

ГРС_магістр_фаховий_2021

Базовий рівень

1. Нарада - це:
 - а. вид управлінської діяльності
 - б. форма обміну інформацією між керівниками та спеціалістами
 - в. форма обміну інформацією між керуючою і керованою підсистемами для досягнення певних цілей
 - г. метод обміну інформацією
2. Що таке комунікація?
 - а. обмін інформацією між декількома підрозділами
 - б. обмін інформацією між керівниками та їх підлеглими
 - в. обмін будь-якою інформацією
 - г. обмін інформацією між двома чи декількома людьми
3. У чому полягає основна мета комунікаційного процесу?
 - а. забезпечення керуючої системи необхідною інформацією для прийняття рішень
 - б. забезпечення органів управління певною інформацією
 - в. забезпечення розуміння інформації, яка є предметом обміну, тобто повідомлень
 - г. забезпечення виконання виробничих завдань
4. Що слід розуміти під комунікаційним процесом ?
 - а. обмін інформацією між двома людьми для виконання виробничих завдань
 - б. обмін інформацією між керівником та його підлеглими
 - в. обмін інформацією між керівниками
 - г. процес обміну інформацією між двома чи декількома людьми з метою вирішення певних проблем
5. Що слід розуміти під каналом у комунікаційному процесі?
 - а. збирач інформації
 - б. відправник інформації
 - в. засіб збирання інформації
 - г. засіб передачі інформації
6. Що слід розуміти під шумом у комунікаційному процесі?
 - а. те, що деформує зміст інформації
 - б. те, що вносить помилки в деякі види інформації
 - в. те, що вносить корективи в певні види інформації
 - г. те, що заважає збирати необхідну інформацію
7. Які існують основні етапи обміну інформацією?
 - а. надходження ідеї та декодування інформації
 - б. надходження ідеї, кодування і вибір каналу передачі, декодування інформації
 - в. кодування та передача інформації
 - г. кодування інформації
8. Що слід розуміти під інформацією?
 - а. сукупність відомостей про господарську (комерційну) діяльність підприємств

- б. відомості про внутрішнє та зовнішнє середовище підприємств
- в. сукупність відомостей, повідомлень про господарську (комерційну) діяльність підприємств та їх зовнішнє середовище
- г. відомості про господарську діяльність підприємства

9. Що слід розуміти під масовою інформацією?

- а. друковану інформацію, яка розміщена у певних газетах
- б. публічно оголошувану, друковану, аудіовізуальну інформацію
- в. аудіовізуальну інформацію
- г. друкування інформації

10. Що слід розуміти під інформацією про особу?

- а. документовані відомості про діяльність певної особи
- б. публічно оголошені відомості про окремі види діяльності особи
- в. документовані відомості про діяльність службових осіб
- г. сукупність документованих або публічно оголошених відомостей про особу

11. Що слід розуміти під документом?

- а. матеріальна форма одержання та поширення певної інформації
- б. форма одержання та використання певної інформації
- в. нематеріальна форма зберігання інформації
- г. передбачена законом матеріальна форма одержання, зберігання, використання і поширення інформації шляхом фіксації її на певних носіях

12. Хто користується переважним правом на одержання інформації в інформаційних системах?

- а. працівники державних органів законодавчої влади
- б. громадяни, які займаються науковою діяльністю
- в. всі громадяни країни
- г. громадяни, яким інформація необхідна для виконання своїх професійних обов'язків

13. Що слід розуміти під правом власності на інформацію?

- а. врегульовані відповідними законами відносини щодо розпорядження певною інформацією
- б. врегульовані законами відносини щодо володіння певною інформацією
- в. врегульовані і врегульовані законами відносини щодо володіння інформацією
- г. врегульовані відповідними законами суспільні відносини щодо володіння, використання та розпорядження інформацією

14. Чи має право власник інформації щодо об'єктів своєї власності здійснювати будь-які законні дії?

- а. не має права
- б. має право здійснювати тільки окремі законні дії
- в. має право здійснювати будь-які дії
- г. має право здійснювати будь-які законні дії

15. Що слід розуміти під носіями інформації?

- а. нематеріальні засоби, на яких фіксуються результати вимірів
- б. матеріальні та нематеріальні засоби, на яких фіксуються результати вимірювальних робіт
- в. матеріальні засоби, на яких фіксуються результати вимірювальних робіт

- г. матеріальні засоби, на яких фіксуються результати окремих вимірювальних робіт
16. Управлінські зв'язки можуть бути:
- а. глобальними та локальними
 - б. інформаційними, координаційними, технічними
 - в. поліцентричними, децентралізованими
 - г. відкритими, замкненими, комбінованими
17. Визначте елементи комунікаційного процесу:
- а. зародження ідеї, кодування та вибір каналу, передача, декодування
 - б. збори, наради, ділові бесіди та переговори, телефонні розмови тощо
 - в. відправник, повідомлення, канал, отримувач (споживач)
 - г. всі відповіді неправильні
18. Визначте етапи комунікаційного процесу:
- а. відправник, повідомлення, канал, отримувач
 - б. зародження ідеї, кодування та вибір каналу, передача, декодування
 - в. збори, наради, ділові бесіди та переговори, телефонні розмови
 - г. всі відповіді неправильні
19. Управлінська інформація – це:
- а. відомості про внутрішнє та зовнішнє середовище підприємств
 - б. сукупність відомостей про господарську (комерційну) діяльність підприємств
 - в. сукупність відомостей, повідомлень про господарську (комерційну) діяльність підприємств та їх зовнішнє середовище
 - г. сукупність відомостей про діяльність підприємства та його персоналу
20. Лідерство в управлінні – це:
- а. здатність впливати на менеджерів підрозділів і на окремих працівників
 - б. здатність впливати на окремих людей, на їх групи і досягати певних цілей
 - в. здатність впливати на колективи і досягати певних цілей
 - г. здатність впливати на окремі групи людей
21. Поведінський підхід до управління ґрунтується на:
- а. дослідженні манер поведінки менеджерів досвідчених спеціалістів щодо підлеглих
 - б. дослідженні манер поведінки керівників вищої ланки щодо підлеглих
 - в. дослідженні поведінки менеджерів щодо досвідчених спеціалістів
 - г. дослідженні манер поведінки менеджерів щодо підлеглих
22. Ситуаційний підхід до управління ґрунтується на:
- а. виявленні факторів, що впливають на керівників середньої ланки, які безпосередньо виконують тактичні завдання
 - б. виявленні факторів, що впливають на поведінку менеджерів і підлеглих у різних ситуаціях
 - в. виявленні факторів, що впливають на керівників вищої і середньої ланки, які розробляють стратегію і тактику управління
 - г. виявленні факторів, що впливають на керівників вищої ланки
23. Згідно з підходом "шлях-цілі", розробленим Т. Мітчелом і Р. Хаусом, стиль керівництва організацією слід вибрати залежно від:
- а. ситуації та розробленої стратегії організації

- б. ситуації, яка склалася
 - в. ситуації та рівня професіоналізму менеджерів і спеціалістів
 - г. фінансового стану організації
24. Згідно з сучасною теорією менеджменту кращим підходом до управління організаціями є:
- а. підхід "шлях-цілі", розроблений Т. Мітчелом і Р. Хаусом
 - б. ситуаційний підхід до лідерства і стилю керівництва
 - в. ситуаційний підхід до стилю керівництва
 - г. всі названі підходи
25. Лідерство у менеджменті - це:
- а. здатність розпоряджатися всіма ресурсами в організації
 - б. здатність управляти персоналом організації для досягнення її цілей
 - в. здатність впливати на індивідуумів і групи людей з метою досягнення цілей організації
 - г. здатність впливати на людей для отримання запланованих прибутків
26. Менеджеру влада в організації надається:
- а. наказом керівників вищої ланки
 - б. місцевими органами виконавчої влади та наказами керівників вищої ланки
 - в. трудовим колективом та місцевими органами управління
 - г. статутом організації та діючими законодавчими актами України
27. Що слід розуміти в менеджменті під "потребою у владі"?
- а. бажання працівника (або групи працівників) впливати на іншого працівника (або групу працівників)
 - б. бажання одного працівника впливати на іншого працівника організації
 - в. вплив однієї групи працівників на іншу групу працівників
 - г. вплив керівника на підлеглих працівників
28. Що таке стиль керівництва?
- а. це манера поведінки керівника з підлеглими
 - б. це узвичаєна манера поведінки керівника щодо підлеглих, яка впливає на них і спонукає до досягнення цілей організації
 - в. це манера поведінки спеціалістів апарату управління
 - г. це манера поведінки керівника в процесі виконання своїх функцій
29. Що слід розуміти під керівництвом?
- а. діяльність менеджера, який очолює певну організацію
 - б. спрямовану певним чином діяльність менеджера, який очолює якусь організацію
 - в. діяльність менеджера щодо забезпечення роботи якоїсь організації
 - г. діяльність менеджера щодо досягнення певних цілей
30. Що покладено в основу ситуаційного підходу до управління?
- а. особисті якості персоналу
 - б. особисті якості керівників і спеціалістів
 - в. особисті якості спеціалістів
 - г. визначення стилів поведінки і особистих якостей, що найбільше відповідають конкретним ситуаціям
31. Яким чином і за допомогою чого здійснюється керівництво організацією?
- а. за допомогою комунікацій та методів менеджменту

- б. за допомогою функцій, методів менеджменту, комунікацій, шляхом прийняття управлінських рішень
 - в. за допомогою методів менеджменту
 - г. за допомогою принципів і методів управління
32. Де переважно застосовується влада, що базується на примусі?
- а. В організаціях, де менеджери не мають відповідних професійних якостей для керівництва
 - б. в організаціях, де менеджери не володіють відповідними методами керівництва
 - в. в організаціях, де менеджери не визнають інших форм влади над підлеглими і вплив на підлеглих здійснюється переважно через страх
 - г. в організаціях, де менеджери не мають відповідного досвіду керівництва системами
33. На чому ґрунтується експертна влада?
- а. на впевненості (вірі) підлеглого про наявність у менеджера спеціальних знань для виконання виробничих завдань
 - б. на впевненості (вірі) підлеглого про наявність у менеджера певних вмінь, які дадуть йому змогу досягнути наміченої цілі
 - в. на впевненості (вірі) підлеглого про наявність у менеджера певного досвіду виконувати виробничі завдання
 - г. на впевненості (вірі) підлеглого про наявність у менеджера спеціальних знань і вмінь, які дадуть йому змогу задовольнити свої потреби
34. На чому ґрунтується еталонна влада?
- а. на засадах особистого авторитету та манери поведінки менеджера
 - б. на засадах тільки ораторських здібностей
 - в. на засадах харизми, тобто на силі особистих якостей або здібностей менеджера
 - г. на засадах особистих здібностей
35. Підґрунтям законної влади є:
- а. право менеджера організовувати виконання певних завдань
 - б. переконання підлеглого у праві менеджера давати розпорядження, які він зобов'язаний виконувати
 - в. право менеджера давати певні вказівки підлеглим, щодо виконання окремих видів робіт
 - г. право менеджера давати вказівки
36. Влада – це:
- а. здатність захищати себе від зовнішніх впливів
 - б. можливість впливати на поведінку інших людей для досягнення цілей організації
 - в. можливість втручатися в будь-який процес
 - г. можливість слідкувати і втручатися в приватне життя підлеглих
37. Влада, що базується на примусі, переважно застосовується:
- а. в організаціях, де менеджери не визнають інших форм влади над підлеглими і вплив на підлеглих здійснюється переважно через страх
 - б. в організаціях, де менеджери не володіють відповідними методами керівництва
 - в. в організаціях, де менеджери не мають відповідних професійних якостей для керівництва
 - г. в організаціях, де менеджери не знають своїх прав і обов'язків

38. Стиль управління – це:
- а. якості (властивості) працівника, які необхідні для управлінської діяльності
 - б. сукупність методів, що постійно використовуються в управлінні
 - в. установлений характер діяльності керівника
 - г. методи впливу керівника на підлеглих
39. Дуглас Мак-Грегор назвав положення про авторитарне керівництво:
- а. "теорією У"
 - б. підходом з позицій особистих якостей
 - в. "теорією Х"
 - г. теорією "2"
40. Ліберальне керівництво базується на:
- а. повній свободі у визначенні виробничих завдань
 - б. повній свободі у визначенні своїх цілей і контролі своєї власної роботи
 - в. повній свободі у визначенні форм оплати праці
 - г. повній свободі у розподілі прибутків
41. Американський дослідник Лайкерт дійшов висновку, що стиль керівництва може бути орієнтованим:
- а. переважно на роботу
 - б. або на роботу, або на людину
 - в. переважно на людину
 - г. тільки на людину
42. Влада прикладу (еталонна) формується:
- а. на засадах особливого прикладу
 - б. на засадах традицій, які склалися
 - в. на засадах примусу
 - г. на засадах харизми
43. Еталонна влада ґрунтується:
- а. на засадах примусу
 - б. на силі особистих якостей або здібностей лідера
 - в. на силі волі лідера
 - г. на моральних якостях лідера
44. На чому базується законна влада?
- а. на традиціях, яких дотримуються менеджери
 - б. на традиціях, які здатні задовольнити потребу виконавця в захищеності і приналежності
 - в. на професійних здібностях керівників
 - г. на корпоративній культурі
45. Влада, яка базується на засадах примусу, це:
- а. вплив на персонал через винагороди
 - б. вплив на керівників підрозділів через моральне стимулювання
 - в. вплив на персонал через страх
 - г. вплив на персонал через моральне і матеріальне стимулювання
46. Кількість влади менеджера організації визначається:

- а. ступенем кваліфікації
- б. ступенем залежності підлеглих від нього
- в. рівнем компетентності
- г. практичним досвідом

47. Яка основна ідея щодо лідерства закладена в теорію "великих людей", що зародилася у древніх греків і римлян?

- а. теорія "великих людей" стверджує, що лідерами стають в процесі набуття певного досвіду
- б. теорія "великих людей" стверджує, що лідерами стають тільки після отримання спеціальної освіти
- в. теорія "великих людей" стверджує, що лідерами народжуються, а не стають
- г. теорія "великих людей" стверджує, що лідерами стають тільки люди, які ніколи не критикують своїх колег і намагаються не помічати їх недоліки

48. Щоб керувати організацією, необхідно мати:

- а. владу
- б. фінансові ресурси
- в. матеріальні ресурси
- г. вторитет

49. На рівні держави виділяють такі форми влади:

- а. законодавчу та судову
- б. законодавчу, виконавчу та судову
- в. судову і конституційну
- г. виконавчу і судову

50. Відомий український економіст В. Терещенко вважав, що основним завданням менеджера організації є:

- а. диригування і координація діяльності персоналу
- б. диригування, координація і добір кваліфікованого персоналу, розроблення ефективної оргструктури і боротьба з непродуктивною витратою часу
- в. добір кваліфікованого персоналу
- г. боротьба з непродуктивною витратою часу

51. Розвиток туристичної галузі в цілому та оздоровчих закладів зокрема відображає:

- а. Кількість туристів в Україні
- б. Політичні зміни, що відбуваються в сучасному світі
- в. Динаміку економічних процесів у країні, а також політичні та економічні зміни, що відбуваються в сучасному світі
- г. Якість харчування

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

- а. Колективну
- б. Державну
- в. Муніципальну
- г. Міську

53. Згідно з чинним законодавством приватизації не підлягають:

- а. Майно кемпінгів

- б. Будинки відпочинку
- в. Майно профспілок
- г. Майно профспілок, будинки відпочинку, турбази, кемпінги, створені за рахунок добровільних членських внесків

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

- а. Підвищити ціни
- б. Збільшити ресурси
- в. Перенести в міста
- г. Підвищити комфортність закладів відпочинку, покращити сервіс, впровадити анімаційний сектор як невід'ємну складову курортного продукту з забезпеченням його відповідними висококласними фахівцями

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

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

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

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

57. Найбільші запаси мінеральних вод має рекреаційний регіон:

- а. Закарпатський
- б. Карпатський
- в. Придніпровський
- г. Тернопільський

58. Всі родовища озокериту має рекреаційний регіон:

- а. Кримський
- б. Карпатський
- в. Придніпровський
- г. Донецький

59. Типологія курортів за функціональним використанням:

- а. Лікування, рекреація, реабілітація
- б. Дешеві
- в. Бюджетні
- г. Безкоштовні

60. Типологія курортів за віковим складом:

- а. Дитячі, для дорослих, змішані
- б. Пенсійні
- в. Вікові
- г. Молодіжні

61. Типологія курортів за лікувальними факторами:
- а. Кліматичні
 - б. Бальнеологічні
 - в. Кліматичні, бальнеологічні, грязьові, кумисолікувальні, змішані
 - г. Кумисолікувальні
62. Типологія курортів за значенням:
- а. Міжнародні, державні, місцеві
 - б. Сільські
 - в. Вікові
 - г. Молодіжні
63. Типологія курортів за географічним місцезнаходженням:
- а. Рівнинні, Приморські, Гірські
 - б. Полонинні
 - в. Екваторні
 - г. Тропічні
64. Типологія курортів за тривалістю експлуатації:
- а. Цілорічні, сезонні, змішані
 - б. 5-денні
 - в. Одноденні
 - г. Круглодобові
65. Типологія курортів за характером оздоровчого впливу:
- а. Рекреаційно-профілактичні, реабілітаційні, лікувальні
 - б. Омолоджуючі
 - в. Пенсійні
 - г. Дегустаційні
66. До бальнеологічних ресурсів відносяться:
- а. Лише мінеральні води
 - б. Лише грязі
 - в. Лише озокерит
 - г. Мінеральні води, грязі, озокерит
67. Кліматичним курортом Українських Карпат є:
- а. Коломия
 - б. Татарів
 - в. Калуш
 - г. Львів
68. Перші заклади в Україні, де використовувалися лікувальні властивості грязей, виникли:
- а. На узбережжі Куяльницького лиману
 - б. Івано-Франківськ
 - в. Львів
 - г. Долина
69. Найбільші у світі родовища озокериту зосереджені у:
- а. Дзвинячі

- б. Бориславі
- в. Тисмениці
- г. Львові

70. На території Івано-Франківщини родовища озокериту є в:

- а. Старуні
- б. Ужгород
- в. Хмельницький
- г. Луцьк

71. Рівень здоров'я населення залежить від таких основних факторів:

- а. Умови і спосіб життя, якість навколишнього середовища та генетичні чинники, івень медичного обслуговування
- б. Від віку
- в. Від їжі
- г. Температури повітря

72. Курорт Золоті піски розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці
- г. Азії

73. Курорт Несебр розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці
- г. Азії

74. Курорт Ібіца розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці
- г. Азії

75. Курорт Албена розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці
- г. Азії

76. Курорт Ніцца розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці
- г. Азії

77. Курорт Коста-брава розташований у:

- а. Африці
- б. Європі
- в. Америці

г. Азії

78. Курорт Східниця розташований у:

- а. Африці
- б. Україна
- в. Америці
- г. Азії

79. Курорт Шаян розташований у:

- а. Африці
- б. Україна
- в. Америці
- г. Азії

80. Курорт Хмільник розташований у:

- а. Африці
- б. Україна
- в. Америці
- г. Азії

81. 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

82. 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

83. Не належать до системи готельного господарства :

- а. готелі
- б. мотелі
- в. кемпінги
- г. будинки відпочинку, санаторії, пансіонати, лікарні:

84. Державна політика у галузі туризму визначається:

- а. туроператором
- б. головою сільської ради
- в. директором
- г. Верховною Радою України

85. 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

- в. це результат корисної діяльності
 - г. це товар
86. Оптимальне співвідношення послуги? :
- а. ціна-якість
 - б. послуга-час
 - в. послуга-кількість
 - г. кількість-швидкість
87. До матеріальної якості обслуговування належить? :
- а. особливості оформлення інтер'єр-дизайну, умеблювання, білизна, якість посуду
 - б. обслуговування персоналом
 - в. час очікування
 - г. швидкість обслуговування
88. До тривалості обслуговування належить? :
- а. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
 - б. оформлення інтер'єру-дизайну
 - в. рівень загального комфорту
 - г. естетичне оформлення
89. Попит залежить від? :
- а. ціни, якості, еластичності, сервісного обслуговування
 - б. грошових коштів
 - в. чистого прибутку
 - г. обслуговування
90. Кількість товарів і послуг, які пропонуються до продажу на ринку за певною ціною – це?
- а. пропозиція
 - б. прибуток
 - в. традиції
 - г. доходи
91. До яких послуг належить харчування туристів? :
- а. основних
 - б. фінансових
 - в. змінних
 - г. якісних
92. Курортна місцевість це ? :
- а. місцевість, що характеризується значними рекреаційними ресурсами, розвиненою інфраструктурою та матеріальною базою туризму;
 - б. територія, що має мінеральні та термальні води;
 - в. територія, яка має необхідні будівлі та споруди з об'єктами інфраструктури;
 - г. територія, що має лікувальні грязі
93. До СПА можна віднести ? :
- а. сауни, масаж, ванни, фітнес
 - б. Масаж, ванни
 - в. Ванни, фітнес
 - г. Фітнес, масаж

94. SPA – послуги це? :

- а. Основні послуги
- б. Змішані послуги
- в. Сезонні послуги
- г. Додаткові послуги

95. Таласотерапія це- ? :

- а. Обгортання водорослями
- б. Купання
- в. Зовнішннє лікування
- г. Це використання в процедурах по догляду за тілом морської води підігрітої до +33, водоростей і морської гязі в поєднанні з морським кліматом

96. Бальнеологія це-? :

- а. Обгортання водорослями
- б. Купання
- в. Види масажу
- г. Метод зовнішнього лікування, профілактики та медичної реабілітації з використанням природних і штучних мінеральних вод

97. Використання ефірних олій, фітонцидів рослин та інших ароматних речовин для укріплення фізичного та психічного здоров'я та для косметичного догляду за тілом.-? :

- а. арт-терапія
- б. бальнеологія
- в. таласотерапея
- г. ароматерапія

98. Фітотерапія це ? :

- а. Купання
- б. Зовнішннє лікування
- в. Використання в процедурах по догляду за тілом морської води п
- г. Методи лікування й профілактики захворювань з використанням фітопрепаратів

99. Гідротерапія?:

- а. Фітнес процедури
- б. Обтирання
- в. Обгортання
- г. Зовнішннє застосування прісної води (водопровідної, річкової, озерної, дощової) у вигляді ванн, душів, обливань, обтирань

100. Вплив на організм людини лікувальними грязями з метою лікування або профілактики різних захворювань, а також з косметологічними цілями? :

- а. ароматерапія
- б. фітнес терапія
- в. фітотерапія
- г. пелоїдотерапія

101. 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
102. 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
103. На розвиток готельної справи в епоху Середньовіччя значний вплив справляли:
- а. релігійні традиції
 - б. розвиток торгових шляхів
 - в. Кодекс Хаммурапі
 - г. географічні відкриття
104. Постоялі двори на Русі з'явилися в:
- а. епоху Середньовіччя
 - б. Стародавній період
 - в. Новий час
 - г. Давній час
105. До характерних особливостей XVII століття належить:
- а. відкриття перших кав'ярень
 - б. створення каретних готелів
 - в. відкриття таверн
 - г. створення спеціальних домів для паломників
106. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:
- а. Новий час
 - б. епоха Середньовіччя
 - в. радянський час
 - г. Стародавній період
107. 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
108. 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
109. Структуру індустрії туризму формує:
- а. інституційно-організаційна підсистема
 - б. система оподаткування
 - в. рекреаційні ресурси
 - г. транспорт

110. Компонентами територіально - господарської підсистеми є:
- а. туристичні ресурси
 - б. система страхування
 - в. готельні підприємства
 - г. туристичні підприємства
111. Лідерами світового готельного фонду є:
- а. країни Європи
 - б. США
 - в. країни Азії;
 - г. країни Африки
112. 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
113. 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
114. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:
- а. франчайзинг
 - б. корпоративне управління
 - в. об'єднання незалежних підприємств
 - г. готельні сімейства
115. 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
116. За рекомендацією ЮНВТО критерієм віднесення до категорії малих підприємств є:
- а. місткість номерного фонду
 - б. кількість працюючих
 - в. площа номеру
 - г. площа земельної ділянки
117. 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
118. 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
119. 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
120. 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
121. 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
122. 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
123. Основою для віднесення вітчизняних готельних підприємств до типу малих є:
- а. чисельність житлових номерів
 - б. чисельність працюючих
 - в. організаційна структура
 - г. площа земельної ділянки
124. 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

125. 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. 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
- г. засіб розміщення з легких будівельних матеріалів для проживання у літній період

126. Будинок відпочинку – це:

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

127. 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. засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства
- г. готель, що розташований на території курорту, має умови для відпочинку та рекреації

128. 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 із активним способом пересування
- в. розрахований на само обслуговування
- г. засіб розміщення в мобільному автопричепі з умовами для приготування їжі

129. 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. засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства
- г. готель, розташований поблизу вокзалу, аеропорту, приплаву призначений для обслуговування, як правило, транзитних пасажирів

130. 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

131. 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

132. 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

133. 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

134. Специфічними функціональними вимогами до організації готельних підприємства 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

135. 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

136. 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

137. В Україні зовнішнім контролем за рівнем якості готельних послуг займаються:
- а. державні органи
 - б. ринок
 - в. туроператори
 - г. союз власників готелів
138. В Україні для класифікації готелів за категоріями використовується система:
- а. "зірок"
 - б. "класів"
 - в. "корон"
 - г. "літер"
139. 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. місткості готелю
 - г. місце розташування готелю
140. Категорію готелю зазначають на:
- а. вивісці
 - б. уніформі персоналу
 - в. на буклетах
 - г. "службі прийому та розміщення"
141. 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
142. 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
143. 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
144. 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

145. 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
146. 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
147. 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. пізньє анулювання
148. Сама проста форма організації управління в готелі:
- а. лінійна
 - б. функціональна
 - в. лінійно-функціональна
 - г. "штабна"
149. 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
150. 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
151. 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
152. Основним працівником служби прийому і розміщення є:

- а. черговий адміністратор
 - б. охоронець
 - в. касир
 - г. службовець із бронювання
153. 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
154. 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
155. 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*
156. 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
157. Основним обов'язком покоївки є:
- а. прибирання житлових номерів
 - б. прибирання місць загального користування
 - в. прибирання службових приміщень
 - г. прибирання прилеглої території
158. 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
159. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є...
- а. децентралізація реалізації послуг
 - б. централізація реалізації послуг
 - в. спеціалізація готельних послуг
 - г. диверсифікація готельних послуг

160. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:

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

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

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

162. 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

163. Приймання кредитних карток можливе у готелях категорій:

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

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

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

165. До служб, які приносять прямі прибутки, відносять:

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

166. 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

167. 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

168. 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

169. 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

170. Оперативне управління готелем здійснюється ...

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

171. 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

172. 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

173. В готельному господарстві одномісне розміщення позначається:

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

174. В готельному господарстві двомісне розміщення позначається:

- а. DBL
- б. QDPL

- в. SNGL
 - г. TRPL
175. В готельному господарстві трьохмісний номер позначається:
- а. TRPL;
 - б. SNGL
 - в. DBL
 - г. QDPL
176. В готельному господарстві чотирьохмісний номер позначається:
- а. QDPL
 - б. DBL
 - в. TRPL
 - г. SNGL
177. Які міжнародні оператори функціонують на вітчизняних ринках?
- а. Rixos Hotel, Rezidor Hotel Group
 - б. ABC
 - в. Magis Life
 - г. Starwood Hotels
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 заправлінням 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, повздовжнім, концентричним
- г. радіальним, повздовжнім, 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. 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

194. Найскладнішим вважається вмеблювання:

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

195. 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

196. Реалізація основних готельних послуг в готелях може здійснюватись:

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

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

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

198. 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

199. 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.

200. 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

201. На скільки груп можна поділити рекреаційний комплекс?

- а. Одна
- б. Дві
- в. Три
- г. П'ять

202. 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"

203. До соціально-економічних рекреаційних ресурсів відносяться:

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

204. На курорті Трускавець основним типом мінеральних вод є:

- а. Нафтуса
- б. Настуса

- в. Нарзан
 - г. Буркут
205. Землі рекреаційного призначення можна розподілити на:
- а. Дві групи
 - б. Три групи
 - в. Дев'ять груп
 - г. Десять груп
206. 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
207. Рівень озеленення території житлової забудови має бути не менше:
- а. 50 %
 - б. 80 %
 - в. 40 %
 - г. 60 %
208. Рівень озеленення території шкіл і дитячих дошкільних закладів має бути не менше:
- а. 50 %
 - б. 80 %
 - в. 40 %
 - г. 60 %
209. До земель рекреаційного призначення відносяться:
- а. Землі лісового фонду
 - б. Землі, які використовуються для організації відпочинку населення
 - в. Оранжереї
 - г. Землі, які не використовуються для проведення спортивних заходів
210. 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
211. Зелені насадження спеціального призначення – це:
- а. Насадження транспортних магістралей і вулиць
 - б. Насадження парків
 - в. Насадження шкіл
 - г. Насадження парків і скверів
212. Землі рекреаційного призначення можуть перебувати у власності:
- а. Державній
 - б. Комунальній
 - в. Дирекції підприємства
 - г. Громади

213. Яка погода найсприятливіша для оздоровлення людини?
- а. Комфортна
 - б. Субкомфортна
 - в. Некомфортна
 - г. Оздоровча
214. Скільки виділяють класів захворювань, пов'язаних з дією клімато-метеорологічних і геофізичних чинників:
- а. Один
 - б. Два
 - в. Три
 - г. Чотири
215. Скільки лікувальних ефектів має континентальний клімат лісів:
- а. П'ять
 - б. Три
 - в. Шість
 - г. Десять
216. Скільки лікувальних ефектів має приморський клімат:
- а. П'ять
 - б. Три
 - в. Шість
 - г. Десять
217. До аеротерапії відносяться:
- а. Цілодобова аеротерапія
 - б. Ванни
 - в. Повітряна куля
 - г. Вживання мінеральної води
218. До геліотерапії відносяться:
- а. Загаряння
 - б. Загальні сонячні ванни
 - в. Місячні сонячні ванни
 - г. Купання на морі
219. До мікротерапії відносяться:
- а. Аерофітотерапія
 - б. Аерація
 - в. Уфотерапія
 - г. Геліотерапія
220. До мікротерапії відносяться:
- а. Аерофітотерапія
 - б. Аеродихання
 - в. Теритерапія
 - г. Геліотерапія
221. Скільки виділяється лікувальних факторів мінеральних вод?

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

222. Скільки виділяється типів мінеральних вод?

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

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

- а. 7
- б. 16
- в. 25
- г. 14

224. Скільки мікроелементів виявлено у мінеральних водах України?

- а. 30
- б. 50
- в. 88
- г. 102

225. Які катіони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

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

226. Які аніони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

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

227. Які іони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?

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

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

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

229. Які є типи природних пелоїдів:

- а. Сапропелі
- б. Штучні пелоїди

- в. Зелені мули
 - г. Грязі
230. Бішофіт має мінералізацію (у г/л):
- а. 340–400
 - б. 150–200
 - в. 350–500
 - г. 50–100
231. Яка температура плавлення очищеного озокериту (у °С)?
- а. 52-55
 - б. 45–50
 - в. 60–75
 - г. 25–30
232. Яка температура плавлення білого парафіну (у °С)?
- а. 52-55
 - б. 45–52
 - в. 55–65
 - г. 75–80
233. Які фізико-хімічні характеристики пелоїдів є основними:
- а. Масова частка вологи
 - б. Напруга засуви
 - в. Колір
 - г. Смак
234. Які фізико-хімічні характеристики пелоїдів є основними:
- а. Густина
 - б. Засміченість частками діаметром більш 0,5•10-3 м
 - в. Ступінь розкладу органіки
 - г. Пластичність
235. До теплолікування відноситься:
- а. Парафінолікування
 - б. Бішофітолікування
 - в. Зололікування
 - г. Іонолікування
236. До теплолікування відноситься:
- а. Озокеритолікування
 - б. Бішофітолікування
 - в. Шлаколікування
 - г. Лазеролікування
237. 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
238. СПА – містечко у:
- а. Бельгії
 - б. США
 - в. Франції
 - г. Єгипті
239. Курорти називали "СПА" у:
- а. США
 - б. Бельгії
 - в. Ізраїлі
 - г. Франції
240. Методом СПА-технологій є:
- а. Ультрафіолетове лікування
 - б. Апітерапія
 - в. Вживання мінеральної води під час їжі
 - г. Рибалка
241. 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
242. Апітерапія є напрямом СПА-індустрії в якому використовується:
- а. Зміїний яд
 - б. Мед
 - в. Полісахарид
 - г. Укус собаки
243. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:
- а. Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
 - б. Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
 - в. Створення косметичних СПА
 - г. Оголошення курортної зони
244. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:
- а. Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної установи
 - б. Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
 - в. Створення методичних СПА-кабінетів на базі санаторно-курортної установи
 - г. Оголошення курортної зони
245. Йодні, бромні та йодо-бромні мінеральні води переважають у:
- а. Карпатах
 - б. Криму

- в. Придніпров'ї
 - г. Гологорах
246. Сульфідні мінеральні води широко використовуються на курорті:
- а. Немирів
 - б. Сатанів
 - в. Кваси
 - г. Шаян
247. Крем'янисті мінеральні води у лікувальних цілях використовуються на курорті:
- а. Рай-Оленівка
 - б. Моршин
 - в. Трускавець
 - г. Сатанів
248. Джерела миш'яковистих мінеральних вод зустрічаються у:
- а. с. Кваси
 - б. с. Микуличин
 - в. с. Шешори
 - г. с. Буркут
249. Залізисті мінеральні води мають найбільше поширення у області:
- а. Львівській
 - б. Закарпатській
 - в. Чернівецькій
 - г. Одеській
250. До лікувальних грязей відносяться:
- а. Мули
 - б. Сапропелі
 - в. Мули, торфи, сопкові грязі
 - г. Мули, сапропелі, торфи, сопкові грязі
251. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Ріпне використовуються на курорті:
- а. Слов'янськ
 - б. Бердянськ
 - в. Євпаторія
 - г. Саки
252. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Солоний Лиман використовуються на курорті:
- а. Слов'янськ
 - б. Бердянськ
 - в. Євпаторія
 - г. Солоний Лиман
253. 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

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

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

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

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

256. Торфові лікувальні грязі поширені у родовищі:

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

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

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

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

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

259. Торфові лікувальні грязі поширені у родовищі:

- а. Сатанівське
- б. Хаджибейське
- в. Одеське
- г. Шкловське

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

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

261. 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
262. Рекреаційні потреби поділяються на рівні:
- а. Індивідуальні
 - б. Індивідуальні, групові і суспільні
 - в. Групові
 - г. Суспільні
263. Сукупним об'єктом рекреології виступає:
- а. Рекреант
 - б. Рекреаційна система
 - в. Природні комплекси
 - г. Технічна інфраструктура
264. 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
265. 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
266. Мінеральні води поділяються за:
- а. Мінералізацією і кислотністю
 - б. Іонним і газовим складом
 - в. Температурою
 - г. Всіма перерахованими
267. 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
268. Перший національний природний парк в Україні:
- а. Шацький
 - б. Вижницький
 - в. Карпатський
 - г. Подільські Товтри
269. Найбільшим біосферним заповідником України є:
- а. Чорноморський
 - б. Асканія-Нова

- в. Карпатський
- г. Дунайський

270. Одним з найстаріших зоопарків країни є:

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

271. Першим в Україні був ботанічний сад:

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

272. 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

273. Мінеральні води за сукупністю показників поділяються на групи:

- а. 5
- б. 10
- в. 12
- г. 9

274. До штучно створених природоохоронних об'єктів відноситься:

- а. Пам'ятка природи
- б. Ботанічний сад
- в. Регіональний ландшафтний парк
- г. Національний природний парк

275. 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

276. Найбільший національний природний парк в Україні:

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

277. Найбільшим природним заповідником України є:

- а. Український степовий
- б. Горгани
- в. Кримський
- г. Рівненський

278. Найстарішим природним заповідником України є:

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

279. В Україні функціонує зоопарків:

- а. 10
- б. 7
- в. 22
- г. 12

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

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

281. 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

282. 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

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

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

284. 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

285. 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
286. 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
287. Рекреаційна галузь має потребу у власних спеціалістах:
- а. Технологам-організаторам лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах
 - б. Курортних туроператорах, аніматорах
 - в. Ресурсниках, курортних туроператорах, аніматорах
 - г. Ресурсниках, технологам-організаторам лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах
288. Рекреаційне природокористування виконує такі функції:
- а. Соціальна
 - б. Економічна, природоохоронна
 - в. Природоохоронна
 - г. Соціальна, економічна, природоохоронна
289. 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
290. 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
291. Рекреаційне навантаження вимірюється у:
- а. чол./год./км²
 - б. чол./км²
 - в. год./км²
 - г. чол./км²/год
292. Розрізняють рекреаційну ємність території:
- а. Максимальну, оптимальну та прогнозовану
 - б. Максимальну
 - в. Максимальну та оптимальну
 - г. Оптимальну

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

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

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

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

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

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

296. 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

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

- а. Рекреаційний заклад
- б. Рекреаційний регіон
- в. Рекреаційний район
- г. Рекреаційний центр

298. 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

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

- а. 5
- б. 9
- в. 7
- г. 11

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

- а. 8
- б. 6
- в. 12
- г. 11

301. 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

302. 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"

303. Вперше обов'язковим атрибутом світського життя зробив обіди в ресторані :

- а. Ц.Рітц
- б. А.Ескофє
- в. М.Буланже
- г. Даніель Суїні

304. Вперше ресторани при залізничних вокзалах почав будувати:

- а. Ф. Харвей
- б. Дж. Дельмоніко
- в. М. Буланже
- г. Даніель Суїні

305. Представниками сітєвих 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"

306. Які картки указують місце гостя за столом на бенкеті із розсаджуванням?

- а. кувертні
- б. візитні
- в. фуршетні
- г. бенкетні

307. Укажіть наочність, що необхідна для оформлення замовлення в ресторані:

- а. книга для запису резервованих місць; список (календар) проведення заходів; карти страв і вин; картки резервування
- б. збірник рецептур приготування страв і кулінарних виробів; преїскурант напоїв; Книга скарг і пропозицій
- в. книга для запису резервованих місць; Книга скарг і пропозицій; якісний склад відвідувачів; блокнот
- г. карта страв і вин; табличка про резервування; технологічні інструкції; технічні умови

308. Як можна замінити один продукт іншим, коли не вистачає певних продуктів при приготуванні страви?

- а. заміна проводиться відповідно до таблиці Збірника рецептур страв і кулінарних виробів "Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв"
- б. керуючись смаковими якостями продуктів
- в. заміна проводиться відповідно до технічних умов
- г. заміна проводиться відповідно до наявності продуктів на виробництві згідно з виробничою програмою

309. Укажіть нормативний документ, у якому зазначаються норми закладки сировини, технологічні процеси приготування страв та виробів, вихід напівфабрикатів, готових страв і виробів

- а. збірник рецептур страв та кулінарних виробів
- б. технічні умови
- в. наряд-замовлення
- г. виробнича програма закладу ресторанного господарства

310. 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

311. 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

312. Кейтеринг це :

- а. ресторан за спеціальними замовленнями
- б. мережа підприємств швидкого харчування
- в. оптова фірма
- г. виїзне обслуговування

313. 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

314. 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

315. Майдан харчування ресторанного господарства -це:

- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал

- б. різновид закладу
 - в. спеціалізований заклад
 - г. заклад швидкого обслуговування
316. Різновидами бару є:
- а. пивні-садки, пивна
 - б. ресторан-бар, вар'єте
 - в. пивоварний бар, закусочна;
 - г. винний бар, шинок
317. Укажіть основні групи споживачів кейтерингового обслуговування:
- а. корпоративні замовники, громадські організації, індивідуальні замовники, колективи установ, підприємств, навчальних закладів
 - б. прогулянки на катерах, теплоходах, автомобільному транспорті
 - в. фуршети на галявині лісу, на березі річки, моря тощо
 - г. кейтерингові обслуговування в офісах, планетаріях, бізнес-центрах
318. Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах як:
- а. ресторани, бари
 - б. їдальні, кафе
 - в. ресторани, бари, їдальні
 - г. ресторани, бари, кафе
319. 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
320. 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
321. 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
322. 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
323. До доготівельних цехів відносять:

- а. холодний, гарячий
 - б. гарячий, борошняний
 - в. холодний, гарячий, рибний
 - г. овочевий, рибний, м'ясний
324. У залежності від обсягу виробництва та його характеру, до цехів можуть бути включені:
- а. виробничі ділянки, відділення, поточні лінії
 - б. експедиція, роздавальна
 - в. роздавальна, відділення, ділянки
 - г. робочі місця, поточні лінії
325. Виробнича структура закладів харчування може бути:
- а. цехова, безцехова
 - б. вузькоспеціалізована, універсальна;
 - в. торговельна, складська
 - г. цехова, складська
326. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів:
- а. молодіжне, дитяче
 - б. кафе-кондитерська
 - в. кафе-кава
 - г. кафе-піца
327. 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
328. 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
329. 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
330. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням відстань складає:
- а. 0,5 м
 - б. 1,5 м
 - в. 1,0 м
 - г. 0,4 м
331. 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
332. Основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів:
- а. насипний, штабельний, стелажний
 - б. насипний, підвісний, стелажний
 - в. підвісний, на цокольних поверхах
 - г. централізований, наливний
333. 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
334. Складські приміщення поділяються на:
- а. охолоджувані та не охолоджувані
 - б. універсальні, вузькоспеціалізовані
 - в. холодильні склади, комори
 - г. заготівельні, доготівельні
335. Постачання і приймання тари здійснюється за:
- а. кількістю та якістю
 - б. кількістю
 - в. якістю
 - г. графіком поставки
336. 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
337. До нормованих втрат відносять:
- а. усихання, вивірювання, розтрушування
 - б. усихання
 - в. розливання, псування
 - г. вивірювання, бій
338. 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
339. 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

340. Які підприємства харчування можуть укладати прямі договори з централізованими джерелами постачання:

- а. госпрозрахункові
- б. державні
- в. приватні
- г. не госпрозрахункові

341. Дайте визначення майдану харчування:

- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
- б. різновид закладу
- в. це комплексний заклад
- г. заклад швидкого обслуговування

342. Укажіть різновиди бару:

- а. пивні-садки, пивна
- б. пивна, кафетерій
- в. пивоварний бар, закусочна
- г. винний бар, шинок

343. Які типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесені до першого класу:

- а. ресторани, бари
- б. ресторани, кафе
- в. кафе, бари, буфети
- г. кафе, шинок

344. 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

345. 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

346. Залежно від місця функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. стаціонарні, пересувні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. заготівельні

347. Дайте визначення комбінованому закладу:

- а. об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі

- б. кафе-пекарня
- в. фабрика заготівельня
- г. заклад повносервісний

348. Дайте визначення фуд-корту:

- а. декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим залом
- б. павільйон
- в. заклад вуличного харчування
- г. ресторан

349. Укажіть спосіб розрахунку зі споживачами:

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

350. Укажіть тип закладу ресторанного господарства, який передбачено при промислових підприємствах:

- а. їдальня
- б. ресторан
- в. кафе
- г. закуочна

351. За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. з повним циклом виробництва, заготівельні, доготівельні
- б. комбіновані, універсальні
- в. спеціалізовані, вузькоспеціалізовані
- г. повносервісні

352. За асортиментом продукції, що випускають, підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. універсальні, спеціалізовані
- б. типи
- в. універсальні
- г. спеціалізовані

353. Укажіть основні типи підприємств ресторанного господарства:

- а. ресторани, бари, їдальні, кафе, закуочні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. буфети

354. Дайте визначення кейтерингу:

- а. ресторан за спеціальними замовленнями
- б. мережа підприємств швидкого харчування
- в. оптова фірма
- г. ресторан кейтеринг

355. Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. сезонні, постійно діючі

- б. універсальні
- в. спеціалізовані
- г. комбінати харчування, фабрики кулінарії

356. Залежно від мобільності підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- а. стаціонарні; пересувні
- б. універсальні, вузькоспеціалізовані
- в. заготівельні, доготівельні
- г. капітальні

357. 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

358. 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 організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальним замовленням

359. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

- а. їдальня (ресторан)
- б. вагон-ресторан
- в. диско-бар
- г. гриль-бар

360. 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

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

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

362. 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

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

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

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

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

365. 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

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

- а. роздавальня
- б. мийна столового посуду
- в. сервізна
- г. касова зала

367. 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

368. 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

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

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

370. 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

371. Укажіть спеціалізовану закусошну за видом страв:

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

372. 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

373. У ресторані та барі якого класу меню складається українською та декількома іноземними мовами?

- а. люкс
- б. першого
- в. вищого
- г. другого

374. 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

375. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонту одягу, взуття та камеру схову?

- а. ресторан
- б. кафе
- в. закусна
- г. їдальня

376. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?

- а. салат-бари
- б. експрес-бари
- в. гриль-бари
- г. коктейль-бари

377. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

- а. вагон-ресторан
- б. диско-бар
- в. гриль-бар
- г. їдальня

378. Який принцип враховують при розташуванні виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?

- а. прямоточність
- б. пропорційність
- в. ритмічність
- г. паралельність

379. 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

380. Виробничий цикл - це:

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

381. 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

382. 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

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

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

384. 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

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

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

386. Інноваційні послуги ресторанного господарства це:

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

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

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

388. Заклад харчування, в якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні вироби:

- а. чайний салон
- б. кав'ярня
- в. кафе-кондитерська
- г. кафетерій

389. Заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібною торгівлі:

- а. фабрика-заготівельня
- б. зимова кухня

- в. заготівельний цех
 - г. комплекс харчування
390. Різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування:
- а. дієтична їдальня
 - б. їдальня
 - в. студентська їдальня
 - г. буфет
391. Заклад, в якому реалізують широкий асортимент кави з супутніми товарами:
- а. кав'ярня
 - б. чайний салон
 - в. кафе-бар
 - г. кафе
392. За сезонністю розрізняють:
- а. постійно діючі та сезонні заклади
 - б. стаціонарні, сезонні
 - в. у туристичних зонах
 - г. швидкого обслуговування
393. Послуги ресторанного господарства класифікують за характером на:
- а. послуги з харчування, виготовлення кулінарної продукції. Реалізації кулінарної продукції, організації споживання кулінарної продукції, організації дозвілля, інші
 - б. фьюжен, креатив, кейтеринг
 - в. фламбе, глясе, сомельє
 - г. кейтеринг, сомельє, фьюжен
394. Сукупність закладів (підприємств) ресторанного господарства усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно-територіальній одиниці (державі, області, місті, районі):
- а. мережа закладів ресторанного господарства
 - б. національні ресторани
 - в. замкнена мережа
 - г. відкрита мережа
395. Вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (замкнених бутербродів) це:
- а. бар-закусочна
 - б. шинок
 - в. буфет
 - г. вагон-ресторан
396. 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
397. 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

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

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

399. 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"

400. 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

401. Корчми надавали послуги гостинності на (в):

- а. містах
- б. селах
- в. на площах міст
- г. торгових шляхах

402. Корчма відноситься до закладів :

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

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

- а. Індія
 - б. Україна
 - в. Польща
 - г. Іспанія
404. Караван-сараї – заклад розміщення у:
- а. Китаї
 - б. Йорданії
 - в. Ассирії
 - г. Вірменії
405. Готельний ланцюг об'єднує готельних підприємств:
- а. 2
 - б. 3
 - в. 4
 - г. кілька
406. 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
407. Таверна це:
- а. закон
 - б. назва ресторану
 - в. розвага
 - г. засіб розміщення
408. Караван-сараї це:
- а. туристи
 - б. назва ресторану
 - в. назва напою
 - г. засіб розміщення
409. Marriott це:
- а. назва страви
 - б. назва напою
 - в. країна
 - г. назва готелю
410. Заїжджі двори:
- а. назва ресторану
 - б. назва напою
 - в. розважальний комплекс
 - г. засіб розміщення
411. На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:
- а. Іспанія та Японія
 - б. Велика Британія

- в. Франції.
 - г. США
412. Вагомий чинник конкурентоспроможності країни на ринку міжнародного туризму:
- а. низькі ціни на послуги
 - б. наявність надання висококваліфікованих послуг
 - в. високі ціни на послуги
 - г. наявність належної системи охорони здоров'я та її безпека, високий рівень комфорту та гігієни
413. 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
414. Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
- а. Львів
 - б. АР Крим
 - в. Одеса
 - г. Київ
415. "Ассог" є:
- а. американська готельна корпорація
 - б. європейська готельна корпорація
 - в. німецька готельна корпорація
 - г. французька готельна корпорація
416. Зараз більшість підприємств є:
- а. комунальна власність
 - б. приватні готелі
 - в. державна власність
 - г. колективною (акціонованою) власністю
417. На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
- а. Китай
 - б. Азія
 - в. Канада
 - г. США
418. Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:
- а. 3 країн
 - б. 8 країн
 - в. 11 країн
 - г. 130 країн
419. СOT заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:
- а. 1958 р.
 - б. 1969 р.
 - в. 1981 р.
 - г. 1975 р.

420. Вищим органом СОР є:
- а. члени організації
 - б. секретаріат
 - в. співробітники організації
 - г. генеральна асамблея
421. 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
422. Світовий день туризму визначається :
- а. 21 квітня
 - б. 27 жовтня
 - в. 1 грудня
 - г. 27 вересня
423. Членами СОР Світовий день туризму відзначається з :
- а. 1990 р.
 - б. 1965 р.
 - в. 1970 р.
 - г. 1980 р.
424. 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
425. Сьогодні у світі діє різних систем класифікації готелів понад:
- а. двох
 - б. десяти
 - в. п'яти
 - г. тридцяти
426. Європейська система застосовується у :
- а. Німеччині
 - б. Греції
 - в. Великобританії
 - г. Франції, Австрії, Угорщині, Єгипті, Росії
427. Система букв (А, В, С, D) використовується у:
- а. Австрії
 - б. Франції
 - в. Великобританії
 - г. Греції
428. Система "корон" чи "ключів", характерна для:

- а. Греції
 - б. Австрії
 - в. Франції
 - г. Великобританії
429. Єдиної офіційної, затвердженої урядом системи класифікації готелів немає в :
- а. Німеччині
 - б. Японії
 - в. Греції
 - г. США
430. Із 19500 готелів США, Канади і Мексики удостоєні вищого призу – "П'ять діамантів":
- а. 70%
 - б. менше 100 %
 - в. 50 %
 - г. менше 2 %
431. Класифікація готелів за допомогою корон:
- а. французька
 - б. грецька
 - в. німецька
 - г. англійська
432. Готелі Скандинавії класифікуються за допомогою:
- а. категорії
 - б. корон
 - в. зірок
 - г. сонця
433. Holiday Inn select – це:
- а. готелі економічного класу
 - б. готелі квартирного типу
 - в. курортні готелі для осіб із високими прибутками
 - г. готелі для ділових людей
434. Державна політика у галузі туризму визначається:
- а. президентом
 - б. державним комітетом
 - в. мером
 - г. Верховною Радою України
435. Повноваження Державного комітету України визначаються Законом та положенням, що затверджується:
- а. державним комітетом
 - б. мером
 - в. президентом
 - г. Кабінетом Міністрів України
436. 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

437. 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

438. 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

439. 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

440. У Всесвітню туристичну організацію входять понад:

- а. 5 країн
- б. 12 країн
- в. 6 країн
- г. 144 країни

441. Україна стала дійсним членом ВТО

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

442. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:

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

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

- а. 7 країнах
- б. 2 країнах
- в. 5 країнах
- г. 27 країнах

444. Готельна корпорація "Інтерконтинентальотель" існує в :
- а. 7 країнах
 - б. 10 країнах
 - в. 2 країнах
 - г. 48 країнах світу
445. Запровадивши традицію, згідно з якою відвідувачі приходили до ресторану тільки у вечірніх костюмах і сукнях
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Цезар Рітц
446. Запровадив високі стандарти комфорту і зручностей у готелях для туристів середнього класу за доступними цінами:
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Елсворт Мілтон Статлер
447. Підняв готельний бізнес на недосяжну висоту, оскільки ввів поняття "п'ятизіркового готелю":
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Конрад Ніколсон Гілтон
448. Вперше запропонував годувати пасажирів під час перельоту
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Джон Вілард Маріот
449. Орієнтуються на сімейне обслуговування, повне харчування та безкоштовне обслуговування для дітей:
- а. Петро Порошенко
 - б. Іван Франко
 - в. Олександр Шевченко
 - г. Кемонс Вілсон
450. Міжнародна готельна мережа Ассор за 40 років своєї роботи існує у:
- а. 3 країнах світу
 - б. 4 країнах світу
 - в. 6 країнах світу
 - г. 90 країнах світу
451. 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 телевізором

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

- а. 981 р.
- б. 881 р.
- в. 979 р.
- г. 1993 р.

453. Допоміжні системи -:

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

454. Системи управління -:

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

455. Скільки у Києві 4-зіркових готелів :

- а. 84
- б. 1
- в. 60
- г. більше 6

456. "Premier Palace" є

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

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

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

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

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

459. У якому році створена перша в Україні готельна мережа "Premier Hotels":
- а. 980 р.
 - б. 990 р.
 - в. 780 р.
 - г. 2003 р.
460. Закон України "Про туризм" діє з.:
- а. 991 р.
 - б. 994 р.
 - в. 998 р.
 - г. 1995 р.
461. Україна займає серед 40 найбільш відвідуваних країн світу:
- а. 5 місце
 - б. 9 місце
 - в. 1 місце
 - г. 23 місце
462. Моніторинг це-?
- а. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
 - б. вміння досягти поставлених цілей, використовуючи працю, інтелект, мотиви поведінки інших людей
 - в. організація і управління роботою людей
 - г. наука управління
463. 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
464. Скільки існує основних груп оцінювання? :
- а. 3
 - б. 62
 - в. 74
 - г. 85
465. Контролінг це-?:
- а. планування, моніторинг, отримання звітності, прогнозів та рекомендацій
 - б. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
 - в. вміння досягти поставлених цілей
 - г. аналіз
466. Мета оперативного контролінгу? :
- а. витрати-обем-прибуток
 - б. розвиток
 - в. організація і управління роботою людей
 - г. вміння досягти поставлених цілей
467. До функцій стратегічного контролінгу можна віднести? :

- а. планування, контроль, інформаційне забезпечення
 - б. планування
 - в. контроль
 - г. забезпечення
468. До основних принципів організації моніторингу відносять? :
- а. комплексність, безперервність, періодичність отримання інформації, порівняльність
 - б. законність
 - в. поєднання колегіальності та єдиноначальності
 - г. професійна компетентність
469. Структурні елементи моніторингу? :
- а. нормативно-правове забезпечення, моніторинг виробничо-господарської діяльності, моніторинг інвестиційної діяльності, моніторинг фінансового потенціалу
 - б. мова
 - в. зразки поведінки
 - г. моніторинг інвестиційної діяльності
470. Послуга визначається як щось? :
- а. невідчутне, невидиме, що не є предметом торгівлі
 - б. відчутні
 - в. невідчутні
 - г. невидиме
471. Товари визначаються як щось? :
- а. відчутне, видиме, підлягає збереженню, ними можна торгувати
 - б. невидиме
 - в. невідчутне
 - г. видимі, ними можна торгувати
472. Послуга це -?:
- а. будь-який захід, в якій одна сторона може запропонувати іншій і які, в основному невідчутні і не призводять до привласнення
 - б. речовий або інтелектуальний результат
 - в. продукт природи і людської праці
 - г. відчутне і призводить до привласнення
473. 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
 - в. це результат корисної діяльності
 - г. це щось абстрактне
474. Скільки є видів готельних послуг? :
- а. 2
 - б. 14
 - в. 53
 - г. 32

475. 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

476. 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

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

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

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

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

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

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

480. Оптимальне співвідношення послуги? :

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

481. 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 працювати

482. 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

483. До тенденцій розвитку готельного бізнесу відносять? :
- а. контроль над продажами, безпека, активи і капітали, глобалізація, технології
 - б. зниження рівня народжуваності
 - в. збільшення кількості розлучень
 - г. збільшення кількості самотніх людей
484. Для оцінки результатів діяльності підприємства готельного господарства використовуються такі показники? :
- а. кількісні та якісні
 - б. кількісні
 - в. чисті доходи
 - г. чистий прибуток
485. Попит залежить від? :
- а. ціни, якості, еластичності, сервісного обслуговування
 - б. якості, грошових коштів
 - в. ціни, чистого прибутку
 - г. сервісного обслуговування, грошових коштів
486. Платоспроможна потреба у певному товарі – це? :
- а. попит
 - б. чистий прибуток
 - в. пропозиція
 - г. грошові кошти
487. Кількість товарів і послуг, які пропонуються до продажу на ринку за певною ціною – це? :
- а. пропозиція
 - б. попит
 - в. чистий прибуток
 - г. грошові кошти
488. 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
489. До яких послуг належить харчування туристів? :
- а. основних
 - б. фінансових
 - в. додаткових
 - г. змінних
490. До яких послуг належить організація екскурсії? :
- а. додаткових
 - б. основних
 - в. фінансових
 - г. змінних
491. 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

492. Завданням кон'юнктури ринку є? :

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

493. Характерні риси кон'юнктури ринку? :

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

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

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

495. 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

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

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

497. З точки зору просторових характеристик виділяють ринки? :

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

498. Хто посідає провідне місце на туристичному ринку? :

- а. Європа
- б. Азія
- в. Канада
- г. Америка

499. З яких країн спостерігається до України туристичні потоки?

- а. Польща, Росія, Білорусь, країни СНД, Туреччина
- б. Канади
- в. США
- г. Азії

Основний рівень

1. 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
2. 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 дискontовані грошові надходження дорівнюватимуть дискontованим інвестиційним витратам
 - г. усі відповіді неправильні
3. Інвестиційний проект є економічно ефективним, якщо індекс дохідності інвестицій:
 - а. більше 1
 - б. більше 0, але менше 1
 - в. дорівнює 1
 - г. дорівнює
4. Чиста приведена вартість грошових потоків визначається як:
 - а. сума інвестованих коштів і приведеного 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
5. 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 дискontування 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
6. Процентна ставка, за якою майбутню вартість грошових потоків приводять до теперішньої їх вартості, називається:
 - а. внутрішньою нормою дохідності інвестицій
 - б. нормою дохідності інвестицій з урахуванням рівня інфляції та ризику
 - в. в середньозваженою ставкою за інвестиційними кредитами

- г. середньою депозитною ставкою
7. До стадій життєвого циклу управління бізнес-проектом не належать:
- а. зародження
 - б. зростання
 - в. зрілість
 - г. оцінка проекту
8. Основними критеріями прийняття бізнес-плану є:
- а. технічна та технологічна можливість його реалізації
 - б. довгострокова життєздатність
 - в. економічна ефективність
 - г. організаційне та адміністративне забезпечення
9. 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
10. 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
11. 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
12. 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
13. 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
14. Структура бізнес-плану не містить такого розділу:
- а. план маркетингової діяльності

- б. план санації конкурентів
 - в. резюме
 - г. фінансовий план
15. 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
16. 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
17. 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
18. 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
19. 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
20. 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
21. 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. $PI > 0$, $IRR = 1$

22. Розмір вартості грошей залежить від:
- а. величини ставки дисконту
 - б. прибутковості підприємства
 - в. рівня конкуренції на фондовому ринку
 - г. кількості платіжних періодів
23. Між критеріями ефективності окремого інвестиційного проекту існує взаємозв'язок, а саме:
- а. $PI = 1$ $NPV = 0$ $IRR = r$
 - б. $PI = 1$ $NPV = 0$ $IRR = r$
 - в. $PI > 1$ $NPV > 0$ $IRR = r$
 - г. $PI = 1$ $NPV > 0$ $IRR = r$
24. 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
25. 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.
26. Для кількісної оцінки ризику доцільно застосувати показник:
- а. середньоквадратичне відхилення
 - б. термін окупності
 - в. коефіцієнт трансформації
 - г. точка беззбитковості
27. Податковий ризик зростатиме при:
- а. зростанні ставок оподаткування
 - б. впровадженні пільг
 - в. зниженні податкового навантаження
 - г. посиленні фінансового контролю
28. За допомогою фінансових інструментів здійснюють:
- а. поглинання ризику
 - б. страхування ризику
 - в. хеджування
 - г. бюджетування ризиків
29. 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
30. Яка з наведених організацій не розробляє стандарти у сфері бізнес-планування:

- a. WTO (World Trade Organization)
 - б. BFM Group Ukraine
 - в. ЕБРР (European Bank for Reconstruction and Development)
 - г. ТАСІС (Technical Assistance for the Commonwealth of Independent States)
31. Виявлення резервів підвищення продуктивності праці – це функція економічного аналізу:
- а. науково-дослідницька
 - б. оцінююча
 - в. планова
 - г. пошукова
32. 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
33. Результати економічного аналізу використовуються на:
- а. мікрорівні управління
 - б. регіональному рівні
 - в. макрорівні управління
 - г. всіх рівнях управління
34. Принцип передбачає використання в аналізі наукових розробок, спеціальних методик, загальноновизнаних методів і прийомів аналізу:
- а. ефективності
 - б. порівнянності
 - в. науковості
 - г. точності
35. 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
36. Створення таких умов, за яких результати аналізу можуть активно впливати на господарську діяльність, передбачає принцип:
- а. науковості
 - б. дієвості
 - в. точності
 - г. комплексності
37. 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

38. 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
39. 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
40. 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
41. 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
42. Який вид аналізу пов'язаний із вивченням господарських процесів, що вже відбулися:
- а. поточний
 - б. перспективний
 - в. техніко-економічний
 - г. ретроспективний
43. На прогнозованих, очікуваних результатах з урахуванням впливу факторів, які будуть діяти, базується:
- а. перспективний аналіз
 - б. ретроспективний аналіз
 - в. поточний аналіз
 - г. комплексний аналіз
44. 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
45. Внутрішній аналіз здійснюється:
- а. інвесторами
 - б. вищестоящою організацією

- в. незалежними аудиторами
- г. самим підприємством

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

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

47. Що є головним в організації економічного аналізу:

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

48. 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

49. Виконавцями внутрішньогосподарського економічного аналізу є:

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

50. 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

51. Діловодство – це:

- а. діяльність, яка охоплює питання документування і організації роботи з документами в процесі здійснення управлінських дій
- б. сукупність документів, взаємопов'язаних між собою таким чином, що являють собою єдине ціле із своїми специфічними рисами
- в. сукупність процесів і прийомів створення всієї документації в установах, на підприємствах, в організаціях, в ході здійснення ними своїх функцій
- г. операції по документуванню організаційної і виконавчої діяльності організації чи підприємства

52. Трудова книжка заповнюється:

- а. самостійно
- б. дирекцією підприємства, відповідальний працівник
- в. відповідальний працівник, прибиральницею
- г. відповідальний працівник

53. Резюме складаються в:
- а. офіційно-діловому стилі
 - б. довільному стилі
 - в. художньому
 - г. науковому
54. Особовий листок заповнюється:
- а. самостійно
 - б. дирекцією підприємства, відповідальний працівник
 - в. відповідальний працівник, прибиральницею
 - г. відповідальний працівник
55. До документів особового складу відносяться:
- а. положення
 - б. службовий лист
 - в. характеристика, трудова книжка
 - г. характеристика, службовий лист
56. Документацію по особовому складу ведуть з моменту :
- а. заснування організації чи підприємства
 - б. занесення працівником резюме
 - в. звільнення працівника від виконання певних обов'язків;
 - г. зачислення працівника на роботу на підприємство і виділяють в самостійну групу
57. Заява – це:
- а. письмове офіційне повідомлення, твердження або прохання
 - б. регламентований процес запису інформації на папері або іншому носії, який би її юридичну силу
 - в. запис (фіксація) інформації на різних носіях за встановленими правилами
 - г. текстовий документ, створений за допомогою листа
58. Заяви бувають:
- а. ціленаправлені та загальні
 - б. мотивовані та безпідставні
 - в. прості та вмотивовані
 - г. спеціальні та узгодженні
59. Заяву про прийняття на роботу оформляють на чистому аркуші паперу формату ... від руки або на трафаретному бланку.
- а. А5
 - б. А4
 - в. А3
 - г. спеціальний формат
60. Заяви про прийняття на роботу адресують:
- а. секретарю
 - б. керівникові підприємства
 - в. начальнику відділу кадрів
 - г. майбутньому колезі
61. Запис (фіксація) інформації на різних носіях за встановленими правилами – це:

- а. документування
- б. інформація
- в. формуляр
- г. зразок

62. Документування – це:

- а. здатність документа задовольняти потреби суспільства в інформації, тобто служити джерелом інформації, знань
- б. здатність документа накопичувати, концентрувати, збирати і упорядковувати інформацію з метою її збереження для нинішнього і майбутнього поколінь
- в. модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізити
- г. регламентований процес запису інформації на папері або іншому носії, який би її юридичну силу

63. Текстовий документ, створений за допомогою листа, - це:

- а. традиційний документ на паперовому носії або відеограма документа – зображення документа на екрані електронно-променевої трубки
- б. модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізити
- в. регламентований процес запису інформації на папері або іншому носії, який би її юридичну силу
- г. документ, що накопичує, концентрує, збирає і упорядковує інформацію з метою її збереження для нинішнього і майбутнього поколінь

64. Документ – це:

- а. об'єкт, що виконує ряд взаємозалежних соціальних функцій, весь спектр яких можна умовно поділити на три групи
- б. модель побудови документа
- в. здатність документа задовольняти потреби суспільства
- г. звільнення працівника від виконання певних обов'язків

65. До загальних функцій документоведення відноситься:

- а. два види функцій
- б. три види функцій
- в. чотири види функцій
- г. п'ять видів функцій

66. Інформаційна функція – це:

- а. здатність документа задовольняти потреби суспільства в інформації, тобто служити джерелом інформації, знань
- б. здатність документа бути інформативним засобом передачі, обміну, комунікації, спілкування, наступності
- в. здатність документа накопичувати, концентрувати, збирати і упорядковувати інформацію з метою її збереження для нинішнього і майбутнього поколінь
- г. модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізити

67. Комунікативна функція – це:

- а. здатність документа задовольняти потреби суспільства в інформації, тобто служити джерелом інформації, знань

- б. здатність документа бути інформативним засобом передачі, обміну, комунікації, спілкування, наступності
 - в. здатність документа накопичувати, концентрувати, збирати і упорядковувати інформацію з метою її збереження для нинішнього і майбутнього поколінь
 - г. модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізити
68. Кумулятивна функція – це:
- а. здатність документа задовольняти потреби суспільства в інформації, тобто служити джерелом інформації, знань
 - б. здатність документа бути інформативним засобом передачі, обміну, комунікації, спілкування, наступності
 - в. здатність документа накопичувати, концентрувати, збирати і упорядковувати інформацію з метою її збереження для нинішнього і майбутнього поколінь
 - г. модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізити
69. До спеціальних функцій не відноситься:
- а. управлінська або регулятивна, правова функція та функція обліку
 - б. пізнавальна або когнітивна функція та загальнокультурна функція
 - в. конструктивна, поетапна та геофізіологічна
 - г. меморіальна функція та гедонічна функція
70. Модель побудови документа, що встановлює область застосування, формати, розміри полів, вимоги до побудови конструкційної сітки та основні реквізитів – це:
- а. формуляр-зразок документа;
 - б. номенклатура справ
 - в. документообіг
 - г. журнал обліку проживаючих
71. Журнал обліку іноземців, що проживають у готелі ведеться ким?
- а. ресепціоністом готелю
 - б. адміністратором готелю
 - в. покоївкою
 - г. адміністратором ресторану
72. В скількох екземплярах ведеться журнал обліку іноземців, що проживають у готелі?
- а. в чотирьох екземплярах
 - б. в трьох екземплярах
 - в. в двох екземплярах
 - г. в одному екземплярі
73. Доручення – це:
- а. службовий документ, в якому фіксують угоду між сторонами про встановлення ділових відносин, пов'язаних з господарською діяльністю, і який регулює ці відносини
 - б. документ, письмове повноваження організації чи окремої особи іншій особі здійснювати від імені довірителя певні юридичні дії
 - в. угода між особою, що наймається на роботу, та керівником підприємства або уповноваженим ним органом
 - г. документ, в якому зафіксовано угоду між сторонами про взаємодію і належним чином оформлено

74. Журнал обліку проживаючих на поверсі типової форми № 10-г. заповнюється:
- а. щодня
 - б. щотижня
 - в. щомісяця
 - г. щоквартально
75. Журнал обліку проживаючих на поверсі типової форми № 10-г. заповнюється ким?
- а. черговим по поверху
 - б. гостем
 - в. покоївкою
 - г. адміністратором
76. Журнал реєстрації заявок на бронювання номерів типової форми № 7-г. призначений для:
- а. реєстрації телефонних дзвінків, телеграм, гарантійних листів з, факсів, електронних листів і т.д., в яких міститься прохання забронювати місце в готелі
 - б. бронювання готельних номерів
 - в. оплати послуг готелю проживаючим
 - г. ведення ділових переговорів на середніх за величиною підприємствах
77. Дизайн форм документів первинного обліку:
- а. готель вирішує індивідуально на власний розсуд
 - б. затверджується державою
 - в. зазначуно в законодавстві України
 - г. оформляється безпосередньо формою № 1-г
78. Для ведення ділових переговорів на середніх за величиною фірмах створюється протокольна група з:
- а. 2-3 співробітників
 - б. 5 співробітників
 - в. 4 співробітника
 - г. 4-5 співробітників
79. Залежно від можливого предмета переговорів працівник, призначений працівником ці переговори, повинен:
- а. підібрати учасників переговорів із боку фірми й узгодити кандидатури зі своїм безпосереднім керівництвом, запропонувати учасникам ознайомитися з довідковим матеріалом контрагента і необхідними комерційними документами
 - б. скласти свої проекти особистих документів, що передбачається підписати внаслідок переговорів
 - в. оцінити необхідність виконання кон'юнктурної наради з представниками торгових відділів і досвідченими експертами, пов'язані з тематикою майбутніх переговорів, для уточнення позиції і тактики фірми
 - г. скласти свої проекти особистих документів та оцінити необхідність виконання кон'юнктурної наради з представниками торгових відділів і досвідченими експертами
80. Переговорне приміщення має бути обладнане:
- а. внутрішньофірмовим зв'язком, факсимільним апаратом
 - б. сауною
 - в. танцювальним майданчиком
 - г. власним рестораном

81. Для ведення ділових переговорів у великих компаніях:

- а. утворюють тимчасові посади
- б. доручаються помічникам чи секретарю фірми
- в. блокують усі під'їзні шляхи до місця проведення переговорів
- г. утворюють спеціальні протокольні відділи

82. Вступати в ділові контакти шляхом особистих зустрічей, по телефону або іншими видами зв'язку мають право:

- а. всі працівники фірми
- б. прибиральниці
- в. секретарі
- г. власне директори фірми

83. Система документації – це:

- а. сукупність документів, взаємопов'язаних між собою таким чином, що являють собою єдине ціле із своїми специфічними рисами
- б. сукупність процесів і прийомів створення всієї документації в установах, на підприємствах, в організаціях, в ході здійснення ними своїх функцій
- в. діяльність, яка охоплює питання документування і організації роботи з документами в процесі здійснення управлінських дій
- г. операції по документуванню організаційної і виконавчої діяльності організації чи підприємства

84. Сукупність процесів і прийомів створення всієї документації в установах, на підприємствах, в організаціях, в ході здійснення ними своїх функцій – це:

- а. діловодство
- б. система документування
- в. адміністративне діловодство
- г. статут

85. Організація роботи з документами – це:

- а. операції по документуванню організаційної і виконавчої діяльності організації чи підприємства
- б. створення умов, що забезпечують рух, пошук і збереження документів в діловодстві
- в. забезпечення швидкої і ефективної роботи підприємства
- г. сукупність документів, взаємопов'язаних між собою таким чином, що являють собою єдине ціле із своїми специфічними рисами

86. Накази бувають:

- а. нормативними, індивідуальними
- б. загальними
- в. публічними, особистими
- г. особистими, загальними

87. Усі документи системи організаційно-розпорядчої документації можна поділити на:

- а. 5 груп
- б. 6 груп
- в. 7 груп
- г. 4 групи

88. До організаційної документації відносяться наступні документи:

- а. положення, статuti, інструкції, правила
 - б. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - в. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - г. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
89. До розпорядчої документації відносяться наступні документи:
- а. положення, статuti, інструкції, правила
 - б. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - в. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - г. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
90. До довідково-інформаційної документації відносяться наступні документи:
- а. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - б. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - в. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
 - г. пропозиції, заяви, скарги громадян, автобіографії, розписки, доручення
91. До документації з кадрових питань відносяться наступні документи:
- а. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - б. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - в. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
 - г. пропозиції, заяви, скарги громадян, автобіографії, розписки, доручення
92. До особистої офіційної документації відносяться наступні документи:
- а. постанови, рішення, розпорядження, накази в загальних питаннях, вказівки
 - б. довідки, протоколи, акти, доповідні та пояснювальні записки, службові листи, відгуки, доповіді, звіти, договори
 - в. заяви, накази, особові листки, трудові книжки, особові картки, характеристики
 - г. пропозиції, заяви, скарги громадян, автобіографії, розписки, доручення
93. Юридичний акт, яким оформляється утворення підприємства, організації, установи, фірми, визначаються їхня структура, функції, правовий статус, взаємовідносини з іншими підприємствами, організаціями, установами, фірмами чи фізичними особами тощо – це:
- а. діловодство
 - б. система документування
 - в. адміністративне діловодство
 - г. статут
94. Статuti бувають:
- а. типові, індивідуальні
 - б. персональні
 - в. публічні
 - г. групові
95. Статuti оформляють на аркушах паперу формату ... друкарським способом.
- а. А5
 - б. А4

- в. А3
- г. А2

96. Постанова – це:

- а. правовий акт, що приймається вищими і деякими центральними органами колегіального управління для розв'язання найважливіших і принципових завдань, що стоять перед даними органами, і встановлення стабільних норм, правил поведінки
- б. правові акти, що видаються кількома колегіальними державними органами та громадськими організаціями; розпорядчий документ, який приймається місцевими Радами народних депутатів або їхніми виконками, держадміністраціями в колегіальному порядку
- в. правовий акт, що його видає керівник підприємства на правах єдиноначальності й у межах своєї компетенції для вирішення основних та оперативних завдань, які поставлено перед даним підприємством
- г. документ, в якому зафіксовано угоду між сторонами про взаємодію і належним чином оформлено

97. Текст постанови складається з:

- а. чотирьох частин
- б. шести частин
- в. двох частин
- г. трьох частин

98. Текст постанови складається з :

- а. констатуючої, ухвалюючої
- б. текстової, вступної
- в. погоджуючої, текстової
- г. констатуючої, вступної

99. Правові акти, що видаються кількома колегіальними державними органами та громадськими організаціями; розпорядчий документ, який приймається місцевими Радами народних депутатів або їхніми виконками, держадміністраціями в колегіальному порядку – це:

- а. накази
- б. договори
- в. постанови
- г. ухвали, рішення

100. До документів особового складу відносяться:

- а. положення
- б. службовий лист
- в. акти
- г. трудова книжка

101. 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)

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

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

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

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

104. 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

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

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

106. Праця – це:

- а. цілеспрямована діяльність людини
- б. абстрактна праця
- в. прямі затрати праці людини
- г. люди та їх майстерність

107. 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

108. 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

109. 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

110. 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

111. Продуктивність праці – це:

- а. витрати суспільно необхідної праці на виробництво одиниці продукції
- б. витрати живої праці на виробництво одиниці продукції
- в. міра кількості затраченої праці
- г. кількість продукції на одиницю робочого часу

112. 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

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

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

114. 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

115. 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

116. 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
117. 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
118. 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
119. 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
120. 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)
121. 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 проєкту
122. Співвідношення кількості звільнених працівників з усіх причин і середньоблікової її чисельності – це показник:
- а. частки окремих категорій працівників
 - б. плинності персоналу
 - в. рівня дисципліни
 - г. продуктивності праці
123. 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

124. Амортизація основних засобів – це:
- а. процес їх виробничого використання
 - б. втрачання робочими органами своєї якості
 - в. недовикористання засобів праці
 - г. економічний процес, що відображає втрату основними засобами своєї вартості
125. Виробничі основні фонди зношуються:
- а. фізично
 - б. фізично і морально
 - в. матеріально і морально
 - г. морально
126. До негрошових методів мотивації результативної діяльності працюючих належать:
- а. фактори внутрішнього середовища
 - б. гнучкі робочі графіки
 - в. фактори зовнішнього середовища
 - г. місія підприємства
127. 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
128. В процесі виробництва основний капітал функціонує в формі:
- а. грошовій
 - б. натуральній
 - в. натурально-грошовій
 - г. матеріально-речовій
129. 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
130. 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
131. 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

132. 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
133. 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
134. 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
135. За регіональною ознакою інвестиції поділяються на:
- а. авансові і реінвестовані
 - б. внутрішні і зовнішні
 - в. поточні і довгострокові
 - г. основні і оборотні
136. Мінімальна ціна – це:
- а. ступінь можливого зниження товаровиробником ціни на свій товар порівняно з ринковою ціною, за якою забезпечується беззбитковість його виробництва;
 - б. індивідуальна ціна, що формується на кожному підприємстві, за якої воно отримує нульовий прибуток
 - в. ціна, що формується під впливом попиту і пропозиції, що склалися під час реалізації продукції
 - г. ціна, рівень якої визначається на засадах домовленості між виробником продукції і споживачем при укладанні між ними договорів купівлі-продажу
137. У виробничому циклі одноразово приймають участь:
- а. персонал підприємств
 - б. земельні ресурси
 - в. основні засоби
 - г. оборотні засоби
138. За якою організаційною структурою управління виконавці одночасно підпорядковані всім функціональним керівникам?
- а. лінійно-штабна
 - б. функціональною
 - в. лінійна
 - г. дивізійна
139. 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
140. 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
141. 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
142. 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
143. Інвестиції за характером участі в інвестуванні поділяються на:
- а. прямі і непрямі
 - б. поточні і довгострокові
 - в. основні і оборотні
 - г. соціальні і економічні
144. 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
145. 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
146. 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

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

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

148. 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

149. До складу оборотних коштів підприємства входять:

- а. запаси матеріалів, запасних частин, палива, готової продукції на складі
- б. оборотні фонди та фонди обігу
- в. незавершене виробництво, готова продукція на складі
- г. виробничі запаси, витрати майбутніх періодів, фонди обігу

150. 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

151. Частина оборотних фондів, яка вже виробничо спожита, а готової продукції ще не отримано – це:

- а. виробничі запаси
- б. незавершене виробництво
- в. фонди обігу
- г. оборотні фонди

152. До нематеріальних ресурсів підприємства відносять:

- а. активи підприємства в матеріально-речовій формі
- б. різні права підприємства, торгові марки, товарні знаки, авторські права
- в. обов'язки підприємства перед постачальниками
- г. нематеріальні засоби, що не мають фізичної форми, мають вартість і можуть бути ідентифіковані

153. Роялті – це:

- а. права на нематеріальний ресурс
- б. ділова репутація або ціна фірми
- в. право на набутий виробничий досвід
- г. винагорода за використання нематеріальних ресурсів

154. 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
155. 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
156. Показником ефективності використання обігових коштів є:
- а. фондвіддача
 - б. тривалість операційного циклу підприємства
 - в. ефект операційного важеля
 - г. коефіцієнт завантаження.
157. Який вид цінних паперів емітується для того, щоб створити підприємство?
- а. корпоративні облігації
 - б. векселі
 - в. прості та привілейовані акції
 - г. похідні фінансові інструменти
158. 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
159. Ділова репутація або ціна фірми – це:
- а. ноу-хау
 - б. гудвіл
 - в. роялті
 - г. товарний знак
160. 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
161. 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

162. Вищим органом управління господарського товариства є:
- а. президент або генеральний директор
 - б. загальні збори акціонерів
 - в. спостережна рада
 - г. ревізійна комісія
163. Зафіксована в установчих документах загальна вартість активів, які є внеском власників (учасників) до капіталу підприємства являє собою:
- а. пайовий капітал
 - б. статутний капітал
 - в. резервний капітал
 - г. вилучений капітал
164. 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
165. 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
166. Який із методів використовується при дослідженні реальності дебіторської заборгованості:
- а. метод інвентаризації
 - б. розрахунково-аналітичний метод
 - в. метод зустрічної взаємозвірки
 - г. органолептичний метод
167. Валовий дохід – це:
- а. загальна сума доходу платника податку від усіх видів діяльності, отриманого протягом року
 - б. сума прибутку від звичайної діяльності після оподаткування
 - в. економічний результат, що визначається як різниця між чистою виручкою від реалізації продукції і виробничою собівартістю
 - г. додаткова вартість, що створюється в процесі підприємницької діяльності понад вартість ресурсів і робочої сили
168. Сума коштів, отримана працівником за свою працю на підприємстві, – це:
- а. реальна заробітна плата
 - б. прибуток
 - в. номінальна заробітна плата
 - г. виручка
169. Витрати екскурсійного бюро, обсяги яких за певний період не залежать від кількості проведених екскурсій, називаються:
- а. змінними

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

170. Калькулювання – це визначення собівартості:

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

171. Кінцеві результати підприємства, що відображають ефективність виробництва, можливості його розширеного відтворення, ступінь вигідності виробництва в даних природних умовах за даною технологією – це:

- а. валова і товарна продукція
- б. продуктивність праці і рентабельність виробництва
- в. валовий дохід і прибуток
- г. собівартість продукції і ціна реалізації

172. Прибуток від реалізації продукції – це:

- а. виручка від реалізації продукції
- б. грошове вираження вартості товару
- в. різниця між виручкою від реалізації продукції та її повною собівартістю
- г. чистий прибуток підприємства

173. Які показники виробничої програми характеризують виробничу спеціалізацію підприємства:

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

174. 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

175. Частина валової продукції, яка реалізується за межі підприємства різними споживачами є:

- а. побічна продукція
- б. кінцева продукція
- в. проміжна продукція
- г. товарна продукція

176. Грошові надходження від продажу продукції – це:

- а. виручка від реалізації
- б. прибуток
- в. чистий дохід
- г. кінцева продукція

177. Рівень рентабельності відображає ефективність використання:

- a. спожитих виробничих ресурсів
 - б. застосованих виробничих ресурсів
 - в. витрат, які не включаються у виробничу собівартість
 - г. залишків незавершеного виробництва за собівартістю
178. Загальногосподарські витрати, які спрямовані на управління підприємством в цілому та на його обслуговування називаються:
- a. фінансові витрати
 - б. операційні витрати
 - в. загально-виробничі витрати
 - г. адміністративні витрати
179. Програма використання номерного фонду готелю (експлуатаційна програма) містить наступні показники:
- a. кількість місце-днів, дохід від розміщення клієнтів
 - б. чистий прибуток від реалізації послуг гостинності
 - в. показники норм витрат часу на застеляння ліжок та прибирання номерів
 - г. вимоги до зовнішності та віку обслуговуючого персоналу
180. Економіка підприємства є наукою:
- a. суспільною
 - б. природничою
 - в. економічною
 - г. технічною
181. Що є спільного між мікроекономікою та економікою підприємства?
- a. досліджують економіку в цілому та її великі підрозділи
 - б. досліджують процес розширеного відтворення в господарстві й організаційних формах його функціонування
 - в. досліджують конкретні економічні суб'єкти – окремі підприємства і галузі, окремі домогосподарства
 - г. досліджують питання, пов'язані з впливом на ринки окремих товарів політики урядів і змін економічної кон'юнктури в інших країнах світу
182. Собівартість, що визначається на кожному підприємстві по окремим видам продукції називається:
- a. індивідуальною собівартістю
 - б. суспільною собівартістю
 - в. виробничою собівартістю
 - г. комерційною собівартістю
183. Грошовий вираз витрат підприємства на виробництво і реалізацію продукції (робіт, послуг) – це:
- a. рентабельність виробництва
 - б. собівартість продукції
 - в. валовий дохід підприємства
 - г. витрати і ціни на продукцію
184. Витрати, що пов'язані з виробництвом і доробкою продукції, її транспортуванням до місця зберігання називають:
- a. виробничою собівартістю

- б. провізornoю собівартістю
 - в. повною собівартістю
 - г. індивідуальною собівартістю
185. Економічні показники – це:
- а. явища, процеси, факти і виявлені тенденції та закономірності їх розвитку
 - б. нормативні витрати матеріальних ресурсів, праці, капіталовкладень
 - в. інформаційний носій певних кількісних та якісних характеристик економічних явищ і процесів
 - г. категорії, поняття, висновки та рекомендації
186. При вивченні масових явищ, процесів, фактів і виявленні тенденцій та закономірностей їх розвитку застосовують метод:
- а. економіко-статистичний
 - б. монографічний
 - в. абстрактно-логічний
 - г. експериментальний
187. При прогнозуванні і плануванні виробництва й економічних процесів розвитку застосовують метод:
- а. розрахунково-конструктивний
 - б. балансовий
 - в. нормативний
 - г. експериментальний
188. Постановку експериментів, що розглядаються як практичний крок до перевірки теоретично осмислених проблем передбачає метод:
- а. розрахунково-конструктивний
 - б. економіко-математичний
 - в. економіко-статистичний
 - г. експериментальний
189. Дайте визначення поняття "підприємство":
- а. підприємство – це самостійний суб'єкт господарювання, який функціонує з метою реалізації продукції
 - б. підприємство – це організаційно відокремлена первинна ланка сфери народного господарства, яка виконує роботу або надає платні послуги
 - в. підприємство – це самостійний суб'єкт господарювання, який здійснює свою діяльність з метою одержання продукції
 - г. підприємство – це економічно самостійна первинна ланка сфери народного господарства, місія якої полягає у виробництві продукції
190. До соціальної інфраструктури входять:
- а. галузі які здійснюють доробку, затарювання і зберігання продукції
 - б. підприємства, які здійснюють поставки техніки, її комплектування, регулювання, обкатку і ремонт
 - в. підприємства і організації житлово-комунального господарства, побутового обслуговування населення, охорони здоров'я, культури, зв'язок тощо
 - г. різні види діяльності з притаманними їм функціями з метою виробництва продукції і доведення її до споживача

191. Підприємство, яке ґрунтується на особистій власності фізичної особи і функціонує виключно за рахунок її власної праці називається:

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

192. До ринкової інфраструктури входять:

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

193. Роздержавлення власності – це:

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

194. Які важелі використовує держава при регулюванні ринкових відносин?

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

195. Приватизація – це:

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

196. Найважливіша властивість праці – це:

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

197. Конкуренція – це:

- а. економічне змагання
- б. суперництво між товаровиробниками за кращі, економічно більш вигідні умови виробництва і реалізації продукції
- в. це боротьба за монополію на ринку

г. урізноманітнення видів діяльності підприємств у виробничій та маркетингових сферах

198. Під банкрутством розуміють:

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

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

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

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

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

201. Видобування будівельних матеріалів належить до ... (сектору економіки):

- а. первинного
- б. вторинного
- в. третинного
- г. четвертинного

202. Будівництво належить до (сектору економіки):

- а. первинного
- б. вторинного
- в. третинного
- г. четвертинного

203. Послуги гостинності належить до (сектору економіки):

- а. первинного
- б. вторинного
- в. третинного
- г. четвертинного

204. Яка міждисциплінарна галузь економіки вивчає вплив господарської діяльності на довкілля?

- а. екологічна
- б. будівництва
- в. поведінкова
- г. інноваційна

205. Економіка будівництва не є:
- а. економікою нерухомості
 - б. складовою професійних дисциплін (організація будівельного виробництва)
 - в. лише теоретично галузевою наукою
 - г. основою запровадження новітніх технологій
206. Капітальне будівництво - це процес:
- а. короткотривалого виробничого циклу будівництва
 - б. реконструкції, технічного переоснащення та нового будівництва
 - в. тільки монтажу устаткування
 - г. капітального ремонту
207. Чи може бути неповторним об'єкт будівництва?
- а. так
 - б. ні
 - в. можливо
 - г. частково
208. Чи ризиковано вкладати кошти в будівництво (в порівнянні з іншими секторами економіки)?
- а. так
 - б. ні
 - в. можливо
 - г. частково
209. Вкажіть складові фінансового планування:
- а. вибір дизайну закладу
 - б. господарська діяльність(схеми, сфери діяльності)
 - в. використання та застосування ресурсів
 - г. випуск кінцевого продукту
210. Які два етапи будівельної продукції?
- а. готова та реалізована
 - б. запланована і збудована
 - в. профінансована та отримана в кредит
 - г. збудована та недобудована
211. В документації до готової будівельної продукції вказують (ГБП):
- а. час спорудження в вирахованих роках
 - б. об'єкт та його черги
 - в. місце розташування
 - г. вартість спорудження та сплачені податки
212. Коли готова будівельна продукція стає товарно-будівельною:
- а. після прийняття її замовником та введення в експлуатацію
 - б. після оплати всіх рахунків
 - в. одразу після спорудження
 - г. після оплати податків на землю і будівництво
213. Які дві поширені моделі реалізації будівельної продукції:

- а. передплата і післяплата
 - б. купівля частинами та одного об'єкта
 - в. розтермінування і кредит
 - г. поетапна і "під ключ"
214. Замовник — це суб'єкт:
- а. інвестиційної діяльності
 - б. тільки процесу будівництва
 - в. одна особа, що керує будівництвом
 - г. переговорів
215. Державний орган може бути замовником будівництва?
- а. так
 - б. ні
 - в. можливо
 - г. частково
216. Терміни "замовник" та "кінцевий власник" товарно-будівельної продукції є тотожними?
- а. так
 - б. ні
 - в. можливо
 - г. частково
217. Замовник сплачує вартість витрат на будівництво - ... організаціям.
- а. інвестиційним
 - б. інжиніринговим
 - в. підрядним
 - г. керуючим
218. Ким є фірма-девелопер з погляду економіки будівництва?
- а. замовником
 - б. головним підрядником
 - в. фінансовим радником
 - г. юридичним агентом
219. Підрядник (генеральний підрядник, субпідрядник) — будівельна...
- а. фірма
 - б. бригада
 - в. спілка
 - г. структура
220. Головний підрядник може наймати інших виконавців для спеціалізованих робіт на умовах :
- а. партнерства
 - б. доброчесності
 - в. відповідальності
 - г. субпідряду
221. Проектування в будівництві має такі етапи:
- а. попереднє, здача в експлуатацію
 - б. будівництво та експлуатація
 - в. передпроектних робіт, власне проектування й післяпроектного етапу

- г. економічного проекту та власне будівництва
222. В договорі між замовником і проектувальником зазвичай не вказується:
- а. кінцева фактична вартість збудованої будівлі
 - б. терміни виконання робіт
 - в. як регулюватимуться фінансові та правові відносини
 - г. взаємні зобов'язання
223. До способів реалізації об'єкта не входить:
- а. господарський
 - б. змішаний (господарський та підрядний)
 - в. підрядний
 - г. колективний
224. Яка поширена міжнародна практика вибору проектувальника, постачальника послуг реалізована в системі ProZorro?
- а. корупції
 - б. лобювання
 - в. протекції
 - г. торгів
225. В договорах субпідряду вказують:
- а. календарний графік виконання робіт і передачі технічної документації
 - б. затрати людських ресурсів
 - в. колективне ведення будівництва
 - г. доцільність ведення робіт
226. Роботи виконані за договору субпідряду приймає:
- а. кінцевий власник одноосібно
 - б. довірена особа замовника
 - в. генпідрядник і представник замовника
 - г. тільки директор підрядної організації
227. Хто є особою інженера-консультанта при проектуванні і будівництві:
- а. фахівець-самоучка
 - б. сертифікований кваліфікований фахівець фірми-підрядника
 - в. прораб
 - г. блогер-всезнайка
228. Містобудівна документація - це?
- а. текстові матеріали, що вказують на діючі закони в сфері будівництва
 - б. карти та схеми розміщення будівель, споруд
 - в. текстові та графічні матеріали з позначками регулювання планування,
 - г. топо-геодезичні вишукування
229. Об'єкт містобудування на місцевому рівні - це:
- а. система розселення в межах території України
 - б. системи інфраструктурних об'єктів в гуртах областей
 - в. планувальна організація населеного пункту, його зон, мікрорайонів, вулиць
 - г. картографування всіх земель, що перебувають в приватній власності

230. Чи потрібно перед початком будівельних робіт надіслати до місцевих виконавчих органів влади повідомлення про початок робіт?

- а. так
- б. ні
- в. можливо
- г. частково

231. Для оцінки проектних рішень будівлі використовують ..., що є доволі економічно ефективними:

- а. показники шуму
- б. техніко-економічні показники
- в. показники комерційної успішності
- г. вартість спорудження частини будівлі

232. До складу робочої площі будівлі належать усі приміщення, окрім:

- а. обіднього залу
- б. кімнати номеру
- в. коридорів, фойє, приміщення мереж
- г. сан.вузлів

233. Будівельний об'єм – це об'єм наземної та підземної частини будівлі, окрім:

- а. навісів, лоджій
- б. підвалів
- в. горищ
- г. прибудови

234. На які два етапи поділяється проектування будівлі?

- а. отримання дозволу на проектування і проектування
- б. техніко-економічне обґрунтування та проектування
- в. вибір ділянки та розробка технологічних рішень
- г. укладання договору та передача проекту замовнику

235. Чи потрібно замовнику отримати Містобудівні умови та обмеження земельної ділянки перед початком проектування:

- а. так
- б. ні
- в. частково
- г. можливо

236. Скільки є стадій проектування?

- а. 1
- б. 2
- в. 3
- г. 4

237. Будівля - це споруда, що:

- а. розташовується в певній місцевості
- б. має форму і колір
- в. має внутрішній простір та оболонку
- г. може змінюватися та переміщуватися

238. Скільки є вимог до будівель (доцільність, виразність ...):
- а. 1
 - б. 2
 - в. 3
 - г. 4
239. До оболонки будівлі ми відносимо:
- а. внутрішній простір
 - б. перегородки
 - в. міжкімнатні двері
 - г. зовнішні стіни
240. Технічна доцільність будівлі визначається рішенням його:
- а. технологій застосованих при будівництві
 - б. оздоблюваними матеріалами
 - в. конструкцій
 - г. вентиляції
241. Навіщо проводити якнайкраще технічну експлуатацію будівлі?
- а. щоб будівля гарно виглядала
 - б. щоб забезпечити безвідмовну роботу всіх елементів і систем будинку
 - в. щоб витратити даремно кошти
 - г. задля економії коштів
242. Скільки часу ми проводимо в приміщеннях щодня?
- а. 10%
 - б. 30%
 - в. 50%
 - г. більше 70%
243. Що забезпечує інженерне обладнання громадських будівель ?
- а. кращу експлуатацію будівлі
 - б. комфортні умови внутрішнього середовища будівлі
 - в. технічний прогрес
 - г. оцінку якості наданих послуг
244. Навіщо воду постачати будівлі?
- а. для зменшення забруднення поверхонь
 - б. для пожежогасіння
 - в. не потрібно
 - г. для охолодження конструкцій
245. Джерелом найкращої якості водопостачання є:
- а. річка
 - б. озеро
 - в. ґрунтові води
 - г. артезіанська свердловина
246. Температура гарячої води, що подається системою гарячого водопостачання будівлі знаходиться в діапазоні:

- а. 10-25 °С
- б. 20-30 °С
- в. 30-45 °С
- г. 50-75 °С

247. Каналізація та водовідведення- це система заходів :

- а. відведення та очищення стічних вод
- б. знезараження води
- в. виведення дощової води за межі міст та вулиць
- г. зрошення

248. Головна перевага автономного джерела електропостачання:

- а. нема стрибків напруги
- б. безперебійне постачання та робота технологічного обладнання
- в. можливість коли завгодно змінити постачальника
- г. легкість в обслуговуванні

249. Групові розподільчі щитки електрифікації в громадських приміщеннях дозволяють:

- а. полегшити аварійне відключення
- б. забезпечити електропостачанням один поверх будівлі
- в. згрупувати приміщення за одним типом електропостачання
- г. ускладнити технічний нагляд за електромережею

250. На які типи поділяється блискавкозахист:

- а. стіновий та даховий
- б. зовнішній і внутрішній
- в. провідниковий та листовий
- г. безпечний і небезпечний

251. Чи доцільно встановлювати цифрову міні-АТС в готелях?

- а. ні
- б. так
- в. частково
- г. більше так, ніж ні

252. Яка централізована система забезпечує безпеку та запобігає неконтрольованому проникненню всередину будівлі та в окремі її приміщення:

- а. електропостачання
- б. зв'язку
- в. блискавкозахисту
- г. охоронної сигналізації

253. Навіщо використовувати газові мережі з різним тиском?

- а. для споживачів, що потребують різний тиск газу
- б. для швидшої доставки газу
- в. для нових підключень
- г. для різних сервісів

254. Встановлення настінного газового обладнання відбувається на стіни, виготовлені з матеріалів:

- а. звичайні, внутрішні

- б. негорючих, важкогорючих
 - в. горючих, природних
 - г. ізоляційних, зовнішніх
255. В громадських будівлях найчастіше використовують систему вентиляції:
- а. природну
 - б. примусову
 - в. комбіновану
 - г. витяжну
256. Розрахунок повітрообміну в гарячому і кондитерському цехах закладів ресторанного господарства проводиться для:
- а. обігріву приміщення
 - б. обдуву технологічного обладнання
 - в. виведення надлишку тепла
 - г. покращення самопочуття персоналу
257. Навіщо використовувати повітряні завіси на вході до ресторанного закладу:
- а. щоб зменшити тамбур-шлюз
 - б. щоб тішити відвідувачів
 - в. щоб не допустити злодія
 - г. щоб відмежувати холодне повітря ззовні та тепле в приміщенні
258. Службові ліфти використовуються для:
- а. господарських цілей
 - б. підймання гостей
 - в. окраси приміщення
 - г. альтернативи
259. Опалювальні системи за місцем розміщення генератора тепла поділяються на:
- а. локальні та стінові
 - б. місцеві та централізовані
 - в. стінові та місцеві
 - г. газові та електричні
260. За видом пального котли не бувають такого типу:
- а. газові
 - б. електричні
 - в. твердопаливні
 - г. рідинно-електричні
261. Час виникнення Дизайну, як індустрії:
- а. XXI ст
 - б. XX ст
 - в. XVIII ст
 - г. XVII ст
262. Місце виникнення професії дизайнера:
- а. Європа
 - б. Азія
 - в. Америка

г. Китай

263. Який опис підходить до індустриального стилю дизайну?

- а. виник на основі Дзен буддизму
- б. етнічний стиль
- в. дуже затишний з вкрапленням яскравих теплих кольорів
- г. присутні колони, балки, механізми, цистерни в інтер'єрах

264. Колористика готельного чи ресторанного закладу базується на:

- а. проєкті дизайн-вирішення
- б. побажаннях потенційних клієнтів, відвідувачів
- в. історії закладу
- г. вже обраних столах і стільцях

265. Що приваблює людей відвідувати заклад громадського харчування?

- а. реклама
- б. місце розміщення
- в. комплексний задум, в якому меню та дизайн гармонійно поєднані
- г. кухня, меню

266. Інтер'єр це:

- а. зовнішня поверхня закладу ГРГ
- б. внутрішній простір приміщення
- в. прилегла територія
- г. мережа під'їздів закладу

267. Який принцип мету переслідує дизайн проєкт інтер'єру?

- а. взаєморозташування вікон
- б. взаєморозташування перегородок
- в. взаєморозташування колон
- г. найсприятливіші умови перебування

268. Зовнішній вигляд закладу ГРГ це:

- а. ескіз
- б. екстер'єр
- в. просторова структура
- г. симетричність вікон

269. Предметне наповнення приміщення залежить від?

- а. ергономічних вимог
- б. побажань замовника
- в. інженерних комунікацій
- г. фінансових можливостей

270. Стиль це:

- а. узагальнений образ художньо утилітарної виразності
- б. вияв побажань замовника
- в. технологічна доцільність
- г. дотримання будівельних норм

271. Засобами створення інтер'єру є:

- а. колір
 - б. колір, світло, оздоблювальні матеріали
 - в. меблі
 - г. підвісні стелі
272. Фактори впливу на просторову ідею є:
- а. вікна
 - б. двері
 - в. підвіконня
 - г. характер освітлення колір фактура оздоблювальних матеріалів
273. Об'ємно-просторова структура створюється за допомогою:
- а. кольору
 - б. освітлення
 - в. фактури матеріалів
 - г. конструктивних елементів
274. Архітектурний образ - це:
- а. план приміщення
 - б. розріз приміщення
 - в. розгортка стін
 - г. синтез елементів декору та світла
275. Скільки є напрямків дизайну?
- а. три
 - б. шість
 - в. дев'ять
 - г. десятки
276. Що залишиться незмінним, коли реалізується проект дизайну інтер'єрів закладу ГР?
- а. умеблювання
 - б. джерела штучного світла
 - в. оздоблення закладу картинами
 - г. товщина несучих стін
277. Стилiстика закладу ГР не залежатиме від:
- а. завдання замовника
 - б. завдання на проектування чи дизайн-вирішення
 - в. державних норм і правил
 - г. висоти приміщення
278. Кошторис дизайн проекту - це:
- а. специфікація матеріалів
 - б. перелік робіт
 - в. опис та вартість витрат на реалізацію дизайнерського рішення
 - г. пропоновані матеріали
279. Кольорове рішення інтер'єру впливає на:
- а. психологічний стан людини
 - б. витрати електроенергії
 - в. розхід фарби

- г. витрати електроенергії
280. Розмір приміщення впливає на:
- а. вартість розробки дизайн проекту
 - б. стилю інтер'єру
 - в. освітленості
 - г. температурного режиму
281. До попередніх досліджень в дизайн-проекті входить:
- а. вивчення схожих дизайнерських рішень
 - б. обстеження стін
 - в. обстеження перекриття
 - г. обстеження інженерних комунікацій
282. Бриф - це:
- а. визначення цілей дизайну
 - б. вивчення сучасних матеріалів
 - в. заміри звукоізоляції
 - г. заміри освітленості приміщень
283. Що таке ескіз?
- а. креслення виконане від руки
 - б. креслення виконане замовником
 - в. розгортка стін
 - г. розгортка вентиляційних каналів
284. Для чого дизайнер чи архітектор малює ескіз?
- а. продемонструвати компетентність
 - б. в найкоротший час пояснити ідею задуму
 - в. потішити замовника
 - г. знайти вирішення поставленій задачі
285. Для розробки дизайн проекту потрібні такі вихідні дані?
- а. висота приміщення
 - б. ширина приміщення
 - в. довжина приміщення
 - г. план та висота приміщення, вдало вибрана зорова точка
286. Дизайн проекту благоустрою території закладу ГРГ виконується в такому вигляді:
- а. плоский план вигляд зверху
 - б. плоский вигляд зліва
 - в. плоский вигляд справа
 - г. об'ємний
287. Перед виконанням дизайн проекту необхідно зробити:
- а. закупку матеріалів
 - б. кошторис
 - в. ознайомитися з територією
 - г. виконати вертикальне планування
288. Основний принцип дизайну (ландшафтного особливо):

- а. складність
 - б. пропорційність
 - в. реальність
 - г. легкість
289. Метою розміщення малих архітектурних форм є:
- а. поставити візуальні акценти та зацікавити відвідувачів
 - б. створити оглядовий майданчик
 - в. змістити акценти
 - г. забудувати територію
290. Акцентів на ділянці ландшафтного дизайну може бути максимально:
- а. один
 - б. два
 - в. чотири
 - г. шість
291. Що таке пергола?
- а. система лавок
 - б. легка просторова споруда з металу або деревини
 - в. система водовідведення
 - г. затемнене укриття для птахів
292. Перголи обсаджують:
- а. газоном
 - б. виткими рослинами
 - в. газоном
 - г. кущами бузку
293. Яку мету ставить перед собою розробник ескізу?
- а. переконати замовника
 - б. в найкоротший час пояснити ідею задуму
 - в. протестувати один із задумів
 - г. повправлятися в малюванні
294. Чи можлива візуалізація дизайнерського рішення без ком'ютерних програм ?
- а. можлива
 - б. неможлива
 - в. бажано
 - г. необхідна частина процесу розробки дизайну
295. Середовище - це:
- а. мережа вулиць
 - б. зона відпочинку
 - в. газон
 - г. штучно створений простір для перебування людини
296. Масштабна закономірність буває:
- а. відношення розмірів до масштабу людини
 - б. відношення до побажань замовника
 - в. відношення до розташування закладу

- г. висотна характеристика
297. Вітрувіанська людина - це людина розташована в:
- а. трикутнику
 - б. прямокутнику
 - в. еліпс
 - г. коло та квадрат
298. Який фактор не впливає на стиль інтер'єру
- а. ступінь освітленості приміщення природнім світлом;
 - б. джерело штучного світла
 - в. сторін світу
 - г. товщина стін і перегородок
299. Створення інтер'єру передбачає:
- а. функціональну доцільність
 - б. позитивний естетичний вплив
 - в. технологічну довершеність
 - г. конструктивну доцільність
300. Стиль інтер'єру визначає:
- а. висота приміщення
 - б. площа приміщення
 - в. освітленість приміщення
 - г. завдання замовника
301. Маркетинг за Ф. Котлером – це:
- а. вміння знайти потреби та задовольнити їх більш ефективним, ніж конкуренти, способом
 - б. вид людської діяльності, спрямованої на задоволення потреб шляхом обміну
 - в. комплекс заходів, спрямованих на визначення та аналіз факторів, що впливають на процеси просування товарів від виробника до споживачів, і урахування їх у виробничо-збутовій діяльності підприємств
 - г. сукупність безперервних, послідовно виконуваних, взаємозв'язаних дій по формуванню і використанню ресурсів організації для досягнення нею своїх цілей
302. Потреби – це:
- а. відчуття нестатку, підкріплені купівельною спроможністю (економічною і психологічною) споживачів
 - б. відчуття нестатку, або недостатнього задоволення, які проявляються відповідно до специфіки конкретних споживачів
 - в. відчуття особою, групою осіб, підприємством або установою нестатку
 - г. отримання очікуваного об'єкта з пропозицією чогось взамін
303. Концепція маркетингу, що спрямована на інтенсифікацію зусиль на "підштовхування" споживачів до купівлі конкретного товару:
- а. інтенсифікації комерційних зусиль
 - б. удосконалення товару
 - в. удосконалення виробництва
 - г. соціально-етичного маркетингу

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

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

305. Інструментом пошуку цільового ринку є:

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

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

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

307. Диференційований маркетинг – це:

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

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

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

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

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

310. Маркетинг належить до таких сфер діяльності:

- а. продаж товарів
- б. купівля товарів
- в. усі дії, пов'язані з формуванням продуктів і їхнім розміщенням на ринку
- г. вид управлінської праці, ціллю якої є подолання протиріччя між організацією і дезорганізацією

311. Попит – це:

- а. бажання задовольнити яку-небудь потребу
- б. потреба, пов'язана з визначеним культурним рівнем індивідуума
- в. платоспроможна потреба

- г. розподіл матеріальних і трудових ресурсів
312. Яка з нижчеперелічених функцій не є маркетинговою:
- а. виготовлення
 - б. ризик
 - в. збереження
 - г. вивчення товару
313. Маркетингові дії останнім часом стають усе важливішими у вітчизняній економіці, оскільки:
- а. безупинно збільшується кількість маркетингових функцій
 - б. з'являються нові технології виготовлення
 - в. існує потреба в ефективному інструменті переходу до ринку
 - г. здійснюється проведення маркетингових досліджень
314. Маркетинг охоплює:
- а. виробничу діяльність підприємства
 - б. збутову діяльність
 - в. ринкову діяльність
 - г. рекламну діяльність
315. Застосовуючи маркетингову концепцію, підприємство:
- а. продає те, що може виготовити
 - б. ставить у центрі уваги споживача і вивчає його потреби з метою їх задоволення
 - в. робить основний наголос у своїй діяльності на активізацію реклами
 - г. здійснюється розробка маркетингових планів стратегічного, тактичного та оперативного рівня
316. Який з нижчеперелічених факторів не входить у систему елементів маркетингу:
- а. товар
 - б. технологія виготовлення
 - в. просування
 - г. ціна
317. Розробляючи систему елементів маркетингу, варто наголошувати на:
- а. товарі
 - б. потребах покупця
 - в. ціні
 - г. елементах просування
318. Окремі елементи маркетингової діяльності є:
- а. незалежними один від іншого
 - б. такими, що доповнюють один одного
 - в. такими, що доповнюють і заміщають один одного
 - г. тільки замінюють один одного
319. Поява зв'язків, які замінюють, між окремими елементами маркетингової діяльності означає, що можна:
- а. один елемент замінити іншим
 - б. надати деяким елементам провідну роль
 - в. відмовитися від удосконалення якого-небудь елемента
 - г. визначити контрагентів, які сприятимуть маркетинговій діяльності підприємства

320. Вихідний пункт концепції маркетингу – це:
- а. виробництво нових товарів
 - б. потреби й переваги покупців
 - в. технологія виробництва товарів
 - г. сегментація ринку
321. Головною сферою застосування маркетингу є:
- а. господарсько-економічна діяльність підприємства
 - б. посередництво
 - в. споживання
 - г. визначення тих пріоритетних ринків, на які доцільно передусім спрямувати ресурси підприємства та маркетингові зусилля
322. Елементи маркетингової системи становлять комплекс змінних, на які підприємство:
- а. не має впливу
 - б. має вплив
 - в. усе це залежить від керівництва підприємства
 - г. досліджує ринок
323. Який з нижчеперелічених факторів перебуває поза контролем підприємства:
- а. товар
 - б. ціна
 - в. економічні умови
 - г. канали збуту
324. Практичний маркетинг – це:
- а. маркетинг як спосіб дії
 - б. маркетинг як філософія бізнесу
 - в. маркетинг як система поглядів
 - г. маркетинг як проведення маркетингових досліджень
325. Конкурентноспроможність товару – це:
- а. якість
 - б. можливість збуту на певному ринку
 - в. "ціна споживання"
 - г. вивчення споживачів
326. Мікромаркетинг:
- а. охоплює функції продажу і реклами
 - б. діяльність підприємства на вибраному сегменті ринку
 - в. займається задоволенням короткочасних потреб суспільства
 - г. визначення тих пріоритетних ринків, на які доцільно передусім спрямувати ресурси підприємства
327. До основних завдань керівника маркетингу на підприємстві належать:
- а. визначення цілей діяльності підприємства, планування, реалізація і контроль
 - б. збір інформації, навчання персоналу, планування і контроль діяльності
 - в. збір інформації, передача її іншим осередкам, планування діяльності і контроль
 - г. виконання оперативного планування роботи підприємства і його підрозділів
328. Ринок продавця характеризується:

- а. достатком товарів
 - б. високим рівнем конкуренції
 - в. перевищенням попиту над пропозицією товарів
 - г. контролем за прийняття рішень
329. Фактори соціально-етичного маркетингу – це:
- а. добробут людей
 - б. задоволення потреб суспільства, фірми, споживача
 - в. отримання прибутку
 - г. швидкому усуненню розбіжностей
330. Позиціонування – це:
- а. дія по розробці пропозицій компанії і її іміджу, націлене на те, щоб викликати певне ставлення цільової групи споживачів
 - б. пошук зручного місця
 - в. налагодження відносин між компанією та різними контактними аудиторіями
 - г. прагнення до статку, більш високому рівню життя
331. Диференціювання – це:
- а. процес зворотній інтегруванню
 - б. виявлення в межах ринку чітко виокремлених груп споживачів, що відрізняються потребами, характеристиками, поведінкою, для обслуговування яких потребуються відповідні товари, послуги
 - в. процес розробки істотних особливостей продукту, що покликаний відрізнити його від товарів конкурентів
 - г. управління господарським обслуговуванням і діловодством
332. Цільовий ринок – це:
- а. сукупність покупців що мають подібні потреби або інші характеристики які компанія бере на обслуговування
 - б. ринок з найнижчими цінами
 - в. уся сукупність споживачів
 - г. спонукання людини до певної поведінки за допомогою ідейно-психологічного впливу
333. Просування (promotion) – це:
- а. реклама
 - б. транспортування
 - в. пропаганда
 - г. мотивація
334. Стратегічний маркетинг представляє школу:
- а. системного підходу
 - б. конс'юмеризму
 - в. стратегічного керування фірмою
 - г. поведінки людини
335. Який із девізів відображає зміст принципу маркетингу "приспособлення до змін ринку":
- а. "Виробляти те, що продається, а не продавати те, що виробляється"
 - б. "Споживач – король"
 - в. "Створюючи товар, створюй і споживача"
 - г. "Вплив не на особистість як таку, а на зовнішні обставини за допомогою благ –

стимулів, що спонукають працівника до певної поведінки"

336. Елементи "маркетинг-мікс":

- а. продукт, упакування, товарна марка, ціна, просування
- б. продукт, ціна, місце, просування
- в. продукт, асортимент, упакування, товарна марка, післяпродажне обслуговування
- г. потреба, мотив, стимул, винагорода

337. Функції маркетингу:

- а. маркетингові дослідження, виробництво товарів, збут, реклама
- б. дослідження ринку, виробництво товарів, реклама, доведення товару до споживача
- в. маркетингові дослідження, розробка і планування асортименту, збут і розподіл, реклама і СТИЗ
- г. винагороди, підвищення по службі, відповідальність, прагнення до самовираження

338. Який тип маркетингу використовує фірма, знижуючи попит на свій товар:

- а. ремаркетинг
- б. стимулюючий
- в. розвивальний
- г. аналітичний

339. Види маркетингу залежно від сфери застосування:

- а. маркетинг на внутрішньому і зовнішньому ринках, експортний і міжнародний маркетинг
- б. мікрмаркетинг, макромаркетинг, цільовий маркетинг
- в. маркетинг товарів, послуг, підприємств, окремих облич, місць, територій, ідей
- г. виробничий і збутовий маркетинг

340. Який вид маркетингу застосовується за відсутності попиту на товар:

- а. розвивальний
- б. стимулюючий
- в. конверсійний
- г. ремаркетинг

341. Маркетинг виник:

- а. на початку XIX ст. в США
- б. на початку XX ст. в Європі
- в. на початку XX ст. в США
- г. на початку XIX ст. в Японії

342. Що таке маркетинг?

- а. це реклама
- б. це вид людської діяльності, спрямованої на задоволення нужд і потреб за допомогою обміну
- в. це ринок, торгівля, продаж, комерційна діяльність, завоювання ринку
- г. готовність покупців у даний проміжок часу придбати товар за певною конкретною ціною

343. Вкажіть концепцію маркетингу:

- а. товари – збут та стимулювання продажу – одержання прибутку завдяки зростанню обсягів продажу
- б. товари – дослідження ринку – організація збуту товарів та одержання прибутку
- в. потреби покупців – комплекс маркетингу – одержання прибутку шляхом задоволення

- потреб покупців
г. товари – збут – одержання прибутку
344. До основних причин розвитку маркетингу не можна віднести:
- а. конкуренцію
 - б. розвиток товарного асортименту
 - в. науково-технічний прогрес
 - г. монополізм
345. Згідно з теорією А. Маслоу потреби людей поділяються на:
- а. дві категорії та п'ять рівнів
 - б. п'ять категорій та два рівні
 - в. п'ять категорій та п'ять рівнів
 - г. дві категорії та два рівні
346. Важливі й значущі з погляду людини предмети, дії, спосіб життя тощо – це:
- а. потреби
 - б. запити
 - в. цінності
 - г. пропонування
347. Специфічна конкретна форма вияву потреб людей – це:
- а. потреби
 - б. запити
 - в. цінності
 - г. ринок
348. Попит – це:
- а. готовність покупців у даний проміжок часу придбати конкретну кількість товару за ціною, що пропонується ринком
 - б. готовність покупців у даний проміжок часу придбати товар за певною конкретною ціною
 - в. стан готовності потенційних споживачів придбати товар
 - г. вид людської діяльності, спрямованої на задоволення нужд і потреб за допомогою обміну
349. Попит, що існує як запит або виявляється у вигляді окремих разових закупівель, має назву:
- а. нульового
 - б. латентного
 - в. оманливого
 - г. спадного
350. Який з перерахованих видів діяльності не включається у маркетинг:
- а. маркетингові дослідження
 - б. формування бюджету на рекламу
 - в. формування місячного графіка виробництва
 - г. вибір технології виробництва
351. Контроль має бути:
- а. Об'єктивним і гласним

- б. Гласним і дійовим
 - в. Об'єктивним, діловим, ефективним, систематичним і гласним
 - г. Ефективним
352. Що слід розуміти під терміном „менеджмент” ?
- а. Термін "менеджмент" означає керування якоюсь системою
 - б. Під терміном "менеджмент" розуміють управління якоюсь соціально-економічною системою (підприємством)
 - в. Термін "менеджмент" означає управління будь-чим
 - г. Термін "менеджмент" означає постійно контролювати діяльність персоналу в організації
353. Залежно від рівня управління виділяють менеджерів:
- а. Вищого, середнього, нижчого і найнижчого рівнів
 - б. Вищого, середнього і нижчого рівнів
 - в. Вищого і середнього рівнів
 - г. Вищого і найнижчого рівнів
354. Що означає термін „менеджмент „, і з якої мови він походить?
- а. З латинської мови і означає керувати, стояти на чолі, завідувати, бути здатним впоратися з будь-якою проблемою
 - б. З німецької мови і означає керувати, завідувати будь-чим
 - в. З англійської мови і означає керувати, завідувати будь-чим
 - г. З російської і означає завідувати будь-чим
355. Що таке менеджмент з функціональних позицій?
- а. Процес планування, організації, контролю, регулювання
 - б. Процес планування, організації, керівництва (мотивації), контролю, які необхідні для досягнення певної мети
 - в. Процес планування, організації, мотивації
 - г. Процес організації і контролю
356. Що об'єднує суб'єкт та об'єкт управління ?
- а. Партнерство та односторонність
 - б. Спільне місце їх діяльності
 - в. Спільна мета діяльності
 - г. Спільне бажання отримувати прибутки
357. Контроль - це:
- а. Вид управлінської діяльності щодо забезпечення виконання певних завдань та досягнення цілей організації
 - б. Вид людської діяльності
 - в. Спостереження за роботою персоналу організації
 - г. Спостереження за виконанням персоналом окремих завдань
358. Що означає термін „менеджер”?
- а. Менеджер - це організатор колективу
 - б. Менеджер - це керівник трудового колективу
 - в. Менеджер - це керівник, який добре знає економіку
 - г. Менеджер - це професійний керівник, який добре орієнтується в ринкових відносинах

359. Хто такий підприємець?

- а. Це людина, яка готова йти на ризик, новаторство, примноження багатства
- б. Це людина, яка ризикує своїм майном для створення чогось нового
- в. Це людина, яка завжди ризикує
- г. Це людина, яка створює матеріальні цінності

360. Які основні підходи до управління існують в державах з розвинутою ринковою економікою?

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

361. Що таке процесний підхід до управління?

- а. Сукупність безперервних взаємопов'язаних дій, які виконуються в певній послідовності
- б. Сукупність безперервних операцій і процедур
- в. Безперервне виконання операцій і процедур
- г. Безперервне виконання планових завдань

362. Що таке системний підхід до управління?

- а. Сукупність взаємопов'язаних елементів (частин)
- б. Сукупність взаємопов'язаних елементів (частин), які, постійно взаємодіючи, визначають характер організації
- в. Сукупність взаємодіючих частин в організації
- г. Сукупність суб'єкта і об'єкта управління

363. Що таке ситуаційний підхід до управління?

- а. Підбір прийомів менеджменту для розв'язання конкретних управлінських ситуацій з метою досягнення певних цілей організації
- б. Підбір прийомів менеджменту для розв'язання конкретних управлінських ситуацій
- в. Прийоми менеджменту для вирішення тих чи інших поставлених завдань
- г. Прийоми для досягнення цілей організації

364. Що є складовим елементом управління?

- а. Маркетинг
- б. Менеджмент
- в. Економічні процеси
- г. Соціально-економічні процеси

365. Що слід розуміти під терміном управління ?

- а. Здійснення цілеспрямованого впливу на певний об'єкт з метою змінити його стан або поведінку у зв'язку зі зміною обставин
- б. Робота, що пов'язана з переробкою інформації
- в. Керівництво людьми
- г. Керівництво людьми і технікою

366. Що є об'єктом вивчення менеджменту?

- а. Окремі підрозділи організацій
- б. Фінансові процеси
- в. Матеріальні процеси

- г. Організації та процеси, які в них здійснюються
367. Школа наукового управління отримала свій розвиток у:
- а. 1885-1920 рр.
 - б. 1900-1950 рр.
 - в. 1930-1950 рр.
 - г. 1950-1988 рр.
368. „Батьком „школи наукового управління вважаються:
- а. Л.Файоль
 - б. Е.Мейо
 - в. Ф.Тейлор
 - г. М.Фоллет
369. Важливим внеском „школи наукового управління „ у практику управління було:
- а. Створення універсальних принципів управління
 - б. Перенесення центру уваги в управлінні з виконання завдань на стосунки між людьми
 - в. Систематичне використання засобів стимулювання праці з метою зацікавлення персоналом у підвищенні його продуктивності праці
 - г. Застосування в управлінні математики, статистики тощо
370. Адміністративна (класична) школа управління отримала свій розвиток у:
- а. 1900-1950 рр.
 - б. 1885-1920 рр.
 - в. 1930-1950 рр.
 - г. 1950-1988 рр.
371. Найвідомішим представником адміністративної (класичної) школи управління є:
- а. Ф. Тейлор
 - б. А. Файоль
 - в. Е. Мейо
 - г. М. Фоллет
372. Фахівці в галузі менеджменту вважають, що управління існує:
- а. З того часу, коли з'явилися перші організації
 - б. З того часу, коли з'явилися гроші
 - в. З того часу, коли утворилася Київська Русь
 - г. З того часу, коли виникла потреба у розподілі функцій управління
373. Школа людських стосунків в управлінні отримала свій розвиток у:
- а. 1930-1950 рр.
 - б. 1900-1950 рр.
 - в. 1885-1920 рр.
 - г. 1950-1988 рр.
374. Найвідомішими представниками школи людських стосунків в управлінні є:
- а. А. Файоль, А. Маслоу
 - б. М.Фоллет, Е.Мейо
 - в. Ф.Тейлор, Г.Емерсон
 - г. Г.Форд, Лі Яккока

375. Важливим внеском „Школи людських стосунків” у практику управління було:
- а. Перенесення центру ваги в управлінні з виконання завдань на стосунки між людьми
 - б. Створення універсальних принципів управління
 - в. Систематичне використання засобів стимулювання праці з метою зацікавлення працівників у збільшенні продуктивності і обсягів виробництва
 - г. Застосування в управлінні математики, статистики, та ін.
376. Інтерес до управління як науки з’явився:
- а. На початку XVIII ст.
 - б. На початку XV ст.
 - в. В кінці XIV ст.
 - г. На початку XX ст.
377. Як слід розуміти ситуацію у менеджменті організації?
- а. Конкретний набір обставин, які впливають на організацію у даний час
 - б. Набір певних обставин
 - в. Набір проблем у даний час
 - г. Обставини, які не дозволяють ефективно здійснювати певний вид діяльності
378. Які три підходи до управління отримали найбільше розповсюдження, починаючи з кінця 50-х років XX століття:
- а. Процесний, змістовний, мотиваційний підходи
 - б. Системний, мотиваційний, поведінковий підходи
 - в. Ситуаційний, поведінковий, змістовний підходи
 - г. Процесний, системний, ситуаційний підходи
379. Якщо управління розглядається не як серія розрізнених дій, а як єдиний процес впливу на організацію, то ми маємо справу з:
- а. Системним підходом
 - б. Ситуаційним підходом
 - в. Процесним підходом
 - г. Поведінковим підходом
380. Якщо управління розглядає всі процеси і явища у вигляді цілісної систем, що має нові якості і функції, які відсутні у елементів, що її складають, то ми маємо справу з:
- а. Поведінковим підходом
 - б. Процесним підходом
 - в. Ситуаційним підходом
 - г. Системним підходом
381. Підхід, який вимагає прийняття оптимального рішення, що залежить від співвідношення взаємодіючих факторів - це:
- а. Ситуаційний підхід
 - б. Системний підхід
 - в. Процесний підхід
 - г. Поведінковий підхід
382. На чому базується системний підхід до управління?
- а. На використанні теорії систем
 - б. На використанні принципів менеджменту

- в. На використанні закономірностей управління
 - г. На використанні сучасних методів менеджменту
383. Коли почав формуватися менеджмент як галузь управлінських знань?
- а. У першій половині XVIII ст.
 - б. У першій половині XVI ст.
 - в. У другій половині XVIII ст.
 - г. У другій половині XV ст.
384. Хто переважно стояв на чолі перших організацій у давніх державах світу?
- а. Царі і королі
 - б. Губернатори і воєводи
 - в. Воєводи і королі
 - г. Царі, королі, воєводи, губернатори
385. Що слід розуміти під принципами менеджменту?
- а. Вихідні положення, за допомогою яких вирішуються виробничі завдання
 - б. Норми поведінки людей в процесі виконання своїх функцій
 - в. Правила, вихідні положення і норми поведінки, якими керуються органи управління в процесі управління системами
 - г. Положення про діяльність органів управління
386. Як слід розуміти принцип „винагорода персоналу”?
- а. Цей принцип передбачає, що всі працівники організації мають одержувати належну винагороду за свою працю
 - б. Цей принцип передбачає постійне підвищення заробітної плати персоналу
 - в. Цей принцип передбачає одержання премій за якісну роботу
 - г. Цей принцип передбачає постійне підвищення заробітної плати менеджерам організацій
387. В організаційно-розпорядчих методах менеджменту реалізується:
- а. Організаційний вплив
 - б. Розпорядчий вплив
 - в. Адміністративний вплив
 - г. Функція організації, яка передбачає організаційний і розпорядчий вплив
388. Організаційне нормування як вид впливу на об'єкти управління передбачає:
- а. Розроблення нормативів для ефективного управління
 - б. Розроблення і використання організаційних нормативів для стабільного збалансованого і стійкого управління
 - в. Розроблення правил та інструкцій для регулювання діяльності персоналу
 - г. Розроблення і використання правил і нормативів
389. Економічні методи менеджменту ґрунтуються на використанні:
- а. Економічних інтересів кожної особи
 - б. Економічних інтересів колективу і особи
 - в. Матеріальних інтересів тільки колективу
 - г. Матеріальних інтересів тільки особи
390. Методи менеджменту - це:
- а. Форма впливу на людей для отримання великих прибутків

- б. Засіб впливу на персонал
 - в. Засоби впливу на об'єкти управління
 - г. Засоби впливу керуючої системи на керовану з метою досягнення певних цілей
391. До зовнішніх потреб відносяться:
- а. Зарплата і службове авто
 - б. Зарплата, кар'єра, додаткова відпустка тощо
 - в. Службове авто і кар'єра
 - г. Зарплата і додаткова відпустка
392. До змістових теорій мотивації відносяться:
- а. Теорія Герцберга і Маслоу
 - б. Теорія Туган-Барановського і Маслоу
 - в. Теорія Мак-Клелланда і Маслоу
 - г. Теорія Туган-Барановського, Маслоу, Мак-Клелланда., Герцберга
393. Що слід розуміти під терміном „потреба“?
- а. Відчуття фізіологічної або психологічної нестачі чого-небудь
 - б. Відчуття нестачі чого-небудь
 - в. Відчуття психологічної нестачі чого-небудь
 - г. Відчуття фізіологічної та матеріальної нестачі чого-небудь
394. Коли історично виникли питання мотивації праці?
- а. З часів виникнення грошей
 - б. З часів виникнення організацій
 - в. З часів виникнення керівника організації
 - г. З часів зародження організованого виробництва
395. Чому необхідно здійснювати контроль за виконанням управлінських рішень?
- а. Тому, що є працівники, які безвідповідально відносяться до своїх обов'язків
 - б. Щоб своєчасно виявити відхилення у виконанні рішень і вжити відповідних заходів
 - в. Щоб виконавці боялись і добре їх виконували
 - г. Щоб виконавці своєчасно виконували завдання
396. Коли здійснюється попередній контроль в організації?
- а. У період виконання запланованих робіт
 - б. До фактичного початку виконання певних робіт
 - в. Після виконання запланованих робіт
 - г. У період виконання окремих робіт
397. Коли здійснюється поточний контроль в організації?
- а. У ході проведення певних робіт
 - б. Після виконання певних робіт
 - в. До фактичного початку виконання певних робіт
 - г. У ході проведення і виконання всіх запланованих робіт
398. До чого призводять зміни, які здійснюються в організації?
- а. до збільшення обсягів виробництва та прибутків
 - б. до удосконалення методів керівництва
 - в. до нововведень
 - г. до економії всіх видів ресурсів

399. Основними завданнями контролю є:
- а. Забезпечення виконання відповідних виробничих завдань
 - б. Забезпечення досягнення місії і цілей організації
 - в. Забезпечення досягнення запланованого прибутку
 - г. Забезпечення постійного розвитку організації
400. Які існують види контролю?
- а. Попередній і заключний
 - б. Попередній і поточний
 - в. Поточний і заключний
 - г. Попередній, поточний і заключний
401. Яким чином реалізується попередній контроль?
- а. Через встановлені правила
 - б. Через поведінку людей
 - в. Через відповідні процедури
 - г. Через правила, процедури, поведінку тощо
402. На яких відносинах ґрунтується застосування розпорядчих методів управління ?
- а. Неформальних стосунках
 - б. Відносинах координації
 - в. Формальних зв'язках
 - г. Відносинах субординації
403. Що відноситься до методів морального стимулювання ?
- а. Видача туристичних путівок
 - б. Подяка за хорошу роботу, офіційне чи неофіційне визнання професійної досконалості працівника
 - в. Підбадьорення та поблажливість у випадках притягнення до відповідальності
 - г. Видача грамот та похвальних листів
404. Економічні методи менеджменту - це:
- а. Методи, що ґрунтуються на використанні таких мотивів трудової діяльності, як почуття обов'язку та відповідальності
 - б. Засоби впливу на колектив і окремих його працівників, які ґрунтуються на використанні об'єктивних відносин між ними
 - в. Засоби владного впливу на колектив та окрему особу
 - г. Методи, за допомогою яких здійснюється вплив на економічні інтереси колективів і окремих членів
405. Що таке соціальна відповідальність у менеджменті?
- а. Реакція на соціальні проблеми суспільства
 - б. Добровільна реакція на соціальні проблеми суспільства з боку організації
 - в. Відповідне реагування організації на проблеми суспільства
 - г. Реакція на економічні проблеми суспільства країни
406. Що таке юридична відповідальність?
- а. Дотримання організацією державних актів та норм
 - б. Виконання організацією діючих законів та законодавчих актів щодо сплати податків від отриманих прибутків

- в. Дотримання організацією конкретних державних законодавчих актів, інструкцій, норм тощо
 - г. Дотримання організацією відповідних законів
407. Що слід розуміти під етичною поведінкою організації?
- а. Сукупність вчинків та дій людей, які відповідають тим нормам моралі, свідомості чи порядку, що склались у суспільстві або до яких воно прямує
 - б. Вчинки та дії людей, які здійснюються в процесі досягнення певних цілей
 - в. Поведінка та дії людей, які відповідають нормам моралі та порядку, що склались у суспільстві
 - г. Поведінка людей в процесі виконання своїх функцій
408. Керуючись етичними правилами накладання стягнень, керівник повинен:
- а. Вважати, що мета стягнення досягнута, якщо підлеглий відчув себе покараним, а оточуючі покараного не підтримують
 - б. Користуватись накладанням стягнення як єдино правильним засобом виправлення помилок підлеглого
 - в. Керуватись лише ретельно перевіреними фактами, а не підозрами та чутками
 - г. Накладати стягнення переважно на групу людей, обумовлюючи помилки одних відповідальністю за них колективу
409. Принципи і норми моральних відносин між: працівниками різного службового статусу, що мають неоднакові службові права і обов'язки, розглядаються:
- а. Економічною етикою
 - б. Професійною етикою
 - в. Соціальною етикою
 - г. Службовою етикою
410. В якому порядку реалізуються основні (загальні) функції управління?
- а. Організація, планування, контроль, мотивація
 - б. Планування, організація, контроль, мотивація
 - в. Планування, організація, мотивація, контроль
 - г. Організація, контроль, мотивація, планування
411. На що переважно спрямовані функції менеджменту?
- а. На досягнення певної мети організації
 - б. На виконання виробничих завдань
 - в. На досягнення відповідних економічних та соціальних показників в діяльності організації
 - г. На досягнення запланованих прибутків
412. Які функції менеджменту слід вважати загальними?
- а. Контролю і організації
 - б. Планування і мотивації
 - в. Організація і контроль
 - г. Планування, організація, мотивація та контроль
413. До числа основних загальних функцій менеджменту не відносяться:
- а. Планування
 - б. Кредитування
 - в. Організацію, мотивацію

г. Контроль

414. Хто розподіляє функції управління в організації?

- а. Спеціалісти
- б. Робітники
- в. Керівник організації
- г. Спеціалісти та робітники

415. Хто розподіляє функції в підрозділі організації?

- а. Керівник підприємства
- б. Відділ персоналу
- в. Економісти
- г. Керівник підрозділу

416. 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 функції:

- а. Координації
- б. Організації
- в. Планування
- г. Мотивації

417. 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

418. Що слід розуміти під поняттям „функція мотивації”?

- а. Процес досягнення поставлених перед адміністрацією цілей
- б. Спонування себе до ефективної діяльності
- в. Процес спонування себе та інших до ефективної діяльності і досягнення поставлених перед організацією цілей
- г. Спосіб впливу на персонал з метою досягнення цілей

419. Що забезпечує управлінська „функція мотивація” ?

- а. Досягнення особистих цілей
- б. Спонування працівників до ефективного виконання поставлених завдань
- в. Виконання прийнятних управлінських рішень
- г. Забезпечення безперечного вливу на підлеглого

420. Хто має здійснювати контроль за виконанням поставлених завдань перед колективом?

- а. Спеціалісти
- б. Робітники
- в. Керівники
- г. Окремі керівники

421. Коли здійснюється поточний контроль в організації?

- а. Після виконання певних робіт
- б. До фактичного початку виконання певних робіт

- в. У ході проведення певних робіт
 - г. Тоді, коли зручно керівникові
422. Коли здійснюється заключний контроль в організації?
- а. До фактичного виконання робіт
 - б. Після виконання запланованих робіт
 - в. У ході проведення певних робіт
 - г. Тоді, коли зручно керівникові
423. Для практичної реалізації стратегічних планів організації розробляють:
- а. Тактику, правила, бюджети
 - б. Тактику, стратегію і правила
 - в. Бюджети, тактику і стратегію
 - г. Правила, тактику і стратегію
424. Для розроблення стратегічного плану вище керівництво організації повинно виявити:
- а. Сильні сторони своїх конкурентів
 - б. Внутрішні сильні і слабкі сторони своєї організації
 - в. Слабкі сторони своєї організації та конкурентів
 - г. Сильні сторони конкурентів
425. За допомогою аналізу зовнішнього середовища організації її керівники повинні:
- а. Вивчати стратегію і тактику своїх конкурентів
 - б. Оцінювати зміни, які перешкоджають досягненню цілей організації
 - в. Вивчати зміни, які відбуваються
 - г. Вивчати і оцінювати зміни, які можуть сприяти або перешкоджати досягненню цілей організації
426. Цілі організації мають задовольнити такі основні вимоги:
- а. Досяжність, конкретність, орієнтація у часі
 - б. Досяжність і орієнтація у часі
 - в. Орієнтація у часі і конкретність
 - г. Досяжність
427. Аналіз конкурентів організації проводиться з метою:
- а. Визначення їх стратегії та сильних сторін
 - б. Визначення їх цілей та сильних сторін
 - в. Визначення їх цілей, стратегії, сильних і слабких сторін
 - г. Визначення стратегії
428. Планування - це:
- а. Розроблення можливих варіантів існування організації
 - б. Один із засобів, за допомогою якого забезпечується єдиний напрямок зусиль членів організації для досягнення її цілей
 - в. Розроблення завдань для підлеглих
 - г. Аналіз можливих змін в діяльності організації
429. Стратегія організації - це:
- а. Всебічний комплексний план, призначений для реалізації місії та досягнення цілей
 - б. Комплексний план для отримання прибутків у перспективному періоді
 - в. План реалізації цілей

- г. Поточні плани для досягнення цілей
430. У стратегії організації найчастіше розглядають такі основні елементи:
- а. Споживачів продукції та її виробників
 - б. Виробників і споживачів продукції
 - в. Виробників та конкурентів
 - г. Споживачів (покупців) продукції та конкурентів
431. Стратегічне планування полягає:
- а. У розробці стратегій
 - б. У розробці цілей
 - в. У розробці місії
 - г. У розробці тактики та політики
432. Стратегічне планування включає:
- а. Вибір стратегії
 - б. Вибір альтернатив
 - в. Визначення місії, методи, аналіз середовища й стану організації, оцінку стратегічних альтернатив, вибір стратегії
 - г. Визначення місії
433. 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
434. Середньострокові плани розробляються строком на:
- а. 2-3 роки
 - б. 5 і більше років
 - в. 1 рік
 - г. Півріччя, місяць, декаду, тиждень
435. Короткострокові плани розробляються строком на:
- а. 5 і більше років
 - б. 3-5 років
 - в. 1 рік
 - г. 2 роки
436. Під плануванням розуміють:
- а. Вид діяльності
 - б. Відокремлений вид управлінської діяльності, який визначає перспективу і майбутній стан організації
 - в. Перспективу розвитку
 - г. Стан організації
437. Оперативні плани розробляються строком на:
- а. Півріччя, місяць, декаду, тиждень
 - б. По робочих днях
 - в. 3-5 років
 - г. 1 рік

438. Під місією організації розуміють:
- а. Причину створення організації
 - б. Чітко виражену причину існування організації
 - в. Основні завдання організації
 - г. Політику організації
439. Що є оцінкою стратегії організації?
- а. Порівняння результатів роботи з цілями
 - б. Порівняння результатів роботи з місією і цілями організації
 - в. Порівняння витрат з прибутками
 - г. Порівняння досягнутих результатів за певний період
440. Що слід розуміти під організаційною структурою управління?
- а. Склад ланок управління організацією
 - б. Супідрядність управлінських взаємозалежних ланок управління
 - в. Склад підрозділів управління
 - г. Склад і супідрядність взаємозв'язаних управлінських ланок, які забезпечують здійснення функцій і завдань управління організацією
441. Процесуальні концепції мотивації працівників організацій враховують:
- а. Групову поведінку людей в процесі виконання своїх функцій
 - б. Індивідуальну поведінку людей в процесі виконання своїх функцій
 - в. Поведінку окремих працівників в процесі виконання своїх функцій
 - г. Поведінку всіх працівників організації
442. Теорія мотивації персоналу розглядає дві основні групи концепцій мотивації:
- а. Змістовні і організаційні
 - б. Змістовні і процесуальні
 - в. Процесуальні і матеріально-грошові
 - г. Змістовні і грошові
443. Основною формою матеріального стимулювання персоналу організації є:
- а. Премії
 - б. Премії та цінні подарунки
 - в. Цінні подарунки та заробітна плата
 - г. Заробітна плата
444. Мотивація базується на:
- а. Потребах і самовираженні
 - б. Потребах і винагородах
 - в. Винагородах і задоволенні окремих людей
 - г. Задоволенні всіх людей
445. Потреби бувають:
- а. Первинні і внутрішні
 - б. Внутрішні і вторинні
 - в. Первинні, вторинні, внутрішні і зовнішні
 - г. Внутрішні і зовнішні
446. До первинних потреб відносяться:

- а. Психологічні
 - б. Фізіологічні
 - в. Економічні
 - г. Матеріальні
447. Теорія мотивації Мак-Клелланда передбачає враховувати такі основні потреби:
- а. Влади і причетності
 - б. Успіху і влади
 - в. Влади, успіху, причетності
 - г. Влади і економічної зацікавленості
448. Згідно з двофакторною теорією Герцберга всі фактори поділяються на:
- а. Гігієнічні та економічні
 - б. Економічні і психологічні
 - в. Гігієнічні та психологічні
 - г. Гігієнічні та мотиваційні
449. До процесійних теорій мотивації відносяться:
- а. Теорія очікувань Врума і Маслоу
 - б. Теорія очікувань Врума, теорія справедливості, процесійна теорія Портера і Лоурела
 - в. Теорія Туган-Барановського
 - г. Теорія Маслоу
450. Теорія очікувань базується на:
- а. Очікуванні визнання заслуг з боку керівника
 - б. Очікуванні появи якоїсь події
 - в. Очікуванні підвищення посадового окладу
 - г. Очікуванні підвищення
451. 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
452. 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
453. Комплексний готельний продукт поділяється на:
- а. м'який та твердий
 - б. регіональний та міжнародний
 - в. сухий та мокрий
 - г. об'єктивний та суб'єктивний
454. 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

455. 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

456. Ярлики "Прошу не заважати", "Можна прибирати" є обов'язковими у готелях:

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

457. 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

458. 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

459. Основними технологічними складовими в готельному господарстві є:

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

460. Технологічні операції поділяються за:

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

461. 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

462. 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

463. Технологічні процеси поділяються на:

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

464. Президентський 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

465. Апартамент це -

- а. номер квартирному типу значної площі з двох і більше житлових кімнат
- б. номер квартирному типу значної площі з трьох 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

466. 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

467. 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

468. 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

469. 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

470. 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

471. Лінійний графік працівників готелю:

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

472. 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 організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв.
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

473. Графік підсумкового обліку робочого часу працівників готелю:

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

474. Двобригадний графік працівників готелю:

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

- б. застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, тривалість робочого дня не перевищує 11 год. 30хв.
 - в. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
 - г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників
475. Спеціалізовані бригади працівників готелю -
- а. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологічних процесів
 - б. такі, що включають працівників різних спеціальностей з повним або частковим розподілом праці
 - в. такі, що об'єднують працівників кількох змін
 - г. всі варіанти відповідей вірні
476. Комплексні бригади працівників готелю:
- а. такі, що включають працівників різних спеціальностей з повним або частковим розподілом праці
 - б. такі, що об'єднують працівників кількох змін
 - в. такі, що об'єднують працівників однієї спеціальності для виконання однотипних технологічних процесів
 - г. всі варіанти відповідей вірні
477. 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 технологічних процесів
 - г. всі варіанти відповідей вірні
478. 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
479. 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
480. Рівні управління готелем -
- а. 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

481. Пансіонат -

- а. засіб розміщення оздоровчого характеру, у заміській зоні, з наданням послуг харчування й відпочинку в регламентному режимі
- б. засіб розміщення пересувного типу, оснащений санітарно-технічним устаткуванням, персональним освітленням, може мати обладнані місця для готування їжі й розваг
- в. готель, розташований на території фермерського господарства, що має умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку
- г. готель сезонного функціонування, розміщена на невеликому по розмірах плавзасобі

482. Туристська база -

- а. засіб розміщення, розташований на туристському маршруті з активними способами пересування, що має умови для харчування й активного відпочинку в регламентному режимі
- б. засіб розміщення пересувного типу, оснащений санітарно-технічним устаткуванням, персональним освітленням, може мати обладнані місця для готування їжі й розваг
- в. засіб розміщення призначений для перебування й обслуговування туристів, які займаються кінним спортом
- г. готель, розташований на території фермерського господарства, що має умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку

483. Ротель -

- а. засіб розміщення пересувного типу, оснащений санітарно-технічним устаткуванням, персональним освітленням, може мати обладнані місця для готування їжі й розваг
- б. засіб розміщення призначений для перебування й обслуговування туристів, які займаються кінним спортом
- в. засіб розміщення оздоровчого характеру, у заміській зоні, з наданням послуг харчування й відпочинку в регламентному режимі
- г. готель, розташований на території фермерського господарства, що має умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку

484. 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

485. 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
486. 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
487. 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.
488. 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
489. Посадова одиниця швейцар обов'язкова в готелях категорії:
- а. 4-5 зірок
 - б. 2-5 зірок
 - в. 3-5 зірок
 - г. 1-5 зірок
490. До спеціальної документації готельного підприємства відносять:
- а. нормативну, експлуатаційно-технологічну, туристичну
 - б. адміністративну, виробничу, звітну
 - в. законодавчу, організаційну, бухгалтерську
 - г. універсальну, протокольну, церемоніальну
491. Готельний тариф ВВ включає:
- а. розміщення та сніданок
 - б. розміщення та обід
 - в. розміщення та трьохразове харчування
 - г. тільки розміщення без харчування
492. 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
493. 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

494. 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)

495. 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)

496. 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

497. 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

498. Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання передбачений у готелях:

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

499. 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

500. 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*

501. Найбільш поширеною формою управління готелями у світі є:

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

502. 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

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

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

504. 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

505. Основними статтями витрат готелю є:

- а. заробітна плата персоналу та експлуатаційні витрати
- б. поточні ремонти
- в. охорона
- г. прання білизни та сміттєвивезення

506. Основною доходною статтею готельного підприємства є:

- а. продаж номерів і місць
- б. продаж сувенірної продукції
- в. бронювання місць
- г. продаж матеріальних фондів

507. Документація, що забезпечує дотримання технологічних процесів функціонування готелю:

- а. експлуатаційно-технологічна
- б. туристична
- в. правова
- г. нормативна

508. 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

509. Згідно Правил користування готелем та надання готельних послуг оплата за проживання в готелі здійснюється:

- а. подово та погодинно
- б. подово
- в. погодинно
- г. похвилинно

510. 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

511. 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

512. 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

513. Прийом гостя на поверсі включає:

- а. ознайомлення гостя з номером
- б. забезпечення номеру рекламними матеріалами
- в. заміну постільної білизни
- г. процес дератизації

514. 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

515. 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

516. Підсобні приміщення на поверсі представлені:

- а. інвентарною, складською, білизняною
- б. кімнатами покоївок

- в. кімнатами самообслуговування
 - г. музичними салонами
517. Поточний контроль за станом обладнання номера здійснюється під час:
- а. поточних прибирань
 - б. інвентаризації
 - в. реконструкції
 - г. ремонтів
518. Списання дрібного інвентаря проводять:
- а. в залежності від фінансових можливостей підприємства
 - б. один раз на тиждень
 - в. два рази на тиждень
 - г. три рази на тиждень
519. 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
520. 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
521. Система практичних заходів з проведення у життя вимог гігієни носить назву:
- а. санітарії
 - б. практичної гігієни
 - в. гідропоніки
 - г. профілактики
522. Серед характеристик мікроклімату:
- а. температурний режим і вологість
 - б. радіаційний фон
 - в. концентрація шкідливих речовин у питній воді
 - г. режим харчування
523. Інсоляція приміщень - це:
- а. опромінювання їх сонячними променями
 - б. їх освітлення
 - в. замір звукопроникності
 - г. складова кондиціювання
524. Оптимальна температура повітря в номері:
- а. +18°-22° взимку, до +25° влітку
 - б. +25°
 - в. +27°
 - г. +20°-24° взимку,-влітку - до +28°

525. Оптимальна вологість повітря в номерах визначається в межах:
- а. 40-60%
 - б. 60-80%
 - в. 70-90%
 - г. до 30%
526. Комплекс заходів зі знищення в оточуючому людину середовищі збудників інфекційних захворювань називається:
- а. дезинфекція
 - б. дезинсекція
 - в. дератизація
 - г. дезодорування
527. Серед методів дератизації у сучасному готелі використовують:
- а. хімічний
 - б. фізичний
 - в. екстраполярний
 - г. механічний
528. Вид прибирань, що проводиться після виїзду гостя:
- а. генеральне
 - б. сухе
 - в. поточне
 - г. річне
529. Швабри та щітки належать до:
- а. прибирального інвентаря
 - б. прибиральних фондів
 - в. прибиральних механізмів
 - г. прибиральних матеріалів
530. 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
531. 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
532. 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
533. 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
534. 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
535. Етика покоївок забороняє торкати та переміщувати речі гостя, крім:
- а. нічної піжами (кладуть під подушку), халату (вішають у шафу) та капців (вносять у передпокій)
 - б. особистих речей (вкладають у валізу)
 - в. гігієнічних засобів
 - г. паперів на письмовому столі (вкладають у шухлядку письмового стола)
536. 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
537. 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
538. Місткість готелю значною мірою впливає на:
- а. організацію обслуговування
 - б. якість готельних послуг
 - в. асортимент послуг
 - г. класність готелю
539. Визначальну роль в організації обслуговування в готелі відіграє такий чинник як:
- а. його призначення
 - б. його місткість
 - в. його місце розташування
 - г. його архітектура
540. Найбільш властивою формою структури управління для готелів є:
- а. лінійно-функціональна
 - б. лінійна
 - в. продуктова
 - г. функціональна
541. 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
542. Нормування праці використовується для:
- а. визначення кількості персоналу готелю
 - б. планування роботи вже набраного персоналу
 - в. преміювання персоналу готелю
 - г. визначення посадових окладів
543. Для обчислення кількості покоївок у готелі використовуються:
- а. норми обслуговування
 - б. норми затрат
 - в. норми виробітку
 - г. норми планів
544. Планування роботи персоналу готелю здійснюється через складання:
- а. графіків виходу на роботу
 - б. штатного розкладу
 - в. нагородних листів
 - г. таблиця на заробітну плату
545. 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
546. 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
547. 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
548. 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
549. "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
550. При розрахунку за послуги готелю як платіжний документ може виступати:
- а. туристичний ваучер
 - б. рахунок
 - в. касовий звіт
 - г. особисте зобов'язання
551. Рівень завантаження готельного підприємства (% завантаження):
- а. к-ть. проданих номерів : к-ть. номерів, запропонованих до продажу x100%
 - б. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів : к-ть. проданих номерів x100%
 - в. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів
 - г. к-ть. зайнятих місць : к-ть. місць у готелі x100%
552. Кількість номерів, зайнятих більше ніж однією особою (% завантаження):
- а. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів : к-ть. проданих номерів x100%
 - б. к-ть. зайнятих місць : к-ть. місць у готелі x100%
 - в. к-ть. проданих номерів : к-ть. номерів, запропонованих до продажу x100%
 - г. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів
553. Середня кількість гостей, що припадає на один проданий номер:
- а. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів
 - б. к-ть. проданих номерів : к-ть. номерів, запропонованих до продажу x100%
 - в. к-ть. зайнятих місць : к-ть. місць у готелі x100%
 - г. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів : к-ть. проданих номерів x100%
554. Статистичний ефективності роботи персоналу готелю (% зайнятості ліжко-місць):
- а. к-ть. зайнятих місць : к-ть. місць у готелі x100%
 - б. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів
 - в. к-ть. проданих номерів : к-ть. номерів, запропонованих до продажу x100%
 - г. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів : к-ть. проданих номерів x100%
555. Середня ціна готельного номеру:
- а. загальний прибуток від номерного фонду : к-ть. проданих номерів
 - б. к-ть. проданих номерів : к-ть. номерів, запропонованих до продажу x100%
 - в. к-ть. зайнятих місць : к-ть. місць у готелі x100%
 - г. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів : к-ть. проданих номерів x100%
556. Форма №1-Г в технологічній документації готелю :
- а. анкета громадянина України, який прибув до готелю
 - б. реєстраційна картка гостя
 - в. візитна картка гостя
 - г. рахунок
557. Форма №2-Г в технологічній документації готелю:
- а. реєстраційна картка гостя
 - б. анкета громадянина України, який прибув до готелю
 - в. візитна картка гостя
 - г. рахунок

558. Форма №3-Г в технологічній документації готелю:
- а. візитна картка гостя
 - б. анкета громадянина України, який прибув до готелю
 - в. реєстраційна картка гостя
 - г. рахунок
559. Форма №4-Г в технологічній документації готелю:
- а. рахунок
 - б. реєстраційна картка гостя
 - в. анкета громадянина України, який прибув до готелю
 - г. візитна картка гостя
560. Форма №5-Г в технологічній документації готелю:
- а. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - б. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
 - в. журнал реєстрації заявок на бронювання
 - г. відомості обліку руху номерів у готелі
561. Форма №6-Г в технологічній документації готелю:
- а. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
 - б. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - в. журнал реєстрації заявок на бронювання
 - г. відомості обліку руху номерів у готелі
562. Форма №7-Г в технологічній документації готелю:
- а. журнал реєстрації заявок на бронювання
 - б. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - в. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
 - г. відомості обліку руху номерів у готелі
563. Форма №8-Г в технологічній документації готелю:
- а. касовий звіт
 - б. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - в. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
 - г. журнал реєстрації заявок на бронювання
564. Форма №9-Г в технологічній документації готелю:
- а. відомості обліку руху номерів у готелі
 - б. касовий звіт
 - в. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - г. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
565. Форма №10-Г в технологічній документації готелю:
- а. журнал обліку осіб, які проживають на поверсі
 - б. журнал обліку громадян, які проживають у готелі
 - в. журнал обліку іноземців, які проживають у готелі
 - г. журнал реєстрації заявок на бронювання
566. Готелі категорії Luxury -
- а. курортні готелі для ділових туристів, що пропонують найвищий стандарт якості послуг

- б. готелі, що пропонують високу якість послуг для бізнес-туристів та гостей середнього соціального стану
- в. економічний клас, у якому на різних рівнях пропонується ціна відповідної якості послуг
- г. курортні готелі, що орієнтуються на рекреацію

567. Готелі категорії Superior -

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

568. Готелі категорії Value -

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

569. Готелі категорії Style -

- а. заклади розміщення, розташовані у будинках-пам'ятках архітектури або збудовані за індивідуальним дизайном
- б. готелі довготривалого терміну перебування обладнані кухнею
- в. готелі, що пропонують високу якість послуг для бізнес-туристів та гостей середнього соціального стану
- г. готелі, що розташовані поруч аеропортів

570. Готелі категорії Resort -

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

571. Готелі категорії Apartment –

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

572. Готелі категорії Airport -

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

573. Технологічна послідовність клінінгу в багатокімнатному номері:
- а. спальна, їдальня, вітальня, санвузол
 - б. спальна, вітальня, передпокій, санвузол
 - в. житлова кімната, передпокій, санвузол
 - г. санвузол, лоджія, їдальня
574. Технологічна послідовність клінінгу в двокімнатному номері:
- а. спальна, вітальня, передпокій, санвузол
 - б. спальна, їдальня, вітальня, санвузол
 - в. житлова кімната, передпокій, санвузол
 - г. санвузол, лоджія, їдальня
575. Технологічна послідовність клінінгу в однокімнатному номері:
- а. житлова кімната, передпокій, санвузол
 - б. спальна, їдальня, вітальня, санвузол
 - в. спальна, вітальня, передпокій, санвузол
 - г. санвузол, лоджія, їдальня
576. Технологічна концепція гостинності визначає:
- а. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
 - б. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
 - в. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
 - г. історичні передумови розвитку туризму
577. Гуманітарна концепція гостинності визначає:
- а. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
 - б. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
 - в. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
 - г. історичні передумови розвитку туризму
578. Комерційна концепція гостинності визначає:
- а. чіткий облік динаміки цін і видозміна послуг
 - б. створення чітких стандартів поведінки у відповідності до корпоративної культури підприємства
 - в. організацію комфортних умов гостинності через створення технологічного стандарту
 - г. історичні передумови розвитку туризму
579. В організаційній структурі, рівень управління готелем це:
- а. це сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
 - б. визначення кількості персоналу готелю
 - в. планування роботи вже набраного персоналу
 - г. преміювання персоналу готелю
580. В організаційній структурі, ланка управління готелем це:
- а. відокремлений орган, наділений функціями управління, визначеною відповідальністю за виконання функцій
 - б. визначення кількості персоналу готелю

- в. преміювання персоналу готелю
 - г. планування роботи вже набраного персоналу
581. Інституційний рівень забезпечує керування:
- а. вищою ланкою
 - б. демпінговою ланкою
 - в. середньою ланкою
 - г. нижчою ланкою
582. Управлінський рівень забезпечує керування:
- а. середньою ланкою
 - б. вищою ланкою
 - в. демпінговою ланкою
 - г. нижчою ланкою
583. Технічний рівень забезпечує керування:
- а. нижчою ланкою
 - б. вищою ланкою
 - в. демпінговою ланкою
 - г. середньою ланкою
584. Власник, генеральний директор готелю – це працівники:
- а. інституційного рівня
 - б. управлінського рівня
 - в. технічного рівня
 - г. богемного рівня
585. Менеджери відділів, служб готелю – це працівники:
- а. управлінського рівня
 - б. інституційного рівня
 - в. технічного рівня
 - г. конкретного рівня
586. Порт'є, покоївки, офіціанти готелю – це працівники:
- а. технічного рівня
 - б. інституційного рівня
 - в. робочого рівня
 - г. головного рівня
587. Вертикальні управлінські зв'язки в готелі:
- а. забезпечують процес чіткого ієрархічного управління і підпорядкування
 - б. відображають стосунки з кооперації і узгодження дій між рівноправними елементами одного ієрархічного рівня
 - в. інформують про готельні тарифи
 - г. демпінгують цінову пропозицію на ринку готельних послуг
588. Горизонтальні управлінські зв'язки в готелі:
- а. відображають стосунки з кооперації і узгодження дій між рівноправними елементами одного ієрархічного рівня
 - б. забезпечують процес чіткого ієрархічного управління і підпорядкування
 - в. відображають стосунки з кооперації і узгодження дій між рівноправними елементами

- одного ієрархічного рівня
- г. інформують споживачів туристичної галузі

589. Робочий час працівників готельних підприємств поділяється:

- а. нормований, ненормований, скорочений
- б. загальний, умовний, типовий
- в. теперішній, минулий, майбутній
- г. літній, осінній, весняний

590. Норма часу

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

591. Норма виробітку

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

592. Норма співвідношень чисельності

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

593. Норма централізації робіт

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

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

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

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

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

- г. з теоретичної та практичної
596. В готельному господарстві час основної роботи (Тосн.) -
- а. час протягом якого відбувається якісна або кількісна зміна предмету праці, його розмірів, якостей, складу, форми
 - б. час витрачений на отримання й переміщення інвентарю, матеріальних цінностей, переміщення працівників на інші робочі місця
 - в. час витрачений на підтримання порядку на робочому місці
 - г. час витрачений на відпочинок
597. В готельному господарстві допоміжний час (Тдоп.) -
- а. час витрачений на отримання й переміщення інвентарю, матеріальних цінностей, переміщення працівників на інші робочі місця
 - б. час протягом якого відбувається якісна або кількісна зміна предмету праці, його розмірів, якостей, складу, форми
 - в. час витрачений на оздоровлення
 - г. час витрачений на відпочинок
598. В готельному господарстві перерви організаційно-технічного характеру (По.т.) -
- а. перерви для ознайомлення з виробничим процесом, технологічною документацією, отримання інструктажу
 - б. перерви через відсутність електроенергії, води, палива, газу тощ
 - в. перерви на обід і відпочинок
 - г. перерви, пов'язані з порушенням трудової дисципліни
599. В готельному господарстві перерви з технічних причин (Птех.) -
- а. перерви через відсутність електроенергії, води, палива, газу тощо
 - б. перерви на обід і відпочинок
 - в. перерви, пов'язані з порушенням трудової дисципліни
 - г. перерви для ознайомлення з виробничим процесом, технологічною документацією, отримання інструктажу
600. В готельному господарстві застосовують наступні методи визначення потреби в персоналі:
- а. метод екстраполяції , метод експертних оцінок, метод Дельфі
 - б. метод індексації, метод дерегуляції, метод Мерф
 - в. метод кореляції, метод індексації, метод дерегуляції
 - г. метод фемінізованої протрації, метод модернізації, метод Верфі
601. Слово "бар":
- а. англійського походження
 - б. французького походження
 - в. латиноамериканського походження
 - г. ірландського походження
602. Бари за класами поділяють на:
- а. Люкс, вищий, перший
 - б. Люкс, вищий
 - в. Люкс, вищий, перший, другий
 - г. Не поділяють
603. Об'єм чарки горілчаної:

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

604. Об'єм чарки мадерної:

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

605. Об'єм чарки рейнвейної:

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

606. Об'єм чарки лафїтної:

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

607. Об'єм чарки для текїли:

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

608. Розмір ікорної тарїлки:

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

609. Для подавання прозорих супів без гарніру можна використати:

- а. столові глибокі миски
- б. тарїлки
- в. гончарні горшки
- г. бульйонні чашки

610. 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

611. Місткість чарки горїлчаної:

- а. 75 мл
- б. 100–120 мл
- в. 25–35 мл

г. 50 мл

612. Розмір десертної тарілки:

- а. 240 мм
- б. 150 мм
- в. 175 мм
- г. 200 мм

613. Розмір мілкої столової тарілки:

- а. 200 мм
- б. 50 мм
- в. 75 мм
- г. 240 мм

614. 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

615. Розмір пиріжкової тарілки:

- а. 200 мм
- б. 240 мм
- в. 150 мм
- г. 175 мм

616. Менажниці 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

617. 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

618. В разі подавання вершкового масла, що необхідно покласти на стіл:

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

619. Яких страв стосується вираз "остання страва на столі":

- а. прозорих супів
- б. страв із дичини
- в. десертів
- г. солодких страв

620. 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
621. Спосіб розрахунку зі споживачами може бути:
- а. частковий
 - б. повний
 - в. індивідуальний
 - г. готівкою, безготівковий, з використанням комп'ютерних технологій
622. За мотивами відвідування методи обслуговування класифікують:
- а. сніданок, обід, вечеря
 - б. щоденне, святкове
 - в. щоденне, спеціальне
 - г. повсякденне, обслуговування бенкетів, спеціальні форми обслуговувань
623. 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
624. Способи подавання страв і напоїв до столу:
- а. французький, комбінований
 - б. шляхом обнесення гостей
 - в. англійський, американський
 - г. французький, англійський, російський
625. 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
626. Меню вільного вибору надає можливість:
- а. зменшувати асортимент страв
 - б. забезпечувати харчування постійного контингенту споживачів
 - в. задовільнити потреби споживача
 - г. вибрати страви споживачам із загального меню
627. 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
628. 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

629. 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

630. 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

631. До денних прийомів відносять:

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

632. До вечірніх прийомів відносять:

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

633. Бенкет-чай організують:

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

634. Бенкет-каву організують як:

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

635. 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

636. 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

637. Для обслуговування бенкету-коктейлю виходять із норми гостей на одного офіціанта:
- а. 18 – 20
 - б. 8 – 10
 - в. 15 – 20
 - г. 10 – 15
638. Які бенкети носять неофіційний характер:
- а. прийом "Келих вина"
 - б. прийом "Обід"
 - в. прийом "Келих шампанського".
 - г. кава-брейк
639. Який вид ділового прийому запропонуєте з нагоди Дня Незалежності України? Запрошено 200 гостей:
- а. фуршет-десерт
 - б. коктейль
 - в. чай
 - г. фуршет
640. 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
641. 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
642. Висота фуршетного столу:
- а. 1000 – 1200 мм
 - б. 900 – 1000 мм
 - в. 850 – 900 мм
 - г. 900 – 1050 мм
643. Меню бенкету – фуршет включає:
- а. закуочні канапе, асорті м'ясне, рибне, овочі, десерт
 - б. асорті м'ясне, рибне, овочево, закуски на шпажках
 - в. бутерброди, салати, десерт, кава, напої
 - г. бутерброди канапе, закуски на шпажках, тарталетки з салатом
644. 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
645. 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

646. 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

647. Об'єм склянки малий тумблер:

- а. 160 мл
- б. 170 мл
- в. 180 мл
- г. 200 мл

648. Об'єм склянки середній тумблер:

- а. 250 мл
- б. 280 мл
- в. 300 мл
- г. 350 мл

649. Об'єм склянки великий тумблер:

- а. 300 мл
- б. 330 мл
- в. 350 мл
- г. 400 мл

650. Об'єм склянки хайбол:

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

651. Об'єм склянки колінз:

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

652. Об'єм чарки-шале для лікерів:

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

653. Об'єм чарки-шале для коктейлів:

- а. 90 мл
- б. 100 мл
- в. 120 мл

г. 150 мл

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

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

655. Назвіть ширину бенкетного столу:

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

656. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни:

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

657. Яке призначення аванзалу:

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

658. У якому посуді подають зелений чай:

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

659. 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

660. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної:

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

661. Назвіть посуд для подавання пампушок до борщу українського:

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

662. Назвіть металевий посуд для подавання других гарячих страв:
- а. мілка столова тарілка
 - б. кокотниця
 - в. кокільниця
 - г. порційна сковорідка
663. У яких закладах ресторанного господарства застосовується форма безпосереднього розрахунку?
- а. барах, буфетах, кафетеріях
 - б. кафе, їдальнях
 - в. ресторанах, барах
 - г. закусточних, кафе
664. Який графік передбачає одночасний початок і закінчення роботи?
- а. стрічковий
 - б. комбінований
 - в. двобригадний
 - г. лінійний
665. Що використовують для комплектування гарячої їжі (двох варіантів комплексних обідів) у вагонах-ресторанах?
- а. спеціальні таці, які мають гнізда для посуду
 - б. контейнери
 - в. одноразовий посуд
 - г. термоапарати
666. Починаючи з якої тривалості польоту здійснюється харчування на борту літака?
- а. від 3 год.
 - б. від 1,5 год.
 - в. від 2 год.
 - г. від 1 год.
667. Скільки вагонів-ресторанів включають до складу потягу, якщо кількість пасажирів 400 - 450 чоловік?
- а. один вагон
 - б. три вагони
 - в. два вагони
 - г. чотири вагони
668. У якому соуснику подають гарячі соуси:
- а. порцеляновому
 - б. скляному
 - в. металевому
 - г. дерев'яному
669. Назвіть температуру подавання холодних супів:
- а. 4 – 5 °С
 - б. 10 – 12 °С
 - в. 7 – 8° С
 - г. 15 – 16° С

670. Які супи подають у бульйонних чашках із блюдцями:

- а. заправні
- б. солодкі
- в. прозорі
- г. холодні

671. При якій температурі подають гарячі закуски:

- а. 45 – 50 °С
- б. 65 – 70 °С
- в. 55 – 60 °С
- г. 75 – 90 °С

672. 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 обчищених 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

673. 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 спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні

674. 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

675. 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

676. 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

677. 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

678. 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

679. Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні закуски овочеві та фрукти:

- а. закусочними та десертними
- б. закусочними та столовими
- в. закусочними та рибними
- г. закусочними та фруктовими

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

- а. столовим (ложкою та виделкою)
- б. рибним (виделкою та ножем)
- в. ложкою десертною
- г. ложкою чайною

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

- а. тарілка піріжкова 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

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

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

683. 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

684. 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

685. Назвіть правила та посуд для подавання омлету:

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

686. 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

687. 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

688. 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

689. 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

690. 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)

691. Назвіть правила та посуд для подавання яблук у тісті:

- а. тарілка пиріжкова; соусник металевий на тарілці підставній з ложкою чайною

- б. тарілка десертна при індивідуальному обслуговуванні або блюдо фарфорове чи мельхіорове кругле при груповому обслуговуванні на тарілці підставній
 - в. тарілка закусочна; соусник фарфоровий на тарілці підставній
 - г. креманка на тарілці підставній; ложка чайна або десертна
692. 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
693. 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
694. 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
695. Назвіть, метод обслуговування, коли, споживачі самостійно, беруть на роздавальні холодні страви та закуски, напої, кондитерські вироби, столові набори:
- а. обслуговування офіціантами
 - б. самообслуговування
 - в. обслуговування барменами
 - г. комбіноване обслуговування
696. Яка тривалість бенкету-фуршет:
- а. 2 – 3 год
 - б. 1 – 2 год
 - в. 3 – 4 год
 - г. 2,5 – 3,5 год
697. Куди слід покласти 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
698. 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
699. Як доставляються у номер готелю гарячі страви та напої:
- а. у каструлях і термосах

- б. у порційних тарілках і склянному посуді
 - в. у термосах
 - г. у закритому посуді
700. 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
701. Підставку-чарку використовують для подавання:
- а. білого вина
 - б. яєць, зварених в "мішечок"
 - в. суфле
 - г. настоянок
702. Укажіть страви, що подають у кокільницях:
- а. тільне із риби
 - б. курчата-табака
 - в. форель запечена у молочному соусі
 - г. креветки смажені
703. Укажіть ємність чарки для настоянки:
- а. 175 мл
 - б. 50 мл
 - в. 25–35 мл
 - г. 100–120 мл
704. При подаванні міцних вин (мандера, херес, портвейн) та десертних (мускат, кагор) в сервіруванні столу використовують чарки:
- а. рейнвейні
 - б. лафітні
 - в. мадерні
 - г. тюльпаноподібні
705. Укажіть види сервірування столу:
- а. попереднє, досервірування, згідно прийнятого замовлення
 - б. англійське
 - в. французьке
 - г. сніданок
706. Укажіть види попереднього сервірування столу:
- а. для сніданку, для обіду, для вечері
 - б. для кави-брейк
 - в. для бенкету-коктейлю
 - г. для кейтерингу
707. Визначте вид наборів, які застосовують при попередній вечірній сервіровці столів у ресторані вищого класу:
- а. основні
 - б. допоміжні

- в. основні і допоміжні
 - г. закусочні
708. Від чого залежить інтенсивність аромату при дегустації напоїв?
- а. від температури і атмосферного тиску
 - б. від температури і умов освітлення
 - в. від температури і площі поверхні випаровування
 - г. від якості вина
709. В разі подавання вершкового масла, що необхідно покласти на стіл?
- а. маслянку
 - б. хлібницю
 - в. ніж для масла на пиріжковій тарілці
 - г. тости
710. Мета декантування вина полягає ?
- а. у відокремленні вина від природного осаду
 - б. у насиченні його киснем
 - в. у відокремленні вина від осаду і насиченні киснем
 - г. у підготовці до подачі
711. Під час обіду споживач випустив виделку. Офіціант в цьому випадку:
- а. принесе чисту, підніме виделку
 - б. зробить зауваження споживачеві і принесе чисту виделку
 - в. забере спокійно забруднену виделку та потім принесе чисту
 - г. не буде звертати увагу
712. Що означає слово обслуговування?
- а. діяльність виконавця при безпосередньому контакті із споживачем
 - б. діяльність споживача по отриманню послуги
 - в. діяльність споживача при безпосередньому контакті з виконавцем
 - г. забезпечення стандартів якості
713. Кожному гостю офіціант подає каву у кавовій чашці з блюдцем та кавовою ложкою. Чашку з підносу він знімає правою рукою, а подає її від гостя:
- а. з правого боку
 - б. зліва
 - в. перед гостем
 - г. по центру посадки
714. Укажіть як тости, хліб, булочки беруть із загальної тарілки:
- а. виделкою
 - б. руками
 - в. спеціальними наборами
 - г. не має значення
715. Укажіть, якими наборами споживають салати:
- а. столовими ножем і виделкою
 - б. закусочною виделкою
 - в. не має значення
 - г. салатною виделкою

716. Укажіть, як їдять супи:

- а. черпаючи ложкою від себе
- б. черпаючи ложкою до себе
- в. не має значення
- г. спочатку перемішують

717. Траншування в присутності гостей проводять коли необхідно:

- а. нарізати на порції засмажені або зварені цілими тушки курей, індичок, поросят, рибу
- б. підпалити страву спиртом
- в. подати біфштекс по-селянському
- г. використати приставний столик

718. Укажіть, як рахунок подається гостеві на маленькому підносі:

- а. з лівої сторони
- б. з правої сторони
- в. ставиться перед гостем
- г. не має значення

719. Гарячими соусами поливають?

- а. гарнір
- б. основний продукт
- в. не має значення
- г. всі складники

720. Укажіть форму обслуговування а ля карт:

- а. вільний вибір страв туристом
- б. скомплектовані раціони харчування
- в. обслуговування бенкетів
- г. у ресторанах вищого класу

721. Укажіть форму обслуговування табльдот:

- а. вільний вибір страв туристом
- б. обслуговування офіціантами груп туристів по меню обіду та вечері з обмеженим асортиментом страв
- в. обслуговування конференцій
- г. обслуговування під час сніданку

722. Дайте визначення еногастрономії:

- а. опис дегустаційних характеристик вин
- б. авторські страви в найкращому виконанні
- в. вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами
- г. наука про вино

723. Укажіть послідовність подавання солодких страв:

- а. суфле, желе, фруктові салати
- б. морозиво, пудинг, мус
- в. збиті вершки, яблука, смажені в тісті
- г. морозиво, млинці з малиною

724. Визначте страви, після подання яких споживачеві пропонують полоскальницю для рук:

- а. виноград сорту "Кардинал"
- б. суниця з вершками
- в. груша в сиропі
- г. тістечко "Наполеон"

725. Визначте місце розташування соусу хрін до страви "Осетр заливний":

- а. ліворуч від страви
- б. праворуч від страви
- в. за стравою
- г. поперед страви

726. Укажіть температуру подавання шампанського "Брют" у залі ресторану?

- а. 6–8⁰С
- б. 8–12⁰С
- в. 13–16⁰С
- г. 17–19⁰С

727. Вкажіть місце, куди офіціант при індивідуальному обслуговуванні повинен ставити наступні страви: ікру зернисту; масло вершкове; салати рибні:

- а. ліворуч від споживача
- б. перед споживачем на закусочну тарілку
- в. перед споживачем на місце, призначене для закусочної тарілки
- г. праворуч від споживача

728. Укажіть, офіціанти якої статі приймають участь у обслуговуванні класичного бенкету-чаю?

- а. чоловічої
- б. жіночої
- в. чоловічої і жіночої
- г. не має значення

729. Укажіть, як оформляють квітами бенкетний стіл під час організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами?

- а. у вазах на низькій ніжці або без ніжки
- б. гірлянди квітів по поверхні столу; доріжка з квітів по осі столу
- в. суцвіття квітів біля кожного прибору; пелюстки квітів по поверхні столу
- г. усі відповіді правильні

730. Площу бенкетного залу ресторану вищого класу становить 90 м.кв.. Яка кількість гостей може бути запрошена на бенкет з повним обслуговуванням офіціантами, щоб не зникло відчуття комфортності від наданої послуги?

- а. 45 чол.
- б. 60 чол.
- в. 80 чол.
- г. 100 чол.

731. При організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами була обрана форма загального столу у вигляді літери "П". Якою повинна бути мінімальна ширина столу для почесних гостей при односторонньому сервіруванні?

- а. 0,65 м
- б. 0,70 м
- в. 0,80 м

г. 1,00 м

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

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

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

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

734. Дайте визначення етикету:

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

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

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

736. Дайте визначення дипломатичному протоколу:

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

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

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

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

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

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

- а. 2–3 чол.

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

740. Дайте визначення індивідуальному кейтерингу:

- а. виготовлення страв та обслуговування відбувається в приміщенні замовника
- б. реалізація піци на дім
- в. виготовлені страви доставляються на річні судна, катери, літаки
- г. за індивідуальним замовленням

741. Вкажіть застосування виїздного кейтерингу:

- а. шляхом укладання договору на постачання напівфабрикатів, готових страв в офіси, на будівельні майданчики
- б. організація барбекю на лоні природи
- в. надання послуг на території замовника
- г. при обмеженому асортименті послуг

742. Вкажіть застосування VIP- кейтерингу:

- а. обслуговування в ресторані
- б. виїзне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів
- в. доставку страв в офіси
- г. обслуговування учасників конференцій

743. Укажіть час організації банкету:

- а. з 11 до 16 год.
- б. з 17 до 18 год.
- в. з 19 до 21 год.
- г. з 10 до 11 год.

744. Укажіть, за якими ознаками класифікують посуд із порцеляни:

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

745. Укажіть, 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

746. Укажіть, чим відрізняється закусточна тарілка від мілкої десертної?

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

747. Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського:

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

г. десертна глибока

748. Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв:

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

749. Укажіть посуд для подавання варення, джему, меду:

- а. глибока десертна тарілка
- б. пашотниця
- в. кокотниця
- г. розетка

750. Укажіть, на якій відстані від краю столу ставлять закусточну або мілку столову тарілку?

- а. 4 см
- б. 0,5 см
- в. 1 см
- г. 2 см

751. Стіни поділяються на :

- а. несучі та не несучі
- б. проєктовані та не проєктовані
- в. фіксовані та рухомі
- г. не поділяються

752. Виберіть два основні методи проєктування:

- а. з середини на зовні
- б. з під-простору
- в. з центру
- г. з середовища

753. Які основні навички проєктування будівель можна використовувати в дизайні?

- а. акустика
- б. сантехніка
- в. план розміщення меблів
- г. конструкції

754. Як впливає мистецький задум на форму будівлі?

- а. опосередковано
- б. форма цілком відповідає задуму
- в. мінімально
- г. не відповідає

755. Комплексні креслення будівлі називаються:

- а. проєкт
- б. задум
- в. кресленик
- г. план

756. Що має бути показано на планах будівлі?

- а. осі, розміри
 - б. розміри, розміщення розрізів
 - в. стіни
 - г. осі, несучі конструкції, стіни, розміри, розміщення розрізів
757. Чого не має бути для полегшення доступності будівлі людям з інвалідністю?
- а. присутні пандуси
 - б. високі сходи
 - в. ліфти
 - г. кнопка виклику
758. Хто здійснює авторський нагляд на об'єкті будівництва?
- а. конструктор
 - б. сантехнік
 - в. архітектор
 - г. директор
759. Що таке дрен:
- а. тип каналу
 - б. літальний апарат
 - в. елемент підземного дренажу
 - г. елемент трубопроводу
760. Скільки реперів достатньо на ділянці, щоб почати вертикальне планування:
- а. один
 - б. два
 - в. три
 - г. чотири
761. 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
762. 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
763. 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
764. Функціональне призначення об'єкту:
- а. просторова організація функцій
 - б. організація систем в часі

- в. архітектурний задум
 - г. образна форма
765. Образ архітектурного об'єкту визначається:
- а. формою несучих конструкцій
 - б. функціональним призначенням
 - в. структурою та функціональним призначенням об'єкту
 - г. задумом замовника
766. 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
767. На які групи поділяються приміщення в громадських будівлях:
- а. головні
 - б. допоміжні
 - в. головні, допоміжні, адміністративні
 - г. головні, допоміжні, адміністративні, технічного забезпечення
768. Що таке "принцип доцільності" :
- а. відкидання з виробничого ланцюжка "зайвих" неокупних процесів
 - б. забезпечення проектом матеріальних та духовних потреб колективу громадської будівлі при мінімальних затратах на експлуатацію
 - в. проектування тільки приміщень під виробничі процеси
 - г. забезпечення тільки матеріальних потреб працівників при мінімальних затратах
769. 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
770. За основу функціонального зонування споруди береться :
- а. архітектурна композиція
 - б. функціонально-технологічні процеси споруди
 - в. існуючі шляхи на ділянці
 - г. горизонтальні і вертикальні комунікації
771. Який прогресивніший метод зонування
- а. вертикальний
 - б. горизонтальний
 - в. змішаний
 - г. кутовий
772. 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
773. Яка схема поєднання внутрішніх просторів будівлі доцільніша в готелях:
- а. зальна
 - б. павільйонна
 - в. анфіладна
 - г. коридорна
774. До вхідної групи приміщень відносяться:
- а. тамбур
 - б. коридор
 - в. службові приміщення
 - г. галерея
775. Чи потрібні окремі санвузли для персоналу і відвідувачів у кафе:
- а. так, потрібні
 - б. ні
 - в. персоналу не потрібні
 - г. інша відповідь
776. Що може бути буфером шумозахисту на прибудинковій території?
- а. зелені насадження
 - б. стіни будинків
 - в. гаражі
 - г. огорожі
777. На ділянці готелю можна не проектувати стоянку, якщо:
- а. неподалік є громадська автостоянка
 - б. недостатньо місця на ділянці
 - в. стоїть знак "Зупинка заборонена"
 - г. готель розміщується в реконструйованій будівлі
778. Яку функцію виконує озеленення території готелю:
- а. зміщує акцент з будівлі на рослини
 - б. займає вільне місце
 - в. захищає від шуму
 - г. маскує інженерні мережі
779. 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
780. Забудову ділянки закладу харчування регламентує такий юридичний документ:
- а. ДСТУ
 - б. ДБН
 - в. Закон України про архітектурну діяльність
 - г. Укази профільного міністерства
781. 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

782. Архітектоніка – це

- а. конструкції будівлі
- б. гармонійне сполучення частин у єдине ціле
- в. вигляд будівлі
- г. візуалізація конструкцій будівлі

783. Архітектор – це

- а. митець
- б. дизайнер
- в. фахівець, що створює архітектурний проєкт
- г. інженер-конструктор

784. Архітектура – це

- а. процес будівництва
- б. розробка креслень
- в. будівельне мистецтво, проектування і будівництво споруд
- г. економічний розрахунок будівництва

785. Балкон – це

- а. виступаючий з площини стіни огорожений майданчик
- б. огорожена тераса
- в. плоский дащок
- г. настил на балках

786. Інтер'єр – це

- а. архітектурно і художньо оздоблене приміщення чи простір
- б. дизайнерський виріб
- в. внутрішній простір будівлі
- г. ціла будівля з внутрішніми та зовнішніми просторами

787. Штукатурка – це

- а. будівельна суміш, призначена для захисту стін від дії зовнішнього середовища
- б. покриття даху
- в. ізоляція фундаменту
- г. декоративне оздоблення будівлі

788. Вілла – це

- а. міський будинок
- б. заміський комфортабельний будинок з садом
- в. сільський будинок
- г. гірський міні-готель

789. Балюстрада – це

- а. невисока огорожа балконів, що складається з фігурних стовпчиків, з'єднаних перилами
- б. огорожа території закладу ГР

- в. люстра в холі готелю
- г. конструктивний елемент даху

790. Зала – це

- а. велике приміщення для багатолюдних зборів, засідань, занять
- б. комерційне приміщення, що здається в оренду
- в. простір на терасі будинку
- г. маленька комірчина біля кухні

791. Холл – це

- а. відкритий простір в будівлі
- б. сукупність всіх коридорів будівлі
- в. велике приміщення для чекання в готелі
- г. чвстина аванзалу

792. Аванзала – це

- а. передпокій
- б. зал
- в. коридор
- г. ґанок

793. На оптимальну місткість закладу ГРГ впливає:

- а. експлуатаційна рентабельність закладу
- б. довжина закладу
- в. ширина закладу
- г. висота закладу

794. Функціонально-технологічні процеси діляться на:

- а. конструктивні
- б. візуальні
- в. образні
- г. загально-специфічні

795. Вказати основні принципи проектування громадських будівель:

- а. місце розташування
- б. площа відведеної ділянки
- в. радіус доступності
- г. технологічної доцільності

796. Який показник впливає на поверховість громадської будівлі:

- а. площа ділянки
- б. площа
- в. об'єм
- г. фасад

797. Який документ є першочерговим при розробці проектної документації:

- а. завдання на проектування
- б. генплан населеного пункту
- в. технічні умови
- г. рельєф ділянки

798. 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
799. Всі приміщення закладу поділяються за :
- а. розташуванням на поверсі
 - б. за температурним режимом
 - в. за технічною доцільністю
 - г. за вертикальними зв'язками
800. Другий принцип при проектуванні закладів ГРГ:
- а. висота
 - б. ширина
 - в. поверховість
 - г. задовільнити найкращі умови праці при мінімальних затратах
801. Визначити при якій поверховості буде найменша собівартість будівництва:
- а. один поверх
 - б. два поверхи
 - в. три поверхи
 - г. чотири поверхи
802. При якій поверховості закладу ГРГ будуть найменші експлуатаційні показники:
- а. один поверх
 - б. два поверхи
 - в. три поверхи
 - г. чотири поверхи
803. Вказати третій принцип проектування. Простір для праці колективу має бути побудований за:
- а. законами краси
 - б. законами фізики
 - в. законами освітлення
 - г. законами воодопостачання
804. Приміщення можуть об'єднуватися :
- а. по ширині закладу
 - б. по вертикалі і горизонталі
 - в. по висоті закладу
 - г. по території будівництва
805. Групування приміщень здійснюється за:
- а. освітленням приміщень
 - б. площею
 - в. технологічним зв'язком
 - г. висотою приміщень
806. Тамбур - це приміщення для:

- а. обігріву
- б. витирання ніг
- в. обдуву теплим повітрям
- г. зменшення тепловтрат у будівлі

807. Вестибюлі можуть бути:

- а. неосвітлені
- б. холодні
- в. освітлені
- г. службові

808. 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

809. 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

810. Червоні горизонталі - це:

- а. існуючі горизонталі
- б. проєктовані горизонталі
- в. помилкові горизонталі
- г. конструктивні горизонталі

811. Генеральний підрядник – це:

- а. виконавець на якого покладена відповідальність за виконання
- б. субпідрядник
- в. замовник
- г. будівельник

812. Замовлення - це:

- а. замовлення в ресторані
- б. вказівка до виконання
- в. виконана робота
- г. роботи та послуги, виконання яких передбачається під час будівництва

813. Замовник – це:

- а. фізична особа
- б. юридична або фізична особа, яка замовляє виконання робіт, надання послуг
- в. виконавець робіт
- г. директор генпідрядника

814. Об'єкт виробничого призначення – це:

- а. об'єкт сфери промисловості
- б. об'єкт сфери охорони здоров'я
- в. об'єкт громадської сфери

- г. об'єкт сфери спорту
815. Об'єкт невиробничого призначення – це:
- а. об'єкт сфери промисловості
 - б. об'єкт сфери сільського господарства
 - в. об'єкт громадської сфери
 - г. об'єкт сфери транспорту
816. Підрядник –
- а. юридична особа, яка виконує замовлення
 - б. фізична особа, що бере участь у будівництві
 - в. організація, що підписує документи на стороні замовника
 - г. фізособа, що надає юридичні послуги
817. Реконструкція діючих підприємств –
- а. переобладнання будівлі
 - б. добудова до існуючих будівель
 - в. комплекс заходів для покращення умов праці, збільшення виробничих потужностей
 - г. зміна якості обслуговування
818. Розширення діючих підприємств –
- а. купівля нового обладнання
 - б. наймання більшої кількості працівників
 - в. будівництво нових і розширення існуючих будівель підприємства
 - г. реставрація старих приміщень
819. Аерація – це:
- а. організована природна вентиляція приміщень
 - б. примусова вентиляція
 - в. кондиціонування
 - г. очищення повітря
820. Альтанка – це:
- а. велика будівля для приймання гостей
 - б. невеличка будівля для відпочинку серед живої природи
 - в. окрема споруда
 - г. технічне приміщення
821. Антропогенний ландшафт – це:
- а. міський ландшафт
 - б. гірський ландшафт
 - в. морський ландшафт
 - г. лісовий ландшафт
822. Арка – це:
- а. отвір в стіні
 - б. дверне полотно
 - в. криволінійне перекриття прорізів у стіні
 - г. облаштування галереї
823. Балясина – це:

- а. виточений довгастий стовпчик
- б. колона
- в. перила
- г. світло-прозора конструкція

824. Бильця – це:

- а. даховий елемент
- б. стінна деталь
- в. частина фасаду
- г. перила, що огороджують сходи

825. Брама – це:

- а. віконний отвір
- б. будинок
- в. вежа
- г. великі ворота давніх міст

826. Брикет – це:

- а. упакування
- б. цеглина, спресована з дрібного матеріалу
- в. конусної форми матеріал
- г. стіновий префабрикований блок

827. Бюст – це:

- а. погруддя
- б. скульптура голови
- в. скульптурний ансамбль
- г. фігура в повний зріст

828. Віадук – це:

- а. міст на високих опорах через глибокий яр або ущелину
- б. водогін
- в. каналізаційна система
- г. система опалення

829. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них:

- а. дача
- б. бунгало
- в. котедж
- г. фермерський будинок

830. Транспортний засіб, на якому надають послуги з тимчасового розміщення у каютах, а також послуги харчування і розваги під час круїзу

- а. ботель
- б. акватель
- в. круїзне судно
- г. субмарина

831. Освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, потрібні для їх експлуатації будівлі та споруди а об'єктами інфраструктури,

використовується з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації й підлягає особливій охороні

- а. рекреаційна зона
- б. заміська зона
- в. курорт
- г. здравниця

832. Готель розташований за межами міста вздовж автошляху, як правило, в одно-двоповерховій будівлі або в частині будівлі з окремим входом, який має умови для паркування й технічного обслуговування автомобілів

- а. клуб-готель
- б. мотель
- в. автостоянка
- г. пансіонат

833. Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

- а. піцерія
- б. їдальня
- в. кафе-пекарня
- г. цукерня

834. Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

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

835. Комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

- а. торговий центр
- б. майдан харчування
- в. їдальня
- г. ресторан

836. Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос

- а. бар
- б. ресторан швидкого харчування
- в. буфет
- г. їдальня

837. Заклад готельного господарства в Сирії і Палестині в I ст. до н.е – XV ст. н.е

- а. притулок
- б. госпітiум
- в. караван-сарай
- г. сарай

838. Характеристика закладів РГ, на які опираються при проектуванні:

- а. місткість і продуктивність
 - б. рівень обслуговування
 - в. клас закладу
 - г. кількість страв за зміну
839. Де не допускається розміщувати приміщення для зберігання продуктів:
- а. над санвузлами
 - б. при ліфтах
 - в. при службовому вході
 - г. під санвузлами і мийними
840. В закладах РГ не проектують буфет:
- а. ресторан
 - б. кафе загального типу
 - в. їдальня
 - г. піцерія
841. 200 місць в залі може бути в :
- а. пивному барі
 - б. молочному кафе
 - в. кафетерії
 - г. загальнодоступній їдальні
842. Як забезпечуються права людей з інвалідністю при проектуванні готелів:
- а. проектуються ліфти
 - б. встановлюється на вулиці дзвінок для виклику швейцара
 - в. проектуються пандуси
 - г. оздоблення підлог та стін мають спеціальні борозенки (для незрячих)
843. Чи проектуються лоджії і балкони в готелях:
- а. так
 - б. ні
 - в. тільки в готелях вище **
 - г. в готелях *****
844. В якому номерному фонді не проектується два санвузла:
- а. II категорії
 - б. президентський люкс
 - в. дуплекс
 - г. апартаменти
845. Караван, як засіб розміщення це:
- а. бунгало
 - б. гостьова кімната
 - в. дача
 - г. мобільний автопричіп
846. Звідки походить назва "отель"
- а. Англія
 - б. США
 - в. Франція

г. Голландія

847. Обладнання та оснащення санітарного вузла та (або) санітарного об'єкта для задоволення першочергових санітарно-гігієнічних потреб це:

- а. зручності
- б. пісюар та рукомийник
- в. унітаз і рукомийник
- г. унітаз, вмивальник, душ

848. Транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні – ресторані

- а. караван
- б. намет-причіп
- в. туристичний потяг
- г. залізничний експрес

849. Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат із внутрішніми стаціонарними сходами, та повним санвузлом; розрахований на проживання однієї-двох осіб.

- а. студію
- б. люкс
- в. дуплекс
- г. напівлюкс

850. Характеристики класу закладу РГ:

- а. продукція, умови споживання, обслуговування
- б. екстер'єри
- в. інтер'єри
- г. фасад

851. Ресторани і бари поділяються на таку кількість класів:

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

852. Різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва:

- а. заклад швидкого харчування
- б. кафе
- в. повно сервісний заклад
- г. їдальня

853. Що не є повно сервісним закладом харчування:

- а. ресторан
- б. бар
- в. кафе
- г. їдальня

854. Заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач-це:

- а. загальнодоступний

- б. закритий
- в. обмежений
- г. відкритий

855. Яке виробниче приміщення обов'язково має бути в кафе-кондитерській?:

- а. кондитерський цех
- б. рибний цех
- в. приміщення для різання хліба
- г. м'ясний цех

856. Яку зону додаткових послуг слід запроектувати в кафе:

- а. продаж значків та сувенірної продукції
- б. гральних автоматів
- в. зберігання особистих цінних речей
- г. бронювання місць в залі харчування

857. В якому із класів ресторану не передбачається надання додаткових послуг для учасників конференцій, свят, сімейних обідів:

- а. люкс
- б. вищий
- в. перший
- г. передбачається у всіх

858. Музичне обслуговування (музичні автомати, звуковідеовідтворювальна апаратура) можливе у таких закладах РГ:

- а. ресторан вищого класу
- б. ресторан першого класу
- в. їдальня
- г. закусошна

859. Де не передбачено обслуговування офіціантами, барменами, метрдотелями:

- а. ресторан
- б. бар
- в. кафе
- г. їдальня

860. Сійки самообслуговування, проектується в таких закладах РГ:

- а. ресторан
- б. бар
- в. кафе
- г. закусошна

861. В якому закладі не пропонуватимуть виніс обідів додому?:

- а. ресторан
- б. бар
- в. їдальня
- г. ресторан української кухні

862. В якому типі РГ можуть надавати послугу дрібного ремонту одягу?:

- а. ресторан
- б. бар

- в. кафе
 - г. їдальня
863. Що доцільніше проектувати при бібліотеках?:
- а. ресторан
 - б. бар
 - в. закуочну
 - г. кафе
864. На яку кількість відвідувачів бібліотеки передбачається кафе у її приміщенні?:
- а. 5%
 - б. 10%
 - в. 20%
 - г. 30%
865. В кінотеатрах потрібно відокремлювати буфет від фойє?:
- а. так
 - б. ні
 - в. частково
 - г. це заборонено
866. При якій кількості місць в залі закладу РГ потрібно виділяти паркувальне місце для інваліда на стоянці?:
- а. 15
 - б. 25
 - в. 50
 - г. 100
867. Як забезпечується можливість неповносправних відвідати заклад РГ?:
- а. пандусами
 - б. трапами
 - в. дзвіночками у дверях
 - г. вказівниками
868. Яка норма площі розраховується на одного інваліда в залі РГ?:
- а. 1,2 м²
 - б. 1,6 м²
 - в. 1,8 м²
 - г. 3,0 м²
869. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в ресторані (м²) на 50 місць:
- а. 25
 - б. 50
 - в. 100
 - г. 150
870. Мінімально-необхідна площа виробничих приміщень в кафе-морозиво (м²) на 50 місць:
- а. 15
 - б. 25
 - в. 30
 - г. 40

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

- а. 49
- б. 59
- в. 69
- г. 79

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

- а. 40
- б. 50
- в. 60
- г. 70

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

- а. 66
- б. 76
- в. 86
- г. 96

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

- а. 19
- б. 29
- в. 39
- г. 49

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

- а. 14
- б. 24
- в. 34
- г. 44

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

- а. 12
- б. 22
- в. 32
- г. 42

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

- а. 15
- б. 25
- в. 35
- г. 45

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

- а. 40
- б. 50
- в. 60
- г. 70

879. Яка температура повітря взимку повинна підтримуватися в залі ресторану (градусів

Цельсія)?:

- а. 15
- б. 16
- в. 17
- г. 18

880. Яка температура повітря взимку повинна підтримуватися в коморах овочів, солінь, тари (градусів Цельсія)?:

- а. 5
- б. 12
- в. 16
- г. 18

881. Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися згрупованими та ізольованими для:

- а. приміщення для відвідувачів (за винятком туалетів і умивальних)
- б. гарячих цехів і мийних
- в. туалетів, умивальних і душових
- г. охолоджувальних камер

882. В якому радіусі від зупинок громадського транспорту повинні розміщуватися готелі ?:

- а. 1200 м
- б. 1000м
- в. 900м
- г. 700м

883. Чи включається до площі ділянки готелю відкрита автостоянка без охорони?:

- а. ні
- б. так
- в. можливо
- г. з коефіцієнтом 0,5

884. Скільки місць на автостоянці готелю* має бути запроєктовано (в % від кількості номерів при готелях):

- а. 5
- б. 10
- в. 15
- г. 20

885. Скільки місць на автостоянці готелю*** має бути запроєктовано (в % від кількості номерів при готелях):

- а. 5
- б. 10
- в. 15
- г. 20

886. Скільки місць на автостоянці готелю**** має бути запроєктовано (в % від кількості номерів при готелях):

- а. 25
- б. 20
- в. 15

г. 10

887. Скільки місць на автостоянці мотелю має бути запроєктовано (в % від кількості номерів при готелях):

- а. 100
- б. 80
- в. 60
- г. 40

888. Задля забезпечення доступності готелів для мало мобільних відвідувачів проектується:

- а. пандус
- б. сходи
- в. з'їзд
- г. заїзд

889. Які групи приміщень в готелях є обов'язковими ?:

- а. житлова та приймально-вестибюльна групи
- б. культурно-дозвіллева і фізкультурно-оздоровча
- в. медична, підприємств побутового обслуговування і торгівлі
- г. підприємств харчування, ділової діяльності

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

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

891. На яких поверхах допускається розміщення житлових приміщень?:

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

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

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

893. Який ухил пандусів проектується для переміщення інвалідів?:

- а. 1:1
- б. 1:8
- в. 1:10
- г. 1:12

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

- а. основні
- б. парадні
- в. жодні

- г. до виробничих приміщень
895. До групи житлових приміщень входять:
- а. житлові кімнати
 - б. комірчини
 - в. приміщення зв'язку
 - г. приміщення інформаційного сервісу
896. У складі апартаментів допускається передбачати приміщення:
- а. для помічників
 - б. для тварин
 - в. для колективної роботи
 - г. для занять спортом
897. Усі номери готелю повинні мати освітлення:
- а. природне
 - б. штучне
 - в. енергозберігаюче
 - г. змішане
898. Ширина номерів готелів повинна бути не менше:
- а. 4,8 м
 - б. 3,5 м
 - в. 2,4 м
 - г. 1,8 м
899. Авторський нагляд за будівництвом:
- а. будівництво будівлі без документів
 - б. нагляд автора проекту за будівництвом
 - в. реконструкція будівлі за кресленнями
 - г. проектування типової будівлі за уніфікованими кресленнями
900. У номерах і вітальнях допускається влаштування лоджій і балконів з висотою огорожі не менше:
- а. 0,8 м
 - б. 0,9 м
 - в. 1,0 м
 - г. 1,2 м
901. Розмір виробничих втрат при порціюванні ікри кетової, паюсної, зернистої становить:
- а. 2%
 - б. 5%
 - в. 8%
 - г. 12%
902. Ковбаси, в яких важко знімається оболонка:
- а. на 10хв. опускають в розчин сильно соленої води
 - б. на 1-2хв. опускають в гарячу воду
 - в. на 15хв. поміщають в морозильну камеру
 - г. обпалюють газовою горілкою

903. Для приготування бутербродів, підготовлені ланки вареної осетрової риби нарізають кусочками товщиною:

- а. 3-4мм.
- б. 8-10мм.
- в. 2-3см.
- г. 7-10см.

904. Більшість рецептур на салати та вінегрети складено на вихід:

- а. 1порція
- б. 5 порцій
- в. 1кг.
- г. 5кг.

905. Заправляють салати та вінегрети:

- а. за 2-3год. перед відпуском
- б. за 30хв. перед відпуском
- в. за 6год. перед відпуском
- г. безпосередньо перед відпуском

906. При приготуванні салату рибного, соус "Південний" можна замінити:

- а. майонезом
- б. оцтовою заправкою
- в. сметаною
- г. кетчупом

907. Овочева закуска " Гогошари молдовенешть" являється національною стравою:

- а. Італії
- б. Молдавії
- в. Мордовії
- г. України

908. Для холодних страв рибу смажать тільки на:

- а. олії
- б. тваринних жирах
- в. маргарині
- г. вершковому маслі

909. Температура відпуску гарячих супів становить:

- а. 25-35°C
- б. 50-60°C
- в. 75-80°C
- г. 95-100°C

910. Тривалість приготування рибного бульйону становить:

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

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

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

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

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

913. При відпуску у борщ сибірський кладуть:

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

914. При відпуску у борщ зелений кладуть:

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

915. При відпуску у борщ полтавський кладуть:

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

916. Для приготування супу селянського використовують:

- а. крупи
- б. горошок зелений консервований
- в. гриби білі сушені
- г. часник

917. Для приготування супу польового використовують:

- а. помідори свіжі
- б. горошок зелений консервований
- в. гриби білі сушені
- г. пшоно

918. Суп перловий з грибами являється:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

919. Суп-харчо являється:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою

- г. вірменською національною стравою
920. При відпуску у солянки кладуть:
- а. помідори свіжі
 - б. лимон, маслини чи оливки
 - в. омлет
 - г. яйце
921. При відпуску супи молочні заправляють:
- а. маслом
 - б. олією
 - в. соусом
 - г. оцтом
922. Для освітлення бульйонів можна використати відтяжки, приготовлені із:
- а. масла вершкового і солі
 - б. моркви та білків яєць
 - в. помідорів та соди харчової
 - г. часнику з лимонною кислотою
923. Рибу в юшку рибацьку закладають:
- а. перед початком кипіння води
 - б. за 10-15хв. до готовності
 - в. за 30-40хв. до готовності
 - г. за 1,5-2год. до готовності
924. Температура відпуску окрошки м'ясної становить:
- а. не вище 14°C
 - б. не нижче 45°C
 - в. не нижче 75-80°C
 - г. не нижче 95-100°C
925. Для приготування більшості солодких супів використовують:
- а. крохмаль картопляний
 - б. пасеровану цибулю
 - в. подрібнений часник
 - г. зелень петрушки та кропу
926. Для того, щоб очищені бульби картоплі не чорніли, її піддають:
- а. дезактивації
 - б. дератизації
 - в. сульфитації
 - г. культивуації
927. Для приготування картопляного пюре, зварені бульби картоплі протирають при температурі:
- а. не вище 4°C
 - б. не вище 25°C
 - в. не нижче 80°C
 - г. не нижче 110-130°C

928. Бульби картоплі та овочі смажать основним способом при температурі:
- а. 85-100°C
 - б. 150-160°C
 - в. 250-300°C
 - г. 500-600°C
929. Для приготування крокеті картопляних використовують такий спосіб теплової обробки, як:
- а. варка у великій кількості води
 - б. припускання
 - в. тушкування
 - г. смаження у великій кількості жиру
930. Деруни являються:
- а. українською національною стравою
 - б. білоруською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
931. Запікають овочі в духових шафах при температурі:
- а. 85-100°C
 - б. 150-160°C
 - в. 250-280°C
 - г. 500-600°C
932. Пудинг овочевий відпускають із:
- а. маслом чи олією
 - б. сметаною чи молочним або сметаним соусом
 - в. кетчупом чи томатним соусом
 - г. овочевою заправкою
933. Для приготування голубців овочевих використовують:
- а. капусту білокачанну
 - б. капусту кольрабі
 - в. капусту цвітну
 - г. капусту савойську
934. Із 1кг. крупи перлової вихід готової розсипчастої каші становить:
- а. 0,8кг.
 - б. 1,2кг.
 - в. 3,0кг.
 - г. 5,6кг
935. Бобові перед приготуванням:
- а. замочують у холодній воді
 - б. замочують у гарячій воді
 - в. замочують у розчині води та оцтової кислоти
 - г. охолоджують в морозильній камері
936. Омлет із яєць готують в духових шафах при температурі:
- а. 30-40°C

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

937. Омлет із яєць при відпуску поливають:

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

938. Основою для приготування драчени являється:

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

939. Жирний кисломолочний сир містить:

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

940. Для приготування 1кг. страви із кисломолочного сиру передбачено добавляти:

- а. 3 грами солі
- б. 10 грам солі
- в. 50 грам солі
- г. 100 грам солі

941. Ліниві вареники із кисломолочного сиру відварюють у підсоленій воді при слабкому кипінні протягом:

- а. 4-5хв.
- б. 10-15хв.
- в. 30-40хв.
- г. 1-1,5год.

942. Запіканку із кисломолочного сиру запікають в духовій шафі протягом:

- а. 4-5хв.
- б. 20-30хв.
- в. 40-50хв.
- г. 1-1,5год

943. При варінні форелі та лососевих риб для збереження ними кольору у воду добавляють:

- а. олію
- б. оцет
- в. молоко
- г. гірчицю

944. Соус польський можна використати при відпуску:

- а. запіканки із кисломолочного сиру
- б. пудингу яблучного
- в. риби відварної

- г. бутербродів із повидлом
945. Рибу сімейства осетрових до повного приготування варять протягом:
- а. 3-5 хв.
 - б. 10-15 хв.
 - в. 30-45 хв.
 - г. 1-1,5 год.
946. Для припускання 1кг. риби в рибних котлах передбачено:
- а. 0,3л. рідини
 - б. 3л. рідини
 - в. 10л. рідини
 - г. 30л. рідини
947. Час приготування риби тушеної з овочами становить:
- а. 3-5 хв.
 - б. 10-15 хв.
 - в. 45-60 хв.
 - г. 2-2,5 год.
948. Основою для приготування зраз донських являється:
- а. кисломолочний сир
 - б. картопля
 - в. фрукти
 - г. риба
949. Раки середньої величини варять протягом:
- а. 3-5 хв.
 - б. 12-15 хв.
 - в. 45-60 хв.
 - г. 2-2,5 год.
950. Температура подачі м'ясних страв становить:
- а. 30-40°C
 - б. 60-65°C
 - в. 80-100°C
 - г. 300-350°C
951. Готовність смаженого м'яса великим куском перевіряють:
- а. кухарською голкою
 - б. гарнірною ложкою
 - в. органолептичним способом
 - г. фізико-хімічним способом
952. Антрекот нарізають із:
- а. товстого чи тонкого краю яловичини
 - б. вирізки свинини
 - в. шийної частини баранини
 - г. філе птиці
953. Вирізка яловичини рекомендується використовувати для приготування:

- а. котлетної маси
- б. шашлика яловичого
- в. кнельної маси
- г. ескалопу

954. Бастурма являється:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

955. Для приготування гуляшу м'ясо нарізають кубиками масою:

- а. 5-10 грам
- б. 20-30 грам
- в. 50-80 грам
- г. 150-200 грам

956. Для приготування плову із круп використовують:

- а. пшоно
- б. саго
- в. гречану крупу
- г. рис

957. М'ясо делікатесне являється:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

958. Чанахи являється:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

959. Чанахи готують із:

- а. яловичини
- б. свинини
- в. баранини
- г. птиці

960. Плов являється:

- а. українською національною стравою
- б. узбецькою національною стравою
- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

961. Биточки по-селянськи являються:

- а. українською національною стравою
- б. білоруською національною стравою
- в. грузинською національною стравою

- г. вірменською національною стравою
962. Люля-кебаб являється:
- а. українською національною стравою
 - б. азербайджанською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
963. Для приготування голубців з м'ясом і рисом використовують:
- а. білокачанну капусту
 - б. кольрабі
 - в. савойську капусту
 - г. брюсельську капусту
964. Котлети по-київськи готують із:
- а. яловичини
 - б. свинини
 - в. баранини
 - г. птиці
965. Курчата табака являється:
- а. українською національною стравою
 - б. азербайджанською національною стравою
 - в. грузинською національною стравою
 - г. вірменською національною стравою
966. 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
967. Під яким нарізають м'ясо на порційні або дрібні шматочки?
- а. 45°
 - б. 35°
 - в. 25°
 - г. 90°
968. З якою метою здійснюють відбивання м'ясних напівфабрикатів?
- а. розпушування сполучної тканини
 - б. збільшення виходу готових страв
 - в. збереження вологи при смаженні
 - г. швидкого приготування
969. 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
970. 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
971. 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
972. Які напівфабрикати належать до велико шматкових з яловичини?
- а. полядниця
 - б. біфштекс натуральний
 - в. ромштекс
 - г. шашлик
973. Що належить до порційних напівфабрикатів з яловичини?
- а. крученики відбивні
 - б. шпиговане м'ясо
 - в. завиванець із яловичини
 - г. рулет з лопатки
974. Які напівфабрикати з яловичини належать до дрібно шматкових?
- а. піджарка
 - б. крученики
 - в. душенина
 - г. рулет з лопатки
975. Що відноситься до тушкованих страв із свинини?
- а. печеня по-домашньому
 - б. ескалоп
 - в. ромштекс
 - г. стейк
976. Який термін зберігання великошматкових напівфабрикатів?
- а. 48 год
 - б. 10 год
 - в. 56 год
 - г. 24 год
977. Який термін зберігання дрібно шматкових напівфабрикатів?
- а. 24 год
 - б. 12 год
 - в. 36 год
 - г. 48 год
978. 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

979. Який термін зберігання м'ясного фаршу?

- а. 12 год
- б. 18 год
- в. 24 год
- г. 6 год

980. З якою метою перед смаженням у порційних шматочках м'яса перерізують сполучну тканину ?

- а. запобігання деформації
- б. підвищення вологоутримувальної здатності
- в. збільшення виходу страви
- г. зменшення втрат

981. Якою повинна бути температура подавання гарячих м'ясних страв?

- а. 65°C
- б. 75°C
- в. 85°C
- г. 45°C

982. 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

983. 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

984. Які напівфабрикати з птиці належать до порційних ?

- а. котлети натуральні
- б. січеники
- в. кнелі
- г. котлети парові

985. Як смажать котлети по-київськи?

- а. у фритюрі
- б. основним способом
- в. запікають
- г. у пароконвектоматі

986. Чим фарширують котлети по-київськи?

- а. зеленим маслом
- б. раковим маслом
- в. гірчичним маслом
- г. густим соусом

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

- б. спосіб смаження з частковим зануренням продукту в жир
 - в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
995. Смаження – це:
- а. спосіб теплової кулінарної обробки з невеликою кількістю жиру або без жиру
 - б. техніка приготування страв у невеликій кількості води за допомоги масла
 - в. універсальний спосіб теплової кулінарної обробки
 - г. простий спосіб теплової кулінарної обробки
996. М'ясні січені напівфабрикати виробляють двох різновидів:
- а. з натурального січеного м'яса та з котлетної маси, до складу якої входить хліб
 - б. з натурального м'яса та з котлетної маси
 - в. з натурального січеного м'яса та з натурального м'яса
 - г. натурального м'яса та шматочків м'яса
997. Кулінарний виріб – це:
- а. харчовий продукт, доведений до готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення
 - б. харчовий продукт оброблений, але не доведений до готовності
 - в. харчовий продукт, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів
 - г. напівфабрикат з натурального січеного м'яса та з котлетної маси
998. У котлетну масу з риби додають хліба:
- а. до 30%
 - б. до 10%
 - в. до 60%
 - г. до 50%
999. Для фаршування цілої риби використовують
- а. щуку, судак та короп
 - б. окуні
 - в. лящі
 - г. карасі та плітки
1000. Рибу фарширують
- а. цілою, порціонними шматками та у вигляді філе
 - б. тільки цілою
 - в. тільки філе
 - г. тільки порційними шматками