кожної торгової точки готельного комплексу, облік, обробка і контроль первинної документації;
- в. забезпечення готельного комплексу матеріально-технічними та виробничими ресурсами;
- г. ведення особистих справ усіх співробітників готельного комплексу.

174. В готельному господарстві одномісне розміщення позначається:

- а. SNGL;
- б. DBL;
- в. TRPL;
- г. QDPL .

175. В готельному господарстві двомісне розміщення позначається:

- а. DBL;
- б. QDPL.
- в. SNGL;
- г. TRPL;

176. В готельному господарстві трьохмісний номер позначається:

- а. TRPL;
- б. SNGL;
- в. DBL;
- г. QDPL .

177. В готельному господарстві чотирьохмісний номер позначається:

- а. QDPL;
- б. DBL;
- в. TRPL;
- г. SNGL.

178. У вестибюлі зона інтенсивного пішохідного руху охоплює:

- а. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
- б. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, рецепції;
- в. маршрут до адміністративних приміщень;
- г. маршрут до інженерно-технічних приміщень.

179. У вестибюлі зона екстенсивного пішохідного руху охоплює:

- а. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, рецепції;
- б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
- в. маршрут до адміністративних приміщень;
- г. маршрут до інженерно-технічних приміщень.

180. Рецепція відноситься до:

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

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

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

182. Зона збереження одягу та багажу входить до складу:

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

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

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

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

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

185. 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.

186. 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.

187. 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.

188. До якого рівня управління належать менеджери готельних служб?

- а. управлінського;
- б. інституційного;
- в. технічного;
- г. проміжного.

189. До якого рівня управління належать старші покоївки?

- а. технічного;
- б. управлінського;
- в. інституційного;
- г. політехнічного.

190. Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:

- а. фронтальним, повздовжнім, концентричним;
- б. екстенсивним, повздовжнім, концентричним;

- в. інтенсивним, повздожнім, концентричним;
- г. радіальним, повздожнім, концентричним;

191. 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.

192. Яка форма плану житлової частини має внутрішній двір, забудована по периметру?

- а. атріумна форма;
- б. прямокутна форма;
- в. компактна форма;
- г. ускладнена форма.

193. Номер "Студія" - це:

- а. однокімнатний номер із площею не менше 25м², розрахований на проживання однієї-двох осіб, із плануванням, яке дозволяє використовувати частину приміщень як вітальню, їдальню, кабінет;
- б. номер у засобі розміщення із площею не менше 35 м², який складається з двох житлових кімнат;
- в. номер у засобі розміщення із площею не менше 45 м², який складається з трьох житлових кімнат;
- г. номер у засобі розміщення із площею не менше 75 м², який складається з трьох чи більше житлових кімнат, з нестандартним широким двоспальним ліжком і додатковим гостьовим туалетом.

194. За призначенням меблі у готелях поділяються на:

- а. побутові, офісні, ресторанні та спеціалізовані;
- б. житлові, екзотичні, комбіновані;
- в. фурнітурні, садові, компактні;
- г. трансформаційні, мануфактурні, пресовані.

195. Найскладнішим вважається вмеблювання:

- а. однокімнатного номеру;
- б. двокімнатного номеру;
- в. апартаментів;
- г. багатокімнатних номерів.

196. 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.

197. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є:

- а. централізація реалізації послуг;
- б. Децентралізація реалізації послуг;
- в. Спеціалізація готельних послуг;
- г. Диверсифікація готельних послуг.

198. Англійці п'ють чай до:

- а. 1 раз на день
- б. 2 раз на день
- в. 12 раз на день
- г. 7 раз на день

199. Реалізація основних готельних послуг в готелях може здійснюватись:

- а. централізовано, децентралізовано та комбіновано;
- б. гуртом, загальною, масово;
- в. в роздріб, бартером, лізингом;
- г. умовно, віртуально, мінливо.

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

- а. у всіх категоріях;
- б. 1-3 зірки;
- в. 4 зірки;
- г. 5 зірок.

201. 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.

202. Обсяг послуг готелю, що включається до ціни номера і надається клієнтові згідно з укладеним договором:

- а. додаткові послуги
- б. змінні послуги
- в. базові послуги
- г. основні послуги

203. Обсяг послуг, що не належать до основних послуг готелю, замовляються та сплачуються споживачем додатково за окремим договором:

- а. основні послуги
- б. змінні послуги
- в. нерегулярні послуги
- г. додаткові послуги

204. Не належать до системи готельного господарства :

- а. готелі
- б. мотелі, кемпінги
- в. кемпінги, дитячі садочки
- г. будинки відпочинку, санаторії, пансіонати, дитячі табори відпочинку

205. Готельний ланцюг передбачає:

- а. об'єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під різним керівництвом
- б. об'єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під різним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою
- в. об'єднання кількох готельних підприємств в одному населеному пункті
- г. об'єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під єдиним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою

206. Прототипами готелів ХХІ ст. є:

- а. готелі з ресторанами, які поміщають 250 осіб
- б. будинки відпочинку, санаторії, пансіонати, дитячі табори відпочинку
- в. готелі, які пропонують послуги за високими цінами
- г. комфортабельні, без ресторану, збудовані в сільському стилі, пропонують послуги за помірними цінами і мають все необхідне для роботи та відпочинку, де клієнти отримують вишукане персоніфіковане обслуговування

207. Конрад Ніколсон Гілтон :

- а. запровадив вишукані ресторани
- б. створив Grupo Posadas de Mexico
- в. створив Cesar Ritz
- г. ввів поняття "п'ятизіркового готелю"

208. Ханни —:

- а. знані люди
- б. місце для споживання їжі
- в. місце проживання багатих людей
- г. місця для тимчасового притулку людей

209. Найпопулярніша система бронювання, що пропонує скориговану, чітку інформацію про близько 35 тис. готелів та інших засобів розміщення у всьому світі, зокрема про розташування готелю, його номерний фонд, послуги, тарифи, окремі відомості стосовно поселення, в якому розташоване готельне підприємство:

- а. "Galileo"
- б. "Fedelio Hotel Bank"
- в. "Worldspan"
- г. "Amadeus"

210. Об'єднання групи підприємств, які займаються колективним бізнесом і дотримуються в його організації єдиних стандартів, перебуваючи під безпосереднім контролем апарату управління - це:

- а. Готелі одного власника
- б. Готелі на одній територіальній місцевості
- в. Готелі, кемпінги
- г. Готельні ланцюги

211. На сучасному етапі існує готельних ланцюгів:

- а. понад 50 корпорацій
- б. понад 100 корпорацій
- в. понад 400 корпорацій
- г. понад 200 корпорацій

212. На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:
- а. Іспанія та Японія
 - б. Велика Британія
 - в. Франції.
 - г. США
213. 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, високий рівень комфорту та гігієни
214. 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
215. Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
- а. Львів
 - б. АР Крим
 - в. Одеса
 - г. Київ
216. "Accor" є :
- а. американська готельна корпорація
 - б. європейська готельна корпорація
 - в. німецька готельна корпорація
 - г. французька готельна корпорація
217. Зараз більшість підприємств є:
- а. комунальна власність
 - б. приватні готелі
 - в. державна власність
 - г. колективною (акціонованою) власністю
218. На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
- а. Китай
 - б. Азія
 - в. Канада
 - г. США
219. Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:
- а. 30 видів країн
 - б. 80 видів країн
 - в. 110 видів країн
 - г. 130 видів країн
220. COT заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:
- а. 1958 р.
 - б. 1969 р.

в. 1981 р.

г. 1975 р.

221. Вищим органом СОР є:

а. члени організації

б. секретаріат

в. співробітники організації

г. генеральна асамблея

222. Останніми роками робота СОР приділяє велику увагу рішенням проблем, що пов'язано:

а. цінною політикою

б. економікою країни

в. соц. становищем країни

г. з безпекою туристів

223. Світовий день туризму визначається :

а. 21 квітня

б. 27 жовтня

в. 1 грудня

г. 27 вересня

224. Членами СОР Світовий день туризму відзначається з :

а. 1990 р.

б. 1965 р.

в. 1970 р.

г. 1980 р.

225. За даними Міжнародної Готельної Асоціації, на сьогодні офіційна система класифікації прийнята тільки в:

а. 11 країнах світу

б. 22 країнах світу

в. 34 країнах світу

г. 64 країнах світу

226. Сьогодні у світі діє різних систем класифікації готелів понад:

а. десяти

б. двадцяти

в. п'яти

г. тридцяти

227. Європейська система застосовується у :

а. Німеччині

б. Греції

в. Великобританії

г. Франції, Австрії, Угорщині, Єгипті, Росії

228. Система букв (A, B, C, D) використовується у:

а. Австрії

б. Франції

в. Великобританії

г. Греції

229. Система "корон" чи "ключів", характерна для:

- а. Греції
- б. Австрії
- в. Франції
- г. Великобританії

230. Єдиної офіційної, затвердженої урядом системи класифікації готелів немає в :

- а. Німеччині
- б. Японії
- в. Греції
- г. США

231. Із 19500 готелів США, Канади і Мексики менше 2 % удостоєні вищого призу – "П'ять діамантів":

- а. 7 %
- б. менше 1 %
- в. 5 %
- г. менше 2 %

232. Класифікація готелів за допомогою корон:

- а. французька
- б. грецька
- в. німецька
- г. англійська

233. Готелі Скандинавії класифікуються за допомогою:

- а. категорії
- б. корон
- в. зірок
- г. сонця

234. Holiday Inn select – це:

- а. готелі економічного класу
- б. готелі квартирної типу
- в. курортні готелі для осіб із високими прибутками
- г. готелі для ділових людей

235. Державна політика у галузі туризму визначається:

- а. президентом
- б. державним комітетом
- в. Кабінетом міністрів
- г. Верховною Радою України

236. Повноваження Державного комітету України визначаються Законом та положенням, що затверджується:

- а. державним комітетом
- б. Верховною Радою України
- в. президентом
- г. Кабінетом Міністрів України

237. Відсутність центральної державної туристичної адміністрації, всі питання вирішуються на місцях на засадах та принципах ринкової "самоорганізації" характерно для:

- а. Туреччині
- б. Єгипті
- в. України
- г. США

238. Передбачає наявність сильного й авторитетного центрального органу – міністерства, що контролює діяльність усіх підприємств туристичної галузі в країні діє в:

- а. Канаді
- б. США
- в. Україні
- г. Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині

239. Питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в "надрах" певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу:

- а. Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині
- б. США
- в. Канаді
- г. Україні

240. Франції, Іспанії, Великобританії та Італії належить система:

- а. відсутність центральної державної туристичної адміністрації, всі питання вирішуються на місцях на засадах та принципах ринкової "самоорганізації"
- б. наявність центральної державної туристичної адміністрації
- в. передбачає наявність сильного й авторитетного центрального органу – міністерства, що контролює діяльність усіх підприємств туристичної галузі в країні
- г. питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в "надрах" певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу

241. У Всесвітню туристичну організацію входять понад:

- а. 95 країн
- б. 120 країн
- в. 68 країн
- г. 144 країни

242. Україна стала дійсним членом ВТО

- а. у 1978 р.
- б. у 1995 р.
- в. у 1981 р.
- г. у 1997 р.

243. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:

- а. Prince Hotels
- б. Cubatur
- в. Sol-Melia
- г. Cesar Ritz

244. Готельні та ресторани підприємства корпорації "Marriott" є:

- а. 7 країнах
- б. 10 країнах
- в. 15 країнах
- г. 27 країнах

245. Готельна корпорація "Інтерконтинентальотель" існує в :

- а. 7 країнах
- б. 10 країнах
- в. 27 країнах
- г. 48 країнах світу

246. Запровадивши традицію, згідно з якою відвідувачі приходили до ресторану тільки у вечірніх костюмах і сукнях

- а. Джон Вілард Маріот
- б. Конрад Ніколсон Гілтон
- в. Елсворт Мілтон Статлер
- г. Цезар Рітц

247. Запровадив високі стандарти комфорту і зручностей у готелях для туристів середнього класу за доступними цінами:

- а. Конрад Ніколсон Гілтон
- б. Цезар Рітц
- в. Джон Вілард Маріот
- г. Елсворт Мілтон Статлер

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

- а. Цезар Рітц
- б. Джон Вілард Маріот
- в. Елсворт Мілтон Статлер
- г. Конрад Ніколсон Гілтон

249. Вперше запропонував годувати пасажирів під час перельоту

- а. Цезар Рітц
- б. Елсворт Мілтон Статлер
- в. Конрад Ніколсон Гілтон
- г. Джон Вілард Маріот

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

- а. Джон Вілард Маріот
- б. Конрад Ніколсон Гілтон
- в. Цезар Рітц
- г. Кемонс Вілсон

251. Міжнародна готельна мережа Ассор за 40 років своєї роботи існує у:

- а. 30 країнах світу
- б. 47 країнах світу
- в. 60 країнах світу
- г. 90 країнах світу

252. 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, но маючі

необхідний комфорт, в тому числі повний комплект санвузла з душем та кольоровим телевизором

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

- а. 1981 р.
- б. 2001 р.
- в. 1979 р.
- г. 1993 р.

254. Допоміжні системи -:

- а. актуалізують дані про діяльність фірм
- б. надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень
- в. забезпечують виконання замовлень клієнтів
- г. автоматизують службові функції турфірм із формування документів □ рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами

255. Системи управління -:

- а. автоматизують службові функції турфірм із формування документів □ рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами
- б. забезпечують виконання замовлень клієнтів
- в. надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень
- г. актуалізують дані про діяльність фірм і надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень

256. Скільки у Києві 4-зіркових готелів :

- а. 7
- б. 4
- в. 5
- г. 6

257. "Premier Palace" є

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

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

- а. 1-2 місць
- б. 5-6 місць
- в. 10-12 місць
- г. 2-3 місць

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

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

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

- а. 1980 р.
- б. 1990 р.
- в. 2000 р.
- г. 2003 р.

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

- а. 1991 р.
- б. 1994 р.
- в. 1998 р.
- г. 1995 р.

262. Україна займає серед 40 найбільш відвідуваних країн світу:

- а. 5 місце
- б. 9 місце
- в. 15 місце
- г. 23 місце

263. Моніторинг це-?

- а. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- б. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей
- в. не управління предметами, а організація і управління роботою людей
- г. наука управління; сукупність принципів, методів, засобів та форм управління з метою підвищення ефективної діяльності та збільшення прибутків

264. 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

265. Скільки існує основних груп оцінювання? :

- а. 3
- б. 2
- в. 4
- г. 5

266. Контролінг це-?:

- а. планування, моніторинг, отримання звітності, прогнозів та рекомендацій
- б. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- в. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей
- г. не управління предметами, а організація і управління роботою людей

267. Мета оперативного контролінгу? :

- а. витрати-объем-прибуток
- б. забезпечувати поетапний розвиток для досягнення довгострокової стійкої переваги в конкурентних позиціях
- в. не управління предметами, а організація і управління роботою людей

г. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей

268. До функцій стратегічного контролінгу можна віднести? :

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

269. До основних принципів організації моніторингу відносять? :

- а. комплексність, безперервність, періодичність отримання інформації, порівняльність
- б. законність, змінювальність, демократизм методів роботи
- в. поєднання колегіальності та єдиноначальності, гласність і урахування громадської думки
- г. професійна компетентність, економічність, програмування, науковість

270. Структурні елементи моніторингу? :

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

271. Послуга визначається як щось? :

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

272. Товари визначаються як щось? :

- а. відчутне, видиме, підлягає збереженню, ними можна торгувати
- б. невидиме, ними можна торгувати
- в. невідчутне, невидиме, що не є предметом торгівлі
- г. невідчутні, видимі, ними можна торгувати

273. 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 людської праці, або речовина, яка служить матеріалом для виготовлення або вироблення чого-небудь
- в. продукт природи і людської праці або тільки людської праці у матеріальній і нематеріальній субстанції та у формі послуг
- г. відчутне і призводить до привласнення

274. Готельна послуга – це? :

- а. дія підприємства з розміщення споживача через пропозицію номера для тимчасового проживання у готелі, а також інша діяльність, пов'язана з розміщенням і тимчасовим перебуванням
- б. це "те, що можна не купити, але можна фізично відчутти", що продається як результат виробництва, а як не діяльність
- в. це результат корисної діяльності, що змінює стан особи або товару
- г. це "видимий товар"

275. Скільки є видів готельних послуг? :

- а. 2
- б. 4
- в. 5
- г. 3

276. 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

277. 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

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

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

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

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

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

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

281. Оптимальне співвідношення послуги? :

- а. ціна-якість
- б. послуга-якість
- в. послуга-кількість
- г. кількість-якість

282. До матеріальної якості обслуговування належить? :

- а. особливості оформлення інтер'єр-дизайну, умеблювання, білизна, якість посуду
- б. дотримання обслуговуючим персоналом принципів гостинності
- в. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
- г. здатність персоналу фахово виконувати обов'язки

283. До тривалості обслуговування належить? :

- а. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
- б. дотримання обслуговуючим персоналом принципів гостинності
- в. особливості оформлення інтер'єру-дизайну, умеблювання, якість посуду
- г. рівень загального комфорту, естетичне оформлення

284. До тенденцій розвитку готельного бізнесу відносять? :

- а. контроль над продажами, безпека, активи і капітали, глобалізація, технології
- б. безпека, активи і капітали, глобалізація, зниження рівня народжуваності
- в. активи і капітали, глобалізація, збільшення кількості розлучень
- г. безпека, активи і капітали, збільшення кількості самотніх людей

285. Для оцінки результатів діяльності підприємства готельного господарства використовуються такі показники? :

- а. кількісні та якісні
- б. кількісні
- в. чисті доходи від операційної діяльності, пов'язані з надходженням грошових коштів
- г. чистий прибуток від операційної діяльності

286. Попит залежить від? :

- а. ціни, якості, еластичності, сервісного обслуговування
- б. якості, грошових коштів
- в. ціни, чистого прибутку
- г. сервісного обслуговування, грошових коштів

287. Платоспроможна потреба у певному товарі – це? :

- а. попит
- б. чистий прибуток
- в. пропозиція
- г. грошові кошти

288. Кількість товарів і послуг, які пропонуються до продажу на ринку за певною ціною – це?

- а. пропозиція
- б. попит
- в. чистий прибуток
- г. грошові кошти

289. Чисельність споживачів визначається такими методами::

- а. методом вибіркового спостереження, за числом касового чеку, шляхом підрахунку відвідувачів впродовж кількох днів
- б. методом експертної оцінки
- в. методом порівняння
- г. за числом касового чеку

290. До яких послуг належить харчування туристів? :

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

291. До яких послуг належить організація екскурсії? :

- а. додаткових
- б. основних

- в. фінансових
- г. змінних

292. 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

293. Завданням кон'юнктури ринку є? :

- а. визначення попиту і пропозиції
- б. вибіркові спостереження
- в. підрахунки відвідувачів
- г. визначення чистого прибутку

294. Характерні риси кон'юнктури ринку? :

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

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

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

296. 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

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

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

298. З точки зору просторових характеристик виділяють ринки? :

- а. місцеві, регіональні, національні
- б. локальні, інформаційні
- в. інформаційні, ринок землі
- г. регіональні, інформаційні

299. Хто посідає провідне місце на туристичному ринку? :

- а. Європа
- б. Азія

- в. Канада
 - г. Америка
300. З яких країн спостерігається до України туристичні потоки?
- а. Польща, Росія, Білорусь, країни СНД, Туреччина
 - б. Канади
 - в. США
 - г. Азії
301. Які міжнародні оператори функціонують на вітчизняних ринках?
- а. Rixos Hotel, Rezidor Hotel Group
 - б. Hilton Hotel Corporation
 - в. Magis Life
 - г. Starwood Hotels
302. Зерно хлібних злаків багате на:
- а. вуглеводи і жири
 - б. крохмаль і білки
 - в. жири і крохмаль
 - г. цукри, жири і білки
303. У крупах міститься така кількість хімічних речовин, %:
- а. вода 8–10, жири 10–12, вуглеводи 45–50
 - б. вода 13–15, жири 1–2, вуглеводи 65–70
 - в. вода 20–25, жири 5–10, вуглеводи 65–80
 - г. вода 2–3, жири 8–10, вуглеводи 80–85
304. Крупи поділяють на такі види:
- а. пшеничні, вівсяні, польські, топінамбурові, соєві, гречані, рисові, кукурудзяні
 - б. пшеничні, вівсяні, гречані, соєві, шліфовані
 - в. пшеничні, вівсяні, гречані, рисові, кукурудзяні, ячмінні
 - г. кукурудзяні, звичайні, вівсяні, рисові, ячмінні, пшеничні, соєві
305. Залежно від технології виготовлення крупи поділяють на:
- а. групи, підгрупи, сорти
 - б. категорії, різновиди, сорти
 - в. різновиди, номери, сорти
 - г. групи, номери, сорти
306. На товарний сорт крупів ядриці, пшона і рису впливають такі чинники:
- а. вміст якісного ядра і домішок
 - б. вологість, зольність, вміст якісного ядра
 - в. вміст домішок, вологість і зольність
 - г. вміст якісного ядра, вологість, смак, запах
307. Перлові крупи виготовляють із зерна:
- а. пшениці
 - б. рису
 - в. ячменю
 - г. вівса і гречки
308. Крупа поділ належить до:

- а. пшеничних
- б. гречаних
- в. рисових
- г. вівсяних

309. У борошні порівняно із зерном міститься:

- а. більше жиру і цукру
- б. менше жиру і більше цукру
- в. менше жиру і цукру
- г. більше цукру і менше жиру

310. На формування асортименту борошна впливають такі чинники:

- а. вид зернової культури, якість зерна, призначення
- б. вид зернової культури, якість зерна, технологія виготовлення
- в. вид зернової культури, вологість зерна, технологія виготовлення
- г. вид зернової культури, технологія виготовлення, призначення

311. Житнє хлібопекарське борошно поділяють на такі товарні сорти:

- а. сіяне, вищий, перший
- б. перший, обдирне, оббивне
- в. сіяне, обдирне, оббивне
- г. сіяне, обдирне, оббивне, поліпшене

312. З вуглеводів у макаронних виробах переважають:

- а. крохмаль і цукор
- б. декстрини і цукор
- в. крохмаль і декстрини
- г. клітковина і цукор

313. Фізико-хімічних показників у макаронних виробах визначають:

- а. вміст лому, крихт і деформованих виробів, масову частку жиру і клейковини
- б. вміст лому, крихт і деформованих виробів, масову частку цукру, вологість, кислотність
- в. вміст лому і крихт, масову частку жиру, вологість, кислотність, міцність
- г. вміст лому, крихт і деформованих виробів, вологість, кислотність, міцність

314. Хліб із пшеничного борошна містить таку кількість хімічних речовин, г/100 г:

- а. вода 15–25, білки 7–8, жири 1–2, вуглеводи 50–60
- б. вода 35–45, білки 1–2, жири 5–6, вуглеводи 30–35
- в. вода 35–45, білки 7–8, жири 1–2, вуглеводи 40–50
- г. вода 25–30, білки 2–3, жири 8–10, вуглеводи 55–60

315. Хлібобулочні вироби забезпечують потребу людини в енергії на, %:

- а. 10–15
- б. 30–35
- в. 60–80
- г. 80–85

316. У пшеничному хлібі порівняно із житнім:

- а. нижча пористість і більша кислотність
- б. вища пористість і менша кислотність
- в. вища пористість і більша кислотність
- г. пористість і кислотність однакові

317. У поняття хлібобулочні вироби входять:
- а. тільки хліб і булочні вироби
 - б. тільки хліб, булочні і сухарні вироби
 - в. хліб, крекери, булочні, бубликові і сухарні вироби
 - г. хліб, булочні, бубликові, здобні і сухарні вироби та деякі інші
318. Маса окремого виробу хліба і булочних виробів становить, г:
- а. хліба більше 1000, булочного виробу менше 250
 - б. хліба більше 750, булочного виробу менше 500
 - в. хліба більше 750, булочного виробу менше 250
 - г. хліба більше 500, булочного виробу менше 500
319. Залежно від виду борошна, яке використовують для приготування тіста, хліб поділяють на:
- а. житній, пшеничний, пшенично-житній, комбінований
 - б. житній, пшеничний, житньо-пшеничний, пшенично-житній
 - в. житній, пшеничний, пшенично-житній, ячмінний, житньо-тритікалевий
 - г. житній, пшеничний, житньо-пшеничний, ячмінний, кукурудзяний
320. З фізико-хімічних показників у хлібі визначають:
- а. пористість, кислотність, вологість, масову частку вітамінів С і р-каротину
 - б. пористість, кислотність, вологість, зольність
 - в. пористість, кислотність, вологість, масову частку білків і клейковини
 - г. пористість, кислотність, вологість
321. Картопляна (тягуча) хвороба хліба спричиняється:
- а. спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб разом з дріжджами
 - б. спорами картопляної палички, які потрапляють з повітря в тісто
 - в. кефірними грибами, які потрапляють у тісто під час додавання молока
 - г. спорами сінної палички, які потрапляють у хліб разом з борошном
322. Які ягоди належать до справжніх:
- а. виноград, суниця, журавлина
 - б. чорниця, малина, ожина
 - в. смородина, аґрус, полуниця
 - г. порічки, суниця, аґрус
323. Які фрукти належать до субтропічних:
- а. фейхоа, помело, світі, кумкват
 - б. лайми, лаймкват, гранаділа жовта, манго
 - в. анона черімола, пітахая, лайми
 - г. лаймкват, карамбола, гуава звичайна
324. Які сорти фруктів належать до тропічних:
- а. ананаси, ківі, фейхоа
 - б. лаймкват, світі, помело
 - в. банани, папая, пітахая
 - г. помпельмус, кумкват, гранаділа жовта
325. Яка тривалість зберігання яблук пізньозимових сортів за температури -1- 3°C, міс.:
- а. 5–6
 - б. 10–11

- в. 8–9
- г. 6–7

326. Яка тривалість зберігання груш осінніх сортів за температури $-1—1^{\circ}\text{C}$, міс.:

- а. 4,5
- б. 4,01
- в. 4–5
- г. до 3

327. Яка тривалість зберігання абрикосів за температури -1°C , діб:

- а. 30
- б. 40
- в. 20
- г. 10

328. Яка тривалість зберігання персиків за температури -1°C , діб:

- а. 15
- б. 30
- в. 40
- г. 20

329. Яка тривалість зберігання апельсинів, мандаринів і лимонів стиглих за оптимальних температур, міс.:

- а. апельсинів 1—2, мандаринів 0,5—1, лимонів 2—3
- б. апельсинів 2—3, мандаринів 1—2, лимонів до 6
- в. апельсинів 4, мандаринів 3, лимонів 2
- г. апельсинів 5, мандаринів 4, лимонів 7

330. На якому рівні потрібно підтримувати температуру в камерах для тривалого зберігання швидкозаморожених фруктових і овочевих товарів:

- а. $-2—5^{\circ}\text{C}$
- б. $-10—15^{\circ}\text{C}$
- в. $-15—18^{\circ}\text{C}$
- г. $-20—25^{\circ}\text{C}$

331. Який вигляд мають сушені абрикоси:

- а. урюк – половинки плодів різані, кайса - половинки плодів рвані, курага - цілі плоди
- б. урюк – половинки плодів рвані, кайса - цілі плоди, курага - цілі плоди без кісточок
- в. урюк – цілі плоди з кісточкою, кайса - цілі плоди без кісточки, курага - половинки плодів
- г. урюк – цілі плоди без кісточки, кайса - половинки плодів, курага - цілі плоди без кісточки

332. Зерна крохмалю овальні, великого розміру, утворюють прозорі клейстери високої в'язкості:

- а. кукурудзяні
- б. картопляні
- в. рисові
- г. пшеничні

333. Цукор-пісок, у якого масова частка цукрози становить 99,55%, редукуючих речовин – 0,065, золи – 0,05, вологи – 0,15% і кольоровість 1,5 ум. од.:

- а. не відповідає вимогам стандарту
- б. допускається для промислової переробки

- в. відповідає вимогам стандарту
- г. не допускається для промислової переробки

334. Дайте найбільш вичерпну відповідь, який цукор і на які товарні сорти ділиться:

- а. цукор-рафінад пресований вищого і 1-го
- б. цукор-рафінад фасований швидкорозчинний вищого і першого
- в. цукор рідкий вищого і 1-го
- г. цукор рідкий вищого, 1-го і 2-го

335. Мед, що має золотистий відтінок, приємний, терпкуватий смак і слабкий аромат, належить до:

- а. білоакацієвого
- б. малинового
- в. соняшникового
- г. липового

336. Желеподібний продукт, який отримують з використанням драглеутворювачів, цукру-піску, а також кислоти, ароматизатора, барвників, є:

- а. желе фруктово-ягідне
- б. повидло
- в. джем
- г. мармелад желейний

337. Збиванням вивареного фруктово-ягідного пюре з цукром та яєчним білком і змішуванням з драглеутворювачем отримують:

- а. пастильні вироби
- б. мармелад фруктово-ягідний
- в. желе фруктово-ягідне
- г. халву

338. Продукт, отриманий з цілих або розрізаних на шматки фруктів, ягід, деяких овочів, уварених у цукровому або цукрово-патоковому сиропі:

- а. мармелад
- б. цукати
- в. желе
- г. мармелад-пат

339. На основі цукру і патоки у співвідношенні 1:0,5 з додаванням кислоти, барвників, ароматизаторів готують:

- а. помадкову масу
- б. цукеркову масу
- в. карамельну масу
- г. масляно-цукрову масу

340. Тривалість зберігання льодяникової карамелі залежить від таких чинників:

- а. вмісту цукрів
- б. вологості карамелі
- в. температури зберігання
- г. виду і способу випуску

341. Харчова цінність какао-бобів у шоколадному виробництві залежить від вмісту:

- а. какао-масла і білків
- б. теоброміну
- в. кофеїну
- г. дубильних речовин

342. За хімічною природою гідроксильним похідним насиченого вуглеводню-етану є:

- а. коньяк
- б. етиловий спирт
- в. джин
- г. бренді

343. Безбарвні напої, насичені відчутним ароматом, м'які і приємні на смак, належать до:

- а. рому
- б. віскі
- в. горілок особливих
- г. джину.

344. Напої готують переважно на спиртованих соках і морсах, містять 18–20% об. спирту, 25–40 г/100 см³ цукру і 26–47 г/100 см³ загального екстракту:

- а. наливки
- б. коктейлі
- в. настоянки солодкі
- г. десертні напої

345. Міцний алкогольний напій, який отримують зброджуванням продуктів переробки цукрової тростини з подальшою перегонкою браги і витримуванням спирту в дубових бочках:

- а. віскі
- б. ром
- в. джин
- г. текіла

346. Міцний алкогольний напій, який готують з ячмінного солоду, борошна зернових культур, води і дріжджів:

- а. віскі
- б. ром
- в. джин
- г. саке

347. Напій міцністю 40–45%, виготовлений з морсу на ягодах ялівцю:

- а. настоянка міцна
- б. бальзам
- в. віскі
- г. джин

348. Вина, що мають колір від світло-солом'яного до темно-золотистого з різними відтінками, легкий, освіжний смак, сортовий аромат і містять 9–13% об. спирту, належать до:

- а. напівсолодких столових
- б. марочних білих
- в. білих столових
- г. спеціальних сухих

349. Марочні вина з помірною солодкістю, м'яким смаком, специфічним карамельним тоном і ароматом належать до типу:

- а. хереса
- б. марсали
- в. портвейна
- г. мадери

350. Найбільш цінними складниками чаю вважають:

- а. дубильні речовини
- б. кофеїн
- в. вітаміни
- г. амінокислоти

351. Чай СТС вважають:

- а. листовим
- б. дрібним
- в. ламаним
- г. гранульованим

352. В залежності від властивостей показники якості продукції розрізняють:

- а. одиничні і комплексні
- б. базові і відносні
- в. призначення, надійності, ремонтоспроможності, схоронності, технологічності, економічності
- г. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні

353. В залежності від кількості властивостей показники якості продукції бувають:

- а. базові і відносні
- б. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні
- в. схоронності, довговічності, економічності, технологічності
- г. одиничні і комплексні

354. В залежності від використання для оцінки показники якості продукції розрізняють:

- а. базові і відносні
- б. економічності, довговічності, технологічності, транспортабельності
- в. одиничні і комплексні
- г. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні

355. В залежності від стадії визначення значень показники якості продукції розрізняють:

- а. одиничні і комплексні
- б. економічності, довговічності, технологічності, транспортабельності
- в. базові і відносні
- г. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні

356. Відносна характеристика якості продукції, що ґрунтується на порівнянні значень показників якості продукції, що оцінюється, з базовими значеннями – це:

- а. характеристика продукції
- б. сертифікат відповідності
- в. рівень якості продукції
- г. сертифікат якості

357. Методи знаходження значень показників якості продукції за способами одержання інформації поділяються на:

- а. традиційний, експертний, соціологічний
- б. вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий
- в. експертний, традиційний, вимірювальний, органолептичний
- г. традиційний, соціологічний, реєстраційний, розрахунковий

358. Об'єктивна особливість, за якою її відрізняють від інших видів продукції – це:

- а. якість продукції
- б. характеристика продукції
- в. рівень якості продукції
- г. базовий зразок

359. Науку, яка вивчає якість продукції та вимірювання якості називають:

- а. кваліметрія
- б. стандартизація
- в. сертифікація
- г. метрологія

360. Розрізняють кваліметрію:

- а. об'єктивну і суб'єктивну
- б. технологічну і соціальну
- в. теоретичну і практичну
- г. комплексну і диференційну

361. Основні фактори, що впливають на якість продукції:

- а. політичні, соціальні, правові, організаційні
- б. екологічні, правові, економічні, культурні
- в. технічні, організаційні, економічні, суб'єктивні
- г. демографічні, культурні, правові, політичні

362. До витратної продукції щодо оцінки рівня якості відносять:

- а. сировину і природне паливо, матеріали та продукти, видаткові вироби
- б. матеріали та продукти, продукцію, що підлягає ремонтуванню, сировину та природне паливо
- в. вироби, що не підлягають ремонтуванню, видаткові вироби, матеріали та продукти
- г. вироби, що підлягають ремонтуванню, видаткові вироби, вироби, що не підлягають ремонтуванню

363. До продукції, що витрачає свій ресурс щодо оцінки рівня якості відносять:

- а. видаткові вироби, матеріали та продукти
- б. сировина та природне паливо, видаткові вироби
- в. вироби, що підлягають ремонтуванню, вироби, що не підлягають ремонтуванню
- г. сировину і природне паливо, матеріали та продукти

364. Реально досягнута сукупність значень показників якості продукції, що прийнята для порівняння називається:

- а. характеристикою продукції
- б. базовим зразком
- в. рівнем якості продукції
- г. якістю продукції

365. При оцінці рівня якості продукції використовують методи:

- а. експертний, соціологічний, традиційний
- б. вимірний, реєстраційний, розрахунковий
- в. диференційний, комплексний, змішаний
- г. розрахунковий, реєстраційний, традиційний, соціологічний

366. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні одиничних показників якості продукції називається:

- а. диференційним
- б. експертним
- в. комплексним
- г. змішаним

367. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні узагальненого показника якості продукції називається:

- а. змішаним
- б. комплексним
- в. диференційним
- г. розрахунковим

368. Встановлення міри відповідності вимогам нормативно-технічної документації фактичних значень показників якості продукції до початку її експлуатації або споживання називають:

- а. рівнем якості продукції
- б. сертифікатом якості
- в. оцінкою рівня якості виготовленої продукції
- г. характеристикою продукції

369. Характеристика середніх витрат, пов'язаних з наявністю дефектів, які виражені в цінових чи умовних одиницях, що приходяться на одиницю продукції називається:

- а. коефіцієнтом дефектності
- б. нормативним строком окупності капітальних виробів
- в. нормативним коефіцієнтом економічної ефективності
- г. зведеними витратами

370. Які показники характеризують системи "людина-виріб", "людина-робоче місце", "людина-машина" і враховують комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних і психологічних властивостей людини?

- а. екологічні
- б. економічні
- в. функціональні
- г. ергономічні

371. Кількісна характеристика однієї властивості продукції, що характеризує її якість, яку розглядають стосовно визначених умов її створення або споживання – це:

- а. відносна якість
- б. одиничний показник
- в. комплексний показник
- г. параметр продукції

372. На які класи поділяється промислова продукція з метою оцінювання її якості?

- а. продукція, що витрачається під час використання продукція, що витрачає свій ресурс
- б. матеріали і продукти
- в. вироби, що ремонтуються
- г. вироби, що не ремонтуються

373. За якого методу оцінки рівня якості порівнюють значення одиничних показників якості оцінюваного і базового зразків?

- а. комплексного
- б. змішаного
- в. диференційного
- г. експертного

374. У якому випадку перераховані об'єктивні фактори, що впливають на якість?

- а. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації
- б. конструкція виробу, кваліфікація працівника
- в. професійна майстерність, загальноосвітній рівень, психологічний склад людини, особиста зацікавленість в результаті праці
- г. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації, особиста зацікавленість в результаті праці

375. Що є об'єктами стандартизації міжнародних стандартів ISO серії 9000?

- а. продукція
- б. продукція, послуги, елементи систем якості
- в. методи контролю показників якості
- г. елементи систем якості, критерії вибору елементів систем якості, моделі систем забезпечення якості, способи перевірок діючих систем якості та інше

376. Який із прийнятих ДСТУ ISO описує основні положення системи управління якістю і визначає термінологію, ідентифікує поняття у сфері управління якістю?

- а. "Системи управління якістю. Вимоги"
- б. "Системи управління якістю. Основні положення і словник"
- в. "Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності"
- г. "Настанови щодо перевірки систем якості"

377. Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні і майбутні потреби замовників, виконувати вимоги та прагнути до перевищення їх очікувань, – це:

- а. постійне поліпшення
- б. системний підхід до управління
- в. орієнтація на споживача
- г. система управління якістю

378. Необхідного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю і пов'язаними з нею ресурсами керують як процесом, – це:

- а. системний підхід до управління
- б. процесний підхід
- в. процесне вирішення
- г. процесне управління

379. Показники, що характеризують особливості продукції, які забезпечують її нешкідливість і безпеку для людини при експлуатації чи споживанні, це:

- а. показники безпеки
- б. показники надійності

- в. показники технологічності
- г. показники безвідмовності

380. На якість продукції впливає значна кількість факторів, які діють як самостійно, так і в взаємозв'язку між собою, як на окремих етапах життєвого циклу продукції, так і на кількох. Умовно всі фактори об'єднані в 4 групи:

- а. технічні, ергономічні, об'єктивні, технологічні
- б. технічні, організаційні, економічні, суб'єктивні
- в. технічні, ергономічні, об'єктивні, суб'єктивні
- г. конструктивні, стимулюючі, об'єктивні, технологічні

381. Документ, в якому регламентовано конкретні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність діяльності стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту, – це:

- а. нормативний документ
- б. програма якості
- в. настанова з якості
- г. показник якості

382. Показник якості продукції, що відноситься до кількох її властивостей, – це:

- а. диференційний показник якості продукції
- б. одиничний показник якості продукції
- в. комплексний показник якості продукції
- г. інтегральний показник якості продукції

383. Ідентифікація, розуміння і управління взаємопов'язаними процесами як системою сприяє організації найбільш результативно й ефективно досягти цілей. Який з принципів управління якістю пояснює це твердження?

- а. системний підхід до управління
- б. лідерство
- в. процесний підхід
- г. прийняття рішень на підставі фактів

384. В Україні введено методом прямого впровадження і затверджено як національні сімейство стандартів:

- а. ISO серії 9000
- б. ISO серії 14000
- в. ISO серії 19000
- г. ISO серії 22000

385. Коефіцієнт якості праці вперше було введено для вітчизняної системи управління якістю продукції?

- а. СБВП
- б. НОРМ
- в. КС УЯПП
- г. СБП

386. Показники якості, які характеризують властивості продукції, що обумовлюють оптимальний розподіл витрат матеріалів, засобів праці та часу належать до:

- а. патентно-правових
- б. технологічних
- в. економічних
- г. ергономічних

387. Питання створення еталонів, зразків, розробки нових вимірювальних приладів, пристроїв та інформаційних систем вирішує:

- а. експериментальна метрологія
- б. прикладна метрологія
- в. теоретична метрологія
- г. законодавча метрологія

388. Сукупність дій, що виконуються за допомогою засобів вимірювання з метою знаходження числового значення даної величини, яка виражається в прийнятих одиницях – це:

- а. технічне вимірювання
- б. інструментальне вимірювання
- в. експертне вимірювання
- г. органолептичне вимірювання

389. Де перераховані основні одиниці СІ?

- а. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, моль
- б. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, радіан
- в. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, стерadian, радіан
- г. міліметр, година, грам, Вольт, Ампер, Кельвін

390. Методи вимірювання, за яких чутливий елемент приладу не приводиться в контакт з об'єктом вимірювань це:

- а. контактний метод
- б. безконтактний метод
- в. метод заміщення
- г. нульовий метод

391. Відносно одиниці фізичної величини похибки бувають як:

- а. відтворювання величини, зберігання одиниці, передачі розміру одиниці фізичної величини в результаті спостереження
- б. відтворювання величини
- в. зберігання одиниці фізичної величини
- г. статичні, динамічні

392. Похибки вимірювань за способом вираження бувають:

- а. абсолютні, відносні
- б. часткові, повні
- в. статичні, динамічні
- г. середня арифметична і середня квадратична

393. Які показники характеризують охоплення продукції стандартними, уніфікованими та оригінальними складовими частинами, а також рівень уніфікації з іншими виробами?

- а. призначення
- б. економічні
- в. екологічні
- г. стандартизації та уніфікації

394. Ким, або в якому документі було сформульоване таке визначення: "Якість – ступінь, для якого сукупність відмітних властивостей задовольняє сформульовані потреби або очікування, загальнозрозумілі або обов'язкові"?

- а. Гегелем
- б. Аристотелем
- в. ДСТУ ISO 9000-2001
- г. ГСТУ

395. Стандарти серії 9000 та 14000 розроблені –

- а. IEC
- б. ISO
- в. МДР
- г. СЕН

396. Петля якості охоплює наступну кількість взаємозалежних видів діяльності:

- а. 8
- б. 11
- в. 12
- г. 10

397. Властивість виробів зберігати у часі в заданих допустимих межах всіх параметрів якості відповідно до заданих умов їх використання, ремонтування, зберігання та транспортування називають:

- а. кваліметрією
- б. надійністю
- в. стійкістю
- г. довговічністю

398. Проміжок часу, в якому вироби зберігають спроможність виконання ними заданих функцій, у межах допустимих відхилень в умовах належного їх технічного обслуговування та ремонтування:

- а. ремонтоспроможністю
- б. надійністю
- в. стійкістю
- г. довговічністю

399. Показники характеризують властивості виробів, які полягають у здатності до попередження та знаходження причин відмов у роботі та пошкоджень, а також в усуненні їх наслідків за допомогою належного технічного обслуговування та ремонтування:

- а. ремонтоспроможності
- б. довговічності
- в. надійності
- г. призначення

400. Показники характеризують їх властивості безперервно до моменту використання зберігати показники якості у заданих умовах використання протягом заданого періоду часу:

- а. довговічності
- б. надійності
- в. збереження
- г. технологічності

401. Показники якості виробів, що характеризують взаємозв'язок людини, виробу та навколишнього середовища з урахуванням вимог людини до виробів і довкілля це:

- а. естетичні
- б. безпечності

- в. технологічні
- г. ергономічні

402. Асоціація кулінарів України було створено?

- а. 1981 р.
- б. 1964 р.
- в. 1985 р.
- г. 1997 р.

403. Члени Асоціації кулінарів України можуть бути?

- а. індивідуальні
- б. колективні
- в. самостійні
- г. індивідуальні, колективні

404. Слово "кулінарія" означає ?

- а. приготування їжі
- б. харчові продукти
- в. оформлення страв
- г. кухарська справа

405. Мистецтво кулінарії – це ?

- а. оформлення страв
- б. кухарська справа
- в. кухонна справа
- г. мистецтво приготування здорової і смачної страви.

406. Для парижан типова обідня страва в бістро є:

- а. гамбургер
- б. чісбургер
- в. макарони
- г. натуральний омлет

407. У 18-19 ст. придворними кухарями аристократичних домів видавалось багато кулінарних книг в ?

- а. Англії
- б. Росії
- в. Швеції
- г. Франції

408. Головними інгредієнтами німецької національної кухні є:

- а. буряк
- б. капуста
- в. боби
- г. м'ясо й картопля

409. Португалія є батьківщиною:

- а. пива
- б. рому
- в. лікеру
- г. портвейну

410. Відмітна риса німецької національної кухні—:

- а. макарони
- б. баранина
- в. виноград
- г. різноманіття сосисок

411. Класична англійська кухня характеризується:

- а. багато солі
- б. багато перцю
- в. гостра
- г. без прянощів і спецій

412. Лазаньї – це:

- а. сир
- б. десерт
- в. соус
- г. листові запіканки

413. Характерна особливість грецької кухні :

- а. перченість страв
- б. солоність
- в. відсутність десертів
- г. овочеві фаршировані страви

414. Національним блюдом Греції є:

- а. бульйон
- б. макарони
- в. м'ясо під соусом
- г. квасоля або боби

415. Гаспачо – це:

- а. десерт
- б. запечене м'ясо
- в. макарони з соусом
- г. овочевий суп

416. Іспанською вишуканою їжею є:

- а. скумбрія
- б. лосось
- в. курятина
- г. хамон

417. Болгарській кухні притаманно:

- а. не вживання приправ і прянощів
- б. солоність
- в. відсутність десертів
- г. наявність гострих приправ, соковите м'ясо, достаток овочів і пікантний присмак.

418. Пастарма - це:

- а. макарони під соусом
- б. десерт

- в. запечене м'ясо
 - г. в'ялене козяче м'ясо
419. Одна з основних особливостей болгарської кухні :
- а. квашення
 - б. соління
 - в. жарення
 - г. теплова обробка продуктів на слабкому вогні
420. Чорба - це:
- а. десерт
 - б. салат
 - в. макарони під соусом
 - г. перша страва
421. Характерним для болгарської кухні є:
- а. не давати спеції і приправи
 - б. боби
 - в. соління
 - г. використання для приготування страв з кислого молока, кисляку, бринзи й овечого сиру
422. "Кліпфікс" - це:
- а. десерт
 - б. запечене м'ясо
 - в. риба під соусом
 - г. висушена тріска
423. Серед фінських рибних страв перше місце належить:
- а. горбуші
 - б. вугор
 - в. сардина
 - г. лососеві
424. Основні способи теплової обробки м'яса для других страв у Скандинавських країнах:
- а. вялення
 - б. тушіння
 - в. запечення
 - г. варіння й смаження
425. Вибір бутербродів у Данії сягає :
- а. понад 100 видів
 - б. понад 200 видів
 - в. понад 1000 видів
 - г. понад 700 видів
426. Обов'язкові компоненти переважної більшості естонських страв :
- а. риба
 - б. пшоно
 - в. помідори і огірки
 - г. молоко і картопля
427. Естонська кухня – способи теплової обробки :

- а. смаження
- б. засушування
- в. запечення
- г. відварювання

428. Більшість страв в Естонії готують:

- а. солоними
- б. квасними
- в. солодкими
- г. без пряних добавок і приправ

429. Пірукад:

- а. естонський десерт
- б. м'ясо під соусом
- в. риба під соусом
- г. естонські пироги, що готуються з житнього тіста

430. Смакову гаму латиської кухні визначають:

- а. спеції
- б. картопля
- в. фрукти
- г. кисломолочні і копчені продукти

431. Литовська селянська кухня успадкувала від старолитовської:

- а. солодкі страви
- б. випікання хлібобулочних виробів
- в. приготування салатів
- г. соління й копчення м'яса

432. До південних слов'ян відносять:

- а. росіяни, українці й білоруси
- б. поляками, чехами, словаками
- в. поляки, білоруси, болгари
- г. болгари, серби, хорвати, словенці, чорногорці

433. Мелене м'ясо (січеники) запозичене з :

- а. Угорщини
- б. Польщі
- в. Італії
- г. Німеччини

434. Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є:

- а. хліб
- б. квашанина
- в. картопля
- г. свиняче сало

435. Російською національною стравою є :

- а. картопля запечена
- б. м'ясо печене
- в. капуста тушена
- г. каша

436. Найулюбленішою першою стравою російського народу по праву вважаються:
- а. розсольник
 - б. уха
 - в. борщ
 - г. щі
437. Своєрідність страв російської національної кухні обумовлювалося особливостями їхнього готування:
- а. соління
 - б. вялення
 - в. квашення
 - г. в печі
438. Скільки існує способів тертя картоплі й типу картопляної маси:
- а. 5
 - б. 1
 - в. 2
 - г. 3
439. В Білорусії для хліба використовують :
- а. вівсяне борошно
 - б. ячмінне борошно
 - в. кукурудзяне борошно
 - г. житнє борошно
440. Фляки - це:
- а. картопляна страва
 - б. овочева страва
 - в. рибна страва
 - г. м'ясна страва
441. Національне білоруське блюдо:
- а. тушена капуста
 - б. вареники
 - в. печена риба
 - г. запікання задньої частини свинини або баранини
442. Центром гастрономії Сходу є:
- а. Таїланд
 - б. Індія
 - в. Монголія
 - г. Китай
443. На які розряди діляться страви в Китаї:
- а. солені і не солені
 - б. солодкі і квасні
 - в. гарячі і холодні
 - г. охолоджуючі і зігріваючі
444. Кожна страва китайської кухні готується:

- а. 1-2 хв
- б. 1 год
- в. 2-3 год
- г. за кілька хвилин

445. Найбільш популярний у Китаї:

- а. бобові
- б. капуста
- в. овочі
- г. рис

446. Для японської національної кухні характерно:

- а. тушіння
- б. вялення
- в. соління
- г. мінімальна теплова обробка

447. Специфічним канадським делікатесом є:

- а. риба
- б. боби
- в. сир
- г. сік клена

448. Національний алкогольний напій США :

- а. горілка
- б. вино
- в. текіла
- г. бурбон

449. Канадці не їдять:

- а. бананів
- б. баранини
- в. бобів
- г. червоної ікри, заливної риби

450. Основний харчовий продукт у Мексиці :

- а. макарони
- б. картопля
- в. виноград
- г. кукурудза

451. Тортільяс це:

- а. десерт
- б. салат
- в. блюдо з м'яса
- г. круглі коржі з шматків тіста з кукурудзяного борошна

452. Як називається процес виробництва кулінарної продукції?

- а. технологічний процес
- б. виробничий процес
- в. кулінарний процес
- г. повний технологічний цикл

453. Який харчовий продукт, кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів?

- а. напівфабрикат
- б. напівфабрикат високого ступеня готовності
- в. кулінарний виріб
- г. готова продукція

454. Що таке кулінарний виріб?

- а. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення
- б. страва
- в. напівфабрикат високого ступеня готовності
- г. продукція власного виробництва

455. Яка страва потребує окремого приготування та оформлення згідно з замовленням споживача?

- а. замовна страва
- б. фірмова страва
- в. банкетна страва
- г. холодна страва

456. Які процеси відносяться до механічних?

- а. нарізання, збивання, формування, панірування
- б. нарізання, збивання, формування, пасерування
- в. нарізання, збивання, формування, припускання
- г. маринування, формування, перемішування

457. Які процеси відносяться до гідромеханічних?

- а. миття, замочування, фільтрування, осадження
- б. миття, замочування, фарширування, осадження
- в. миття, замочування, фарширування, очищення
- г. миття, замочування, фарширування, збивання

458. Що означає нанесення паніровки на поверхню напівфабрикатів?

- а. панірування
- б. порціонування
- в. пасерування
- г. подвійне панірування

459. Який з вказаних способів відноситься до маринування?

- а. хімічний спосіб кулінарної обробки
- б. біохімічний спосіб кулінарної обробки
- в. гідромеханічний
- г. додавання вина і спецій

460. Яка реакція відбувається при пасеруванні борошна?

- а. меланоїдиноутворення
- б. втрата кольору
- в. зміна смаку
- г. втрата вологи

461. Який спосіб відповідає окисленню жирів?

- а. біохімічний спосіб кулінарної обробки
 - б. гідромеханічний
 - в. термічний спосіб кулінарної обробки
 - г. хімічний спосіб кулінарної обробки
462. Як називають смаження продуктів у напівфритюрі?
- а. брезирування
 - б. фламбування
 - в. бланшування
 - г. тушкування
463. Що таке тушкування?
- а. комбінований спосіб кулінарної обробки
 - б. основний спосіб кулінарної обробки
 - в. допоміжний спосіб кулінарної обробки
 - г. термічний спосіб кулінарної обробки
464. Що таке запікання?
- а. комбінований спосіб кулінарної обробки
 - б. основний спосіб кулінарної обробки
 - в. допоміжний спосіб кулінарної обробки
 - г. термічний спосіб кулінарної обробки
465. Що таке випікання?
- а. основний спосіб кулінарної обробки
 - б. комбінований спосіб кулінарної обробки
 - в. термічний спосіб кулінарної обробки
 - г. допоміжний спосіб кулінарної обробки
466. Як називається короткочасне смаження продуктів для вилучення духмяних та барвних речовин?
- а. пасерування
 - б. припускання
 - в. обсмажування
 - г. брезирування
467. Як називається короткочасний вплив на продукт кип'ятку або пари, або жиру?
- а. бланшування
 - б. пасерування
 - в. припускання
 - г. тушкування у власному соці
468. В якому випадку бульйон буде мутний?
- а. процес варіння протікав при безперервному бурхливому кипінні
 - б. використано сировину з багатим вмістом жиру, який своєчасно не видалено
 - в. сировину перед використанням не підсмажили
 - г. сировина поганої якості
469. Що передбачає спосіб теплової обробки папільйот?
- а. приготування їжі, загорненої в папір
 - б. приготування їжі, загорненої в бекон

- в. намотування папільйотки на шпажку
 - г. приготування на відкритій поверхні
470. Як технологічно забезпечують якість бульйонів?
- а. співвідношенням основної сировини і рідини під час варіння м'ясопродуктів
 - б. використанням холодної або гарячої води для варіння
 - в. завдяки використанню м'ясопродуктів високої харчової цінності
 - г. використанням сучасних прийомів теплової обробки
471. Як поділяють соуси за технологією приготування?
- а. із загусником та без нього
 - б. рідкі, середньої густини та густі
 - в. основні і похідні
 - г. із загусником та майонези
472. Соуси за способом приготування поділяються на:
- а. основні та похідні
 - б. із загусником та без нього
 - в. рідкі, середньої густини та густі
 - г. соуси на бульйоні, відварі, молоці, сметані
473. Який соус готують на молоці?
- а. бешамель
 - б. еспаньйол
 - в. велюте
 - г. соус білий з яйцем
474. Що необхідно враховувати при відпуску страв із соусами?
- а. поєднання соусів і смакових властивостей страв
 - б. спосіб теплової обробки страв
 - в. тривалість виробництва соусів
 - г. склад продуктів
475. Які соуси готують без загусників?
- а. заправки
 - б. яєчно-масляні соуси
 - в. соуси на фруктових відварах
 - г. десертні соуси
476. Які соуси готують на оцті?
- а. овочеві маринади та соус-хрін
 - б. заправки
 - в. маринади
 - г. соус майонез
477. 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
478. Під яким нарізають м'ясо на порційні або дрібні шматочки?

- а. 45°
- б. 35°
- в. 25°
- г. 90°

479. З якою метою здійснюють відбивання м'ясних напівфабрикатів?

- а. розпушування сполучної тканини
- б. збільшення виходу готових страв
- в. збереження вологості при смаженні
- г. швидкого приготування

480. Для чого панірують м'ясні напівфабрикати?

- а. запобігти втратам вологості під час смаження
- б. прискорити теплову обробку
- в. збільшити вихід готових страв
- г. зробити їх смачнішими

481. 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

482. 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

483. Які напівфабрикати належать до велико шматкових з яловичини?

- а. полядниця
- б. біфштекс натуральний
- в. ромштекс
- г. шашлик

484. Що належить до порційних напівфабрикатів з яловичини?

- а. крученики відбивні
- б. шпиговане м'ясо
- в. завиванець із яловичини
- г. рулет з лопатки

485. Які напівфабрикати з яловичини належать до дрібно шматкових?

- а. піджарка
- б. крученики
- в. душенина
- г. рулет з лопатки

486. Що відноситься до тушкованих страв із свинини?

- а. печеня по-домашньому
- б. ескалоп
- в. ромштекс
- г. стейк

487. Який термін зберігання великошматкових напівфабрикатів?
- а. 48 год
 - б. 10 год
 - в. 56 год
 - г. 24 год
488. Який термін зберігання дрібно шматкових напівфабрикатів?
- а. 24 год
 - б. 12 год
 - в. 36 год
 - г. 48 год
489. 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
490. Який термін зберігання м'ясного фаршу?
- а. 12 год
 - б. 18 год
 - в. 24 год
 - г. 6 год
491. 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
492. Якою повинна бути температура подавання гарячих м'ясних страв?
- а. 65°C
 - б. 75°C
 - в. 85°C
 - г. 45°C
493. 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
494. 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
495. 495. Які напівфабрикати з птиці належать до порційних ?

- а. котлети натуральні
 - б. січеники
 - в. кнелі
 - г. котлети парові
496. Як смажать котлети по-київськи?
- а. у фритюрі
 - б. основним способом
 - в. запікають
 - г. у пароконвектоматі
497. Чим фарширують котлети по-київськи?
- а. зеленим маслом
 - б. раковим маслом
 - в. гірчичним маслом
 - г. густим соусом
498. Скільки пропускають крізь м'ясорубку кнельну масу з птиці?
- а. два рази
 - б. один раз
 - в. чотири рази
 - г. три рази
499. Які напівфабрикати з риби осетрових порід використовують для смаження?
- а. порційні шматки
 - б. тушки цілі
 - в. шматки зі шкірою та хрящами
 - г. чисте філе
500. Яку рибу використовують для страви "Риба смажена "грильє"?"
- а. рибу сімейства лососевих
 - б. коропа
 - в. білого амура
 - г. скумбрія

Основний рівень

1. Що таке маркетинговий ринок?
 - а. економічна категорія товарного виробництва, яка являє собою сферу товарно-грошового обігу
 - б. економічна категорія, яка охоплює виробничу та збутову діяльність
 - в. економічна категорія гнучкого реагування виробництва на попит
 - г. економічна ситуація
2. Сутність маркетингу:
 - а. орієнтація на виробництво тих товарів, які потрібні споживачеві і на котрі існує значний попит
 - б. орієнтація на продаж тих товарів, які вже вироблені без врахування потреб споживачів
 - в. орієнтація на певну категорію споживачів
 - г. створення послуги
3. Маркетинг починається з:

- а. розроблення і виробництва товару
- б. дослідження ринку та потреб споживачів
- в. інформаційної рекламної кампанії
- г. спілкування зі споживачами

4. Сегментація ринку – це:

- а. процес розподілу ринку на чіткі групи споживачів, для кожної з яких, можуть знадобитися окремі маркетингові комплекси
- б. це найбільш підходяща і вигідна для фірми група споживачів, з якою фірма починає працювати
- в. група споживачів, яка виділяється в ході сегментації
- г. виділення пропозиції

5. Основною передумовою сегментування ринку є:

- а. баланс між неоднорідністю покупців з одного боку і обмеженістю ресурсів постачальників - з іншого
- б. не всі покупці мають потребами в одному і тому ж товар або послугу
- в. можливість застосувати єдину маркетингову або збутову програму для залучення відразу всіх потенційних покупців
- г. наявність жорсткої конкуренції

6. Сегментування попиту:

- а. це сукупність ринкових відносин
- б. це концепція, що описує різноманітність попиту
- в. це концепція, що описує різноманітність пропозиції
- г. це виділення пропозиції

7. Успіх маркетингу залежить від:

- а. валового внутрішнього продукту
- б. доходів населення
- в. наскільки правильно сегментовані покупці ринку
- г. реакції споживачів

8. Мета маркетингової програми полягає у:

- а. розробці ефективної системи управління
- б. розробці шляхів підвищення рентабельності туристичного підприємства
- в. позиціонуванні товару чи послуги безпосередньо перед цільовою клієнтурою
- г. виявленні слабких місць

9. Програма сегментування ринку складається з:

- а. трьох етапів сегментування ринку
- б. двох етапів
- в. одного сегментування
- г. розподілу повноважень

10. При сегментації попиту на ринку споживчих товарів найбільш часто використовують такі ознаки:

- а. демографічні, психологічні
- б. географічні,
- в. географічні, соціально-демографічні
- г. соціальні

11. Критерії ефективності сегментів:

- а. вимірні, великі, досяжні
- б. великі, досяжні
- в. вимірні
- г. специфічні

12. Що таке ціна?

- а. необхідна умова існування підприємства
- б. грошовий вираз вартості товару
- в. еквівалентний вираз вартості товару
- г. сукупність витрат

13. Ринок, який відповідає ситуації, коли пропозиція перевищує попит:

- а. ринок продавця
- б. ринок покупця
- в. ринок збуту
- г. ринок конкурента

14. Макромаркетинг – це:

- а. діяльність, яка розглядає обмінні процеси й системи з урахуванням суспільних перспектив та наслідків
- б. діяльність, що пропонує ринку вчинки, дії, виконання, зусилля тощо
- в. пропозиція стандартизованих товарів широкому ринку споживачів
- г. зовнішнє середовище

15. Оцінка ефективності реклами:

- а. оцінювання комунікаційної ефективності
- б. оцінювання торговельної ефективності
- в. усі варіанти вірні
- г. прибутки

16. Public relations – це:

- а. двостороння робота з громадськістю, спрямована на формування і підтримку сприятливого іміджу фірми
- б. стимулювання збуту
- в. форма комунікації, спрямована на поширення фактів, аргументів, чуток та інших відомостей
- г. кризовий менеджмент

17. Метою PR є забезпечення взаємодій:

- а. між організацією та громадськістю
- б. між організаціями-конкурентами
- в. всередині керівного складу
- г. між організаціями з різних галузей економіки

18. Словосполучення Паблік релейшнз вперше сформульовано:

- а. президентом США Т. Рузвельдом
- б. англійським вченим С. Блеком
- в. президентом США Т. Джеферсона
- г. американським журналістом А. Лі

19. Автор першої лекції про професійний PR є:

- а. С. Блек (Великобританія)
 - б. Е. Бернейз (Нью-Йоркський університет)
 - в. О. Хейромм (Колумбійський університет, 1954 р.)
 - г. А. Лі (Бостонський університет, 1958 р.)
20. Назвіть один з ключових напрямків у сфері "Паблік рілейшнз":
- а. доброзичливе ставлення громадськості до компанії
 - б. підвищення ефективності діяльності
 - в. формування почуття відповідальності
 - г. системна дія для забезпечення стабільності репутації фірми
21. Яких видів PR не існує:
- а. чорний
 - б. сірий
 - в. жовтий, синій
 - г. білий
22. Яке існує співвідношення між PR та рекламою?
- а. це практично одне і теж
 - б. вони несумісні
 - в. PR часто використовуються у реалізації своїх програм як один з компонентів реклами
 - г. PR – це елемент реклами
23. Факт-лист – це:
- а. лаконічний документ, у якому подано стислу характеристику організації, посадової особи, події
 - б. розповідь про сприятливе використання споживачем продукту або про вирішення проблемної ситуації за допомогою продукції підприємства
 - в. публікація, яка начебто написана посадовою особою конкретного підприємства
 - г. публікація, в якій висвітлюється досвід кількох підприємств однієї галузі
24. Розповідь про сприятливе використання споживачем продукту або про вирішення проблемної ситуації за допомогою продукції підприємства це:
- а. факт-лист
 - б. прес-реліз
 - в. кейс-історія
 - г. медіа-кіт
25. За призначенням інформація в маркетинговій системі ділиться на:
- а. вихідну і контрольну
 - б. вихідну і вхідну
 - в. вторинну і первинну
 - г. власну і чужу
26. Вторинна інформація — це:
- а. інформація, що збирається вперше для рішення чітко визначеної проблеми
 - б. інформація, що охоплює відомості у сфері зовнішніх відносин, розголошення яких може завдати шкоди навколишнім громадянам та які визнані у порядку і підлягають охороні державою
 - в. це дані, зібрані раніше з метою, що відрізнялася від цілей, пов'язаних з рішенням досліджуваної проблеми

- г. інформація, що об'єктивно відображає процеси та явища, що відбуваються в навколишньому світі
27. При первинному дослідженні не використовується:
- а. опитування
 - б. інтерв'ю
 - в. спостереження
 - г. імітація
28. У структурі анкети обов'язково вказують:
- а. прізвище, ім'я, по-батькові
 - б. стать
 - в. сімейний статус
 - г. наявність банківського рахунку
29. У класифікації питань відсутні наступні типи:
- а. альтернативні
 - б. неструктуровані
 - в. риторичні
 - г. з вибірковою відповіддю
30. Яке поняття відноситься до маркетингової інформаційної системи:
- а. операція
 - б. ангуляція
 - в. імітація
 - г. міграція
31. Маркетингові інформаційні системи – це:
- а. це сукупність усіх категорій інформації, необхідних для здійснення маркетингових заходів
 - б. сукупність процедур та методів, розроблених для створення, аналізу та розповсюдження інформації для випередження маркетингових рішень на регулярній постійній основі
 - в. це комплексне планування, збирання, аналіз та опис даних, необхідних у тій специфічній маркетинговій ситуації, в якій перебуває туристична фірма
 - г. систематичне отримання та аналіз доступних для широкої громадськості даних про конкурентів і зміни в маркетинговому середовищі
32. Інформацію можна класифікувати за такими ознаками:
- а. за власністю
 - б. за рівнем
 - в. за соціальним станом
 - г. за значимістю
33. Зовнішніми джерелами інформації неурядових вторинних досліджень є:
- а. книги, повідомлення в журналах і газетах
 - б. друкарські видання національних і міжнародних офіційних організацій
 - в. прайс-листи, каталоги та інші фірмові публікації
 - г. бігборди, банери, вуличні оголошення
34. Відсутній наступний вид опитування:
- а. письмове опитування
 - б. радіо-опитування

- в. усне опитування
 - г. телефонне опитування
35. Об'єктом маркетингових досліджень турфірм можна вважати:
- а. внутрішнє середовище
 - б. зовнішнє середовище
 - в. сегменти попиту
 - г. туристичну фірму як суб'єкт туристичної діяльності
36. В умовах маркетингової ринкової економіки ціна має прогресивне значення, якщо попит:
- а. перевищує пропозицію
 - б. дорівнює пропозиції
 - в. нижчий за пропозицію
 - г. незначний
37. В Україні діють наступні маркетингові ціни на товари:
- а. фіксовані
 - б. регульовані
 - в. вільні
 - г. фіксовані, регульовані та вільні
38. Умови постачання товарів та послуг відображають наступні ціни:
- а. закупівельні
 - б. франко
 - в. роздрібні
 - г. базисні
39. Якщо ціна складається лише з покриття витрат та середньої норми прибутку, пропонується така стратегія ціноутворення:
- а. престижної ціни
 - б. лідера на ринку
 - в. просування на ринку
 - г. відшкодування витрат
40. При великій партії закупівлі продуктів в ресторан використовується така стратегія ціноутворення:
- а. єдиної ціни
 - б. масових закупівель
 - в. гнучкої ціни
 - г. сегмента ринку
41. В умовах ринкової економіки ціна відіграє дестабілізуючу роль, якщо попит:
- а. перевищує пропозицію
 - б. дорівнює пропозиції
 - в. менший за пропозицію
 - г. покриває витрати
42. Відпускна ціна послуг готелю – це:
- а. витрати готелю
 - б. витрати та прибуток
 - в. витрати готелю та торгівельна надбавка
 - г. витрати та ПДВ

43. В п'ятизіркових готелях застосовується стратегія:

- а. психологічного впливу
- б. лідера на ринку
- в. престижної ціни
- г. просування на ринок

44. інова знижка – це частина:

- а. собівартості готельного підприємства
- б. торгівельної надбавки
- в. відпускної ціни виробника
- г. податку на додану вартість

45. Якщо ціна встановлюється відповідно до змін кон'юнктури готельного ринку, пропонується наступна стратегія:

- а. сегмента ринку
- б. дострокової ціни
- в. гнучкої ціни
- г. "збирання вершків"

46. Дефіцит виникає за умов, якщо ціна послуги:

- а. перевищує ціну рівноваги
- б. дорівнює ціні рівноваги
- в. нижча за ціну рівноваги
- г. дорівнює споживчій ціні

47. Нижчою за собівартість встановлюється ціна:

- а. монопольна
- б. демпінгова
- в. постійна
- г. стратегічна

48. Концепція маркетингу в туризмі виникла:

- а. під час промислової революції в Англії у 18 ст.
- б. наприкінці 19 ст. в США
- в. в середині 20-го століття в Європі
- г. на початку 19-го ст. в Європі

49. В яких сферах найчастіше застосовується стратегія масового маркетингу?

- а. виробництво та збут туристичних послуг
- б. виробництво та збут сувенірів
- в. виробництво та збут борошна
- г. виробництво ресторанних послуг

50. Які з наведених прикладів відтворюють принципове нововведення товару?

- а. сезонний продаж туру
- б. нова реклама турів
- в. апробація туру
- г. жодна відповідь не відтворює принципового нововведення

51. Життєвий цикл товару – це:

- а. інтервал часу від моменту придбання товару споживачем до моменту його утилізації
 - б. процес розвитку продаж товару й отримання прибутку
 - в. сукупність фаз впровадження, зростання, зрілості, спаду
 - г. процес апробації туристичних послуг
52. На якій стадії життєвого циклу товару найбільша конкуренція?
- а. впровадження
 - б. зростання
 - в. зрілості
 - г. спаду
53. Вкажіть учасника збутової мережі, який не є власником товарів, які він продає:
- а. дистриб'ютор
 - б. брокер
 - в. торговий маклер
 - г. усі названі посередники є власниками товарів
54. Основною причиною низької ефективності маркетингових заходів підприємств гостинності України є:
- а. відсутність маркетингових служб на підприємствах
 - б. підпорядкування маркетингових служб більшості підприємств країни безпосередньо керівництву підприємства
 - в. несистемне використання лише окремих елементів маркетингового комплексу
 - г. недостатня маркетингова діяльність
55. Яка стадія життєвого циклу товару найбільш ризикована та дорога?
- а. зростання
 - б. впровадження
 - в. зрілості
 - г. спаду
56. Концепція соціально-етичного маркетингу в ГРГ вимагає від діячів ринку узгодження таких факторів:
- а. задоволення потреб споживачів, отримання прибутку та збереження добробуту людства
 - б. задоволення потреб соціуму та дотримання етичних вимог
 - в. задоволення потреб держави, нужд споживачів, отримання прибутку
 - г. розробку рекламної компанії
57. До "польових" методів збору маркетингової інформації в ГРГ належить:
- а. вибіркове спостереження
 - б. аналіз довідкової літератури
 - в. "Фокус-груп"
 - г. анкетування
58. Сегментація ринку ГРГ – це:
- а. розподіл споживачів на однорідні групи
 - б. визначення місця свого товару серед товарів конкурентів
 - в. метод маркетингового дослідження
 - г. виділення окремих груп споживачів
59. На якому етапі життєвого циклу товару основними клієнтами підприємства готелю є новатори?

- а. зростання
- б. впровадження
- в. зрілості
- г. спаду

60. Три фактори, що лежать в основі соціально-етичного маркетингу:

- а. прибутковість підприємства, споживчі потреби й інтереси суспільства
- б. прибутковість підприємства, окупність інвестицій та ефективність збуту
- в. усі твердження є вірними
- г. реклама, форми продажу, асортимент

61. Метод збору інформації:

- а. метод фокус-груп
- б. метод глибинного інтерв'ю
- в. анкетування
- г. метод експертних оцінок

62. Туристичне підприємство "Ельга" впевнене, що за умови агресивної реклами можна змусити будь-якого споживача купити товар. Отже, всі зусилля спрямовує на рекламу своєї продукції. Це означає, що підприємство використовує в своїй діяльності:

- а. концепцію вдосконалення товару
- б. концепцію вдосконалення виробництва
- в. концепцію інтенсифікації комерційних зусиль
- г. концепцію маркетингу

63. Визначте правильну послідовність стадій життєвого циклу товару:

- а. впровадження—зростання—занепад
- б. впровадження—зрілість—спад
- в. впровадження—зростання—зрілість—спад
- г. впровадження—зростання—стагнація—спад

64. До складу яких збутових маркетингових систем входять франчайзингові системи?

- а. вертикальних договірних
- б. вертикальних корпоративних
- в. традиційних систем збуту
- г. горизонтальних

65. Ресторан "Донна" відноситься до дуже дорогих закладів харчування. Клієнтам пропонують широкий асортимент страв, деякі з продуктів привозять "під замовлення" спеціальним літаком. Інтер'єр закладу, одяг обслуговуючого персоналу, перелік додаткових послуг – все говорить про найвищу якість. Отже, ресторан працює, орієнтуючись на:

- а. концепцію вдосконалення товару
- б. концепцію вдосконалення виробництва
- в. концепцію інтенсифікації комерційних зусиль
- г. концепцію маркетингу

66. Фірма виробляє один вид турів для клієнтів за однією ціною. Вся реклама фірми однотипна і спрямована на весь ринок загалом. Отже, у своїй діяльності фірма орієнтується на:

- а. маркетингову концепцію
- б. стратегію концентрації
- в. стратегію масового маркетингу
- г. сегментацію ринку

67. Для сегментації ринку організацій-споживачів використовуються такі ознаки:
- а. демографічні
 - б. фізіологічні
 - в. поведінкові
 - г. галузеві
68. На якому етапі життєвого циклу товару основними клієнтами підприємства є консерватори?
- а. зростання
 - б. впровадження
 - в. зрілості
 - г. спаду
69. Яке твердження про нецінову конкуренцію вірне?
- а. її значення в маркетингу знижується
 - б. це не сумісно з диференціацією продукту
 - в. це дозволяє продавцям змістити криву попиту без зміни цін
 - г. ціна є інструментом прибутку
70. Вторинні дані в маркетингу – це:
- а. перевірена інформація
 - б. другорядна інформація
 - в. інформація, отримана з зовнішніх джерел
 - г. інформація з внутрішніх і зовнішніх джерел, що була зібрана колись з іншою метою
71. Автоматичний інструмент взаємодії маркетингу – це:
- а. метод сегментації ринку
 - б. метод формування вибірки
 - в. метод маркетингового дослідження
 - г. метод просування
72. Яка з перерахованих умов є визначальною для діяльності маркетингового збутового агента?
- а. розрахунок за послуги наприкінці звітного періоду
 - б. розмір комісійної винагороди
 - в. вплив на маркетингові програми виробника товарів
 - г. розрахунок
73. Визначення маркетингу містить в собі всі перераховані елементи, окрім:
- а. максимізація прибутку
 - б. створення собівартості
 - в. урахування суспільних цінностей
 - г. створення цільового ринку
74. Маркетингове дослідження – це:
- а. те саме, що і "дослідження ринку"
 - б. постійно діюча система збору, класифікації, аналізу, оцінки та розповсюдження маркетингової інформації
 - в. збір, упорядкування, аналіз та узагальнення даних для вирішення різноманітних маркетингових проблем
 - г. метод просування
75. Що сприяло зародженню маркетингу?

- а. зародження процесу обміну
 - б. перехід від рабовласницького ладу до феодального
 - в. винахід грошей
 - г. наказ Наполеона І "Про маркетинг"
76. В якому туристичному регіоні є найбільший розвиток менеджменту:
- а. Європа
 - б. Азія
 - в. Америка
 - г. Африка
77. До рівнів управління не належать:
- а. інституційний
 - б. технічний
 - в. стаціонарний
 - г. рекомендуючий
78. До менеджерів готельної галузі належать:
- а. тільки керівники
 - б. керівники, спеціалісти та службовці
 - в. керівники та спеціалісти
 - г. спеціалісти та службовці
79. До наукових шкіл менеджменту не входять:
- а. школа лідерства
 - б. школа "соціальних систем"
 - в. школа наукового управління
 - г. школа партнерства
80. Що є підставою для отримання готельних послуг:
- а. сплачений рахунок
 - б. туристичний ваучер
 - в. довіреність, акт про надані туристичні послуги
 - г. рахунок на проживання
81. До показників, які характеризують стан менеджменту готельного ринку відносяться:
- а. економічний розвиток
 - б. обсяг надходжень від готельної діяльності країни та кількість обслугованих туристів
 - в. динаміка зростання або зменшення валового національного доходу
 - г. обіг коштів
82. Системний підхід ресторанної галузі характеризується:
- а. конкретним набором обставин, які впливають на організацію в даний час
 - б. цілісністю, що складається із закономірно пов'язаних елементів, які мають властивості, що характерні тільки їм
 - в. послідовністю зміни певного стану
 - г. усі відповіді вірні
83. Дайте визначення поняття "функція управління":
- а. вид управлінської діяльності
 - б. складова частина системи управління

- в. явище в управлінні, що залежить від іншого явища та змінюється під його впливом
 - г. певний набір правил і рішень щодо управління організацією
84. В якому порядку реалізуються загальні функції управління в ГРС ?
- а. організація, планування, мотивація, контроль
 - б. контроль, планування, організація, мотивація
 - в. планування, організація, мотивація, контроль
 - г. планування, мотивація, організація, контроль
85. Які фактори розвитку менеджменту ГРС в суспільстві визначаються як фактори залучення туристичних потоків:
- а. культурний та життєвий рівень населення
 - б. соціальні, економічні, інформаційні умови країни
 - в. ресурси, культура, інфраструктура країни, якість обслуговування, життєвий рівень населення
 - г. подія культурного характеру
86. До етапів процесу планування готельного підприємства не входять:
- а. оцінка сильних і слабких сторін організації
 - б. аналіз зовнішнього середовища організації
 - в. визначення структури організації
 - г. розробка стратегії
87. Місія готельного підприємства в менеджменті – це:
- а. бажаний стан організації в майбутньому
 - б. призначення організації в умовах постійних змін у зовнішньому середовищі, яка реалізується через її стратегію
 - в. конкретний стан окремих характеристик організації, на досягнення яких направлена її діяльність
 - г. обґрунтована можливість існування організації
88. Керівниками готельного підприємства називаються управлінські працівники, що:
- а. здійснюють керівництво
 - б. рішення яких обов'язкові для виконання підлеглими їм працівниками
 - в. мають повноваження приймати рішення з питань, які входять до їх компетенції
 - г. всі відповіді вірні
89. Влада – це:
- а. сума повноважень, які має керівник
 - б. будь-яке поводження людини, що вносить зміни в поведінку іншої особи
 - в. здатність впливати на окремі групи осіб і направляти їхні зусилля на досягнення цілей організації
 - г. всі відповіді вірні
90. Повноваження – це:
- а. засіб, за допомогою якого керівництво розподіляє серед працівників організації задачі, виконання яких необхідне для досягнення поставлених цілей
 - б. обмежене право використати ресурси організації і направляти зусилля деяких її співробітників на виконання певних задач
 - в. обмежене право направляти зусилля деяких співробітників організації на виконання певних задач
 - г. можливість керувати туристичним підприємством

91. Організація як функція менеджменту ГРС передбачає:
- а. встановлення конкретних функцій кожному працівнику організації
 - б. встановлення взаємовідносин між членами організації в рамках її організаційної структури
 - в. розподіл організації на підрозділи відповідно цілям і стратегіям її розвитку
 - г. всі відповіді вірні
92. Організаційний розвиток менеджменту ГРС – це:
- а. довгостроковий процес відновлення організації, її структури, комунікаційних зв'язків відповідно до нових цілей і задач
 - б. поєднання специфічних для даної організації цінностей, відносин, поведінкових норм, що склалися в діловій практиці і свідомості працівників
 - в. процес планування і регулювання діяльності організації
 - г. загальне керівництво для дій і прийняття рішень, які сприяють досягненню цілей організації
93. За формою передачі виділяються такі види комунікацій в менеджменті:
- а. письмові
 - б. горизонтальні
 - в. неформальні
 - г. зовнішні
94. Процес управління готельною галуззю носить інформаційний характер тому, що:
- а. управлінські працівники спілкуються
 - б. здійснення будь-яких заходів потребує знання характеру тих обставин, що склалися
 - в. управлінський вплив і зворотній зв'язок між об'єктом і суб'єктом управління опосередковується передачею інформації
 - г. інформація є інструментом менеджменту
95. Головною метою контролювання як функції менеджменту є:
- а. нагляд за працівниками
 - б. покарання недбалих працівників
 - в. обслуговування планів і цілей організації
 - г. обґрунтування нових планів організації
96. Які функції менеджменту слід вважати загальними?
- а. планування, організація, мотивація та контроль
 - б. контролю і організації
 - в. планування і мотивації
 - г. організація і контроль
97. Процес створення умов, які впливають на поведінку людини і дозволяють спрямовувати її в потрібний для організації бік, зацікавити людину в активній сумлінній роботі, відносять до функцій:
- а. мотивації
 - б. координації
 - в. організації
 - г. планування
98. Що мається на увазі під поняттям "функція планування"?
- а. встановлення цілей та завдань розвитку об'єктів управління, визначення шляхів та засобів їх досягнення

- б. встановлення цілей організації
- в. визначення шляхів і засобів виконання завдань
- г. визначення способів досягнення цілей організації

99. Що слід розуміти під поняттям "функція мотивації"?

- а. процес спонукання себе та інших до ефективної діяльності і досягнення поставлених перед організацією цілей
- б. спосіб впливу на персонал з метою досягнення цілей
- в. процес досягнення поставлених перед адміністрацією цілей
- г. спонукання себе до ефективної діяльності

100. Коли здійснюється поточний контроль в готелях ?

- а. у ході проведення певних робіт
- б. тоді, коли зручно керівникові
- в. після виконання певних робіт
- г. до фактичного початку виконання певних робіт

101. Коли здійснюється заключний контроль в готелях ?

- а. після виконання запланованих робіт
- б. у ході проведення певних робіт
- в. тоді, коли зручно керівникові
- г. до фактичного виконання робіт

102. Стратегічне планування полягає:

- а. у розробці стратегій
- б. у розробці цілей
- в. у розробці місії
- г. у розробці тактики та політики

103. 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

104. Короткострокові плани розробляються строком на:

- а. 1 рік
- б. 5 і більше років
- в. 3–5 років
- г. 2 роки

105. Основною формою матеріального стимулювання персоналу організації є:

- а. заробітна плата
- б. премії
- в. премії та цінні подарунки
- г. цінні подарунки та заробітна плата

106. Ефективність менеджменту в ГРС відображає:

- а. економічні результати діяльності організації за певної системи управління
- б. результативність функціонування системи і процесу управління як результат взаємодії системи яка управляє і якою управляють
- в. якість побудови організації, її системи управління, прийняття українських рішень, реакцію

системи управління на стреси, конфлікти, організаційні зміни

г. всі відповіді вірні

107. Стил ь керівництва готельного підприємства – це:

а. система постійно застосовуваних певним керівником методів, форм, правил та прийомів керівництва

б. набір різних способів впливу керівників на підлеглих

в. "почерк" керівника

г. усі відповіді вірні

108. Елементами реалізації соціально відповідального менеджменту в ГРС є:

а. реакція на суспільні проблеми

б. уважне і чутливе виконання запитів персоналу

в. формування стабільності зовнішнього середовища організації

г. всі відповіді вірні

109. Який тип організаційної структури готельної галузі є найпростішим:

а. лінійний

б. функціональний

в. змішаний

г. матричний

110. Влада готельного менеджера – це:

а. сума повноважень, які має керівник

б. будь-яке поводження людини, що вносить зміни в поведінку іншої особи

в. здатність впливати на окремі групи осіб і направляти їхні зусилля на досягнення цілей організації

г. усі відповіді вірні

111. Організація – це:

а. група людей, діяльність яких свідомо або спонтанно координується для досягнення певної мети

б. сукупність взаємопов'язаних та взаємодіючих елементів, яка має на меті досягнення певних цілей

в. відносини рівнів управління і видів робіт (функціональних областей), які виконують служби або підрозділи

г. підприємство яке працює в галузі туризму

112. На вашу думку основними мотиваційними факторами оперативного персоналу є:

а. заробітна плата

б. соціальний пакет

в. режим роботи

г. все вище перелічене

113. Прикладами нематеріальної мотивації є :

а. корпоративні тренінги чи так звані інвестиції в самих людей

б. святкування днів народжень працівників

в. підвищення по службі

г. фотографія працівника в рекламному буклеті готелю чи на сайті

114. Оберіть варіант, що не є прикладом стимулювання працівника компанії:

- а. матеріальна премія
- б. страховка життя і здоров'я
- в. кращий працівник компанії
- г. обід з керуючим компанії

115. Стимул – це:

- а. спонукання до дій через аналогію
- б. сума всіх мотивів людини
- в. внутрішньо усвідомлене спонукання до дій
- г. процес спонукання себе та інших на діяльність, що спрямована на досягнення особистих цілей та цілей організації

116. На Вашу думку основними мотиваційними факторами оперативного персоналу є:

- а. психологічна атмосфера
- б. заробітна плата
- в. бонусна програма чи штрафи
- г. все вище перелічене

117. Формування місії повинно відповідати певним вимогам, а саме:

- а. бути короткою і зрозумілою, легко запам'ятовуватися
- б. має відображати потреби споживача
- в. має містити аргумент до покупки
- г. всі відповіді вірні

118. Мотив – це:

- а. внутрішньо усвідомлене спонукання до дій
- б. чітко виражена причина діяти так чи інакше
- в. спонукання до дій через аналогію
- г. сума всіх стимулів людини

119. Стратегія – це:

- а. вираження філософії та змісту існування організації
- б. кінцевий стан, бажаний результат, якого хоче досягти організація
- в. загальний план для досягнення цілей організації
- г. альтернативне вирішення проблеми управління

120. Повноваження та розпорядження – це:

- а. засоби, за допомогою яких керівництво розподіляє серед працівників організації задач, виконання яких необхідне для досягнення поставлених цілей
- б. право використати ресурси організації і направляти зусилля деяких її співробітників на виконання певних задач
- в. право направляти зусилля деяких співробітників організації на виконання певних задач
- г. усі відповіді вірні

121. Організація як функція менеджменту ГРС виконує:

- а. визначення функцій кожному працівнику організації
- б. встановлення взаємовідносин між членами організації в рамках її організаційної структури
- в. розподіл організації на підрозділи відповідно цілям і стратегіям її розвитку
- г. всі відповіді вірні

122. Розвиток менеджменту ресторанного підприємства – це:

- а. довгостроковий процес відновлення організації, її структури, комунікаційних зв'язків відповідно до нових цілей і задач
 - б. поєднання специфічних для даної організації цінностей, відносин, поведінкових норм, що склалися в діловій практиці і свідомості працівників
 - в. процес планування і регулювання діяльності організації
 - г. загальне керівництво для дій і прийняття рішень, які сприяють досягненню цілей організації
123. Методом передачі виділяються такі види комунікацій в менеджменті:
- а. письмові
 - б. горизонтальні
 - в. неформальні
 - г. зовнішні
124. Процес керівництва готельною галуззю носить інформаційний характер тому, що:
- а. управлінські працівники спілкуються
 - б. здійснення будь-яких заходів потребує знання характеру тих обставин, що склалися
 - в. управлінський вплив і зворотній зв'язок між об'єктом і суб'єктом управління опосередковується передачею інформації
 - г. інформація є інструментом менеджменту
125. Головною місією контролювання як функції менеджменту є:
- а. нагляд за працівниками
 - б. покарання недбалих працівників
 - в. обслуговування планів і цілей організації
 - г. обґрунтування нових планів організації під впливом контролю
126. Бізнес-план – це:
- а. план поточних фінансових інвестицій
 - б. технологічне креслення з інженерної графіки
 - в. оперативний фінансовий документ для забезпечення платіжної дисципліни на підприємстві
 - г. документ, в якому обґрунтовується ідея (задум) та необхідні засоби для її реалізації з метою досягнення бажаного економічного, технічного, технологічного чи організаційного результату
127. Період окупності інвестицій характеризує:
- а. термін покриття поточних зобов'язань за рахунок поточних активів
 - б. період погашення довгострокових зобов'язань за інвестиційним кредитом
 - в. термін, за який дисконтовані грошові надходження дорівнюватимуть дисконтованим інвестиційним витратам
 - г. усі відповіді неправильні
128. Інвестиційний проект є економічно ефективним, якщо індекс дохідності інвестицій:
- а. більше 1
 - б. більше 0, але менше 1
 - в. дорівнює 1
 - г. дорівнює
129. Чиста приведена вартість грошових потоків визначається як:
- а. сума інвестованих коштів і приведенного до майбутньої вартості грошового потоку
 - б. різниця між сумою інвестованих коштів та виручки від реалізації

- в. різниця між приведеним до теперішньої вартості грошовим потоком і сумою інвестованих коштів
 - г. різниця між валовим прибутком і чистим доходом підприємства
130. Визначення теперішньої вартості грошових потоків пов'язано:
- а. з процесом нарощення вартості грошових активів, що являє собою поетапне їхнє збільшення шляхом приєднання до початкової їх вартості суми складних або простих відсотків
 - б. з процесом дисконтування їхньої вартості в часі, що представляє операцію, зворотну нарощенню при обумовленому майбутньому розмірі коштів
 - в. з розрахунком показника середньозваженої вартості капіталу, оскільки саме цей показник дозволяє оцінити ефективність та доцільність реалізації інвестиційного проекту
 - г. з калькулюванням собівартості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі
131. Процентна ставка, за якою майбутню вартість грошових потоків приводять до теперішньої їх вартості, називається:
- а. внутрішньою нормою доходності інвестицій
 - б. нормою доходності інвестицій з урахуванням рівня інфляції та ризику
 - в. в середньозваженою ставкою за інвестиційними кредитами
 - г. середньою депозитною ставкою
132. До стадій життєвого циклу управління бізнес-проектом не належать:
- а. зародження
 - б. зростання
 - в. зрілість
 - г. оцінка проекту
133. Основними критеріями прийняття бізнес-плану є:
- а. технічна та технологічна можливість його реалізації
 - б. довгострокова життєздатність
 - в. економічна ефективність
 - г. організаційне та адміністративне забезпечення
134. Внутрішня норма доходності відображає:
- а. відтік або приплив грошових коштів за кожен рік
 - б. граничне значення коефіцієнта дисконтування, що розподіляє інвестиції на прийнятні і неприйнятні
 - в. приріст цінності фірми в результаті реалізації проекту
 - г. ставку податку на прибуток
135. Чистий грошовий потік – це:
- а. різниця між грошовими надходженнями і витратами
 - б. витрати матеріальних, фінансових та інтелектуальних ресурсів із метою одержання доходів
 - в. капітальні вкладення
 - г. амортизаційні відрахування
136. Кошторисна вартість обладнання включає:
- а. лише купівельну його вартість
 - б. вартість придбання
 - в. його вартість, витрати на доставку, монтаж, введення в експлуатацію
 - г. лише митну вартість

137. До превентивних витрат, пов'язаних із забезпеченням якості відносяться:
- а. витрати на інспекційні перевірки, обстеження, лабораторний та технологічний контроль
 - б. витрати на навчання персоналу
 - в. витрати на задоволення скарг споживачів за незадовільну якість обслуговування
 - г. витрати на проведення аудиту фінансової звітності
138. За формами здійснення реальних інвестицій розрізняють:
- а. бізнес-план, що не залежить від реалізації інших проектів бізнес-план, що залежить від реалізації інших проектів
 - б. бізнес-план придбання цілісного майнового комплексу, бізнес-план нового будівництва, бізнес-план реконструкції, бізнес-план оновлення
 - в. короткостроковий, довгостроковий
 - г. невеликий, середній, великий
139. Структура бізнес-плану не містить такого розділу:
- а. план маркетингової діяльності
 - б. план санації конкурентів
 - в. резюме
 - г. фінансовий план
140. SWOT- аналіз проводиться з метою::
- а. розробки фінансового плану
 - б. ідентифікації цілей розробки бізнес-плану
 - в. комплексної оцінки економічного стану підприємства у процесі стратегічного планування
 - г. визначення структури бізнес-плану
141. Галузевий аналіз в контексті стратегічного планування готельно-ресторанного бізнесу передбачає дослідження:
- а. процентних ставок на короткострокові депозити
 - б. умов факторингу
 - в. принципів форфейтингу
 - г. державної політики регулювання сфери послуг гостинності
142. Презентація бізнес-плану – це:
- а. доведення основних положень бізнес-плану до потенційних інвесторів
 - б. створення віртуального підприємства
 - в. втілення проекту в життя
 - г. управлінська тріада: ідея, план, система
143. Під грошовими потоками від інвестицій розуміються:
- а. отримані від їх реалізації чистий прибуток і сума амортизаційних відрахувань
 - б. статутний та резервний капітал
 - в. фонди фінансових ресурсів
 - г. цінні папери ринку капіталів
144. SWOT – аналіз – це вид економічного аналізу, який має на меті дослідити:
- а. економічну ефективність виробничої та комерційної діяльності підприємства
 - б. вплив частки на ринку та інтенсивності розвитку підприємства на його ринкову стратегію
 - в. оцінку наявних ресурсів та виявити резерви підвищення ефективності їх використання
 - г. "сильні" та "слабкі" сторони підприємства, його можливості та загрози
145. Ризик інвестиційного проекту – це:

- а. ймовірність того, що проект буде реалізовано
- б. значення NPV проекту
- в. міра невизначеності одержання очікуваного рівня доходності при реалізації даного проекту
- г. міра очікуваного рівня доходності проекту

146. Виберіть правильний варіант взаємозалежності показників (записаних умовними позначками) в умовах оцінки ефективності одного інвестиційного проекту. Якщо $NPV > 0$, то:

- а. $PI > 1$, $IRR < r$
- б. $PI < 1$, $IRR < r$
- в. $PI > 1$, $IRR > r$
- г. $PI > 0$, $IRR = 1$

147. Розмір вартості грошей залежить від:

- а. величини ставки дисконту
- б. прибутковості підприємства
- в. рівня конкуренції на фондовому ринку
- г. кількості платіжних періодів

148. Пірукад:

- а. естонський десерт
- б. м'ясо під соусом
- в. риба під соусом
- г. естонські пироги, що готуються з житнього тіста

149. Назвіть можливі засоби входження в бізнес:

- а. отримання фінансових ресурсів в банку
- б. об'єднання партнерів для здійснення бізнесу
- в. виділення власних фінансових ресурсів для бізнесу
- г. придбання франчайзи

150. Який із методів є найбільш ефективним при виборі та обґрунтуванні бізнес ідеї:

- а. метод "мозкового штурму"
- б. поради знайомих та родичів
- в. рекомендації досвідчених бізнесменів
- г. голосування більшістю учасників.

151. Для кількісної оцінки ризику доцільно застосувати показник:

- а. середньоквадратичне відхилення
- б. термін окупності
- в. коефіцієнт трансформації
- г. точка беззбитковості

152. Податковий ризик зростатиме при:

- а. зростанні ставок оподаткування
- б. впровадженні пільг
- в. зниженні податкового навантаження
- г. посиленні фінансового контролю

153. За допомогою фінансових інструментів здійснюють:

- а. поглинання ризику
- б. страхування ризику

- в. хеджування
- г. бюджетування ризиків

154. Керівник проекту з курортної справи одноосібно вирішує питання, повністю придушує ініціативу, надає перевагу чіткій дисципліні, покарання – основний метод впливу, похвала використовується лише для обраних. В такому разі застосовується стиль керівництва:

- а. авторитарний
- б. демократичний
- в. ліберальний
- г. песимістичний

155. Яка з наведених організацій не розробляє стандарти у сфері бізнес-планування:

- а. WTO (World Trade Organization)
- б. BFM Group Ukraine
- в. ЕБПД (European Bank for Reconstruction and Development)
- г. TACIS (Technical Assistance for the Commonwealth of Independent States)

156. Виявлення резервів підвищення продуктивності праці – це функція економічного аналізу:

- а. науково-дослідницька
- б. оцінююча
- в. планова
- г. пошукова

157. Пропагандистська функція економічного аналізу полягає:

- а. у збиранні та обробці необхідних даних для оцінки ситуації та управління
- б. виявленні проявів економічних явищ і процесів
- в. узагальненні результатів господарювання та формулювання висновків
- г. поширенні інформації про передові методи господарювання

158. Результати економічного аналізу використовуються на:

- а. мікрорівні управління
- б. регіональному рівні
- в. макрорівні управління
- г. всіх рівнях управління

159. Принцип передбачає використання в аналізі наукових розробок, спеціальних методик, загальноновизнаних методів і прийомів аналізу:

- а. ефективності
- б. порівнянності
- в. науковості
- г. точності

160. Для того, щоб економічний аналіз ґрунтувався на реально існуючих, достатньо точних показниках, що мають числове вираження, слід дотримуватися принципу:

- а. конкретності
- б. державного підходу
- в. ефективності
- г. науковості

161. Створення таких умов, за яких результати аналізу можуть активно впливати на господарську діяльність, передбачає принцип:

- а. науковості
- б. дієвості
- в. точності
- г. комплексності

162. Який принцип економічного аналізу характеризує постійне проведення аналізу через певні проміжки часу, а не від випадку до випадку:

- а. точність
- б. оперативність
- в. регулярність
- г. комплексність

163. Принцип демократичності економічного аналізу означає, що:

- а. користувачами аналізу є державні органи
- б. результати проведеного економічного аналізу та зроблені висновки доступні працівникам підприємства
- в. результати проведеного економічного аналізу та зроблені висновки доступні всім бажаючим
- г. у проведенні аналізу може брати участь широке коло працівників

164. Під принципом державного підходу слід розуміти:

- а. що користувачами аналізу виступають державні органи управління та господарювання
- б. використання положень чинного законодавства при проведенні аналізу
- в. що витрати на проведення аналізу окупляться виявленими резервами
- г. порівняння показників діяльності підприємства з середніми показниками по Україні

165. Ефективність або економічність економічного аналізу містить вимогу:

- а. обмежити число аналітиків
- б. обмежити строки проведення аналізу
- в. обмежити кошти на проведення аналізу
- г. високої окупності понесених на аналітичні дослідження витрат

166. Який вид економічного аналізу застосовується для вивчення масових суспільних явищ на різних рівнях управління підприємства, видів діяльності, регіонів:

- а. соціально-економічний
- б. економічно-статистичний
- в. фінансово-економічний
- г. порівняння

167. Який вид аналізу пов'язаний із вивченням господарських процесів, що вже відбулися:

- а. поточний
- б. перспективний
- в. техніко-економічний
- г. ретроспективний

168. На прогнозованих, очікуваних результатах з урахуванням впливу факторів, які будуть діяти, базується:

- а. перспективний аналіз
- б. ретроспективний аналіз
- в. поточний аналіз
- г. комплексний аналіз

169. Спрямований на дослідження ринків збуту продукції, попиту, пропозицій рівня конкурентоспроможності виробленої продукції, можливостей її збуту, комерційного ризику:

- а. інвестиційний аналіз
- б. маркетинговий аналіз
- в. соціально-економічний аналіз
- г. статистико-економічний аналіз

170. Внутрішній аналіз здійснюється:

- а. інвесторами
- б. вищестоящою організацією
- в. незалежними аудиторами
- г. самим підприємством

171. Вивчення прибутку і рентабельності підприємства є першочерговим завданням такого аналізу:

- а. статистико-економічного
- б. соціально-економічного
- в. фінансово-економічного
- г. економіко-екологічного

172. Що є головним в організації економічного аналізу:

- а. функціонування
- б. моделювання
- в. проектування
- г. планування

173. Регламентація це:

- а. забезпечення надходження даних з необхідною для управління деталізацією;
- б. оформлення резервів аналізу
- в. планування роботи
- г. розробка для кожного виконавця обов'язкового мінімуму таблиць і вихідних форм аналізу

174. Виконавцями внутрішньогосподарського економічного аналізу є:

- а. плановий (економічний) відділ та інші структурні підрозділи підприємства;
- б. податкова адміністрація;
- в. міністерство;
- г. міжнародні організації

175. Що означає вимога достовірності інформації:

- а. прогнозування тенденцій фінансового розвитку
- б. змістовність і придатність до прогнозування
- в. задоволення всіх необхідних рішень
- г. відсутність суттєвих помилок, упередженості та перекручень, відповідність реальному стану

176. Антимонопольне законодавство, що діє в багатьох країнах, націлене, у першу чергу, на забезпечення:

- а. формування майна за рахунок коштів для фінансування господарської діяльності
- б. використання ресурсів і формування собівартості товарів
- в. умов конкуренції
- г. формування виручки (валового доходу)

177. Багаторічний досвід господарювання у країнах з ринковою економікою виділяє такі традиційні моделі підприємницької діяльності:

- а. класична та інноваційна
- б. господарська
- в. підприємницька
- г. капітальна

178. Бартер є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:

- а. кругообігу майна
- б. товарообміну
- в. фінансування на необхідні ресурси
- г. виробничого споживання

179. Боргові цінні папери – це

- а. папери, за якими емітент бере на себе зобов'язання повернути у визначений термін кошти, інвестовані в його діяльність, але які не дають їхнім власникам права на участь в управлінні справами емітента
- б. свідоцтва про участь їх власників у капіталі акціонерного товариства або надані позики
- в. цінні папери, без встановленого строку обігу, що засвідчує майнову участь її власника у капіталі акціонерного товариства
- г. найчастіше дає власникові право одного голосу на загальних зборах акціонерів

180. В якій частині договору вказуються юридичні адреси сторін (партнерів):

- а. основна частина
- б. заключна частина
- в. вступ
- г. немає значення

181. Виділяють найбільш поширені типи уставних інтеграційних об'єднань:

- а. корпорації
- б. асоціації
- в. товариства
- г. акціонерні товариства

182. Винагороди працівникам за підсумки роботи за рік у складі коштів, які спрямовуються на споживання, належать до:

- а. фонду економічного стимулювання
- б. фонду матеріального стимулювання
- в. фонду розвитку підприємства
- г. фонду спеціального призначення

183. Винаходом може бути технічне рішення, яке має:

- а. вартість використаних майна та праці
- б. оригінальність, певну технічну ознаку, та дає позитивний ефект
- в. обсяг і ціну товару, що закуповується
- г. визначення виду виробничої діяльності та номенклатури асортименту продукції

184. Виплати матеріальної допомоги робітникам підприємства по тимчасовій непрацездатності належать до:

- а. фонду розвитку підприємства
- б. фонду спеціального призначення

- в. фонду основної заробітної плати
- г. фонду соціальної сфери

185. Виробнича потужність підприємства – це:

- а. максимально можливий випуск продукції на підприємстві за умови виконання завдань з номенклатури, асортименту, якості і максимального завантаження устаткування і виробничої площі, використання сучасних технологічних процесів і форм організації виробництва і праці на основі прогресивних норм використання матеріальних і трудових ресурсів
- б. обґрунтування планового випуску продукції
- в. визначення відповідності робочих місць і трудових ресурсів
- г. виявлення внутрішніх резервів зростання виробництва

186. Виробнича потужність підприємства визначається за:

- а. внутрішніми резервами росту виробництва
- б. усією номенклатурою профільної продукції
- в. умови найбільш повного використання виробничих площ, обладнання
- г. рахунок вибуття потужності внаслідок старіння

187. Відповідно до теорії Маслоу ієрархія задоволення потреб людей відбиває рух ...

- а. заміни багатьох видів природних матеріалів на штучні і синтетичні
- б. потреби в отриманні гідної для сучасного суспільства величини заробітної плати
- в. переважання рис людини соціальної
- г. тільки від нижнього до верхнього рівня потреб

188. Вкладення, здійснювані іноземними громадянами, юридичними особами та державами називають:

- а. приватними інвестиціями
- б. внутрішніми інвестиціями
- в. іноземними інвестиціями
- г. прямими інвестиціями

189. Властивість виробу виконувати свої функції при збереженні експлуатаційних показників у встановлених межах протягом певного проміжку часу, характеризує його:

- а. рентабельність
- б. надійність
- в. привабливість
- г. витратність

190. Внутрішня норма дохідності – це:

- а. залучення сторонніх організацій для виконання посередницьких робіт
- б. дисконтна ставка, за якої чистий приведений дохід дорівнює нулю
- в. вкладення в підприємства іноземного капіталу
- г. придбання товарів для наступного їх продажу

191. Генеральна комплексна програма дій, яка визначає пріоритетні для підприємства проблеми, головні цілі та розподіл ресурсів для їх досягнення називається:

- а. підприємницькою діяльністю
- б. стратегією підприємства
- в. фінансовими інвестиціями
- г. операційною діяльністю

192. Головна мета бізнес-плану – це:

- а. збирання необхідної інформації для визначення постачальників (продавців) і покупців
 - б. будь-яка діяльність підприємства
 - в. реалізація продукції
 - г. випуск запланованого обсягу продукції
193. Головною метою стратегічного управління підприємством в умовах ринку є:
- а. збільшення обсягів діяльності підприємства та його частки на ринку
 - б. основна діяльність підприємства
 - в. придбання та реалізація необоротних активів
 - г. будь-яка діяльність підприємства, а також операції, які її забезпечують або виникають внаслідок здійснення такої діяльності
194. Державне регулювання економіки в умовах ринку – це:
- а. вкладення капіталу (грошей) однієї країни в підприємства цієї самої країни
 - б. вплив держави на дію законів ринку
 - в. відтворення основних фондів та іншого майна підприємства
 - г. використання наявного капіталу для придбання (купівлі) акцій, облігацій та інших цінних паперів
195. Директирування – інтегрований вид управлінської діяльності, що складається з трьох компонентів:
- а. фізичні та розумові здібності, освітній та професійний рівень, виробничий досвід
 - б. мотивації, лідерства, комунікації
 - в. фізичні та розумові здібності, освітній та професійний рівень, виробничий досвід
 - г. користь (здатність задовольняти ту чи іншу потребу людини), рідкість, і ресурсомісткість (при його виробництві використовуються обмежені ресурси)
196. Дисконтна ставка, за якою майбутня вартість грошового потоку має бути приведена до теперішньої вартості інвестованих коштів називається
- а. особливістю грошового потоку
 - б. довгостроковими вкладеннями капіталу у підприємницьку діяльність
 - в. реальними інвестиціями
 - г. дисконтною ставкою проекту
197. Диференціація та координація самої управлінської праці, формування рівнів управління підприємства здійснюється за допомогою:
- а. вертикального поділу праці
 - б. горизонтального поділу праці
 - в. засобів праці
 - г. оновлення існуючих і створення нових благ
198. До власних джерел формування інвестиційних ресурсів підприємства не належать:
- а. прибуток, що залишається у розпорядженні підприємства після сплати податків та інших обов'язкових платежів
 - б. емісія акцій підприємства
 - в. амортизаційні відрахування
 - г. раніше виконані довгострокові фінансові вкладення, строк сплати яких закінчується в поточному періоді
199. Більшість страв в Естонії готують:
- а. солоними
 - б. квасними

- в. солодкими
- г. без пряних добавок і приправ

200. До доходів від невиробничої діяльності підприємства належать:

- а. закордонні інвестиції розміром до 10% вартості капітального проекту
- б. загальна сума одноразових витрат капіталу на просте і розширене відтворення виробничих основних фондів
- в. доходи від реалізації нематеріальних активів
- г. частка зайвих оборотних активів, що іммобілізується в інвестиції

201. До доходів від позареалізаційних операцій підприємства належать:

- а. довгострокові вкладення капіталу у підприємницьку діяльність
- б. прискорена амортизація
- в. доходи від пайової участі у діяльності спільних підприємств
- г. розмір дивіденду за звичайними акціями

202. До негрошових методів мотивації результативної діяльності працюючих належать:

- а. фактори внутрішнього середовища
- б. гнучкі робочі графіки
- в. фактори зовнішнього середовища
- г. місія підприємства

203. До основних економічних функцій держави не відноситься:

- а. забезпечення сприятливої правової бази та суспільної атмосфери
- б. визначення глобальної стратегії розвитку країни, індикативне макроекономічне планування
- в. планування оперативної діяльності суб'єктів економічних відносин
- г. узгодження і стимулювання пріоритетних напрямків інноваційних процесів та інвестиційної діяльності

204. До складу адаптивних структур управління не належать:

- а. рівні управління, які чітко не визначені
- б. високий рівень горизонтальної інтеграції між персоналом
- в. дивізіональні організаційні структури управління
- г. слабка чи помірна формалізація правил і процедур

205. Довговічність – це

- а. післяпродажне обслуговування продукції
- б. ієрархічні й адаптивні організаційні структури
- в. властивість виробу тривалий час зберігати свою працездатність
- г. вкладення капіталу (грошей) однієї країни в підприємства цієї самої країни

206. Довгострокові зобов'язання – це зобов'язання, які погашаються не раніше ніж

- а. через 5 років
- б. через 1 місяць
- в. через 1 рік
- г. через пів року

207. Договірне регулювання оплати праці найманих працівників підприємств здійснюється на основі:

- а. вкладення капіталу за кордоном
- б. організаційних структур управління

- в. системи тарифних угод
 - г. характеристики зовнішнього середовища
208. Доход, який отримує підприємство від здачі майна в оренду є:
- а. доходом від реалізації матеріальних цінностей і майна
 - б. доходом, що дозволяє їх регламентувати
 - в. капіталом
 - г. формалізацією відносин управлінського персоналу
209. Ефективність виробництва є синонімом
- а. спрямування внутрішньої політики держави
 - б. продуктивності системи
 - в. регулювання сфери економічних відносин
 - г. встановлення і підтримання економічних відносин з іноземними державами
210. За економічним змістом показники, через які виражаються планові завдання, поділяються на:
- а. соціальні і економічні
 - б. натуральні і вартісні
 - в. планові та інформаційні
 - г. внутрішні і зовнішні
211. За регіональною ознакою інвестиції поділяються на:
- а. авансові і реінвестовані
 - б. внутрішні і зовнішні
 - в. поточні і довгострокові
 - г. основні і оборотні
212. За яким критерієм інвестиції поділяються на реальні та фінансові за об'єктами вкладання коштів:
- а. за внесеннями власниками підприємств грошей
 - б. за накопиченнями суми доходів
 - в. за сумою дооцінки необоротних активів
 - г. за об'єктами вкладання коштів
213. За якою організаційною структурою управління виконавці одночасно підпорядковані всім функціональним керівникам?
- а. лінійно-штабна
 - б. функціональною
 - в. лінійна
 - г. дивізійна
214. Завершальною ланкою і формою матеріалізації фундаментальних досліджень, засобом безпосереднього впливу науки на сферу виробництва виступає:
- а. нововведення
 - б. реорганізація виробництва
 - в. структура управління
 - г. замовлення
215. Згідно теорії ієрархії потреб Маслоу, потреби людей виокремлюються у ...
- а. шість основних груп
 - б. чотири основні групи

- в. три основні групи
- г. п'ять основних груп

216. Зміст програми технічного розвитку підприємства визначається:

- а. сукупністю конкретних заходів технічного розвитку
- б. отриманням максимально можливого прибутку
- в. забезпеченням споживачів продукцією підприємства згідно з договорами
- г. матеріальним стимулюванням персоналу підприємства

217. Зустрічна поставка є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:

- а. отримання максимально можливого прибутку
- б. забезпечення споживачів продукцією підприємства згідно з договорами
- в. матеріального стимулювання персоналу підприємства
- г. товарообміну

218. Інвестиції за характером участі в інвестуванні поділяються на:

- а. прямі і непрямі
- б. поточні і довгострокові
- в. основні і оборотні
- г. соціальні і економічні

219. Інновації, що забезпечують виживання підприємства, як реакція на нововведення, що здійснюють конкуренти називається:

- а. реактивними інноваціями
- б. технологічними інноваціями
- в. економічними інноваціями
- г. організаційними інноваціями

220. Інноваційний лаг – це:

- а. упорядкована сукупність взаємозалежних елементів, що забезпечують його функціонування як єдиного цілого
- б. впорядкована сукупність взаємопов'язаних елементів, що знаходяться між собою у стійких взаємостосунках
- в. оптимізація виробничих можливостей підприємства
- г. проміжок часу між виникненням новини і втіленням її у нововведення

221. Інноваційні процеси, результатом яких є нові вироби, технології їх виготовлення, засоби виробництва, називаються:

- а. реактивними нововведеннями
- б. технічними нововведеннями
- в. економічними нововведеннями
- г. соціальними нововведеннями

222. Інноваційні процеси, результатом яких є нові методи і форми організації виробництва, називаються:

- а. організаційні нововведення
- б. економічними нововведеннями
- в. соціальними нововведеннями
- г. технологічні нововведення

223. Коефіцієнт використання сировини і матеріалів характеризує:

- а. рівень прогресивності технології
- б. обґрунтування обсягу виробництва продукції певного асортименту відповідно до потреб ринку
- в. розроблення та дотримання узгодженості в часі виконання окремих операцій, графіків робіт
- г. економічний розвиток підприємства

224. Комерційний трансферт є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:

- а. фінансових відносин
- б. управління персоналом і організація праці
- в. зниження витрат і здешевлення продукції
- г. розвитку промислових підприємств

225. Комплекс заходів, спрямованих на відновлення стійкої технічної, економічної та фінансової життєздатності підприємства, називається:

- а. структурою управління сервісного підприємства
- б. процедурою реструктуризації підприємства
- в. ієрархічністю управління
- г. продаж і постачання продукції споживачеві

226. Корпоративні облігації – це:

- а. цінні папери, які підтверджують титул власності на майно підприємства
- б. цінні папери, які належать міноритарним акціонерам
- в. цінні папери, що мають характер боргових зобов'язань підприємства
- г. привілейовані акції, виписані на пред'явника

227. Збільшення фактичних витрат на одну гривню виготовленої продукції порівняно із запланованим рівнем витрат свідчить про:

- а. підвищення рентабельності продукції
- б. підвищення витратомісткості виробництва
- в. зниження непродуктивних витрат
- г. використання некондиційної сировини у виробництві

228. Об'єктом лізингу можуть бути:

- а. основні засоби
- б. основні засоби, а також інші необоротні активи (нематеріальні активи, малоцінні та швидкозношувані предмети)
- в. земельні ділянки та інші природні об'єкти
- г. об'єкти концесії

229. Точка беззбитковості – це:

- а. обсяг реалізації, при якому формується балансовий прибуток
- б. загальний обсяг реалізації продукції за вирахуванням непрямих витрат
- в. межа рентабельності, збільшена на запас фінансової міцності
- г. обсяг реалізації, що розраховується як відношення постійних витрат до ціни за вирахуванням змінних витрат

230. Зміну рівня реальної заробітної плати можна визначити шляхом порівняння:

- а. продуктивності праці.
- б. норми прибутку
- в. рівня податків і зборів із заробітної плати
- г. рівня цін на товари та послуги

231. Показником ефективності використання обігових коштів є:

- а. фондівдача
- б. тривалість операційного циклу підприємства
- в. ефект операційного важеля
- г. коефіцієнт завантаження

232. Який вид цінних паперів емітується для того, щоб створити підприємство?

- а. корпоративні облігації
- б. векселі
- в. прості та привілейовані акції
- г. похідні фінансові інструменти

233. Власний капітал підприємства – це:

- а. сума активів підприємства
- б. сума активів підприємства і статутного капіталу
- в. загальна вартість оборотних та необоротних активів, зменшена на обсяг витрат майбутніх періодів та довгострокових зобов'язань
- г. різниця між вартістю майна підприємства і борговими зобов'язаннями

234. Майно, передане у фінансовий лізинг:

- а. залишається на балансі лізингодавця
- б. відображається як витрати майбутніх періодів
- в. відображається як доходи майбутніх періодів
- г. зараховується на баланс лізингоодержувача

235. До операційних доходів туристичного підприємства відносять:

- а. дохід від участі в капіталі
- б. дохід від реалізації цінних паперів
- в. повернення позик, наданих банком для фінансування операційної діяльності підприємства
- г. дохід від реалізації продукції та послуг туристичного призначення

236. Назвіть можливі напрями використання чистого прибутку:

- а. сплата відсотків за користування банківськими кредитами, погашення довгострокових банківських кредитів, оплата господарських витрат та витрат на відрядження працівників
- б. сплата податку на прибуток
- в. виплата заробітної плати працівникам
- г. виплата дивідендів, створення резервного фонду (капіталу), виплата матеріальної допомоги працівникам підприємства

237. Вищим органом управління господарського товариства є:

- а. президент або генеральний директор
- б. загальні збори акціонерів
- в. спостережна рада
- г. ревізійна комісія

238. Факторинг – це:

- а. фінансова угода страхової компанії і туристичної фірми
- б. здача в оренду на тривалий термін об'єктів, що не підлягають приватизації
- в. купівля банком у клієнта права на вимогу боргу
- г. активна форма туризму і рекреації

239. Амортизація основних фондів – це:

- а. перенесення частини вартості об'єкта основних фондів підприємства на вартість послуг
- б. знецінення основних фондів внаслідок морального зносу
- в. переоцінка вартості основних фондів
- г. списання з балансу

240. Резервний капітал створюється:

- а. шляхом відрахувань з виручки від реалізації продукції (чистого доходу) 5%
- б. методом включення його розміру у собівартість продукції
- в. у формі відрахувань з прибутку, який залишився після оподаткування
- г. шляхом емісії корпоративних облігацій

241. Який із методів використовується при дослідженні реальності дебіторської заборгованості:

- а. метод інвентаризації
- б. розрахунково-аналітичний метод
- в. метод зустрічної взаємозвірки
- г. органолептичний метод

242. Які оборотні фонди слід віднести до нормованих?

- а. дебіторську заборгованість
- б. виробничі запаси
- в. грошові кошти та їх еквіваленти
- г. поточні фінансові інвестиції

243. Сума коштів, отримана працівником за свою працю на підприємстві, – це:

- а. реальна заробітна плата
- б. прибуток
- в. номінальна заробітна плата
- г. виручка

244. Витрати екскурсійного бюро, обсяги яких за певний період не залежать від кількості проведених екскурсій, називаються:

- а. змінними
- б. прямими
- в. непрямими
- г. постійними

245. Калькулювання – це визначення собівартості:

- а. окремих виробів
- б. валової продукції
- в. некондиційної продукції
- г. реалізованої продукції

246. Відносним показником в економіці туристичного підприємства є:

- а. рентабельність туристичної діяльності
- б. кількість обслужених туристів та екскурсантів
- в. дохід від реалізації туристичних послуг
- г. прибуток від туристичної діяльності

247. Ефект синергізму полягає у:

- а. зміні технології ресторанного сервісу
- б. формуванні додаткових економічних переваг, що утворюються у разі успішного об'єднання двох чи декількох підприємств (їх злиття чи поглинання)
- в. створенні унікальних страв за індивідуальною запатентованою рецептурою
- г. повільному зниженні продуктивності праці після реінжинірингу бізнес-процесів у готельно-ресторанній справі

248. Які показники виробничої програми характеризують виробничу спеціалізацію підприємства:

- а. вартісні
- б. натуральні
- в. фінансові
- г. грошові

249. Для визначення кількісного значення показників якості продукції можна використовувати такі методи:

- а. спостереження, спроб і помилок
- б. синтезу, ланцюгових підстановок, арифметичних різниць
- в. експертний, органолептичний, соціологічний
- г. дисконтування, логарифмічний метод

250. Виробнича програма підприємства – це :

- а. стратегічний план економічного розвитку туристичного підприємства
- б. план соціально-економічного розвитку підприємства
- в. система планових завдань з організації виробництва і обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної справи
- г. план формування і використання інвестиційних ресурсів підприємства у довгостроковому аспекті

251. Термін гостинність (hospitality) походить від слів:

- а. господар, притулок, готель;
- б. гражда, гараж, гарантія;
- в. хоспіс, хатина, гардина;
- г. головний, постійний, важливий.

252. "Модель гостинності" виявляє взаємовідносини в системі:

- а. гість-послуга-середовище;
- б. персонал-послуга-підприємство;
- в. готель-мотель-кемпінг;
- г. якість-кількість-першість.

253. Концепції гостинності:

- а. гуманітарна, технологічна, функціональна, комерційна;
- б. комплексна, раціональна, фахова, уніфікована;
- в. диференційована, атрактивна, змістова, колективна;
- г. естетична, ергономічна, емпірична, дуалістична.

254. Гуманітарна концепція гостинності реалізується шляхом:

- а. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
- б. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
- в. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
- г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

255. Технологічна концепція гостинності реалізується шляхом:

- а. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
- б. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
- в. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
- г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

256. Функціональна концепція гостинності реалізується шляхом:

- а. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
- б. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
- в. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
- г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

257. Комерційна концепція гостинності реалізується шляхом:

- а. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації;
- б. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
- в. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
- г. ефективності управління, раціональності організаційної структури.

258. Праобразом першого сучасного готелю Європи відкритого у 1788р. вважають:

- а. Готель Генріха IV;
- б. Готель Діє;
- в. Готель Бадише-Хоф;
- г. Готель Савой.

259. Середовище гостинності гуманітарної і технологічної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:

- а. зовнішніх та внутрішніх;
- б. соціальних та спеціальних;
- в. внутрішніх та спеціалізованих;
- г. зовнішніх та спеціалізованих.

260. Середовище гостинності функціональної і комерційної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:

- а. зовнішніх та спеціалізованих;
- б. зовнішніх та внутрішніх;
- в. соціальних та спеціальних;
- г. внутрішніх та спеціалізованих.

261. До зовнішніх чинників середовища гостинності відносять:

- а. економічні, політичні, культурні, соціальні;
- б. ресурсні, професійні, етичні, концептуальні;
- в. спеціалізовані, раціональні, фундаментальні, екзогенні;
- г. природні, антропогенні, ендегенні, кліматичні.

262. 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.

263. 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.

264. Які характеристики готельного продукту вирізняють готельну послугу від товару?

а. неосяжність, нерозривність, мінливість, ненакопичуваність;

б. збереженість, комплексність, цілісність, унікальність;

в. від'ємність, частковість, складність, базовість;

г. раціональність, базовість, гарантованість, прогнозованість.

265. Які особливості готельного продукту можуть його змінювати?

а. ситуаційність послуги, територіальна обмеженість, сезонність;

б. комфортність послуги, глобалізованість, базовість;

в. постійність послуги, міжнародність, частковість;

г. ефективність послуги, інтернаціоналізованість, критичність.

266. Комплексний готельний продукт поділяється на:

а. м'який та твердий;

б. регіональний та міжнародний;

в. сухий та мокрий;

г. об'єктивний та суб'єктивний.

267. У структурі готельного продукту виділяють три рівні:

а. продукт за проектом, продукт у реальному виконанні, продукт з підкріпленням;

б. продукт за вартістю, продукт з відсотком, домінуючий продукт;

в. пілотний продукт, продукт можливого виконання, очікуваний продукт;

г. продукт спонтанний, продукт нейтральний, продукт молочний.

268. Елотмент - це

а. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в обумовлений час поселення по факту завантаженості номерного фонду;

б. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в 100% розмірі за 24 години до дати заїзду;

в. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій туркомпанія здійснює повну або часткову передоплату заброньованих блоків-місць задля подальшої реалізації;

г. форма співпраці між туроператором та турагентом.

269. Комітмент - це

- а. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій туркомпанія здійснює повну або часткову передоплату заброньованих блоків-місць задля подальшої реалізації;
- б. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в 100% розмірі за 24 години до дати заїзду;
- в. форма співпраці між туроператором та турагентом;
- г. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в обумовлений час поселення по факту завантаженості номерного фонду.

270. Ризиковані форми співпраці готельного підприємства з туроператорами передбачають:

- а. підвищену комісію, пріоритетне бронювання, роботу за разовими заявками;
- б. оренду готелю, придбання блоків місць на умовах елотменту та комітменту;
- в. лізинг, трейдінг, кооперацію;
- г. унікальну форму співпраці між туроператором та закладом розміщення.

271. Безризикові форми співпраці готельного підприємства з туроператорами передбачають:

- а. оренду готелю, придбання блоків місць на умовах елотменту та комітменту;
- б. лізинг, трейдінг, кооперацію;
- в. підвищену комісію, пріоритетне бронювання, роботу за разовими заявками;
- г. унікальну форму співпраці між туроператором та закладом розміщення.

272. Основними технологічними складовими в готельному господарстві є:

- а. технологічні процеси;
- б. технологічні операції;
- в. технологічні цикли;
- г. технологічні елементи.

273. Технологічні операції поділяються за:

- а. призначенням, ступенем механізації, технологічними елементами;
- б. основними, допоміжними, обслуговуючими;
- в. предметами праці, вихідними елементами, складністю;
- г. безперервністю, масштабністю, інтенсивністю.

274. 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.

275. 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.

276. Технологічні процеси поділяються на:

- а. основні, допоміжні, обслуговуючі;
- б. предметні, вихідні, елементарні;
- в. безперервні, масштабні, інтенсивні;
- г. призначенні, механізаційні, інноваційні.

277. Президентський апартамент це -

- а. номер квартирному типу значної площі з чотирьох і більше житлових кімнат;
- б. номер квартирному типу значної площі з двох і більше житлових кімнат;
- в. номер квартирному типу значної площі з трьох і більше житлових кімнат;
- г. номер квартирному типу значної площі з п'яти і більше житлових кімнат.

278. Апартамент це -

- а. номер квартирному типу значної площі з трьох і більше житлових кімнат;
- б. номер квартирному типу значної площі з двох і більше житлових кімнат;
- в. номер квартирному типу значної площі з чотирьох і більше житлових кімнат;
- г. номер квартирному типу значної площі з п'яти і більше житлових кімнат.

279. 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.

280. 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.

281. 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.

282. 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.

283. 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.

284. 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 організовуються 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 поодинці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.

285. Стрічковий графік працівників готелю:

- а. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодинці 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 організовуються 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.

286. 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 організовуються 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 поодинці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.;
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників.

287. Двобригадний графік працівників готелю:

- а. при цьому графіку організовуються 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 поодинці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.;
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників.

288. Спеціалізовані бригади працівників готелю -

- а. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологій цих 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.

289. 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 технологій цих процесів;
- г. всі варіанти відповідей вірні.

290. Наскрізнi 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 технологій цих процесів;
- г. всі варіанти відповідей вірні.

291. 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.

292. 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.

293. Рівні управління готелем -

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

294. Лінійна організаційна структура управління готельним підприємством

- а. відображає прямі форми зв'язку між ланками управління, весь комплекс функцій управління зосереджується у профільного менеджера;
- б. передбачає створення у структурі готелю самостійних господарських ланок, орієнтованих на виробництво окремих готельних послуг;
- в. використовується у готелях, продукт яких має відносно нетривалий життєвий цикл і часто

- змінюється;
- г. всі варіанти відповідей вірні.

295. Продуктова організаційна структура управління готельним підприємством

- а. передбачає створення у структурі готелю самостійних господарських ланок, орієнтованих на виробництво окремих готельних послуг;
- б. відображає прямі форми зв'язку між ланками управління, весь комплекс функцій управління зосереджується у профільного менеджера;
- в. використовується у готелях, продукт яких має відносно нетривалий життєвий цикл і часто змінюється;
- г. всі варіанти відповідей вірні.

296. Матрична організаційна структура управління готельним підприємством

- а. використовується у готелях, продукт яких має відносно нетривалий життєвий цикл і часто змінюється;
- б. відображає прямі форми зв'язку між ланками управління, весь комплекс функцій управління зосереджується у профільного менеджера;
- в. передбачає створення у структурі готелю самостійних господарських ланок, орієнтованих на виробництво окремих готельних послуг;
- г. всі варіанти відповідей вірні.

297. Прибирання номерного фонду готелю проводиться:

- а. щоденно;
- б. один раз на три дні;
- в. один раз на чотири дні;
- г. один раз на п'ять днів.

298. Заміна постільної білизни в готелях категорії 1-3 зірки проводиться:

- а. один раз на три дні або за бажанням гостя;
- б. щоденно;
- в. один раз на чотири дні або за бажанням гостя;
- г. один раз на п'ять днів.

299. Генеральне прибирання номерного фонду проводиться

- а. один раз на 10-14 днів;
- б. один раз на 5-7 днів;
- в. один раз на 8-10 днів;
- г. один раз на місяць.

300. Посадова одиниця швейцар обов'язкова в готелях категорії:

- а. 4-5 зірок;
- б. 2-5 зірок;
- в. 3-5 зірок;
- г. 1-5 зірок.

301. До спеціальної документації готельного підприємства відносять:

- а. нормативну, експлуатаційно-технологічну, туристичну;
- б. адміністративну, виробничу, звітну;
- в. законодавчу, організаційну, бухгалтерську;
- г. універсальну, протокольну, церемоніальну.

302. Готельний тариф ВВ включає:

- а. розміщення та сніданок;
- б. розміщення та обід;
- в. розміщення та трьохразове харчування;
- г. тільки розміщення без харчування.

303. Готельний тариф НВ включає:

- а. напівпансіон (сніданок, вечеря) або інколи обід на вибір;
- б. напівпансіон (сніданок, вечеря) та напої під час їжі;
- в. повний пансіон (сніданок, обід, вечеря);
- г. розширений пансіон (сніданок, обід, вечеря) та напої під час їжі.

304. Готельний тариф FB включає:

- а. повний пансіон (сніданок, обід, вечеря);
- б. напівпансіон (сніданок, вечеря) або інколи обід на вибір;
- в. напівпансіон (сніданок, вечеря) та напої під час їжі;
- г. розширений пансіон (сніданок, обід, вечеря) та напої під час їжі.

305. Готельний тариф АО включає:

- а. тільки розміщення без харчування;
- б. все включено, в тому числі алкогольні напої місцевого виробництва;
- в. харчування цілий день, в тому числі додатковий безкоштовний сервіс;
- г. повний пансіон (сніданок, обід, вечеря).

306. Готельний тариф UAL включає:

- а. харчування цілий день, в тому числі додатковий безкоштовний сервіс;
- б. все включено, в тому числі алкогольні напої місцевого виробництва;
- в. харчування цілий день, в тому числі додатковий безкоштовний сервіс;
- г. повний пансіон (сніданок, обід, вечеря).

307. Норма чисельності працівників готелю –

- а. регламентована кількість працівників, необхідна для повного та якісного виконання закріплених за ними робіт;
- б. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю;
- в. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи;
- г. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу.

308. Норма часу, що розраховується для працівників готелю –

- а. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи;
- б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу;
- в. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю;
- г. регламентована кількість працівників, необхідна для повного та якісного виконання закріплених за ними робіт.

309. Норма виробітку, що розраховується для працівників готелю –

- а. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу;
- б. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи;
- в. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи;

- г. регламентована кількість працівників, необхідна для повного та якісного виконання закріплених за ними робіт.
310. Норма обслуговування, що розраховується для працівників готелю –
- а. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи;
 - б. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю;
 - в. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи;
 - г. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу;
311. Норма співвідношень чисельності, що розраховується для працівників готелю –
- а. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією;
 - б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу;
 - в. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи;
 - г. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи;
312. Норма централізації робіт, що розраховується для працівників готелю –
- а. регламентоване співвідношення між чисельністю централізованої частини персоналу та його загальною чисельністю;
 - б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу;
 - в. регламентована кількість працівників, необхідна для повного та якісного виконання закріплених за ними робіт;
 - г. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи;
313. Подвійне бронювання номерів передбачає...
- а. бронювання місць понад наявні (на 5-15 %);
 - б. попередню оплату за проживання у розмірі 50-100 %;
 - в. наявність повідомлення про те, що клієнтові буде надане розміщення у готелі;
 - г. форма гарантованого бронювання як спосіб боротьби з неявками.
314. Служба порт'є здійснює ...
- а. контроль за номерним фондом готельного комплексу, ведучи картотеку по зайнятості номерів і наявності вільних місць, і виконує функції інформаційного центру;
 - б. визначення вартості номера, включаючи знижки та пільги; визначення способу оплати та проведення необхідних кредитно-чекових процедур;
 - в. узгодження оплати рахунків кредитними картками та чеками з бухгалтерією;
 - г. контроль за чистотою і порядком у вестибюлі; контроль за збереженням майна.
315. В готелях яких категорій передбачена посада швейцара?
- а. у готелях категорії 4 і 5 зірок;
 - б. в усіх готелях, незалежно від їхньої категорії;
 - в. починаючи з 3*;
 - г. тільки в 5*.
316. У деяких висококласних готелях передбачена посада консьєржа, в обов'язки якого входить:
- а. надання різноманітної інформації клієнтам готелю;
 - б. контроль за роботою зміни покоївок на житловому поверсі;
 - в. виконання будь-яких замовлень клієнтів;
 - г. доставка напоїв і закусок у номер.

317. Основним обов'язком покоївки є:

- а. прибирання житлових номерів;
- б. прибирання місць загального користування;
- в. прибирання службових приміщень;
- г. прибирання прилеглої території.

318. У світовій практиці залежно від типу готелю кількість номерів, які покоївка прибирає за зміну, коливається в межах...

- а. від 16 до 20;
- б. від 5 до 10;
- в. від 20 до 25;
- г. від 10 до 15.

319. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є...

- а. децентралізація реалізації послуг;
- б. централізація реалізації послуг;
- в. спеціалізація готельних послуг;
- г. диверсифікація готельних послуг.

320. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:

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

321. Централізований продаж готельних послуг здійснюється...

- а. персоналом готелю;
- б. управлінськими компаніями;
- в. туристичними фірмами;
- г. транспортними агенціями.

322. Додаткові послуги з точки зору задоволення попиту на них доцільно поділити на такі групи,що:

- а. полегшують перебування туристів у готелі і туристичному районі;
- б. збагачують знання туристів про район, країну;
- в. надають послуги харчування;
- г. підвищують рівень комфорту в номерах;

323. До групи послуг, що задовольняють особливі вимоги гостей, можна віднести:

- а. надання послуг особистого екскурсовода;
- б. подання закусок і напоїв у номер;
- в. організація екскурсій та зустрічей;
- г. надання інформаційних послуг;

324. За способом надання додаткові послуги поділяються на:

- а. платні і безкоштовні;
- б. основні і допоміжні;
- в. колективні та індивідуальні;
- г. спеціалізовані та колективні.

325. Якість обслуговування - це...

- а. сукупність властивостей і ступеня корисності послуг, що зумовлює здатність якнайповніше задовольняти потреби туристів;
- б. забезпечення рівня обслуговування, що відповідає вимогам до даного розряду готелю та категорії номера;
- в. забезпечення якнайшвидшого розміщення туристів у готелях, мотелях, кемпінгах тощо;
- г. результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також особиста діяльність виконавця, спрямована на задоволення потреб споживача.

326. Чинники, що впливають на якість обслуговування:

- а. стан номерного фонду;
- б. структура засобів розміщення за видами;
- в. територіальний розподіл засобів розміщення;
- г. особисті якості керівництва та оперативних працівників.

327. Якість обслуговування значною мірою залежить від:

- а. кваліфікації обслуговуючого персоналу;
- б. реклами і надання інформаційних послуг;
- в. розширення переліку додаткових послуг;
- г. контролю за дотриманням якості.

328. Важливою умовою дотримання постійно високого рівня якості обслуговування є:

- а. контроль за дотриманням якості;
- б. реклама і надання інформаційних послуг;
- в. розширення переліку додаткових послуг;
- г. кваліфікація обслуговуючого персоналу.

329. Класифікацію за категоріями здійснюють згідно із загальною характеристикою готелю, яку визначають комплексом вимог до:

- а. всі варіанти правильні;
- б. матеріально-технічної оснащеності;
- в. переліку надаваних послуг;
- г. кваліфікації персоналу.

330. Вивіска із зовнішнім освітленням або така, що світиться, передбачена у готелях таких категорій:

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

331. 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*

332. Автостоянка біля готелю або на відстані не більше ніж 400 м від нього з урахуванням особливостей забудови району (кількість місць не менша, ніж 20% від кількості номерів, для мотелів - 100%) передбачена у готелях таких категорій:

- а. 1-3*;
- б. 3-5*;

- в. 4-5*;
- г. у всіх категоріях.

333. Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання передбачений у готелях:

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

334. Реєстрація з використанням сучасного технічного устаткування (якщо кількість номерів більша ніж 30) передбачена у готелях таких категорій:

- а. 4-5*;
- б. 1-3*;
- в. 3-5*;
- г. у всіх категоріях.

335. Приміщення або частина приміщення для переглядання телепередач передбачена у готелях таких категорій:

- а. 1-2*;
- б. 3-5*;
- в. 4-5*;
- г. у всіх категоріях.

336. Стаціонарний генератор, що забезпечує освітлення громадських, житлових приміщень і роботу ліфтів упродовж не менше 24 годин (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання передбачені у готелях категорії:

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

337. Резервуар для запасу води щонайменше ніж на добу у районах з можливими перебоями у водопостачанні повинен бути у готелях:

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

338. Опалювання громадських і житлових приміщень окремими приладами або центральне опалення передбачені у готелях таких категорій:

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

339. Підігрівання підлоги у ванній кімнаті передбачене у готелях категорії:

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

340. Пасажирський ліфт або ескалатор у будинках більше двох поверхів передбачений у готелях категорії:

- а. 4*;
- б. 5*;
- в. 1-2*;
- г. 4-5*.

341. Холодильник у багатокімнатних та одномісних номерах передбачений у готелях категорії:

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

342. Міні-сейф у кожному номері передбачений у готелях категорії:

- а. 5*;
- б. 1-2*;
- в. 3*;
- г. 4*.

343. Ярлики "Прошу не заважати", "Можна прибирати" є обов'язковими у готелях:

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

344. Халат і тапочки банні на кожного гостя є обов'язковими у готелях категорії:

- а. 5*;
- б. 1-3*;
- в. 3-5*;
- г. 4*.

345. Банкетний зал(и), що можна трансформувати у конференц-зал, передбачений у готелях категорії:

- а. 4-5*;
- б. 1-3*;
- в. в жодній із категорій;
- г. всіх категорій.

346. Заміна постільної білизни один раз на 3 дні або за бажанням гостя передбачена у готелях категорій:

- а. 1-3*;
- б. 4-5*;
- в. в жодній із категорій;
- г. всіх категорій.

347. Організація зустрічей і проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо) передбачена у готелях категорій:

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

348. Надавання сніданків передбачене у готелях категорій:

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

349. Уніформа персоналу з характерними для готелю особливостями передбачена у готелях категорій:

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

350. Галузь ресторанного господарства виконує функції:

- а. виробництво і реалізацію кулінарної продукції та організацію її споживання
- б. виробництво харчових продуктів
- в. виробництво напівфабрикатів та готових страв
- г. випуск продукції в міру її споживання

351. Що відноситься до мережі національних ресторанів швидкого харчування, які створені на основі франчайзингу? :

- а. "Швидко", "Мак Смак", "Домашня кухня"
- б. "Швидко", "Пузата Хата", "МакДональдз"
- в. "Козирна карта", "Мак Смак", "Домашня кухня"
- г. "Домашня кухня", "Баскін Робінс"

352. Вперше обов'язковим атрибутом світського життя зробив обіди в ресторані :

- а. Ц.Рітц
- б. А.Ескофє
- в. М.Буланже
- г. Даніель Суїні

353. Вперше ресторани при залізничних вокзалах почав будувати:

- а. Ф.Харвей
- б. Дж.Дельмоніко
- в. М.Буланже
- г. Даніель Суїні

354. Представниками сітьових утворень формату Quick&Casual на українському ринку ресторанного господарства є:

- а. "Пан Піца", "Домашня кухня", "Два гуся"
- б. "Піца Челентано", "Уно Піца", "Маріо"
- в. "Пузата хата", "Тралі – Валі", "Єврохата"
- г. "Дрова", "Якіторія", "Домашня кухня"

355. Організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) дотримує, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених 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

356. 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

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

- а. XX – XXIст.
- б. XVII ст.
- в. XVI – XVIIст.
- г. XIXст.

358. Інноваційні послуги ресторанного господарства це:

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

359. 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

360. 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

361. Кейтеринг це :

- а. ресторан за спеціальними замовленнями
- б. мережа підприємств швидкого харчування
- в. оптова фірма
- г. виїздне обслуговування

362. 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

363. 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

364. Майдан харчування ресторанного господарства -це:

- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
- б. різновид закладу
- в. спеціалізований заклад
- г. заклад швидкого обслуговування

365. Різновидами бару є:

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

366. Найважливіша визначна пам'ятка Ельзасу - це:

- а. хліб
- б. м'ясо
- в. фрукти
- г. пиво

367. Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах як:

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

368. 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

369. 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

370. 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

371. Виробничий 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

372. До доготовельних цехів відносять:

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

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

- а. виробничі ділянки, відділення, поточні лінії
- б. експедиція, роздавальня
- в. роздавальня, відділення, ділянки
- г. робочі місця, поточні лінії

374. Виробнича структура закладів харчування може бути:

- а. цехова, безцехова
- б. вузькоспеціалізована, універсальна;
- в. торговельна, складська
- г. цехова, складська

375. 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

376. 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

377. 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

378. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням відстань складає:

- а. 0,5 м
- б. 1,5 м
- в. 1,0 м
- г. 0,4 м

379. Об'єм чарки-шале для коктейлів:

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

380. 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

381. Основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів:

- а. насипний, штабельний, стелажний
- б. насипний, підвісний, стелажний
- в. підвісний, на цокольних поверхах
- г. централізований, наливний

382. 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

383. Складські приміщення поділяються на:

- а. охолоджувані та не охолоджувані
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. холодильні склади, комори
- г. заготівельні, доготівельні

384. Постачання і приймання тари здійснюється за:

- а. кількістю та якістю
- б. кількістю
- в. якістю
- г. графіком поставки

385. 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

386. До нормованих втрат відносять:

- а. усихання, вивітрювання, розтрушування
- б. усихання
- в. розливання, псування
- г. вивітрювання, бій

387. 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

388. 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

389. Які підприємства харчування можуть укласти прямі договори з централізованими джерелами постачання:

- а. госпрозрахункові
- б. державні
- в. приватні
- г. не госпрозрахункові

390. Дайте визначення майдану харчування:

- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
- б. різновид закладу
- в. це комплексний заклад
- г. заклад швидкого обслуговування

391. Укажіть різновиди бару:

- а. пивні-садки, пивна
- б. пивна, кафетей
- в. пивоварний бар, закусна
- г. винний бар, шинок

392. Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесеними до першого класу:

- а. ресторани, бари
- б. ресторани, кафе
- в. кафе, бари, буфети
- г. кафе, шинок

393. На які класи підрозділяються певні заклади ресторанного господарства:

- а. на "люкс", "вищий", перший"
- б. на "люкс", "вищий", "перший", "другий"
- в. на "люкс", "вищий", "перший", "другий", "третій"
- г. на перший, другий, третій

394. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:

- а. виробництво, реалізація кулінарної продукції та організація обслуговування споживачів
- б. виробництво реалізація продукції та послуг ресторанного господарства та організація обслуговування різних контингентів споживачів
- в. виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг ресторанного господарства
- г. всі відповіді правильні

395. Залежно від місця функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. стаціонарні, пересувні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. заготівельні

396. Дайте визначення комбінованому закладу:

- а. об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі
- б. кафе-пекарня

- в. фабрика заготівельна
- г. заклад повносервісний

397. Дайте визначення фуд-корту:

- а. декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим залом
- б. павільйон
- в. заклад вуличного харчування
- г. ресторан

398. Укажіть спосіб розрахунку зі споживачами:

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

399. Укажіть тип закладу ресторанного господарства, який передбачено при промислових підприємствах:

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

400. За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. з повним циклом виробництва, заготівельні, доготівельні
- б. комбіновані, універсальні
- в. спеціалізовані, вузькоспеціалізовані
- г. повносервісні

401. За асортиментом продукції, що випускають, підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. універсальні, спеціалізовані
- б. типи
- в. універсальні
- г. спеціалізовані

402. Укажіть основні типи підприємств ресторанного господарства:

- а. ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. буфети

403. Дайте визначення кейтерингу:

- а. ресторан за спеціальними замовленнями
- б. мережа підприємств швидкого харчування
- в. оптова фірма
- г. ресторан кейтеринг

404. Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. сезонні, постійно діючі
- б. універсальні
- в. спеціалізовані
- г. комбінати харчування, фабрики кулінарії

405. Залежно від мобільності підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. стаціонарні; пересувні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. капітальні

406. Дайте визначення поняття "ресторан":

- а. заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва й закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку й дозвілля споживачів
- б. різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують дієтичне харчування
- в. заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначених для швидкого обслуговування споживачів
- г. заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування

407. Дайте визначення поняття "буфет":

- а. заклад ресторанного господарства із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально призначеному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос
- б. заклад призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі
- в. заклад ресторанного господарства, призначений централізованого готувати й постачати готову до споживання їжу в різні місця
- г. заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальним замовленням

408. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

- а. їдальня (ресторан)
- б. вагон-ресторан
- в. диско-бар
- г. гриль-бар

409. 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

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

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

411. 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

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

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

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

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

414. 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

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

- а. роздавальня
- б. мийна столового посуду
- в. сервізна
- г. касова зала

416. 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

417. Дайте визначення поняття "їдальня":

- а. заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних 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

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

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

419. 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

420. Укажіть спеціалізовану закусочну за видом страв:

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

421. 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

422. У ресторані та барі якого класу меню складається українською та декількома іноземними мовами?

- а. люкс
- б. першого
- в. вищого
- г. другого

423. 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

424. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонту одягу, взуття та камеру схову?

- а. ресторан
- б. кафе
- в. закусна
- г. їдальня

425. Об'єм склянки колінз:

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

426. Об'єм чарки-шале для лікерів:

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

427. Який принцип враховують при розташуванні виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?

- а. прямоточність
- б. пропорційність
- в. ритмічність
- г. паралельність

428. 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

429. Лазань – це:

- а. сир
- б. десерт
- в. соус
- г. листові запіканки

430. 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

431. 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

432. Звідки прийшло мистецтво гарно готувати:

- а. Росії
- б. Німеччини
- в. Азії
- г. Італії

433. Для парижан типова обідня страва в бістро є:

- а. гамбургер
- б. чісбургер
- в. макарони
- г. натуральний омлет

434. Головними інгредієнтами німецької національної кухні є:

- а. буряк
- б. капуста
- в. боби
- г. м'ясо й картопля

435. Відмітна риса німецької національної кухні—:

- а. макарони
- б. баранина
- в. виноград
- г. різноманіття сосисок

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

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

437. Заклад харчування, в якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні вироби:

- а. чайний салон
- б. кавярня
- в. кафе-кондитерська
- г. кафетерій

438. 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. домова кухня
- в. заготівельний цех
- г. комплекс харчування

439. Різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування:

- а. дієтична їдальня
- б. їдальня
- в. студентська їдальня
- г. буфет

440. Заклад, в якому реалізують широкий асортимент кави з супутніми товарами:

- а. кав'ярня
- б. чайний салон
- в. кафе-бар
- г. кафе

441. За сезонністю розрізняють:

- а. постійно діючі та сезонні заклади
- б. стаціонарні, сезонні
- в. у туристичних зонах
- г. швидкого обслуговування

442. Послуги ресторанного господарства класифікують за характером на:

- а. послуги з харчування, виготовлення кулінаарної продукції. Реалізації кулінаарної подукції, організації споживання кулінаарної продукції, організації дозвілля, інші
- б. фьюжен, креатив, кейтеринг
- в. фламбе, глясе, сомельє
- г. кейтеринг, сомельє, фьюжен

443. 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. закрита мережа
- г. відкрита мережа

444. Вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів) це:

- а. бар-закусочна
- б. шинок
- в. буфет
- г. вагон-ресторан

445. 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

446. 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

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

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

448. 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"

449. 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

450. Слово "бар":

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

451. Бари за класами поділяють на:

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

452. Об'єм чарки горілчаної:

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

453. Об'єм чарки мадерної:

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

454. Об'єм чарки рейнвейної:

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

455. Об'єм чарки лафітної:

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

456. Об'єм чарки для текіли:

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

457. Розмір ікорної тарілки:

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

458. Для подавання прозорих супів без гарніру можна використати:

- а. столові глибокі миски
- б. півпорційні тарілки
- в. гончарні горшки
- г. бульйонні чашки

459. Призначення столових приборів:

- а. для споживання м'ясних закусок
- б. для споживання закусок
- в. для споживання рибних гарячих страв
- г. для споживання м'ясних других страв

460. Місткість чарки горілчаної:

- а. 75 мл
- б. тюльпаноподібна, ємність 100-120 мл
- в. 25-35 мл
- г. 50 мл

461. Розмір десертної тарілки:

- а. 240 мм
- б. 150 мм
- в. 175 мм
- г. 200 мм

462. Розмір мілкої столової тарілки:

- а. 200 мм
- б. 50 мм
- в. 75 мм
- г. 240 мм

463. Призначення кокотниці:

- а. для подачі припущених і тушкованих страв
- б. для гарячих соусів до м'ясних, рибних і овочевих страв
- в. для запікання і подачі гарячих закусок із риби
- г. для запікання і подачі гарячих закусок із соусами

464. Розмір пиріжкової тарілки:

- а. 200 мм
- б. 240 мм
- в. 150 мм
- г. 175 мм

465. Менежниці з двома перегородками призначені для подавання:

- а. основного продукту з гарніром і соусом
- б. порційних страв
- в. гарячих закусок із риби
- г. основного продукту зі складним гарніром

466. Призначення кокільниці:

- а. для подачі і запікання гарячих закусок із соусами
- б. для подачі припущених і тушкованих страв
- в. для гарячих соусів до м'ясних, рибних і овочевих страв
- г. для запікання і подачі гарячих закусок із риби

467. В разі подавання вершкового масла, що необхідно покласти на стіл:

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

468. Яких страв стосується вираз "остання страва на столі":

- а. прозорих супів
- б. страв із дичини
- в. десертів
- г. солодких страв

469. 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

470. Спосіб розрахунку зі споживачами може бути:

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

471. За мотивами відвідування методи обслуговування класифікують:

- а. сніданок, обід, вечеря
- б. щоденне, святкове
- в. щоденне, спеціальне
- г. повсякденне, обслуговування бенкетів, спеціальні форми обслуговувань

472. 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

473. Способи подавання страв і напоїв до столу:

- а. французький, комбінований
- б. шляхом обнесення гостей
- в. англійський, американський
- г. французький, англійський, російський

474. 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

475. Меню вільного вибору надає можливість:

- а. зменшувати асортимент страв
- б. забезпечувати харчування постійного контингенту споживачів
- в. задовільнити потреби споживача
- г. вибирати страви споживачам із загального меню

476. 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

477. 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

478. 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

479. 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

480. До денних прийомів відносять:

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

481. До вечірніх прийомів відносять:

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

482. Бенкет-чай організовують:

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

483. Бенкет-каву організовують як:

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

484. 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

485. 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

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

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

487. Які бенкети носять неофіційний характер:

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

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

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

489. Для обслуговування бенкету – фуршету виходять із норми гостей на одного офіціанта:

- а. 24-26 гостей на одного офіціанта
 - б. 18-20 гостей на одного офіціанта
 - в. 12-14 гостей на одного офіціанта
 - г. 15 – 20 гостей на одного офіціанта
490. Обслуговування гостей на бенкеті-фуршет здійснюється в такій послідовності:
- а. прибирання приміщення, сервірування столу, зустріч гостей
 - б. прибирання приміщення, сервірування столу, зустріч і обслуговування гостей
 - в. зустріч гостей, подавання аперитиву, обслуговування, розрахунок
 - г. подавання аперитиву, обслуговування гостей, прибирання використаного посуду та приміщення
491. Висота фуршетного столу:
- а. 1000 – 1200 мм
 - б. 900 – 1000 мм
 - в. 850 – 900 мм
 - г. 900 – 1050 мм
492. Меню бенкету – фуршет включає:
- а. закусочні канапе, асорті м'ясне, рибне, овочі, десерт
 - б. асорті м'ясне, рибне, овочеве, закуски на шпажках
 - в. бутерброди, салати, десерт, кава, напої
 - г. бутерброди канапе, закуски на шпажках, тарталетки з салатом
493. Фуршетний стіл сервірують в такій послідовності:
- а. скатертина, фарфор, метал, скло, спеції, серветки, квіти
 - б. скатертина, мольтон, серветки, фарфор, скло, метал
 - в. мольтон, скатертина, серветки, фарфор, скло, метал
 - г. скатертина, скло, фарфор, метал, серветки, інші предмети сервірування
494. Норматив забезпеченості одного учасника бенкету-фуршет посудом складає:
- а. тарілки закусочні 1,5 – 2 шт, тарілки десертні 1 – 2 шт
 - б. тарілки закусочні 1,0 – 2 шт, тарілки десертні 0,5 – 1,0 шт
 - в. тарілки закусочні 2 – 3 шт, тарілки десертні 1 – 2 шт
 - г. тарілки закусочні 1,5 – 2 шт, тарілки десертні 0,5 – 0,75 шт
495. Норматив забезпеченості одного учасника бенкету-фуршет склом складає:
- а. чарки усіх видів 1 – 2 шт, фужери 1,0 – 2,0 шт, склянки для соків 0,25 – 0,5 шт
 - б. чарки усіх видів 2 – 3 шт, фужери 1,0 – 2,0шт, склянки для соків 0,5 – 0,7 шт
 - в. чарки усіх видів 2 – 3,5 шт, фужери 1,0 – 0,75шт, склянки для соків 0,7 – 0,8 шт
 - г. чарки усіх видів 2 – 2,5 шт, фужери 1,0 – 0,75шт, склянки для соків 0,25 – 0,5 шт
496. Об'єм склянки малий тумблер:
- а. 160 мл
 - б. 170 мл
 - в. 180 мл
 - г. 200 мл
497. Об'єм склянки середній тумблер:
- а. 250 мл
 - б. 280 мл

- в. 300 мл
 - г. 350 мл
498. Об'єм склянки великий тумблер:
- а. 300 мл
 - б. 330 мл
 - в. 350 мл
 - г. 400 мл
499. Об'єм склянки хайбол:
- а. 200 мл
 - б. 250 мл
 - в. 280 мл
 - г. 300 мл
500. В чому зміст статистичного зведення?
- а. групування даних за певними ознаками
 - б. підсумовування даних про число одиниць сукупності і значень їх ознак
 - в. табличне і графічне оформлення одержаних даних
 - г. сукупність прийомів, які дозволяють здійснювати збір масових даних
501. Що називають статистичним групуванням?
- а. зведення результатів обчислення у статистичних таблицях
 - б. раціональна форма викладення результатів обстеження явищ
 - в. побудова варіаційного ряду
 - г. розподіл статистичної сукупності на частини (групи) за рядом характерних для них ознак
502. Яка з названих нижче відповідей не властива завданням статистичних групувань?
- а. вивчення зв'язків між ознаками
 - б. вивчення структури явищ
 - в. вивчення загального обсягу досліджуваних ознак
 - г. вивчення типів явищ
503. Знайти неправильну відповідь на запитання: у чому суть комбінаційного групування?
- а. групування за двома ознаками
 - б. групування за двома і більше ознаками
 - в. групування за однією ознакою
 - г. групування за кількома ознаками
504. Назвати види групувань залежно від вирішуваних ними завдань.
- а. результативні і факторні
 - б. результативно-факторні
 - в. варіаційні
 - г. структурні, аналітичні і типологічні
505. У чому переваги комбінаційних групувань порівняно до групувань з однією ознакою?
- а. визначення впливу однієї ознаки на іншу ознаку
 - б. визначення впливу кількох ознак на інші ознаки
 - в. можливість виділення впливу основних ознак на інші ознаки
 - г. можливість виділення типів в досліджуваних ознак
506. Яке завдання вирішується за допомогою аналітичних групувань?

- а. вивчення структури явищ
- б. вивчення типів явищ
- в. побудова ряду розподілу
- г. вивчення причинно-наслідкових зв'язків досліджуваних ознак

507. Яким видом групувань вирішується завдання вивчення причинно-наслідкових зв'язків між досліджуваними ознаками?

- а. комбінаційними
- б. структурними
- в. аналітичними
- г. типологічними

508. Яка статистична таблиця називається простою?

- а. підмет містить перелік одиниць спостереження
- б. підмет містить групи одиниць спостереження за однією ознакою
- в. таблиця містить абсолютні і відносні величини
- г. підмет містить групи одиниць спостереження за двома ознаками і більше

509. Яка статистична таблиця називається комбінаційною?

- а. підмет містить одну або більше ознак;
- б. підмет містить групи двох або більше ознак
- в. підмет містить групи одиниць спостереження
- г. підмет містить групи одиниць спостереження за однією ознакою

510. Знайти правильну відповідь до визначення абсолютних показників

- а. показники, які відображають розмір кількісних ознак досліджуваних явищ
- б. показники, які відображають розміри кількісних ознак окремих одиниць сукупності
- в. показники, які відображають кількісні ознаки певної сукупності
- г. показники, які відображають кількісні і якісні ознаки досліджуваних явищ

511. При обчисленні відносних величин, що виступає базою порівняння у формулі співвідношення абсолютних показників?

- а. чисельник
- б. знаменник
- в. 100%
- г. звітна величина

512. Які з перелічених величин характеризують відношення між однойменними показниками?

- а. відносні величини інтенсивності
- б. відносні величини координації
- в. відносні величини структури
- г. інтегровані відносні величини

513. Яка відносна величина характеризує відношення планового показника до іншої величини, прийнятої за базу порівняння?

- а. відносна величина виконання плану
- б. відносна величина порівняння
- в. відносна величина координації
- г. відносна величина виконання планового завдання

514. Яка відносна величина характеризує співвідношення між складовими частинами цілого?

- а. відносна величина координат
 - б. відносна величина структури
 - в. відносна величина порівняння
 - г. відносна величина інтенсивності
515. Яка відносна величина характеризує склад того чи іншого суспільного явища?
- а. відносна величина координат
 - б. відносна величина структури
 - в. відносна величина порівняння
 - г. відносна величина динаміки
516. Що називається центральною тенденцією ряду розподілу?
- а. середня величина
 - б. модальний інтервал
 - в. медіанний інтервал
 - г. тенденція ознаки групуватися навколо центра розподілу частот
517. Що є статистичною характеристикою центра розподілу частот у ряді розподілу?
- а. середня арифметична
 - б. дисперсія
 - в. мода
 - г. медіана
518. Що називається середньою величиною?
- а. типовий розмір ознаки сукупності об'єктів або ряду динаміки
 - б. узагальнююча характеристика порівнюваних розмірів однойменних величин
 - в. показник, що характеризує відношення окремих величин
 - г. результат багаторазових вимірювань однієї і тієї ж ознаки
519. До якого виду середніх належить показник ознаки, що найчастіше зустрічається у ряду розподілу?
- а. середня арифметична
 - б. середня геометрична
 - в. мода
 - г. середня гармонійна
520. Що станеться із середньою арифметичною величиною, якщо до кожної варіанти ряду розподілу додати або відняти одну й ту ж величину?
- а. не зміниться
 - б. збільшиться
 - в. зменшиться
 - г. збільшиться або зменшиться на цю ж величину
521. До якого виду середніх належить варіанта, що приходить на середину варіаційного ряду?
- а. мода
 - б. медіана
 - в. арифметична
 - г. квадратична
522. Який розраховується вид середньої, коли повторюваність кожної варіанти однакова?
- а. арифметична проста
 - б. арифметична зважена

- в. геометрична
- г. гармонійна

523. Яка з відповідей виходить за межі вимог до побудови рядів динаміки?

- а. вірогідність, точність, наукова обгрунтованість
- б. порівнянність за змістом
- в. порівнянність за територією
- г. порівнянність моментних і періодичних рядів

524. До яких рядів динаміки належать показники, одержані через певні проміжки часу?

- а. моментних
- б. інтервальних
- в. дискретних
- г. неперервних

525. До яких рядів динаміки належать показники, що характеризують розміри явищ за певні проміжки, часу?

- а. дискретні
- б. моментні
- в. інтервальні
- г. ряди середніх

526. Повна відновна вартість основних засобів визначається як:

- а. оцінка основних фондів за цінами їх придбання
- б. оцінка основних фондів за сучасними цінами
- в. залишкова вартість після відрахування зносу
- г. сума коштів, яку підприємство очікує отримати від реалізації або ліквідації основних засобів після загального строку їх корисного використання

527. Різницею між показником за даний рівень і показником за попередній рівень визначають:

- а. абсолютне значення 1% приросту
- б. абсолютний приріст
- в. середній розмір абсолютного приросту
- г. темп зростання

528. За яким видом середніх розраховують середній коефіцієнт зростання?

- а. арифметична
- б. геометрична
- в. квадратична
- г. хронологічна

529. Яка з відповідей дає визначення статистичного індексу?

- а. показник
- б. відносна величина
- в. комплексний показник
- г. відносна величина, одержана в результаті порівняння складних економічних явищ, що не підлягають безпосередньому підсумуванню

530. Як називається в теорії індексів показник, зміну якого характеризує індекс?

- а. сумірник;
- б. індексована величина

- в. елімінована величина
- г. середня величина

531. Як класифікуються індекси за способом побудови?

- а. агрегатні, тотальні, середні
- б. агрегатні, середні із індивідуальних, середнього рівня
- в. агрегатні, групові, індивідуальні
- г. агрегатні, середнього рівня, індивідуальні

532. Як класифікуються індекси за ступенем охоплення елементів явищ?

- а. індивідуальні, загальні
- б. індивідуальні, агрегатні
- в. загальні, тотальні
- г. групові, індивідуальні

533. Якими способами можна побудувати індекс фізичного обсягу?

- а. як агрегатний і як середній із індивідуальних
- б. як загальний і як індивідуальний
- в. як тотальний
- г. як груповий

534. За якою формою розраховують середні індекси?

- а. арифметичної, гармонійної
- б. арифметичної
- в. гармонійної
- г. структурної

535. Яку форму індексу використовують в аналізі, якщо вихідні дані несуть інформацію про вартість продукції звітного періоду в базисних цінах?

- а. середню арифметичну
- б. середню гармонійну
- в. середню арифметичну або середню гармонійну
- г. будь-яку середню форму

536. Як називається вид статистичного спостереження, при якому обстеженню підлягає лише частина одиниць сукупності, відібраних на основі науково розроблених принципів?

- а. вибіркове
- б. суцільне
- в. обстеження основного масиву
- г. анкетування

537. Який вид статистичного спостереження застосовують для одержання характеристик генеральної сукупності при умові, що затрати праці і засобів на збір інформації повинні бути мінімальними?

- а. обстеження основного масиву
- б. суцільне
- в. несукцільне
- г. вибіркове

538. З перелічених нижче вибіркових сукупностей, які вибірки вважаються малими за обсягом одиниць спостереження?

- а. до 50
- б. до 70
- в. до 30
- г. до 100

539. Як називають властивість вибіркової сукупності відтворювати генеральну сукупність?

- а. ідентичність
- б. типовість
- в. репрезентативність
- г. уніфікованість

540. Величина якої помилки вибірки характеризує середнє квадратичне відхилення всіх можливих вибірових середніх від генеральної середньої?

- а. граничної
- б. випадкової
- в. систематичної
- г. середньої

541. Який спосіб відбору потребує попередньої градації генеральної сукупності на якісно відмінні групи?

- а. типовий
- б. серійний
- в. власне випадковий
- г. механічний

542. При вирішенні питання організації вибірки, яка статистична характеристика вважається критерієм?

- а. середня
- б. дисперсія
- в. помилка вибірки
- г. імовірність

543. Що являє собою поняття "регресія"?

- а. тіснота зв'язку
- б. математичне очікування змінної величини, зумовлене зміною випадкової
- в. лінія, вид залежності середньої величини результатної ознаки від фактичної
- г. вид пропорціонально залежності двох змінних

544. Як називається кореляція, коли ознака розглядається як результат дії двох і більше факторів?

- а. прямолінійною
- б. криволінійною
- в. простою
- г. множинною

545. Дати визначення показника коефіцієнтів кореляції.

- а. вимірник тісноти зв'язку при простій кореляційній залежності
- б. параметр рівняння регресії
- в. вимірник тісноти кореляційного зв'язку
- г. вимірник тісноти зв'язку при простій прямолінійній залежності

546. Яка з відповідей дає визначення статистичного графіка?

- а. зображення явищ на рисунку за допомогою символів
- б. наочне зображення статистичних даних
- в. спосіб наочного подання статистичних даних та їх співвідношень за допомогою геометричних знаків чи інших графічних засобів
- г. спосіб наочного подання статистичних даних із метою їх аналізу

547. Як класифікуються графіки за видами їх поля?

- а. діаграми, картограми, картодіаграми
- б. лінійні, стовпчикові, стрічкові
- в. прямокутні, колові
- г. фігурні

548. Повна первісна вартість основних засобів визначається як:

- а. оцінка основних фондів за фактичними цінами їх придбання або введення в дію, включаючи витрати на доставку, встановлення та монтаж
- б. частина первинної вартості основних фондів після відрахування зносу в розмірі нарахованої амортизації за весь час їх функціонування
- в. оцінка основних фондів за сучасними цінами, за вартістю їх відтворення в даний час
- г. залишкова вартість основних фондів при оцінці їх у сучасних цінах з відрахуванням фактичного зносу

549. Відношення залишкової вартості основних засобів до їх повної первісної вартості характеризує:

- а. коефіцієнт оновлення
- б. коефіцієнт зносу
- в. коефіцієнт придатності
- г. коефіцієнт приросту основних засобів

550. Співвідношення окремих частин цілого, одна з яких приймається за базу порівняння в межах однієї сукупності, і – це характеристика відносної величини:

- а. структури
- б. інтенсивності
- в. координації
- г. порівняння

551. Вид несуцільного спостереження, коли обстеженню підлягає лише частина одиниць досліджуваної сукупності, що відбираються на основі спеціальних принципів, які дозволяють по частині сукупності, що потрапили до вибірки, характеризувати всю сукупність в цілому, називається:

- а. монографічним обстеженням
- б. вибіркоvim спостереженням
- в. спостереженням основного масиву даних
- г. моніторингом

552. Статистичне зведення - це:

- а. планомірний науково організований збір даних про явища і процеси суспільного життя шляхом реєстрації по заздалегідь розробленій програмі
- б. вивчення кількісних взаємозв'язків явищ по заздалегідь розробленій програмі
- в. сукупність прийомів, які дозволяють одержати узагальнюючі статистичні показники як зведені ознаки масових явищ
- г. кількісна форма масових суспільних явищ у нерозривному зв'язку з їх якісним змістом

553. Статистичне групування - це:

- а. процес створення схожих у тому чи іншому відношенні груп, що здійснюється за наявними статистичними даними
- б. величина окремих груп або підгруп, виділених за кількісною ознакою
- в. цифрові дані, що відображають зміну явища у часі або просторі
- г. сукупність прийомів, які дозволяють одержати загальні статистичні показники як зведені ознаки масових явищ

554. Уявний розтин досліджуваного предмету на складові частини називається:

- а. аналізом
- б. синтезом
- в. дедукцією
- г. індукцією

555. Множина об'єктивно існуючих у часі і просторі, однакісних у певному зв'язку явищ, називається:

- а. статистичним показником
- б. статистичною сукупністю
- в. одиницями сукупності
- г. одиницею спостереження

556. Відповідно до класифікації за змістом ознаки сукупності поділяються на:

- а. атрибутивні та кількісні
- б. істотні та неістотні
- в. первинні та вторинні
- г. прямі та непрямі

557. В рядах середніх величин розраховується середня:

- а. арифметична
- б. геометрична
- в. гармонійна
- г. квадратична

558. Залежно від бази порівняння індекси поділяються на:

- а. індекси об'ємних та якісних показників
- б. базисні та ланцюгові
- в. агрегатні та середні з індивідуальних індексів
- г. індивідуальні та загальні

559. Абсолютний приріст – це показник ряду динаміки, що характеризує:

- а. вагомість кожного відсотка приросту
- б. на скільки відсотків взятий рівень ряду відрізняється від базисного рівня
- в. зміну даного рівня ряду в абсолютному вираженні від базисного рівня
- г. зміну даного рівня ряду в абсолютному вираженні від базисного і попереднього рівнів

560. За ступенем розвитку явища у часі ознаки сукупності поділяються на:

- а. ознаки-причини та ознаки-умови
- б. ознаки стану та процесів
- в. ознаки первинні та вторинні
- г. ознаки перервні та безперервні

561. З організаційної точки зору розрізняють наступні форми статистичного спостереження:

- а. звітність, спеціально організоване спостереження, експертні оцінки
- б. звітність, спеціально організоване спостереження
- в. перепис, облік, опитування, спеціальне обстеження
- г. суцільне і несуцільне спостереження

562. Спосіб отримання статистичних даних, за якого факти або явища, що вивчаються, під час реєстрації підлягають безпосередньому огляду, зважуванню, виміру або підрахунку, називається:

- а. безпосереднім обліком
- б. опитуванням
- в. документальним обліком
- г. звітністю

563. Спосіб проведення опитування, за якого бланки і вказівки до їх заповнення розсилаються організаціям, що обстежуються, або особам з проханням після їх заповнення повернути установі, яка проводить обстеження, називається:

- а. експедиційним
- б. самореєстрації
- в. кореспондентським
- г. анкетним

564. При розрахунку індексів використовуються наступні види статистичних середніх:

- а. арифметична і геометрична
- б. арифметична і гармонійна
- в. квадратична і гармонійна
- г. геометрична і квадратична

565. Вид несуцільного спостереження, за якого обсяг одиниць, що підлягають обстеженню повинен бути не менше, ніж 51% від загального обсягу статистичної сукупності, називається:

- а. вибірковим спостереженням
- б. моніторингом
- в. спостереженням основного масиву даних
- г. монографічним обстеженням

566. Періодичне статистичне спостереження – це:

- а. постійна, систематична реєстрація фактів про зміни в сукупності в міру їх виникнення
- б. реєстрація фактів з певною періодичністю
- в. реєстрація фактів в порядку разового обліку, який не підлягає плануванню і є спеціально організованим на будь-який момент часу
- г. безпосередній облік фактів у міру їх виникнення

567. Система показників, що характеризує об'єкт дослідження, називається:

- а. підметом
- б. присудком
- в. атрибутом
- г. статистичною таблицею

568. Варіація – це зміна:

- а. значень ознаки в часі і просторі
- б. масових явищ у часі
- в. структури статистичної сукупності в просторі
- г. складу сукупності

569. Помилками репрезентативності називають:

- а. помилки, які виникають внаслідок неправильного встановлення фактів або неправильного їх запису у формуляр
- б. помилки, які виникають внаслідок випадкових причин
- в. помилки, які виникають через несучільний характер спостереження
- г. помилки, які виникають внаслідок перекручення дійсності респондентами

570. За характером досліджуваних об'єктів індекси поділяються на:

- а. індивідуальні та зведені
- б. агрегатні та середні з індивідуальних індексів
- в. базисні та ланцюгові
- г. індекси об'ємних та якісних показників

571. Статистичний показник – це:

- а. цифровий вираз, який відображає розмір певного явища у відповідній йому конкретній формі
- б. цифровий вираз розміру певного суспільного явища
- в. показник, який відображає відношення між розмірами суспільних явищ в абстрактній формі
- г. показник, який відображає кількісні і якісні характеристики окремої одиниці сукупності

572. В рядах ознак, в основі яких лежить квадратна функція, розраховується середня:

- а. арифметична
- б. геометрична
- в. гармонійна
- г. квадратична

573. Показники, які характеризують величину всієї сукупності або її частини, чи сумарну величину деякої ознаки всієї сукупності або її частини, належать до:

- а. показників обсягу
- б. показників рівня
- в. індивідуальних показників
- г. узагальнюючих показників

574. Вид статистичного спостереження, за якого обстеженню підлягає лише частина одиниць сукупності:

- а. суцільне
- б. несучільне
- в. звітне
- г. експедиційне

575. Для визначення загального підсумку обсягів виробництва продукції, яка має декілька різновидів, використовуються:

- а. відносна величина координації
- б. комплексний вимірник
- в. натуральні вимірники
- г. умовно-натуральні вимірники

576. Відносні показники не можуть бути:

- а. індивідуальними
- б. узагальнюючими

- в. середніми
- г. первинними

577. Показники динаміки, які мають абсолютні вимірники - це:

- а. абсолютний приріст і темп зростання
- б. темп приросту і темп зростання
- в. абсолютне значення 1 % приросту і темп зростання
- г. абсолютний приріст і абсолютне значення 1 % приросту

578. Об'єктом статистичного спостереження є:

- а. сукупність суспільних явищ і процесів, які підлягають статистичному спостереженню
- б. сукупність масових явищ
- в. елементи явищ, які є носіями істотних ознак
- г. одиниці суспільних явищ, які підлягають спостереженню

579. Вибрати з наведених тверджень неправильне:

- а. первинні статистичні показники визначаються шляхом зведення і групування даних
- б. первинні статистичні показники є адитивними
- в. первинні статистичні показники не можна підсумовувати
- г. первинні статистичні показники подаються у формі абсолютних величин

580. Кількісною ознакою групування є:

- а. професія
- б. стать людини
- в. національність
- г. заробітна плата

581. За умови, якщо базова величина приймається за 1000, відносні показники виражаються в таких одиницях, як:

- а. умовно-натуральних
- б. коефіцієнти
- в. проміле
- г. продециміле

582. При розрахунку середньозважених індексів фізичного обсягу та цін:

- а. умовно використовуються індивідуальні індекси обсягу і ціни
- б. не використовуються індивідуальні індекси обсягу
- в. використовуються індивідуальні індекси ціни
- г. використовуються індивідуальні індекси обсягу

583. До видів статистичних зведень не відносяться:

- а. просте і складне
- б. централізоване і децентралізоване
- в. автоматизоване і ручне
- г. структурне і фактичне

584. Вид зведення, при якому вся робота щодо обробки первинних даних виконується на місцях, де той чи інший первинний матеріал підлягає обробці в декілька етапів, називається:

- а. простим
- б. первинним
- в. централізованим
- г. децентралізованим

585. Ознаки соціально-економічного явища, що не піддаються числовому вираженню, називаються:

- а. атрибутивними
- б. дискретними
- в. безперервними
- г. неістотними

586. Абсолютне значення 1 % приросту вимірюється у:

- а. відсотках
- б. натуральних одиницях
- в. трудових одиницях
- г. абсолютних одиницях

587. Лінійний коефіцієнт варіації розраховується на основі:

- а. середнього квадратичного відхилення
- б. середнього лінійного відхилення
- в. розмаху варіації
- г. середнього квадратичного відхилення, середнього лінійного відхилення і розмаху варіації

588. Одиницею статистичного спостереження є:

- а. первинний елемент об'єкта дослідження, який є носієм ознаки, що підлягає реєстрації
- б. первинна одиниця, від якої одержують інформацію
- в. статистична сукупність, в якій відбуваються соціально-економічні явища і процеси, що досліджуються
- г. окремі складові масового суспільного явища, від якого отримують інформацію

589. Кореляційне відношення розраховується як:

- а. відношення міжгрупової дисперсії до середньої з внутрішньогрупових
- б. відношення міжгрупової дисперсії до загальної
- в. відношення середньої з внутрішньогрупових до загальної
- г. відношення загальної дисперсії до міжгрупової

590. Відношення між різнойменними показниками характеризує відносна величина:

- а. динаміки
- б. структури
- в. інтенсивності
- г. порівняння

591. Відносна величина, яка характеризує зміну явищ і процесів у часі, – це:

- а. відносна величина порівняння
- б. відносна величина координації
- в. відносна величина інтенсивності
- г. відносна величина динаміки

592. Яка з перелічених відповідей виходить за межі видів рядів розподілу?

- а. атрибутивні і варіаційні
- б. дискретні
- в. інтервальні
- г. структурні

593. До кратних інтервалів відносяться:

- а. до 10, 10-20, 20-40
- б. 20-50, 50-110, 110-230
- в. 50-100, 100-200, 200-300
- г. 20-50, 20-70, 70 і більше

594. Графічне відображення взаємозв'язку між об'єктом дослідження і системою показників, що характеризують його, називають:

- а. статистичним графіком
- б. статистичною таблицею
- в. статистичною діаграмою
- г. статистичним рисунком

595. Якщо при заповненні таблиці немає відомостей про розмір (розповсюдженість) явища, у відповідній клітині проставляється позначка:

- а. —
- б. X
- в. ...
- г. 0,00

596. Сполучення схематичної географічної карти з діаграмою (стовпчиковою, квадратною, фігурною тощо) називають:

- а. картограмою
- б. квадратною діаграмою
- в. картодіаграмою
- г. графічним знаком Варзара

597. Ознакою, яка ділить ранжирований ряд розподілу на дві рівні частини, називають:

- а. середньою
- б. дисперсією
- в. модою
- г. медіаною

598. Варіація в сукупності вважається низькою при такому значенні лінійного коефіцієнта варіації:

- а. 55 %
- б. 42 %
- в. 33%
- г. 20 %

599. Прямолінійним зв'язком називають зв'язок, коли:

- а. результативна ознака пов'язана з однією факторною
- б. результативна ознака пов'язана з багатьма факторними
- в. його можна описати рівнянням прямої
- г. його можна описати рівнянням кривої

600. Корчми надавали послуги гостинності на (в):

- а. містах
- б. селах
- в. на площах міст
- г. торгових шляхах

601. Корчма відноситься до закладів :

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

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

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

603. Караван-сараї – заклад розміщення у:

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

604. Готельний ланцюг об'єднує готельних підприємств:

- а. 2
- б. 3
- в. 4
- г. кілька

605. 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

606. Таверна це:

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

607. Караван-сараї це:

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

608. Marriott це:

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

609. Заїжджі двори:

- а. назва ресторану
- б. назва напою

- в. розважальний комплекс
 - г. засіб розміщення
610. На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:
- а. Іспанія та Японія
 - б. Велика Британія
 - в. Франції.
 - г. США
611. 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, високий рівень комфорту та гігієни
612. 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
613. Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
- а. Львів
 - б. АР Крим
 - в. Одеса
 - г. Київ
614. "Accor" є :
- а. американська готельна корпорація
 - б. європейська готельна корпорація
 - в. німецька готельна корпорація
 - г. французька готельна корпорація
615. Зараз більшість підприємств є:
- а. комунальна власність
 - б. приватні готелі
 - в. державна власність
 - г. колективною (акціонованою) власністю
616. На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
- а. Китай
 - б. Азія
 - в. Канада
 - г. США
617. Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:
- а. 30 видів країн
 - б. 80 видів країн
 - в. 110 видів країн
 - г. 130 видів країн
618. COT заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:

- а. 1958 р.
- б. 1969 р.
- в. 1981 р.
- г. 1975 р.

619. Вищим органом СОР є:

- а. члени організації
- б. секретаріат
- в. співробітники організації
- г. генеральна асамблея

620. Останніми роками робота СОР приділяє велику увагу рішення проблем, що пов'язано:

- а. цінною політикою
- б. економікою країни
- в. соц. становищем країни
- г. з безпекою туристів

621. Світовий день туризму визначається :

- а. 21 квітня
- б. 27 жовтня
- в. 1 грудня
- г. 27 вересня

622. Членами СОР Світовий день туризму відзначається з :

- а. 1990 р.
- б. 1965 р.
- в. 1970 р.
- г. 1980 р.

623. За даними Міжнародної Готельної Асоціації, на сьогодні офіційна система класифікації прийнята тільки в:

- а. 11 країнах світу
- б. 22 країнах світу
- в. 34 країнах світу
- г. 64 країнах світу

624. Сьогодні у світі діє різних систем класифікації готелів понад:

- а. десяти
- б. двадцяти
- в. п'яти
- г. тридцяти

625. Європейська система застосовується у :

- а. Німеччині
- б. Греції
- в. Великобританії
- г. Франції, Австрії, Угорщині, Єгипті, Росії

626. Система букв (А, В, С, D) використовується у:

- а. Австрії
- б. Франції

- в. Великобританії
- г. Греції

627. Система "корон" чи "ключів", характерна для:

- а. Греції
- б. Австрії
- в. Франції
- г. Великобританії

628. Єдиної офіційної, затвердженої урядом системи класифікації готелів немає в :

- а. Німеччині
- б. Японії
- в. Греції
- г. США

629. Із 19500 готелів США, Канади і Мексики менше 2 % удостоєні вищого призу – "П'ять діамантів":

- а. 7 %
- б. менше 1 %
- в. 5 %
- г. менше 2 %

630. Класифікація готелів за допомогою корон:

- а. французька
- б. грецька
- в. німецька
- г. англійська

631. Готелі Скандинавії класифікуються за допомогою:

- а. категорії
- б. корон
- в. зірок
- г. сонця

632. Holiday Inn select – це:

- а. готелі економічного класу
- б. готелі квартирної типу
- в. курортні готелі для осіб із високими прибутками
- г. готелі для ділових людей

633. Державна політика у галузі туризму визначається:

- а. президентом
- б. державним комітетом
- в. Кабінетом міністрів
- г. Верховною Радою України

634. Повноваження Державного комітету України визначаються Законом та положенням, що затверджується:

- а. державним комітетом
- б. Верховною Радою України
- в. президентом
- г. Кабінетом Міністрів України

635. Відсутність центральної державної туристичної адміністрації, всі питання вирішуються на місцях на засадах та принципах ринкової "самоорганізації" характерно для:

- а. Туреччині
- б. Єгипті
- в. України
- г. США

636. Передбачає наявність сильного й авторитетного центрального органу – міністерства, що контролює діяльність усіх підприємств туристичної галузі в країні діє в:

- а. Канаді
- б. США
- в. Україні
- г. Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині

637. Питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в "надрах" певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу:

- а. Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині
- б. США
- в. Канаді
- г. Україні

638. Франції, Іспанії, Великобританії та Італії належить система:

- а. відсутність центральної державної туристичної адміністрації, всі питання вирішуються на місцях на засадах та принципах ринкової "самоорганізації"
- б. наявність центральної державної туристичної адміністрації
- в. передбачає наявність сильного й авторитетного центрального органу – міністерства, що контролює діяльність усіх підприємств туристичної галузі в країні
- г. питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в "надрах" певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу

639. У Всесвітню туристичну організацію входять понад:

- а. 95 країн
- б. 120 країн
- в. 68 країн
- г. 144 країни

640. Україна стала дійсним членом ВТО

- а. у 1978 р.
- б. у 1995 р.
- в. у 1981 р.
- г. у 1997 р.

641. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:

- а. Prince Hotels
- б. Cubatur
- в. Sol-Melia
- г. Cesar Ritz

642. Готельні та ресторани підприємства корпорації "Marriott" є:

- а. 7 країнах
- б. 10 країнах

- в. 15 країнах
- г. 27 країнах

643. Готельна корпорація "Інтерконтинентальотель" існує в :

- а. 7 країнах
- б. 10 країнах
- в. 27 країнах
- г. 48 країнах світу

644. Запровадивши традицію, згідно з якою відвідувачі приходили до ресторану тільки у вечірніх костюмах і сукнях

- а. Джон Вілард Маріот
- б. Конрад Ніколсон Гілтон
- в. Елсворт Мілтон Статлер
- г. Цезар Рітц

645. Запровадив високі стандарти комфорту і зручностей у готелях для туристів середнього класу за доступними цінами:

- а. Конрад Ніколсон Гілтон
- б. Цезар Рітц
- в. Джон Вілард Маріот
- г. Елсворт Мілтон Статлер

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

- а. Цезар Рітц
- б. Джон Вілард Маріот
- в. Елсворт Мілтон Статлер
- г. Конрад Ніколсон Гілтон

647. Вперше запропонував годувати пасажирів під час перельоту

- а. Цезар Рітц
- б. Елсворт Мілтон Статлер
- в. Конрад Ніколсон Гілтон
- г. Джон Вілард Маріот

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

- а. Джон Вілард Маріот
- б. Конрад Ніколсон Гілтон
- в. Цезар Рітц
- г. Кемонс Вілсон

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

- а. 30 країнах світу
- б. 47 країнах світу
- в. 60 країнах світу
- г. 90 країнах світу

650. 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, но маючі необхідний комфорт, в тому числі повний комплект санвузла з душем та кольоровим телевизором

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

- а. 1981 р.
- б. 2001 р.
- в. 1979 р.
- г. 1993 р.

652. Допоміжні системи -:

- а. актуалізують дані про діяльність фірм
- б. надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень
- в. забезпечують виконання замовлень клієнтів
- г. автоматизують службові функції турфірм із формування документів □ рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами

653. Системи управління -:

- а. автоматизують службові функції турфірм із формування документів □ рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами
- б. забезпечують виконання замовлень клієнтів
- в. надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень
- г. актуалізують дані про діяльність фірм і надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень

654. Скільки у Києві 4-зіркових готелів :

- а. 24
- б. 1
- в. 12
- г. 6

655. "Premier Palace" є

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

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

- а. 1-2 місць
- б. 5-6 місць
- в. 10-12 місць
- г. 2-3 місць

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

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

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

- а. 1980 р.
- б. 1990 р.
- в. 2000 р.
- г. 2003 р.

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

- а. 1991 р.
- б. 1994 р.
- в. 1998 р.
- г. 1995 р.

660. Україна займає серед 40 найбільш відвідуваних країн світу:

- а. 5 місце
- б. 9 місце
- в. 15 місце
- г. 23 місце

661. Моніторинг це-?

- а. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- б. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей
- в. не управління предметами, а організація і управління роботою людей
- г. наука управління; сукупність принципів, методів, засобів та форм управління з метою підвищення ефективної діяльності та збільшення прибутків

662. 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

663. Скільки існує основних груп оцінювання? :

- а. 3
- б. 2
- в. 4
- г. 5

664. Контролінг це-?:

- а. планування, моніторинг, отримання звітності, прогнозів та рекомендацій
- б. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- в. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей
- г. не управління предметами, а організація і управління роботою людей

665. Мета оперативного контролінгу? :

- а. витрати-объем-прибуток
- б. забезпечувати поетапний розвиток для досягнення довгострокової стійкої переваги в конкурентних позиціях
- в. не управління предметами, а організація і управління роботою людей

г. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей

666. До функцій стратегічного контролінгу можна віднести? :

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

667. До основних принципів організації моніторингу відносять? :

- а. комплексність, безперервність, періодичність отримання інформації, порівняльність
- б. законність, змінювальність, демократизм методів роботи
- в. поєднання колегіальності та єдиноначальності, гласність і урахування громадської думки
- г. професійна компетентність, економічність, програмування, науковість

668. Структурні елементи моніторингу? :

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

669. Послуга визначається як щось? :

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

670. Товари визначаються як щось? :

- а. відчутне, видиме, підлягає збереженню, ними можна торгувати
- б. невидиме, ними можна торгувати
- в. невідчутне, невидиме, що не є предметом торгівлі
- г. невідчутні, видимі, ними можна торгувати

671. 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 людської праці, або речовина, яка служить матеріалом для виготовлення або вироблення чого-небудь
- в. продукт природи і людської праці або тільки людської праці у матеріальній і нематеріальній субстанції та у формі послуг
- г. відчутне і призводить до привласнення

672. Готельна послуга – це? :

- а. дія підприємства з розміщення споживача через пропозицію номера для тимчасового проживання у готелі, а також інша діяльність, пов'язана з розміщенням і тимчасовим перебуванням
- б. це "те, що можна не купити, але можна фізично відчути", що продається як результат виробництва, а як не діяльність
- в. це результат корисної діяльності, що змінює стан особи або товару
- г. це "видимий товар"

673. Скільки є видів готельних послуг? :

- а. 2
- б. 4
- в. 5
- г. 3

674. .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

675. 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

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

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

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

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

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

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

679. Оптимальне співвідношення послуги? :

- а. ціна-якість
- б. послуга-якість
- в. послуга-кількість
- г. кількість-якість

680. До матеріальної якості обслуговування належить? :

- а. особливості оформлення інтер'єр-дизайну, умеблювання, білизна, якість посуду
- б. дотримання обслуговуючим персоналом принципів гостинності
- в. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
- г. здатність персоналу фахово виконувати обов'язки

681. До тривалості обслуговування належить? :

- а. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
- б. дотримання обслуговуючим персоналом принципів гостинності
- в. особливості оформлення інтер'єру-дизайну, умеблювання, якість посуду
- г. рівень загального комфорту, естетичне оформлення

682. До тенденцій розвитку готельного бізнесу відносять? :

- а. контроль над продажами, безпека, активи і капітали, глобалізація, технології
- б. безпека, активи і капітали, глобалізація, зниження рівня народжуваності
- в. активи і капітали, глобалізація, збільшення кількості розлучень
- г. безпека, активи і капітали, збільшення кількості самотніх людей

683. Для оцінки результатів діяльності підприємства готельного господарства використовуються такі показники? :

- а. кількісні та якісні
- б. кількісні
- в. чисті доходи від операційної діяльності, пов'язані з надходженням грошових коштів
- г. чистий прибуток від операційної діяльності

684. Попит залежить від? :

- а. ціни, якості, еластичності, сервісного обслуговування
- б. якості, грошових коштів
- в. ціни, чистого прибутку
- г. сервісного обслуговування, грошових коштів

685. Платоспроможна потреба у певному товарі – це? :

- а. попит
- б. чистий прибуток
- в. пропозиція
- г. грошові кошти

686. Кількість товарів і послуг, які пропонуються до продажу на ринку за певною ціною – це? :

- а. пропозиція
- б. попит
- в. чистий прибуток
- г. грошові кошти

687. Чисельність споживачів визначається такими методами::

- а. методом вибіркового спостереження, за числом касового чеку, шляхом підрахунку відвідувачів впродовж кількох днів
- б. методом експертної оцінки
- в. методом порівняння
- г. за числом касового чеку

688. До яких послуг належить харчування туристів? :

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

689. До яких послуг належить організація екскурсії? :

- а. додаткових
- б. основних

- в. фінансових
- г. змінних

690. 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

691. Завданням кон'юнктури ринку є? :

- а. визначення попиту і пропозиції
- б. вибіркові спостереження
- в. підрахунки відвідувачів
- г. визначення чистого прибутку

692. Характерні риси кон'юнктури ринку? :

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

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

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

694. 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

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

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

696. З точки зору просторових характеристик виділяють ринки? :

- а. місцеві, регіональні, національні
- б. локальні, інформаційні
- в. інформаційні, ринок землі
- г. регіональні, інформаційні

697. Хто посідає провідне місце на туристичному ринку? :

- а. Європа
- б. Азія

- в. Канада
- г. Америка

698. З яких країн спостерігається до України туристичні потоки?

- а. Польща, Росія, Білорусь, країни СНД, Туреччина
- б. Канади
- в. США
- г. Азії

699. Які міжнародні оператори функціонують на вітчизняних ринках?

- а. Rixos Hotel, Rezidor Hotel Group
- б. Hilton Hotel Corporation
- в. Magis Life
- г. Starwood Hotels

700. Яке твердження неправильне:

- а. платежі фірм домогосподарствам за ресурси називаються доходами
- б. різницю між податковими надходженнями і трансферними платежами називають чистими податками
- в. поєднання в аналізі номінальних і реальних змінних називають класичною дихотомією
- г. видатки на товари і послуги становлять виторг, або надходження, фірм від продажу товарів і послуг

701. Що не є основним каналом зв'язку держави з іншими економічними суб'єктами:

- а. державні видатки
- б. податки
- в. державні закупівлі товарів і послуг
- г. споживчі видатки

702. Макроекономіка досліджує економічні процеси на рівні:

- а. національної економіки
- б. підприємства
- в. галузі виробництва
- г. світового виробництва певного продукту

703. Основним методом макроекономіки є:

- а. спостереження
- б. контрольований експеримент
- в. наукове абстрагування
- г. статистичний аналіз

704. Національним блюдом Греції є:

- а. бульйон
- б. макарони
- в. м'ясо під соусом
- г. квасоля або боби

705. Якщо ВВП України перевищує ВВП, то:

- а. реальний ВВП перевищує номінальний ВВП
- б. фактичний ВВП перевищує природний ВВП
- в. виробництво проміжних товарів і послуг перевищує виробництво кінцевих товарів і послуг

г. українські фактори виробництва створюють за кордоном більше доходу, ніж іноземні фактори виробництва в Україні.

706. Державні трансферні платежі – це:

- а. виплати уряду домогосподарствам, не обумовлені їхньою участю у процесі виробництва
- б. частина національного доходу
- в. видатки уряду на наймання працівників у державний сектор
- г. вартість спожитого основного капіталу

707. Що із переліченого не враховують при визначенні ВВП як суми доходів:

- а. непрямі податки
- б. заробітню плату
- в. рентові доходи
- г. державні трансферні платежі

708. ВВП як показник занижує обсяг національного виробництва, бо не враховує:

- а. результатів економічної діяльності в тіньовому секторі економіки
- б. тієї частини продукції, яка вироблена з допомогою ресурсів, що належать іноземцям
- в. державних закупівель товарів і послуг
- г. збільшення запасів на кінець року

709. Крива сукупного попиту відбиває відношення між:

- а. рівнем цін і виробленим ВВП у реальному вираженні
- б. рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів і послуг
- в. рівнем цін, який визначають покупці, і рівнем цін, що задовольняє продавців
- г. обсягами виробленого і спожитого ВВП

710. Спадає траєкторія кривої сукупного попиту не зумовлена:

- а. ефектом майна
- б. ефектом доходу
- в. ефектом Кейнса
- г. ефектом обмінного курсу

711. Який із чинників переміщуватиме криву сукупного попиту вліво:

- а. песимістичні оцінки людьми своїх майбутніх доходів
- б. заходи стимулювальної монетарної політики
- в. підвищення темпів економічного зростання в інших країнах – торговельних партнерах даної країни
- г. зростання реальної вартості фінансових активів та нерухомого майна

712. Переміщення кривої сукупного попиту не може відображати:

- а. підвищення цін і зростання реального ВВП одночасно
- б. підвищення цін без зростання реального ВВП
- в. зростання реального ВВП без підвищення цін
- г. підвищення цін і зниження реального ВВП одночасно

713. Крива сукупної пропозиції виражає залежність між:

- а. рівнем цін і споживанням реального ВВП
- б. рівнем цін і виробленим реальним ВВП
- в. спожитим і виробленим реальним ВВП
- г. рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів та послуг

714. Який чинник переміщуватиме криву довгострокової сукупної пропозиції вліво:
- а. зростання кількості трудових ресурсів
 - б. підвищення мінімальної заробітної плати
 - в. збільшення обсягу капіталу, яким володіє національна економіка
 - г. підвищення ефективності виробництва
715. До цінових чинників, які визначають нахил кривої короткострокової сукупної пропозиції, не належи({ть:
- а. залучення у виробництво додаткової робочої сили з нижчим рівнем кваліфікації
 - б. екологічні нормативи та санкції
 - в. розширення збуту на віддалених ринках
 - г. додаткові витрати на підприємницьку діяльність
716. Болгарській кухні притаманно:
- а. не вживання приправ і прянощів
 - б. солоність
 - в. відсутність десертів
 - г. наявність гострих приправ, соковите м'ясо, достаток овочів і пікантний присмак.
717. Крива сукупного попиту у відкритій економіці переміщується вправо, якщо:
- а. курс національної валюти знижується
 - б. рівень цін підвищується
 - в. темпи економічного зростання у торговельних партнерах спадають
 - г. рівень цін знижується
718. Яку обставину економісти не використовують для пояснення додатного нахилу кривої короткострокової сукупної пропозиції:
- а. негнучкість номінальної заробітної плати
 - б. негнучкість цін
 - в. недосконалу інформацію учасників ринкового процесу
 - г. хронічну інфляцію
719. Державна політика в галузі витрат і оподаткування називається:
- а. монетарною політикою
 - б. політикою розподілу доходів
 - в. політикою, заснованою на теорії економіки пропозиції
 - г. фіскальною політикою
720. Важливою умовою збереження вартості грошей (курсу національної валюти) будь-якої країни є:
- а. контроль уряду за емісією грошей
 - б. державний контроль цін
 - в. забезпечення грошового обігу золотом або валютою
 - г. зростання швидкості обертання грошей
721. Попит на гроші для угод залежить від:
- а. відсоткової ставки комерційних банків
 - б. реального валового внутрішнього продукту
 - в. кількості готівкових грошей поза банками
 - г. швидкості обертання грошей
722. Емісія готівкових грошей – це:

- а. продаж національним банком облігацій державної позики
- б. одержання національним банком чергового траншу від МВФ
- в. випуск національним банком в обіг грошей у готівковій і безготівковій формах
- г. кредитування національним банком комерційних банків країни

723. Дефіцит державного боргу утворюється, якщо:

- а. обсяг податкових надходжень зменшується
- б. витрати держави зменшуються
- в. сума активів держави перевищує обсяги її зобов'язань
- г. сума витрат держави перевищує обсяг податкових надходжень

724. Однією з реальних проблем державного боргу є:

- а. зростання частки заощаджень при всіх рівнях безподаткового доходу
- б. зростання обсягів інвестицій
- в. вплив частини національного продукту за межі країни
- г. зменшення трансферних платежів

725. до яких економічних наслідків може призвести державний борг:

- а. зниження рівня життя
- б. збільшення сукупних національних витрат
- в. скорочення виробничих можливостей національної економіки
- г. перерозподіл національного багатства між членами суспільства

726. Державний борг – це сума:

- а. дефіцитів бюджету
- б. бюджетних надлишків за вирахуванням дефіцитів бюджету
- в. державних видатків
- г. дефіцитів державного бюджету за мінусом бюджетних надлишків

727. Центральному банкові складно уповільнити темпи зростання грошової маси, якщо:

- а. величина особистих заощаджень дуже значна
- б. центральний банк не може зменшувати норму резервування
- в. комерційні банки володіють значними надлишковими резервами
- г. курс національної валюти знижується

728. Дефіцит державного бюджету може фінансуватися за рахунок:

- а. прибутків ділових підприємств
- б. доходів домогосподарств
- в. додаткової емісії грошей
- г. золотовалютних резервів країни

729. Що не простежується у фазі спаду:

- а. домогосподарства купують менше споживчих товарів
- б. скорочуються інвестиційні видатки фірм на машини та устаткування
- в. спадає попит на робочу силу
- г. зменшуються запаси товарів на складах

730. Закон Оукена виражає кількісну залежність між:

- а. зміною обсягу національного виробництва та зміною рівня безробіття
- б. рівнем безробіття та темпами інфляції
- в. зміною обсягу національного виробництва та процентною ставкою
- г. фактичним і природним обсягами національного виробництва

731. Екстерн альні теорії шукають основні причини економічних коливань у:
- а. кількості грошей у обігу
 - б. важливих технічних нововведеннях
 - в. обсягах сукупних видатків
 - г. сподіваннях економічних суб'єктів
732. Недостатній сукупний попит спричиняє зростання якого виду безробіття:
- а. фрикційного
 - б. циклічного
 - в. структурного
 - г. природного
733. Джерелом інфляції пропозиції є:
- а. збільшення видатків на споживання
 - б. збільшення інвестиційних видатків
 - в. зростання витрат на одиницю продукції
 - г. збільшення сукупних видатків
734. Збільшення сукупних видатків індукує інфляцію, якщо національна економіка:
- а. перебуває у фазі тривалого і глибокого спаду
 - б. функціонує за неповної зайнятості
 - в. перебуває у стані повної зайнятості
 - г. зростання реальних процентних ставок
735. Що не спричиняє інфляцію попиту:
- а. монополізація окремих галузей національної економіки
 - б. надмірні державні видатки
 - в. зростання чистого експорту
 - г. очікування щодо зростання цін у майбутньому
736. Що не характеризує ранню криву Філіпса:
- а. кожна країна стоїть перед проблемою вибору між двома лихами національної економіки — інфляцією та безробіттям
 - б. крива Філіпа переміщується під впливом збурень сукупного попиту і сукупної пропозиції
 - в. для зниження темпів інфляції країна змушена терпіти вищий рівень безробіття
 - г. номінальна заробітна плата і безробіття
737. Гіперінфляція починається тоді, коли:
- а. населення і фірми витрачають надто багато грошей
 - б. фірми призначають вищі ціни на свої товари і послуги
 - в. уряди змушені друкувати гроші для фінансування своїх видатків
 - г. дефіцити державного бюджету зменшуються
738. Гіпотеза життєвого циклу передбачає, що споживання функцією:
- а. лише поточного використовуваного доходу
 - б. поточного використовуваного доходу і майбутнього доходу
 - в. поточного використовуваного доходу і майна
 - г. поточного використовуваного доходу, майбутнього доходу і майна
739. Дж. М. Кейнс зазначав, що гранична схильність до споживання додаткового доходу є:

- а. нуль
- б. одиниця
- в. між нулем і одиницею
- г. більша від одиниці

740. Згідно з кейнсіанською функцією споживання, обсяг споживання визначають передусім:

- а. використовуваний поточний дохід і процентна ставка
- б. використовуваний поточний дохід і майбутній дохід
- в. використовуваний поточний дохід і
- г. рівень заощаджень і процентна ставка

741. Якщо використовуваний дохід у країні збільшується, то у довгостроковому періоді:

- а. середні схильності до споживання і заощадження не зміняться
- б. середні схильності до споживання і заощадження збільшаться
- в. середні схильності до споживання і заощадження зменшаться
- г. середня схильність до споживання збільшиться, а до заощадження зменшиться

742. Якщо домогосподарства не витрачають весь свій дохід на споживання і вкладають невитрачену суму у банк, то можна сказати, що вони:

- а. заощаджують та інвестують
- б. заощаджують, але не інвестують
- в. інвестують, але не заощаджують
- г. не заощаджують і не інвестують

743. Яке твердження характеризує точку нульового заощадження:

- а. величина заощаджень дорівнює обсягові інвестицій
- б. величина заощаджень дорівнює обсягові споживання
- в. гранична схильність до споживання дорівнює 1
- г. величина доходу дорівнює обсягові споживання

744. Що із переліченого не містить поняття "витікання":

- а. інвестиції
- б. заощадження
- в. податки
- г. імпорт

745. Що не є компонентом сукупних видатків:

- а. споживчі видатки домогосподарств
- б. державні трансферні платежі
- в. інвестиційні видатки фірм
- г. чистий експорт

746. Національна економіка перебуває у рівновазі тоді, коли:

- а. споживчі видатки мінус заощадження дорівнюють інвестиціям
- б. заплановані споживчі видатки плюс інвестиції дорівнюють усім витіканням
- в. державний бюджет збалансований
- г. сума інвестиційних видатків, державних закупівель товарів і послуг та чистого експорту дорівнює сумі заощаджень, чистих податків та імпорту

747. За обсягу національного виробництва, що менший за рівноважний:

- а. сукупні видатки менші, ніж реальний ВВП
- б. інвестиції у запаси збільшуються

- в. процентна ставка знижується
- г. домогосподарства заощаджують менше, ніж підприємства планують інвестувати

748. Характерним для болгарської кухні є:

- а. не давати спеції і приправи
- б. боби
- в. соління
- г. використання для приготування страв з кислого молока, кисляку, бринзи й овечого сиру

749. "Кліпфікс" - це:

- а. десерт
- б. запечене м'ясо
- в. риба під соусом
- г. висушена тріска

750. Предметом мікроекономіки є:

- а. поведінка економіки в цілому
- б. поведінка індивідуальних господарських суб'єктів у різних ринкових структурах
- в. поведінка споживачів на ринках товарів і послуг
- г. поведінка фірм на ринках товарів і послуг

751. Мікроекономіка досліджує:

- а. поведінку окремих економічних суб'єктів, котрі приймають рішення в умовах обмеженості ресурсів
- б. поведінку виробників, котрі приймають рішення щодо виробництва в умовах обмеженості ресурсів
- в. поведінку споживачів, котрі приймають рішення щодо покупок в умовах обмеженості доходу
- г. прийняття державою рішень щодо виробництва благ в умовах обмеженості ресурсів.

752. Мікроекономіка:

- а. оперує поняттями сукупного рівня виробництва, зайнятості та доходу
- б. досліджує поведінку споживачів і фірм у різних ринкових структурах
- в. вивчає поведінку окремих секторів економіки
- г. вивчає поведінку індивідуальних економічних суб'єктів у відкритій економіці

753. Мікроекономіка вивчає, як ринковий механізм вивчає:

- а. ціни товарів
- б. ціни послуг
- в. ціни економічних ресурсів
- г. будь-які ціни

754. До мікроекономічних відноситься проблема взаємозв'язку:

- а. інфляція та безробіття
- б. ціни та обсягу попиту на товар
- в. доходу та заощаджень
- г. процентної ставки та попиту на гроші

755. Яка з наступних проблем є мікроекономічною:

- а. вплив грошового пропонування на інфляцію
- б. вплив урядових видатків на рівень зайнятості

- в. вплив дефіциту товарів на заощадження
 - г. вплив зміни ціни нафти на виробництво автомобілів
756. До проблем, які вивчаються мікроекономікою, не відноситься:
- а. ефективне використання ресурсів
 - б. необмежені виробничі ресурси
 - в. максимальне задоволення потреб
 - г. рідкісність благ
757. Основними суб'єктами мікроекономічного аналізу є:
- а. підприємства та банки
 - б. наймані робітники та підприємці
 - в. споживач і фірма
 - г. ринки товарів і ресурсів
758. Економічними вважаються ресурси, які:
- а. є обмеженими
 - б. мають цінність
 - в. купуються і продаються
 - г. є обмеженими, мають цінність, купуються і продаються
759. Основна економічна суперечність, що вивчається мікроекономікою, зумовлена:
- а. посиленням втручання держави в економіку та процесом глобалізації
 - б. погіршенням екологічної ситуації та існуванням монополій
 - в. наявністю практично у всіх країнах світу безробіття та інфляції
 - г. безмежністю потреб та обмеженістю ресурсів для їх задоволення
760. Проблема вибору, з якою постійно стикаються економічні суб'єкти, зумовлена тим, що:
- а. всі люди прагнуть якнайкраще задовольнити свої потреби
 - б. всі люди мають різні смаки та уподобання
 - в. потреби людей безмежні, а ресурси обмежені
 - г. всі люди прагнуть вищого рівня добробуту
761. Компромісний характер вибору в економіці зумовлений тим, що потреби необмежені, а ресурси:
- а. ефективні
 - б. економічні
 - в. рідкісні
 - г. необмежені
762. Яка з наведених характеристик найтісніше пов'язана з поняттям "економічні ресурси":
- а. безкоштовні
 - б. рідкісні
 - в. різноманітні
 - г. необмежені
763. Для економічних ресурсів не характерна:
- а. обмеженість
 - б. різноманітність
 - в. безмежність
 - г. корисність

764. Внаслідок обмеженості економічних ресурсів і необмеженості потреб мікроекономічних суб'єктів перед ними постає проблема:

- а. вибору і оцінки альтернативної вартості рішень
- б. координації дій всіх учасників ринку
- в. справедливого розподілу доходів
- г. грошової оцінки ресурсів

765. Економічне поняття "обмеженість ресурсів" означає:

- а. відсутність у країні певних природних ресурсів
- б. неможливість задоволення всіх людських потреб
- в. стан ресурсів у період економічного спаду
- г. високі ціни на товари, які обмежують можливість їх придбання

766. Економісти стверджують, що кожна економічна система стикається з проблемою обмеженості ресурсів. Це означає, що:

- а. деякі товари можна купити тільки за дуже високими цінами
- б. слаборозвинені країни мають дефіцит певних товарів; для розвинутих країни цієї проблеми не існує
- в. економічні ресурси ніколи не бувають достатніми, щоб задовольнити усі людські потреби
- г. у будь-якій економіці трапляються спади, під час яких виникає нестача певних благ

767. Сутність проблеми обмеженості ресурсів найкраще розвиває твердження:

- а. чим менше певного ресурсу, тим він більш обмежений
- б. ресурсів завжди не вистачає для задоволення усіх людських потреб
- в. бідні країни в більшій мірі відчувають обмеженість ресурсів
- г. у будь-якій країні завжди чого-небудь не вистачає

768. Проблему обмеженості ресурсів:

- а. можна вирішити за умов жорсткої економії всіх ресурсів
- б. можна вирішити за умов обмеження потреб всіх суб'єктів економіки
- в. можна буде вирішити лише у майбутньому, коли рівень розвитку науки і техніки дозволить суттєво збільшити виробництво благ
- г. неможливо вирішити за жодних умов

769. Проблема обмеженості ресурсів може бути вирішена, якщо:

- а. усі країни світу стануть постіндустріальними суспільствами
- б. будуть знайдені практично невичерпні джерела енергетичних ресурсів
- в. країни відмовляться від конкуренції на користь співробітництва
- г. не може бути вирішена за жодних умов

770. Якщо в економіці країни задіяні всі ресурси, то більшу кількість будь-якого продукту:

- а. можуть виробити тільки приватні підприємці
- б. можна виробити лише за рахунок скорочення виробництва деяких інших
- в. може виробити лише державний сектор економіки
- г. не можна виробити взагалі

771. Які з наведених нижче понять можна безпосередньо проілюструвати за допомогою побудови кривої виробничих можливостей:

- а. попит і пропонування
- б. обмеженість виробничих ресурсів, ефективний вибір, альтернативна вартість
- в. найкращий спосіб задоволення потреб за наявних ресурсів

г. обмеженість виробничих ресурсів, ефективний вибір, альтернативна вартість та найкращий спосіб задоволення потреб за наявних ресурсів

772. Альтернативна вартість вимірюється:

- а. індексом споживчих цін
- б. ціною товару, що купується
- в. кількістю одного блага, від якої потрібно відмовитись заради одержання додаткової одиниці іншого блага
- г. кількістю ресурсів, необхідних для виробництва даного товару

773. Яке з тверджень не відноситься до розкриття сутності альтернативних витрат:

- а. альтернативні витрати мають лише ті люди, уявлення яких про економіку не співпадають з реальними економічними процесами
- б. вибір на користь одного блага за умов обмежених ресурсів означає відмову від деякого іншого блага
- в. відмова від використання ресурсів в іншому напрямку і є вартістю втрачених можливостей
- г. ціною вибору є цінність товару чи послуги, від яких відмовились

774. Країна, в економіці якої задіяні всі ресурси, виробляє два товари – автомобілі та літаки. Уряд країни бажає збільшити виробництво автомобілів. За цих обставин йому можна порадити:

- а. зменшити виробництво літаків
- б. збільшити виробництво літаків
- в. за жодних обставин не збільшувати виробництво автомобілів
- г. видати постанову про збільшення виробництва автомобілів

775. Через нестачу грошей ви змушені купити декілька гарних і дорогих листівок та декілька гірших і дешевих. Ви стикаєтесь з проблемою:

- а. обмеженості ресурсів
- б. обмеженості ресурсів і необхідності компромісного вибору
- в. обмеженості ресурсів, необхідності компромісного вибору та оцінки альтернативної вартості рішень
- г. обмеженості ресурсів і оцінки альтернативної вартості рішень

776. Випускник ліцею може піти працювати і отримувати заробітну плату, але може вступити до приватного інституту і платити за навчання. Альтернативна вартість його навчання в інституті дорівнює:

- а. втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату
- б. нулю
- в. вартості навчання
- г. втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату та вартості навчання

777. Рух вздовж межі виробничих можливостей означає, що змінюються:

- а. ціни товарів, що виробляються
- б. потреби споживачів
- в. альтернативні витрати виробництва
- г. прибутки виробників

778. В економіці, яка виробляє пральні машини і одяг, удосконалення технології виробництва пральних машин може призвести:

- а. збільшення виробництва пральних машин
- б. зменшення виробництва одягу, оскільки ресурси будуть спрямовані на виробництво

більшої кількості машин

в. збільшення виробництва одягу, якщо ринок не буде потребувати більшої кількості пральних машин

г. збільшення виробництва пральних машин та збільшення виробництва одягу, якщо ринок не буде потребувати більшої кількості пральних машин

779. Якщо економіка рухається вздовж опуклої межі виробничих можливостей зверху до низу, то:

а. альтернативні витрати зменшуються

б. альтернативні витрати зростають

в. альтернативні витрати не змінюються

г. рух по кривій не пов'язаний з альтернативними витратами

780. Товар, що має високу альтернативну вартість, як правило:

а. є дефіцитним

б. має високу ціну

в. має низьку ціну

г. погано продається

781. Щороку ви подорожували до моря залізницею, хоча могли б поїхати й автобусом. Влітку ви знову купили квиток на поїзд за минулорічною ціною, але дізналися, що квитки на автобус подорожчали вдвічі. Альтернативна вартість вашого вибору:

а. вдвічі зросла

б. збільшилася, але конкретне зростання визначити неможливо

в. зменшилася вдвічі

г. зменшилася у невизначену кількість разів

782. Принцип раціональності поведінки означає, що:

а. кожний економічний суб'єкт ощадливо витрачає гроші

б. кожна людина робить вибір, максимізуючи власну вигоду

в. кожен суб'єкт повинен діяти згідно з існуючими правилами, які відображають оптимальний варіант вибору

г. всі люди діють однаково, опинившись в однакових умовах

783. В якому з варіантів відповідей типи ринкових структур перераховані послідовно – від найбільш до найменш конкурентного ринку:

а. досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція, монополія

б. монополія, досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція

в. досконала конкуренція, монополістична конкуренція, олігополія, монополія

г. монополістична конкуренція, олігополія, досконала конкуренція, монополія

784. Недосконала конкурентними є ринки:

а. на яких покупці чи продавці у своїх рішеннях враховують власну здатність впливати на ринкову ціну

б. монополії, олігополії та монополістичної конкуренції

в. монополії та олігополії

г. монополії, олігополії та монополістичної конкуренції та, на яких покупці чи продавці у своїх рішеннях враховують власну здатність впливати на ринкову ціну

785. Які з ринкових структур відносяться до ідеальних:

а. досконала конкуренція та монополія

б. монополія та олігополія

- в. досконала конкуренція та монополістична конкуренція
 - г. монополістична конкуренція та олігополія
786. Які з ринкових структур відносяться до реальних:
- а. досконала конкуренція та монополія
 - б. монополія та олігополія
 - в. досконала конкуренція та монополістична конкуренція
 - г. монополістична конкуренція та олігополія
787. До специфічних методів мікроекономічних досліджень належать:
- а. спостереження та статистичний аналіз
 - б. граничний аналіз та економічне моделювання
 - в. економічне моделювання та експеримент
 - г. відбір фактів та наукове абстрагування
788. Економічне моделювання передбачає, що дослідники:
- а. застосовують припущення, які спрощують ситуацію
 - б. намагатимуться врахувати всю наявну інформацію
 - в. повинні використовувати математичні методи
 - г. будуть дублювати реальний світ
789. Проблема доцільності запровадження податку на тютюнові вироби з метою зниження захворюваності людей – це проблема:
- а. позитивної мікроекономіки
 - б. нормативної мікроекономіки
 - в. не економіки, а охорони здоров'я
 - г. яка не стосується мікроекономіки
790. Закон попиту описує:
- а. обернено-пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту
 - б. пряму залежність між ціною та обсягом попиту
 - в. обернену залежність між ціною та обсягом попиту
 - г. пряму пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту
791. Якщо ціна товару підвищується, то згідно з законом попиту:
- а. попит скорочується
 - б. попит зростає
 - в. обсяг попиту скорочується
 - г. обсяг попиту зростає
792. Яке з наступних тверджень ілюструє закон попиту:
- а. з підвищення ціни кави обсяги її покупок будуть скорочуватися
 - б. зі зростанням доходів споживачі віддадуть перевагу більш дорогим сортам кави
 - в. зі зниженням ціни кави знизяться й обсяги її споживання
 - г. споживачі бажають споживати і готові платити за каву ціну, яку пропонує ринок
793. Коли ціна товару підвищується, то:
- а. попит на нього, як правило, скорочується
 - б. крива попиту на товари-замінники зміщується ліворуч
 - в. крива попиту на товари-комплементи зміщується ліворуч
 - г. обсяг попиту на нього, як правило, збільшується

794. Якщо зміна кількості товару, яку бажають та можуть купити споживачі, викликана неціновим чинником, відбудуться зміни:

- а. у попиті на товар, що зрушить криву попиту
- б. у попиті на товар, але крива попиту не зміниться
- в. в обсязі попиту на товар, крива попиту не зміниться
- г. в обсязі попиту на товар, крива попиту зміститься

795. Точки на кривій ринкового попиту показують:

- а. обсяг попиту всіх споживачів за кожної можливої ціни
- б. сукупний обсяг платежів споживачів за одиницю товару
- в. видатки споживачів за кожної можливої ціни
- г. виторг продавців за кожної можливої ціни

796. На ринковий попит не чинять впливу:

- а. число покупців на ринку
- б. ціни ресурсів
- в. доходи споживачів
- г. ціни товарів-замінників

797. Зростання попиту на товар може бути наслідком зниження ціни:

- а. даного товару
- б. товару-замінника
- в. товару-доповнювача
- г. нейтрального товару

798. Скорочення попиту на товар і зміщення кривої попиту на нього ліворуч є наслідком:

- а. зменшення доходів споживачів
- б. очікування підвищення ціни товару
- в. скорочення пропонування товару
- г. підвищення цін товарів-замінників

799. Який з наведених чинників не призведе до зміщення кривої попиту на тенісні м'ячі:

- а. дуже гарна погода
- б. зниження ціни на тенісні ракетки
- в. збільшення числа бажаючих грати в теніс
- г. підвищення ціни на тенісні м'ячі

800. Що таке дрен:

- а. тип каналу
- б. літальний апарат
- в. елемент підземного дренажу
- г. елемент трубопроводу

801. Скільки реперів достатньо на ділянці, щоб почати вертикальне планування:

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

802. Архітектурний об'єкт :

- а. система взаємопов'язаних взаємодіючих будівельних виробів і конструкцій, функціональних зв'язків
 - б. система приміщень
 - в. сукупність конструкцій
 - г. будівлі, споруди, малі архітектурні форми
803. Внутрішня форма архітектурного об'єкту:
- а. приміщення
 - б. сукупність елементів, процесів, матеріальних зв'язків, які утворюють даний об'єкт
 - в. функціональні зв'язки між приміщеннями
 - г. конструкції, що видно з середини
804. Структура архітектурного об'єкту:
- а. діалектична єдність його внутрішніх та зовнішніх структур
 - б. несучі конструкції арх. об'єкту
 - в. склад і призначення приміщень
 - г. особливості конструктивного вирішення будівлі
805. Функціональне призначення об'єкту:
- а. просторова організація функцій, напрям застосування будівлі
 - б. організація систем в часі
 - в. структурою та функціональним призначенням об'єкту
 - г. образна форма
806. Образ архітектурного об'єкту визначається:
- а. формою несучих конструкцій
 - б. функціональним призначенням
 - в. структурою та функціональним призначенням об'єкту
 - г. задумом замовника
807. Завдання архітектурного проектування:
- а. створити шедевр
 - б. задовільнити замовника
 - в. приведення функціонально-технічних процесів, що протікатимуть в будівлі в якісну і логічну систему
 - г. поєднати функцію і конструкції
808. На які групи поділяються приміщення в громадських будівлях:
- а. головні
 - б. допоміжні
 - в. головні, допоміжні, адміністративні
 - г. головні, допоміжні, адміністративні, технічного забезпечення
809. Що таке "принцип доцільності" :
- а. відкидання з виробничого ланцюжка "зайвих" неоптимальних процесів
 - б. гарантування проектом забезпечення відповідних функціонально-технічних процесів
 - в. забезпечення проектом матеріальних та духовних потреб колективу громадської будівлі при мінімальних затратах на експлуатацію та будівництво споруди
 - г. проектування тільки приміщень під виробничі процеси
810. Горизонтальні і вертикальні комунікації – це:

- а. вентиляційні канали
- б. коридори, сходові клітини, ліфти, ескалатори
- в. стояки мережі водопостачання і водовідведення
- г. лінії електропередач, телефонного зв'язку

811. За основу функціонального зонування споруди береться :

- а. архітектурна композиція
- б. функціонально-технологічні процеси споруди
- в. існуючі шляхи на ділянці
- г. горизонтальні і вертикальні комунікації

812. Який прогресивніший метод зонування

- а. Вертикальний
- б. Горизонтальний
- в. Змішаний
- г. Кутовий

813. Які переваги методу вертикального зонування:

- а. економія площі забудови ділянки
- б. забезпечення легкого і безпечного доступу до об'єктів обслуговування
- в. збільшення кількості комунікацій
- г. можливість висотного будівництва

814. Яка схема поєднання внутрішніх просторів будівлі доцільніша в готелях:

- а. зальна
- б. павільйонна
- в. чарункова, коридорна
- г. службові приміщення

815. Чи потрібні окремі санвузли для персоналу і відвідувачів у кафе:

- а. так, потрібні
- б. ні
- в. персоналу не потрібні
- г. інша відповідь

816. Яку функцію виконує озеленення території готелю:

- а. прикрашає середовище, захищає від шуму
- б. займає вільне місце
- в. захищає від диких тварин
- г. маскує інженерні мережі

817. Навіщо при проектуванні закладів харчування попередньо розробляти меню:

- а. для розрахунку місць відвідувачів
- б. для розрахунку кількості комор і цехів виробничих приміщень
- в. для подальшої реклами закладу
- г. для вирішення композиції фасаду будівлі

818. Забудову ділянки закладу харчування регламентує такий юридичний документ:

- а. ДСТУ
- б. ДБН
- в. Закон України про архітектурну діяльність
- г. Укази профільного міністерства

819. 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

820. Яка стадія проектування передбачає розробку конструкцій і технічного забезпечення:

- а. Ескізний проект
- б. Робочий проект
- в. Проект
- г. Технічний проект

821. В яких закладах обов'язково присутня приймально-вестибюльна група приміщень:

- а. ресторанах
- б. Клубах
- в. готелях
- г. Лікарнях

822. В ресторанах при готелях "***** (5 зірочок)" скільки мінімально місць в процентному співвідношенні повинно бути до місткості готелю:

- а. 95 %
- б. 20 %
- в. 10 %
- г. 40 %

823. Яка мінімальна кількість кімнат в президентських апартаментах :

- а. одна
- б. дві
- в. три
- г. п'ять

824. Які номери не передбачені в готелях *****:

- а. номер I категорії
- б. номер II категорії, III категорії
- в. номер економ класу
- г. Напівлюкс

825. Починаючи з якої категорії готелів в номерному фонді є "апартаменти":

- а. *
- б. **
- в. ***
- г. ****

826. Готель, облаштований на кораблі, вилученому з експлуатації як транспортний засіб, і який перебуває на стаціонарній стоянці

- а. ботель
- б. акватель
- в. готель
- г. база відпочинку

827. Засіб розміщення, як правило, відомчої підпорядкованості, до якої належать житлові кімнати, розташовані за коридорною (блочною) системою, і має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі

- а. клуб-готель
- б. готель-люкс
- в. гуртожиток
- г. Профілакторій

828. Готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб

- а. палац-готель
- б. готель-резиденція
- в. пансіонат
- г. костел

829. Засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування, призначений для короткочасного перебування та відпочинку.

- а. агроготель
- б. туристичний притулок, гірський притулок
- в. флотель
- г. база відпочинку

830. Караван, як засіб розміщення це:

- а. бунгало
- б. гостьова кімната
- в. дача
- г. мобільний автопричіп

831. На оптимальну місткість закладу ГРГ впливає:

- а. експлуатаційна рентабельність закладу
- б. довжина закладу
- в. ширина закладу
- г. висота закладу

832. Функціонально-технологічні процеси діляться на:

- а. конструктивні
- б. візуальні
- в. образні
- г. загально-специфічні

833. Вказати основні принципи проектування громадських будівель:

- а. місце розташування
- б. площа відведеної ділянки
- в. радіус доступності
- г. технологічної доцільності

834. Який показник впливає на поверховість громадської будівлі:

- а. площа ділянки
- б. площа
- в. об'єм
- г. фасад

835. Який документ є першочерговим при розробці проектної документації:

- а. завдання на проектування
 - б. генплан населеного пункту
 - в. технічні умови
 - г. рельєф ділянки
836. 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
837. Всі приміщення закладу поділяються за :
- а. розташуванням на поверсі
 - б. за температурним режимом
 - в. за технічною доцільністю
 - г. за вертикальними зв'язками
838. Другий принцип при проектуванні закладів ГРГ:
- а. висота
 - б. ширина
 - в. поверховість
 - г. задовільнити найкращі умови праці при мінімальних затратах
839. Визначити при якій поверховості буде найменша собівартість будівництва:
- а. один поверх
 - б. два поверхи
 - в. три поверхи
 - г. чотири поверхи
840. При якій поверховості закладу ГРГ будуть найменші експлуатаційні показники:
- а. один поверх
 - б. два поверхи
 - в. три поверхи
 - г. чотири поверхи
841. Вказати третій принцип проектування. Простір для праці колективу має бути побудований за:
- а. законами краси
 - б. законами фізики
 - в. законами освітлення
 - г. законами воодопостачання
842. Приміщення можуть об'єднуватися :
- а. по ширині закладу
 - б. по вертикалі і горизонталі
 - в. по висоті закладу
 - г. по території будівництва
843. Групування приміщень здійснюється за:
- а. освітленням приміщень
 - б. площею
 - в. технологічним зв'язком
 - г. висотою приміщень

844. Тамбур - це приміщення для:

- а. обігріву
- б. витирання ніг
- в. обдуву теплим повітрям
- г. зменшення тепловтрат у будівлі

845. Вестибюлі можуть бути:

- а. неосвітлені
- б. холодні
- в. головні з гардеробними, службові
- г. обдуву теплим повітрям

846. Рівень підлоги вестибюлів слід проектувати:

- а. нижче рівня вхідної площини
- б. вище рівня вхідної площини
- в. вище на 0,5 м
- г. вище на 0,25 м

847. Підшва фундаментів закладів ГРГ закладається на відмітці:

- а. мінус 8,0 м
- б. мінус 5,0 м
- в. мінус 6,0 м
- г. на рівні несучого шару ґрунту

848. Червоні горизонталі - це:

- а. існуючі горизонталі
- б. проєктовані горизонталі
- в. помилкові горизонталі
- г. конструктивні горизонталі

849. Суб'єкт інвестиційної діяльності, що здійснює із власних або позичених коштів фінансування будівництва об'єкта:

- а. ріелтор
- б. майстер
- в. прораб
- г. інвестор

850. Юридична або фізична особа, яка взяла на себе функції організатора та керівника будівництва об'єкта, починаючи від розробки ТЕО (техніко-економічне обґрунтування) і закінчуючи введенням об'єкта, в дію або виведенням його на проектну потужність:

- а. виконроб
- б. замовник
- в. прораб
- г. робітник

851. Будівельна фірма (організація), яка здійснює за договором підряду або контрактом будівництво об'єкта:

- а. будівельна
- б. підрядник (генеральний підрядник, субпідрядник)
- в. проєктант
- г. наймана бригада

852. Існують наступні форми торгів:

- а. закриті
- б. справедливі
- в. великі
- г. міжнародні

853. Житлові будинки:

- а. мають високі дахи
- б. мають помешкання
- в. мають високі фундаменти
- г. мають сходові клітки

854. Електростанції відносяться до:

- а. приватних будинків
- б. промислових будинків
- в. загородніх будинків
- г. ЛЕП

855. Будівельною конструкцією називається:

- а. окрема самостійна частина будинку
- б. частина проїзної частини біля будинку
- в. фасадна частина будинку
- г. каркас будівлі

856. Покриття будинку це:

- а. підвальне приміщення
- б. верхня огорожувальна конструкція
- в. горище
- г. стропила

857. Основні вимоги до будинків:

- а. естетичність
- б. функціональність
- в. поверховість
- г. наявність ліфта

858. Сходова площадка це:

- а. вулична
- б. внутрішньо дворова
- в. сходи́нка
- г. горизонтальний елемент сходів між маршами

859. Будинки, що обслуговують промислове і сільськогосподарське виробництва, називають:

- а. виробничими
- б. службовими
- в. окремими
- г. профільними

860. Економічні вимоги до будівель передбачають:

- а. витрати праці
- б. витрати матеріалів

- в. наявність приміщень
- г. наявність інвестора

861. Цокольну частину стіни облицьовують:

- а. міцним матеріалом
- б. довговічним матеріалом
- в. дешевим матеріалом
- г. русловим щебенем

862. Набір навісних панелей складається з:

- а. рядових, цокольних, підвальних панелей
- б. плит перекриття
- в. простінків
- г. блоків

863. Будинок повністю зібраний з конструкцій, виготовлених на заводі, називається:

- а. каркасно-панельним
- б. збірним
- в. комплектним
- г. розбірним

864. До перекриттів в санвузлах висуваються вимоги:

- а. водонепроникності
- б. вогнестійкості
- в. газонепроникності
- г. шумоізоляції

865. Конструктивні будівельні матеріали призначені для:

- а. сприйняття та передавання навантаження
- б. використання в необробленому виді
- в. використання в обробленому виді
- г. оздоблення

866. Залежно від виду обробки природні кам'яні матеріали бувають:

- а. подрібнені
- б. мелені
- в. сушені
- г. товчені

867. За призначенням керамічні матеріали та вироби поділяють на такі види:

- а. елементи перекриттів
- б. посуд
- в. вази
- г. галька

868. Твердість деревини насамперед залежить від:

- а. породи дерева,
- б. умов його росту
- в. висоти
- г. довжини

869. Перші дві букви при маркуванні означають:

- а. хімічну елемент
- б. плівкостворюючу основу
- в. ім'я автора
- г. наповнення

870. В'яжучі речовини, твердіючи на повітрі, називають:

- а. повітряними
- б. водяними
- в. змішаними
- г. полімерами

871. Пластмаси бувають під колір:

- а. деревини
- б. кераміки
- в. піску
- г. навколишнього середовища

872. Керамічні плитки найчастіше використовуються для внутрішнього облицювання ванних кімнат готельних номерів, які бувають:

- а. кам'яні
- б. майолікові
- в. фаянсові
- г. пластмасові

873. За ступенем поширеності будинки бувають:

- а. масового будівництва
- б. унікальні (музеї, театри тощо).
- в. великі
- г. низькі

874. За способом спорудження будинки бувають:

- а. збірні;
- б. низькі;
- в. комплексні.
- г. висотні

875. Залежно від особливостей просторового розташування несучих елементів розрізняють такі конструктивні типи будівель:

- а. висотний
- б. низький
- в. районний
- г. безкаркасний

876. Конструктивні елементи будівель бувають:

- а. несучі
- б. повзучі
- в. не несучі
- г. лежачі

877. Найбільш стійкими ґрунтами є: скальні породи, щільні глинисті та піщані ґрунти.

- а. скальні породи
- б. глини

- в. наносні породи
- г. насипні породи

878. Скельні ґрунти це:

- а. масив із кварцитів вапняків,
- б. вапняків
- в. пісковиків
- г. глини

879. Обов'язкові компоненти переважної більшості естонських страв :

- а. риба
- б. пшоно
- в. помідори і огірки
- г. молоко і картопля

880. Якщо ґрунти мають слабку несучу здатність, тоді виконують штучне закріплення ґрунтів:

- а. силікатизацію;
- б. трамбування
- в. цементацію;
- г. міняють ділянку

881. Будівництво об'єктів здійснюється за попередньо розробленим:

- а. складом
- б. проектом
- в. макетом
- г. документом

882. Основною відповідальною особою за якість проектної документації є:

- а. виконроб
- б. робітник
- в. головний інженер проекту (ГІП)
- г. бригадир

883. Генеральний план забудови та транспорт включають показники:

- а. генерального плану
- б. внутрішньовиробничого та зовнішнього транспорту
- в. дороги
- г. перехідні містки

884. Проектувальник несе відповідальність за:

- а. виконання
- б. якість проектних рішень
- в. комплектність
- г. гарний вигляд проекту

885. Реконструкція будівель та споруд - це їх:

- а. перевлаштування з метою часткової чи повної зміни функціонального призначення
- б. встановлення нового ефективного устаткування
- в. оформлення зовнішнього виду
- г. біжучий ремонт

886. За періодичністю робіт, що проводяться, технічні огляди поділяють:

- а. на систематичні
- б. на періодичні
- в. довільні
- г. сезонні

887. Чергові загальні технічні огляди будівель проводять:

- а. навесні
- б. зимою
- в. літом
- г. восени

888. Ремонтні роботи поділяють (залежно від технічного стану несучих й огорожувальних конструкцій) на:

- а. поточний ремонт
- б. щоденний
- в. річний
- г. літній

889. Готельно-ресторанні комплекси повинні бути обладнані системами:

- а. водополиву
- б. вібрації
- в. водозабезпечення
- г. кранними пристроями

890. Готельно-ресторанні комплекси додатково можуть бути обладнані:

- а. пристроями для опалення
- б. приладами підсилення мовлення
- в. пристроями підймання
- г. пристроями обертання

891. Підчас розробки проектів будівель слід передбачати заходи щодо:

- а. місцезнаходження
- б. висотності
- в. енергозбереження
- г. централізації

892. Ввід теплової мережі до будівлі відноситься до системи:

- а. водопостачання
- б. сигналізації
- в. провітрювання
- г. опалення

893. Контроль та облік витрат тепла в будинку здійснюється при допомозі:

- а. засувки
- б. перегородки
- в. лічильника
- г. батареї

894. Видалення з потрібних приміщень надлишків тепла та вологи здійснюється при допомозі системи:

- а. сигналізації
- б. опалення

- в. вентиляції
- г. зв'язку

895. Охолодження та підогрів повітря до відповідних кондицій здійснюється при допомозі:
- а. кондиціонування
 - б. провітрювання
 - в. квартирки
 - г. компресора
896. Як називається приміщення де здійснюється облік витрат води?
- а. водо подача
 - б. водо облік
 - в. водомірний вузол
 - г. водо розхідний вузол
897. Теплозабезпечення готельно-ресторанних комплексів може здійснюватися від:
- а. внутрішніх мереж
 - б. від зовнішніх мереж
 - в. від мереж водовідведення
 - г. від електромереж
898. За місцем розміщення генератора тепла опалювальні системи поділяються на :
- а. місцеві
 - б. районні
 - в. обласні
 - г. локальні
899. Система центрального опалення складається з :
- а. облікових приладів
 - б. опалювальних приладів
 - в. захисних приладів
 - г. непотрібних приладів
900. В якості теплоносія у водяному опалені використовується вода з температурою:
- а. до 150° С
 - б. до 100° С
 - в. до 80° С
 - г. до 60° С
901. У паровому опалені використовується пара низького чи високого тиску:
- а. до 600 кПа
 - б. до 800 кПа
 - в. до 900 кПа
 - г. до 1000 кПа
902. За схемою прокладання теплопроводів систем центрального опалення бувають:
- а. двотрубні
 - б. трьох трубні
 - в. чотирьох трубні
 - г. багато трубні
903. Нагрівальні кабелі призначені для:

- а. обігрівання приміщень
- б. обігрівання стін
- в. фундаментів
- г. стелі

904. Максимальна температура металевого провідника становить:

- а. 80 ° C
- б. 100° C
- в. 120° C
- г. 150° C

905. Діапазон регулювання температури у приміщенні може коливатися:

- а. від 10 до 28° C
- б. від 5 до 10° C
- в. від 5 до 15° C
- г. від 5 до 20° C

906. Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовують труби:

- а. пластикові
- б. керамічні
- в. скляні
- г. чавунні

907. Забезпечує енергозбереження під час експлуатації систем опалення:

- а. використання засобів обліку витрат теплової енергії
- б. використання сталених труб
- в. використання мідних труб
- г. використання теплих підлог

908. Магістральні трубопроводи з гарячою і холодною водою прокладають у каналах:

- а. вище рівня підлоги
- б. нижче рівня підлоги
- в. нижче підвалу
- г. вище першого поверху

909. За способом переміщення повітря вентиляція поділяється на:

- а. надприродну
- б. природну
- в. металічну
- г. пластикову

910. За призначенням систем примусової вентиляції поділяються:

- а. робочу
- б. неробочу
- в. працюючу
- г. не працюючу

911. За напрямком потоку повітря системи примусової вентиляції бувають:

- а. витяжна
- б. постійна
- в. змінна
- г. незмінна

912. За місцем дії систем примусової вентиляції бувають:
- а. зовнішня
 - б. різна
 - в. внутрішня
 - г. місцева
913. Окремі витяжні системи вентиляції проектують у приміщеннях:
- а. холодильних камерах для овочів та фруктів
 - б. відкритих приміщеннях
 - в. закритих приміщеннях
 - г. горючих приміщеннях
914. За розміщенням основних елементів систем кондиціювання бувають:
- а. бокові
 - б. центральні
 - в. вертикальні
 - г. горизонтальні
915. За схемою обробки повітря систем кондиціювання бувають:
- а. прямооточні
 - б. бокові
 - в. серединні
 - г. верхові
916. Господарсько-питні системи водопостачання подають воду:
- а. для протипожежних систем
 - б. приготування їжі і проведення санітарно-гігієнічних процедур
 - в. поливу території закладу
 - г. для декоративних басейнів
917. Забруднення стічних вод можуть бути:
- а. камінням
 - б. мінеральними й органічними речовинами
 - в. кислотами
 - г. металом
918. За походженням та характером забруднень усі стічні води поділяють на:
- а. гарячі
 - б. холодні
 - в. побутові (господарсько-фекальні)
 - г. грязьові
919. До поверхневих джерел водопостачання відносяться:
- а. річки
 - б. свердловини
 - в. криниці
 - г. водонапірні башти
920. Межі першого пояса санітарної охорони річки повинні бути: вверх проти течії:
- а. не менше 100 м від водозабору
 - б. не менше 150 м від водозабору

- в. не менше 200 м від водозабору
- г. не менше 50 м від водозабору

921. Для водосховищ (озеро, водосховище) межі санітарно-захисної зони першого поясу мають бути:

- а. не менше 50 м у всіх напрямках
- б. не менше 60 м у всіх напрямках
- в. не менше 100 м у всіх напрямках
- г. не менше 150 м у всіх напрямках

922. Мережі внутрішнього водопроводу прокладають відкрито з прикріпленням труб до стін, колон, перекриттів:

- а. з нахилом 0,001-0,003 у бік вводу
- б. з нахилом 0,002-0,005 у бік вводу
- в. з нахилом 0,005-0,008 у бік вводу
- г. з нахилом 0,007-0,009 у бік вводу

923. Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром з'єднувального трубопроводу:

- а. 10 до 15 мм
- б. від 15 до 40 мм
- в. від 45 до 60 мм
- г. від 50 до 60 мм

924. Гідрофори призначені для роботи при тиску:

- а. до 5 атм
- б. до 1,5 атм
- в. до 2 атм
- г. до 3 атм

925. Запасний резервуар води може розташовуватися всередині будинку:

- а. при об'ємі до 25 м³
- б. при об'ємі до 50 м³
- в. при об'ємі до 35 м³
- г. при об'ємі до 45 м³

926. Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є:

- а. хліб
- б. квашанина
- в. картопля
- г. свиняче сало

927. Системи гарячого водопостачання в житлових і громадських будинках призначені для подачі гарячої води, температура якої повинна бути:

- а. не нижче 20°C і не вище 75°C
- б. не нижче 30°C і не вище 75°C
- в. не нижче 50°C і не вище 75°C
- г. не нижче 40°C і не вище 75°C

928. Залежно від призначення системи гарячого водопостачання поділяють на:

- а. домашні
- б. господарсько-побутові

- в. громадські
- г. адміністративні

929. Системи гарячого водопостачання залежно від місця приготування гарячої води поділяють:
- а. централізовані
 - б. локальні
 - в. зовнішні
 - г. внутрішні
930. Вода в системах централізованого гарячого водопостачання може нагріватися:
- а. за відкритою чи закритою схемами
 - б. за постійною схемою
 - в. за надійною схемою
 - г. за комбінованою схемою
931. У системах гарячого водопостачання може бути:
- а. природна циркуляція
 - б. кругова циркуляція
 - в. надійна циркуляція
 - г. системна циркуляція
932. За способом збору та видалення забруднень розрізняють:
- а. локальну
 - б. вивізну
 - в. привізну
 - г. малу
933. За характеристикою стічних вод системи внутрішньої каналізації можуть бути:
- а. прямими
 - б. косими
 - в. виробничі
 - г. надійними
934. Система внутрішньої каналізації складається з таких основних елементів:
- а. приймачів талих вод
 - б. приймачів чистих вод
 - в. приймачів стічних вод
 - г. приймачів очищених вод
935. Поверхові відвідні труби з'єднують приймачі стічних вод із:
- а. замками
 - б. стояками
 - в. полками
 - г. випусками
936. Залежно від розташування каналізаційних трубопроводів на території населеного пункту чи підприємства ця система називається:
- а. місячною
 - б. річною
 - в. тижневою
 - г. квартальною

937. Дворові, квартальні та заводські каналізаційні мережі прокладають:

- а. з чавунних труб
- б. з сталевих труб
- в. з керамічних труб
- г. з алюмінієвих труб

938. Відстань від стіни будинку до каналізаційної труби приймається:

- а. не менше 3,5-5,0 м
- б. не менше 1,0-1,5 м
- в. не менше 1,5-1,75 м
- г. не менше 2,0-2,5 м

939. Діаметр і уклон труб дворової та квартальної каналізації визначають за розрахунком, але приймають діаметри труб:

- а. не менше 150 мм для господарсько-побутової каналізації
- б. не менше 100 мм для господарсько-побутової каналізації
- в. не менше 250 мм для господарсько-побутової каналізації
- г. не менше 300 мм для господарсько-побутової каналізації

940. Діаметр труб дворової та квартальної каналізації приймають:

- а. не менше 100 мм - для дощової та загально-справної каналізації
- б. не менше 150 мм - для дощової та загально-справної каналізації
- в. не менше 200 мм - для дощової та загально-справної каналізації
- г. не менше 250 мм - для дощової та загально-справної каналізації

941. Внутрішні водостоки відводять по трубопроводах, що розташовані:

- а. всередині будівлі
- б. зовні будівлі
- в. з боку будівлі
- г. над будівлею

942. В споруджуваних готелях, а також тих, що підлягають реконструкції і капітальному ремонту, живлення електроприймачів належить здійснювати:

- а. від мережі 110/220В із системою заземлення TN-S або TN-C-S
- б. від мережі 380/127В із системою заземлення TN-S або TN-C-S
- в. від мережі 360/220В із системою заземлення TN-S або TN-C-S
- г. від мережі 380/220В із системою заземлення TN-S або TN-C-S

943. За ступенем надійності електропостачання електроприймачі належать:

- а. до I, II і III категорій
- б. до II і III категорій
- в. до I і II категорій
- г. до III категорії

944. Готелі (мотелі), будинки відпочинку, пансіонати і турбази з кількістю місць: від 200 до 1000 відносяться до:

- а. I категорії по надійності електропостачання
- б. II категорії по надійності електропостачання
- в. III категорії по надійності електропостачання
- г. IV категорії по надійності електропостачання

945. Яке освітлення забезпечує необхідні умови роботи при нормальному режимі роботи освітлювальної установки в приміщеннях:

- а. аварійне освітлення
- б. чергове освітлення
- в. дворове освітлення
- г. робоче освітлення

946. Яке освітлення залишається для продовження роботи при аварійному відключенні робочого освітлення:

- а. зовнішнє освітлення
- б. денне освітлення
- в. охоронне освітлення
- г. чергове освітлення

947. Лампи розжарювання слід застосовувати для освітлення:

- а. коридорів
- б. кімнат
- в. залів
- г. входів

948. Розрядні лампи високого тиску типу ДРІ рекомендується застосовувати для освітлення:

- а. їдалень
- б. вестибюлів
- в. ванних кімнат
- г. сходів

949. Світильники, призначені для освітлення ліфтових холів і площадок перед ліфтами, повинні бути встановлені так, щоб частина їх світлового потоку попадала безпосередньо:

- а. на кабіну ліфта
- б. на стіну ліфтового холу
- в. на двері ліфтових шаф
- г. на стелю ліфтового холу

950. Як називається процес виробництва кулінарної продукції?

- а. технологічний процес
- б. виробничий процес
- в. кулінарний процес
- г. повний технологічний цикл

951. Який харчовий продукт, кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів?

- а. напівфабрикат
- б. напівфабрикат високого ступеня готовності
- в. кулінарний виріб
- г. готова продукція

952. Що таке кулінарний виріб?

- а. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення
- б. страва

- в. напівфабрикат високого ступеня готовності
- г. продукція власного виробництва

953. Яка страва потребує окремого приготування та оформлення згідно з замовленням споживача?

- а. замовна страва
- б. фірмова страва
- в. банкетна страва
- г. холодна страва

954. Які процеси відносяться до механічних?

- а. нарізання, збивання, формування, панірування
- б. нарізання, збивання, формування, пасерування
- в. нарізання, збивання, формування, припускання
- г. маринування, формування, перемішування

955. Які процеси відносяться до гідромеханічних?

- а. миття, замочування, фільтрування, осадження
- б. миття, замочування, фарширування, осадження
- в. миття, замочування, фарширування, очищення
- г. миття, замочування, фарширування, збивання

956. Що означає нанесення паніровки на поверхню напівфабрикатів?

- а. панірування
- б. порціонування
- в. пасерування
- г. подвійне панірування

957. Який з вказаних способів відноситься до маринування?

- а. хімічний спосіб кулінарної обробки
- б. біохімічний спосіб кулінарної обробки
- в. гідромеханічний
- г. додавання вина і спецій

958. Яка реакція відбувається при пасеруванні борошна?

- а. меланоїдиноутворення
- б. втрата кольору
- в. зміна смаку
- г. втрата вологи

959. Який спосіб відповідає окисленню жирів?

- а. біохімічний спосіб кулінарної обробки
- б. гідромеханічний
- в. термічний спосіб кулінарної обробки
- г. хімічний спосіб кулінарної обробки

960. Як називають смаження продуктів у напівфритюрі?

- а. брезирування
- б. фламбування
- в. бланшування
- г. тушкування

961. Що таке тушкування?

- а. комбінований спосіб кулінарної обробки
- б. основний спосіб кулінарної обробки
- в. допоміжний спосіб кулінарної обробки
- г. термічний спосіб кулінарної обробки

962. Що таке запікання?

- а. комбінований спосіб кулінарної обробки
- б. основний спосіб кулінарної обробки
- в. допоміжний спосіб кулінарної обробки
- г. термічний спосіб кулінарної обробки

963. Що таке випікання?

- а. основний спосіб кулінарної обробки
- б. комбінований спосіб кулінарної обробки
- в. термічний спосіб кулінарної обробки
- г. допоміжний спосіб кулінарної обробки

964. Як називається короточасне смаження продуктів для вилучення духмяних та барвних речовин?

- а. пасерування
- б. припускання
- в. обсмажування
- г. брезирування

965. Як називається короточасний вплив на продукт кип'ятку або пари, або жиру?

- а. бланшування
- б. пасерування
- в. припускання
- г. тушкування у власному соці

966. В якому випадку бульйон буде мутний?

- а. процес варіння протікав при безперервному бурхливому кипінні
- б. використано сировину з багатим вмістом жиру, який своєчасно не видалено
- в. сировину перед використанням не підсмажили
- г. сировина поганої якості

967. Що передбачає спосіб теплової обробки папільйот?

- а. приготування їжі, загорненої в папір
- б. приготування їжі, загорненої в бекон
- в. намотування папільйотки на шпажку
- г. приготування на відкритій поверхні

968. Як технологічно забезпечують якість бульйонів?

- а. співвідношенням основної сировини і рідини під час варіння м'ясопродуктів
- б. використанням холодної або гарячої води для варіння
- в. завдяки використанню м'ясопродуктів високої харчової цінності
- г. використанням сучасних прийомів теплової обробки

969. Як поділяють соуси за технологією приготування?

- а. із загусником та без нього
- б. рідкі, середньої густини та густі
- в. основні і похідні
- г. із загусником та майонези

970. Соуси за способом приготування поділяються на:

- а. основні та похідні
- б. із загусником та без нього
- в. рідкі, середньої густини та густі
- г. соуси на бульйоні, відварі, молоці, сметані

971. Який соус готують на молоці?

- а. бешамель
- б. еспаньйол
- в. велюте
- г. соус білий з яйцем

972. Що необхідно враховувати при відпуску страв із соусами?

- а. поєднання соусів і смакових властивостей страв
- б. спосіб теплової обробки страв
- в. тривалість виробництва соусів
- г. склад продуктів

973. Які соуси готують без загусників?

- а. заправки
- б. яєчно-масляні соуси
- в. соуси на фруктових відварах
- г. десертні соуси

974. Які соуси готують на оцті?

- а. овочеві маринади та соус-хрін
- б. заправки
- в. маринади
- г. соус майонез

975. 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

976. Під яким нарізають м'ясо на порційні або дрібні шматочки?

- а. 45°
- б. 35°
- в. 25°
- г. 90°

977. З якою метою здійснюють відбивання м'ясних напівфабрикатів?

- а. розпушування сполучної тканини
- б. збільшення виходу готових страв
- в. збереження вологості при смаженні
- г. швидкого приготування

978. 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

979. Як поділяють пернату дичину?

- а. борова (лісов{, гірська, степова, водоплавна, болотна
- б. фазани, куріпки, індички, качки
- в. фазани, куріпки, індички, глухарі
- г. фазани, куріпки, глухарі, тетерюки

980. 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

981. Які напівфабрикати належать до велико шматкових з яловичини?

- а. полядниця
- б. біфштекс натуральний
- в. ромштекс
- г. шашлик

982. Що належить до порційних напівфабрикатів з яловичини?

- а. крученики відбивні
- б. шпиговане м'ясо
- в. завиванець із яловичини
- г. рулет з лопатки

983. Які напівфабрикати з яловичини належать до дрібно шматкових?

- а. піджарка
- б. крученики
- в. душенина
- г. рулет з лопатки

984. Що відноситься до тушкованих страв із свинини?

- а. печеня по-домашньому
- б. ескалоп
- в. ромштекс
- г. стейк

985. Який термін зберігання великошматкових напівфабрикатів?

- а. 48 год
- б. 10 год
- в. 56 год
- г. 24 год

986. Який термін зберігання дрібно шматкових напівфабрикатів?

- а. 24 год
- б. 12 год

- в. 36 год
- г. 48 год

987. 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

988. Який термін зберігання м'ясного фаршу?

- а. 12 год
- б. 18 год
- в. 24 год
- г. 6 год

989. З якою метою перед смаженням у порційних шматочках м'яса перерізають сполучну тканину ?

- а. запобігання деформації
- б. підвищення вологостримувальної здатності
- в. збільшення виходу страви
- г. зменшення втрат

990. Якою повинна бути температура подавання гарячих м'ясних страв?

- а. 65°C
- б. 75°C
- в. 85°C
- г. 45°C

991. 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

992. 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

993. Які напівфабрикати з птиці належать до порційних ?

- а. котлети натуральні
- б. січеники
- в. кнелі
- г. котлети парові

994. Як смажать котлети по-київськи?

- а. у фритюрі
- б. основним способом
- в. запікають
- г. у пароконвектоматі

995. Чим фарширують котлети по-київськи?
- а. зеленим маслом
 - б. раковим маслом
 - в. гірчичним маслом
 - г. густим соусом
996. Скільки пропускають крізь м'ясорубку кнельну масу з птиці?
- а. два рази
 - б. один раз
 - в. чотири рази
 - г. три рази
997. Які напівфабрикати з риби осетрових порід використовують для смаження?
- а. порційні шматки
 - б. тушки цілі
 - в. шматки зі шкірою та хрящами
 - г. чисте філе
998. Яку рибу використовують для страви "Риба смажена "грильє"?"
- а. рибу сімейства лососевих
 - б. коропа
 - в. білого амура
 - г. скумбрія
999. Що подають як гарнір до борщу українського?
- а. пампушки з часником
 - б. пампушки з салом і часником
 - в. пампушки домашні
 - г. пампушки полтавські
1000. Литовська селянська кухня успадкувала від старолитовської:
- а. солодкі страви
 - б. випікання хлібобулочних виробів
 - в. приготування салатів
 - г. соління й копчення м'яса
1001. До південних слов'ян відносять:
- а. росіяни, українці й білоруси
 - б. поляками, чехами, словаками
 - в. поляки, білоруси, болгар
 - г. болгар, серби, хорвати, словенці, чорногорці
1002. Найбільш поширеною формою управління готелями у світі є:
- а. готельні ланцюги
 - б. незалежні готелі
 - в. суборенда
 - г. франчайзінг
1003. 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

1004. Форма управління, при якій власнику готелю надається право використовувати ім'я відомого ланцюга, називається:

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

1005. 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

1006. Основними статтями витрат готелю є:

- а. заробітна плата персоналу та експлуатаційні витрати
- б. поточні ремонти
- в. охорона
- г. прання білизни та сміттєвивезення

1007. Основною доходною статтею готельного підприємства є:

- а. продаж номерів і місць
- б. продаж сувенірної продукції
- в. бронювання місць
- г. продаж матеріальних фондів

1008. Документація, що забезпечує дотримання технологічних процесів функціонування готелю:

- а. експлуатаційно-технологічна
- б. туристична
- в. правова
- г. нормативна

1009. 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

1010. Згідно Правил користування готелем та надання готельних послуг оплата за проживання в готелі здійснюється:

- а. подовово та погодинно
- б. подовово
- в. погодинно
- г. похвилинно

1011. 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

1012. 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

1013. 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

1014. Прийом гостя на поверсі включає:

- а. ознайомлення гостя з номером
- б. забезпечення номеру рекламними матеріалами
- в. заміну постільної білизни
- г. процес дератизації

1015. 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

1016. 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

1017. Підсобні приміщення на поверсі представлені:

- а. інвентарною, складською, білизняною
- б. кімнатами покоївок
- в. кімнатами самообслуговування
- г. музичними салонами

1018. Поточний контроль за станом обладнання номера здійснюється під час:

- а. поточних прибирань
- б. інвентаризації
- в. реконструкції
- г. ремонтів

1019. Списання дрібного інвентарю проводять:

- а. в залежності від фінансових можливостей підприємства
- б. один раз на тиждень

- в. два рази на тиждень
- г. три рази на тиждень

1020. Норми забезпечення готелю білизнаю 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

1021. Для готелю категорії 3 зірки термін змінності білизни:

- а. 1раз на 3 дні, рушників – щоденно
- б. 1раз на 5-7 днів, рушників – раз на 3 дні
- в. 1раз на 10 днів
- г. 1 раз на 14 днів

1022. Система практичних заходів з проведення у життя вимог гігієни носить назву:

- а. санітарії
- б. практичної гігієни
- в. гідропоніки
- г. профілактики

1023. Серед характеристик мікроклімату:

- а. температурний режим і вологість
- б. радіаційний фон
- в. концентрація шкідливих речовин у питній воді
- г. режим харчування

1024. Інсоляція приміщень - це:

- а. опромінювання їх сонячними променями
- б. їх освітлення
- в. замір звукопроникності
- г. складова кондиціювання

1025. Оптимальна температура повітря в номері:

- а. +18°-22° взимку, до +25° влітку
- б. +25°
- в. +27°
- г. +20°-24° взимку, - влітку - до +28°

1026. Оптимальна вологість повітря в номерах визначається в межах:

- а. 40-60%
- б. 60-80%
- в. 70-90%
- г. до 30%

1027. Комплекс заходів зі знищення в оточуючому людину середовищі збудників інфекційних захворювань називається:

- а. дезінфекція
- б. дезінсекція
- в. дератизація
- г. дезодорування

1028. Серед методів дератизації у сучасному готелі використовують:

- а. хімічний
- б. фізичний
- в. екстраполярий
- г. механічний

1029. Вид прибирань, що проводиться після виїзду гостя:

- а. генеральне
- б. сухе
- в. поточне
- г. річне

1030. Швабри та щітки належать до:

- а. прибирального інвентаря
- б. прибиральних фондів
- в. прибиральних механізмів
- г. прибиральних матеріалів

1031. 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

1032. 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

1033. 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

1034. 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

1035. 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

1036. 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)

1037. 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

1038. 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

1039. Місткість готелю значною мірою впливає на:

- а. організацію обслуговування
- б. якість готельних послуг
- в. асортимент послуг
- г. класність готелю

1040. Визначальну роль в організації обслуговування в готелі відіграє такий чинник як:

- а. його призначення
- б. його місткість
- в. його місце розташування
- г. його архітектура

1041. Найбільш властивою формою структури управління для готелів є:

- а. лінійно-функціональна
- б. лінійна
- в. продуктова
- г. функціональна

1042. 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

1043. Нормування праці використовується для:

- а. визначення кількості персоналу готелю
- б. планування роботи вже набраного персоналу
- в. преміювання персоналу готелю
- г. визначення посадових окладів

1044. Для обчислення кількості покоївок у готелі використовуються:

- а. норми обслуговування
- б. норми затрат
- в. норми виробітку
- г. норми планів

1045. Планування роботи персоналу готелю здійснюється через складання:

- а. графіків виходу на роботу
- б. штатного розкладу
- в. нагородних листів
- г. табеля на заробітну плату

1046. 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

1047. 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

1048. 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

1049. 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

1050. "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

1051. При розрахунку за послуги готелю як платіжний документ може виступати:

- а. туристичний ваучер
- б. рахунок
- в. касовий звіт
- г. особисте зобов'язання

1052. Об'єм склянки колінз:

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

1053. Об'єм чарки-шале для лікерів:

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

1054. Об'єм чарки-шале для коктейлів:

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

1055. Яке обладнання використовують у торговельному залі для зберігання невеликого запасу посуду, наборів, столової білизни:

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

1056. Назвіть ширину бенкетного столу:

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

1057. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни:

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

1058. Яке призначення аванзалу:

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

1059. У якому посуді подають зелений чай:

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

1060. 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

1061. Чим відрізняється закусна тарілка від мілкої десертної:

- а. діаметром
- б. ємністю порції

- в. формою
- г. наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику

1062. Назвіть посуд для подавання пампушок до борщу українського:

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

1063. Назвіть металевий посуд для подавання других гарячих страв:

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

1064. Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання:

- а. із паперу, пластмаси, фольги
- б. із фаянсу, порцеляни
- в. із картону та дерева
- г. із мельхіору та пластмаси

1065. Підберіть посуд для подавання варення, джему, меду:

- а. глибока десертна тарілка
- б. пашотниця
- в. кокотниця
- г. розетка

1066. На якій відстані від краю стола кладуть закусочну або мілку столову тарілку:

- а. 4 см
- б. 0,5 см
- в. 1 см
- г. 2 см

1067. У якому посуді подають хліб на стіл:

- а. у столовій мілкій тарілці
- б. у десертній тарілці
- в. у закусочній тарілці
- г. у пиріжковій тарілці

1068. На яку відстань повинна звисати, скатертина з накритого столу:

- а. 10-15 см
- б. 36-46 см
- в. 25-35 см;
- г. 40-50 см

1069. У якому соуснику подають гарячі соуси:

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

1070. Назвіть температуру подавання холодних супів:

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

1071. Які супи подають у бульйонних чашках із блюдцями:

- а. заправні
- б. солодкі
- в. прозорі
- г. холодні

1072. При якій температурі подають гарячі закуски:

- а. 45 – 50 °С
- б. 65 – 70 ° С
- в. 55 – 60 °С
- г. 75 – 90 °С

1073. Яке призначення пашотниці:

- а. для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці, овочів, млинців
- б. для подавання гарячих очищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону
- в. для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів
- г. для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів

1074. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою:

- а. для зберігання необхідної температури: при подаванні гарячих страв із припущеної риби
- б. для подавання гарячих соусів
- в. для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах
- г. для подавання спарженої квасолі при гуртовому обслуговуванні

1075. Для яких напоїв стіл сервують чарками рейнвейнами:

- а. для червоних вин
- б. для ігристих вин
- в. для коньяку
- г. для білих сухих, та напівсухих столових вин

1076. Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом:

- а. виделкою закусочною
- б. виделкою та ложкою десертними
- в. ложкою столовою разом із виделкою столовою
- г. ложкою та ножом закусочними

1077. Як відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини):

- а. за рахунок відвідувача
- б. списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства
- в. за рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства
- г. за рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства

1078. Якими наборами треба сервувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт:

- а. закусочними, столовими та десертними
- б. закусочними, рибними та фруктовими
- в. столовими та десертними
- г. закусочними та десертними

1079. Назвіть правильний варіант полірування тарілок:

- а. тарілку тримати у лівій руці, рушник – у правій
- б. тарілку тримати на долоні правої руки, а лівою – протирати рушником
- в. тарілку тримати через рушник лівою рукою ребром, а правою, поступово прокручуючи навколо осі, протирати другим кінцем рушника, потім протерти середину та дно тарілки
- г. тарілку тримати у правій руці/рушник – у лівій

1080. Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні закуски овочеві та фруктові:

- а. закусочними та десертними
- б. закусочними та столовими
- в. закусочними та рибними
- г. закусочними та фруктовими

1081. 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 ножом)
- в. ложкою десертною
- г. ложкою чайною

1082. 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

1083. 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

1084. 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

1085. Назвіть правила та посуд для подавання омлету:

- а. горщик керамічний на тарілці підставній
- б. соусник фарфоровий із ложкою чайною
- в. соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною
- г. порційна сковорідка на тарілці підставній

1086. 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

1087. 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

1088. 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

1089. 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

1090. Як засервувати стіл у ресторані для подавання солодких страв:

- а. тарілками та наборами закусочними
- б. тарілками та наборами десертними або ж наборами фруктовими (залежно від замовлення)
- в. тарілками мілкими столовими та наборами
- г. тарілками пиріжковими та десертними або ж наборами фруктовими (залежно від замовлення)

1091. Назвіть правила та посуд для подавання яблук у тісті:

- а. тарілка пиріжкова
- б. соусник металевий на тарілці підставній з ложкою чайною
- в. тарілка десертна при індивідуальному обслуговуванні або блюдо фарфорове чи мельхіорове кругле при груповому обслуговуванні на тарілці підставній
- г. тарілка закусочна, соусник фарфоровий на тарілці підставній;

1092. Назвіть правила та посуд для подавання ягід натуральних:

- а. тарілка закусочна, виделка закусочна
- б. тарілка десертна або креманка на тарілці підставній, розетка на тарілці підставній

- в. тарілка пиріжкова, набір десертний
 - г. тарілка мілка столова, розетка на тарілці підставній
1093. З якими стравами рекомендується поєднувати пиво темне:
- а. стравами з креветок, гострими морепродуктами, копченим лососем і вугрем
 - б. м'ясними стравами та копченими ковбасами
 - в. копченими рибними та м'ясними стравами
 - г. відвареними овочевими стравами, стравами зі свіжого сиру та яєць
1094. Які фактори впливають на методи та форми обслуговування відвідувачів:
- а. місцезнаходження закладу ресторанного господарства
 - б. тип і клас закладу ресторанного господарства
 - в. кількість місць
 - г. кількість обслуговуючого персоналу
1095. Назвіть, метод обслуговування, коли, споживачі самотійно, беруть на роздавальні холодні страви та закуски, напої, кондитерські вироби, столові набори:
- а. обслуговування офіціантами
 - б. самообслуговування
 - в. обслуговування барменами
 - г. комбіноване обслуговування
1096. Яка тривалість бенкету-фуршету:
- а. 2 – 3 год
 - б. 1 – 2 год
 - в. 3 – 4 год
 - г. 2,5 – 3,5 год
1097. Де кладеться індивідуальне меню при сервуванні столу для бенкету-прийому із повним обслуговуванням офіціантами:
- а. на закусочній тарілці
 - б. на підставній тарілці
 - в. праворуч закусочної тарілки
 - г. вгорі за пиріжковою тарілкою гостя
1098. З кого починається обслуговування під час організації та проведення офіційного прийому:
- а. жінки старшої за віком
 - б. чоловіка старшого за віком
 - в. представника делегації
 - г. старшого за рангом гостя
1099. Як доставляються у номер готелю гарячі страви та напої:
- а. у каструлях і термосах
 - б. у порційних тарілках і скляному посуді
 - в. у термосах
 - г. у закритому посуді
1100. 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

