

Готельно - ресторанна справа_бакалавр 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 манери поведінки менеджерів досвідчених спеціалістів щодо підлеглих
- б. дослідженні манери поведінки керівників вищої ланки щодо підлеглих
- в. дослідженні поведінки менеджерів щодо досвідчених спеціалістів
- г. дослідженні манери 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 вибирати 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 хворих 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. Сутність інновації найкращим чином розкриває наступне визначення:

- а. інновація – це позитивна і прогресивна зміна
- б. інновація – це сукупність технічних, виробничих, комерційних заходів, які забезпечують появу на ринку нових процесів та обладнання
- в. інновація – це процес, в якому ідея набуває економічний зміст
- г. інновація – це сукупність технічних, виробничих, комерційних заходів

53. Хто раніше всіх вірно побачив сутність інновації?

- а. австрійський економіст Йозеф Шумпетер
- б. англійський економіст Уільям Петти
- в. французький математик та просвітник Дені Дідро
- г. український географ П. Шищенко

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. Що є найважливішою ознакою інновації в умовах ринкового господарювання?

- а. її технічна та технологічна новизна
- б. її прибутковість
- в. новизна її споживацьких якостей
- г. її дохідність

56. Як треба розглядати інноваційний результат?

- а. інноваційний результат треба розглядати в статичності
- б. інноваційний результат треба розглядати в динаміці
- в. інноваційний результат треба розглядати як феномен, який перебуває в постійній трансформації
- г. інноваційний результат – це новий продукт

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. Полонині
- 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 міста 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
- б. Якість навколишнього середовища та генетичні чинники
- в. Рівень медичного обслуговування
- г. Всі вище перераховані

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-браве розташований у:

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

78. Курорт Східниця розташований у:

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

79. Курорт Шаян розташований у:

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

80. Курорт Хмільник розташований у:

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

81. Серед обов'язкових якостей інновації є одна зайва, знайдіть її

- а. присутність науково-технічної новизни
- б. можливість патентування
- в. можливість виробничого впровадження та комерціалізації
- г. наявність нового продукту

82. Що таке інноваційний цикл:

- а. інноваційний цикл – це період часу, коли відбувається впровадження нової ідеї
- б. інноваційний цикл – це період часу від народження ідеї до моменту масового виробництва нового товару
- в. інноваційний цикл – це період часу, коли спостерігаються значні матеріальні та фінансові витрати
- г. інноваційний цикл – це новий продукт

83. Не належать до системи готельного господарства:

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

84. Залежно від технології виготовлення крупи поділяють на:

- а. групи, підгрупи, сорти
- б. категорії, різновиди, сорти
- в. різновиди, номери, сорти
- г. групи, номери, сорти

85. Друга стадія інноваційного циклу – дослідно-конструкторської розробки - має чотири основні фази. Серед фаз другої стадії знайдіть одну зайву

- а. проведення конструкторських робіт
- б. виготовлення дослідного зразка
- в. узгодження дослідного зразка в Держкомпатенті України
- г. проведення ринкового тестування

86. Перлові крупи виготовляють із зерна:

- а. пшениці
- б. рису
- в. ячменю
- г. вівса і гречки

87. Чи існує різниця між поняттями "новаторство", "нововведення" та "інновація" ?

- а. це тотожні поняття
- б. існує різниця між поняттями "новаторство" та "нововведення"
- в. так, існує різниця між трьома вище вказаними поняттями
- г. це нетотожні поняття

88. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "рівень дифузії", то можна визнати три групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. підрозділ
- б. підприємство
- в. галузь
- г. світовий масштаб

89. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "сфера діяльності", то можна визнати шість груп інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. технологічні
- б. економічні
- в. управлінські
- г. ринкові

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

- а. пропозиція
- б. прибуток
- в. традиції
- г. доходи

91. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "стадії кругообігу капіталу", то можна визнати три групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. інновації в сфері закупки засобів виробництва та робочої сили
- б. інновації в сфері виробничої та соціальної інфраструктури
- в. інновації в сфері виробництва
- г. інновації в сфері продажу

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. Зовнішнє лікування
- г. Це використання в процедурах по догляду за тілом морської води підігрітої до +33, водоростей і морської грязі 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. таласотерапія
- 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 – це?

- а. Фітнес процедури
- б. Обтирання
- в. Обгортання
- г. Зовнішнє 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. аромотерапія
- б. фітнес терапія
- в. фітотерапія
- г. пелоїдотерапія

101. Термін гостинність (hospitality) походить від слів:

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

102. "Модель гостинності" виявляє взаємовідносини в системі:

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

103. Концепції гостинності:

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

104. Гуманітарна концепція гостинності реалізується шляхом:

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

105. Технологічна концепція гостинності реалізується шляхом:

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

106. Функціональна концепція гостинності реалізується шляхом:
- а. ефективності управління, раціональності організаційної структури
 - б. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу
 - в. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю
 - г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації
107. Комерційна концепція гостинності реалізується шляхом:
- а. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації
 - б. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу
 - в. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю
 - г. ефективності управління, раціональності організаційної структури
108. Праобразом першого сучасного готелю Європи відкритого у 1788р. вважають:
- а. Готель Генріха IV
 - б. Готель Діє
 - в. Готель Бадише-Хоф
 - г. Готель Савой
109. Середовище гостинності гуманітарної і технологічної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:
- а. зовнішніх та внутрішніх
 - б. соціальних та спеціальних
 - в. внутрішніх та спеціалізованих
 - г. зовнішніх та спеціалізованих
110. Середовище гостинності функціональної і комерційної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:
- а. зовнішніх та спеціалізованих
 - б. зовнішніх та внутрішніх
 - в. соціальних та спеціальних
 - г. внутрішніх та спеціалізованих
111. До зовнішніх чинників середовища гостинності відносять:
- а. економічні, політичні, культурні, соціальні
 - б. ресурсні, професійні, етичні, концептуальні
 - в. спеціалізовані, раціональні, фундаментальні, екзогенні
 - г. природні, антропогенні, ендегенні, кліматичні
112. 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

113. 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

114. 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

115. 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

116. Комплексний готельний продукт поділяється на:

- а. м'який та твердий
- б. регіональний та міжнародний
- в. сухий та мокрий
- г. об'єктивний та суб'єктивний

117. 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

118. 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

119. Комітмент - це

- а. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій туркомпанія здійснює повну або часткову передоплату заброньованих блоків-місць задля подальшої реалізації
 - б. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в 100% розмірі за 24 години до дати заїзду
 - в. форма співпраці між туроператором та турагентом
 - г. форма співпраці між готельним підприємством та туроператором, при якій оплата заброньованих блоків-місць здійснюється в обумовлений час поселення по факту завантаженості номерного фонду
120. 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
121. 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
122. Основними технологічними складовими в готельному господарстві є:
- а. технологічні процеси
 - б. технологічні операції
 - в. технологічні цикли
 - г. технологічні елементи
123. Технологічні операції поділяються за:
- а. призначенням, ступенем механізації, технологічними елементами
 - б. основними, допоміжними, обслуговуючими
 - в. предметами праці, вихідними елементами, складністю
 - г. безперервністю, масштабністю, інтенсивністю
124. 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
125. 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
126. Технологічні процеси поділяються на:
- а. основні, допоміжні, обслуговуючі
 - б. предметні, вихідні, елементарні

- в. безперервні, масштабні, інтенсивні
- г. призначенні, механізаційні, інноваційні

127. Президентський апартамент це -

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

128. 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

129. 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

130. 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

131. 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

132. 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

133. 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

134. 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

135. 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

136. 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

137. 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 поодинці відповідно до завантаження

підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

138. Спеціалізовані бригади працівників готелю -

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

139. 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 технологійних процесів
- г. всі варіанти відповідей вірні

140. 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 технологійних процесів
- г. всі варіанти відповідей вірні

141. 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

142. 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

143. Рівні управління готелем -

- а. це сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
- б. відокремлений орган, наділений функціями управління, визначеною відповідальністю за

виконання функцій

- в. впорядкована система управлінських ланок, розташованих у строгому підпорядкуванні, що забезпечують взаємозв'язок між керуючою і керованою підсистемами
- г. всі варіанти відповідей вірні

144. 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

145. 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

146. 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

147. 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

148. 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

149. Генеральне прибирання номерного фонду проводиться

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

150. Посадова одиниця швейцар обов'язкова в готелях категорії:
- а. 4-5 зірок
 - б. 2-5 зірок
 - в. 3-5 зірок
 - г. 1-5 зірок
151. До спеціальної документації готельного підприємства відносять:
- а. нормативну, експлуатаційно-технологічну, туристичну
 - б. адміністративну, виробничу, звітну
 - в. законодавчу, організаційну, бухгалтерську
 - г. універсальну, протокольну, церемоніальну
152. Готельний тариф ВВ включає:
- а. розміщення та сніданок
 - б. розміщення та обід
 - в. розміщення та трьохразове харчування
 - г. тільки розміщення без харчування
153. 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
154. 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
155. 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)
156. 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)
157. 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

158. Норма часу, що розраховується для працівників готелю –

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

159. Норма виробітку, що розраховується для працівників готелю –

- а. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- б. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи
- в. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи
- г. регламентована кількість працівників, необхідна для повного та якісного виконання закріплених за ними робіт

160. 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

161. Норма співвідношень чисельності, що розраховується для працівників готелю –

- а. регламентоване співвідношення чисельності різних категорій та посадових груп працівників, що забезпечує їх ефективне виконання у відповідності з кваліфікацією
- б. кількість одиниць роботи, яка мусить бути виконана за одиницю часу
- в. регламентовані витрати часу на виконання одиниці певного виду роботи
- г. регламентована кількість об'єктів обслуговування, яку може ефективно обслужити один працівник протягом регламентованого часу роботи

162. Інноваційний менеджмент є система управління:

- а. інвестиційною діяльністю
- б. творчою діяльністю персоналу
- в. інноваційною діяльністю
- г. промисловою діяльністю

163. 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

164. Служба порт'є здійснює ...

- а. контроль за номерним фондом готельного комплексу, ведучи картотеку по зайнятості номерів і наявності вільних місць, і виконує функції інформаційного центру
 - б. визначення вартості номера, включаючи знижки та пільги; визначення способу оплати та проведення необхідних кредитно-чекових процедур
 - в. узгодження оплати рахунків кредитними картками та чеками з бухгалтерією
 - г. контроль за чистотою і порядком у вестибюлі; контроль за збереженням майна
165. 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*
166. 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
167. Основним обов'язком покоївки є:
- а. прибирання житлових номерів
 - б. прибирання місць загального користування
 - в. прибирання службових приміщень
 - г. прибирання прилеглої території
168. 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
169. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є...
- а. децентралізація реалізації послуг
 - б. централізація реалізації послуг
 - в. спеціалізація готельних послуг
 - г. диверсифікація готельних послуг
170. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:
- а. через мережу Інтернет
 - б. усне бронювання
 - в. з допомогою телефонного зв'язку
 - г. письмове бронювання
171. Централізований продаж готельних послуг здійснюється...
- а. персоналом готелю
 - б. управлінськими компаніями
 - в. туристичними фірмами
 - г. транспортними агенціями

172. Додаткові послуги з точки зору задоволення попиту на них доцільно поділити на такі групи, що:
- а. полегшують перебування туристів у готелі і туристичному районі
 - б. збагачують знання туристів про район, країну
 - в. надають послуги харчування
 - г. підвищують рівень комфорту в номерах
173. До групи послуг, що задовольняють особливі вимоги гостей, можна віднести:
- а. надання послуг особистого екскурсовода
 - б. подання закусок і напоїв у номер
 - в. організація екскурсій та зустрічей
 - г. надання інформаційних послуг
174. За способом надання додаткові послуги поділяються на:
- а. платні і безкоштовні
 - б. основні і допоміжні
 - в. колективні та індивідуальні
 - г. спеціалізовані та колективні
175. Якість обслуговування - це...
- а. сукупність властивостей і ступеня корисності послуг, що зумовлює здатність якнайповніше задовольняти потреби туристів
 - б. забезпечення рівня обслуговування, що відповідає вимогам до даного розряду готелю та категорії номера
 - в. забезпечення якнайшвидшого розміщення туристів у готелях, мотелях, кемпінгах тощо
 - г. результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також особиста діяльність виконавця, спрямована на задоволення потреб споживача
176. Чинники, що впливають на якість обслуговування:
- а. стан номерного фонду
 - б. структура засобів розміщення за видами
 - в. територіальний розподіл засобів розміщення
 - г. особисті якості керівництва та оперативних працівників
177. Якість обслуговування значною мірою залежить від:
- а. кваліфікації обслуговуючого персоналу
 - б. реклами і надання інформаційних послуг
 - в. розширення переліку додаткових послуг
 - г. контролю за дотриманням якості
178. Важливою умовою дотримання постійно високого рівня якості обслуговування є:
- а. контроль за дотриманням якості
 - б. реклама і надання інформаційних послуг
 - в. розширення переліку додаткових послуг
 - г. кваліфікація обслуговуючого персоналу
179. Класифікацію за категоріями здійснюють згідно із загальною характеристикою готелю, яку визначають комплексом вимог до:

- а. всі варіанти правильні
- б. матеріально-технічної оснащеності
- в. переліку надаваних послуг
- г. кваліфікації персоналу

180. Вивіска із зовнішнім освітленням або така, що світиться, передбачена у готелях таких категорій:

- а. 1-2*
- б. 2-3*
- в. 3-4*
- г. 5*

181. 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*

182. 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

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

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

184. Реєстрація з використанням сучасного технічного устаткування (якщо кількість номерів більша ніж 30) передбачена у готелях таких категорій:

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

185. Приміщення або частина приміщення для переглядання телепередач передбачена у готелях таких категорій:

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

186. Стаціонарний генератор, що забезпечує освітлення громадських, житлових приміщень і роботу ліфтів упродовж не менше 24 годин (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання передбачені у готелях

категорії:

- а. 3*
- б. 4-5*
- в. 1-2*
- г. 3-5*

187. Резервуар для запасу води щонайменше ніж на добу у районах з можливими перебоями у водопостачанні повинен бути у готелях:

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

188. Опалювання громадських і житлових приміщень окремими приладами або центральне опалення передбачені у готелях таких категорій:

- а. 1-2*
- б. 3-5*
- в. 4-5*
- г. 3*

189. Підігрівання підлоги у ванній кімнаті передбачене у готелях категорії:

- а. 5*
- б. 1-2*
- в. 4-5*
- г. 3-5*

190. Пасажирський ліфт або ескалатор у будинках більше двох поверхів передбачений у готелях категорії:

- а. 4*
- б. 5*
- в. 1-2*
- г. 4-5*

191. Холодильник у багатокімнатних та одномісних номерах передбачений у готелях категорії:

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

192. Міні-сейф у кожному номері передбачений у готелях категорії:

- а. 5*
- б. 1-2*
- в. 3*
- г. 4*

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

- а. всіх категорій
- б. 1-3*

в. 3-5*

г. 4*

194. Халат і тапочки банні на кожного гостя є обов'язковими у готелях категорії:

а. 5*

б. 1-3*

в. 3-5*

г. 4*

195. Банкетний зал(и), що можна трансформувати у конференц-зал, передбачений у готелях категорії:

а. 4-5*

б. 1-3*

в. в жодній із категорій

г. всіх категорій

196. Заміна постільної білизни один раз на 3 дні або за бажанням гостя передбачена у готелях категорій:

а. 1-3*

б. 4-5*

в. в жодній із категорій

г. всіх категорій

197. Організація зустрічей і проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо) передбачена у готелях категорій:

а. 4-5*

б. 1-3*

в. 3-5*

г. всіх категорій

198. Надавання сніданків передбачене у готелях категорій:

а. 3-5*

б. 1-3*

в. 4-5*

г. всіх категорій

199. Уніформа персоналу з характерними для готелю особливостями передбачена у готелях категорій:

а. 4-5*

б. 1-2*

в. 3-5*

г. всіх категорій

200. Приймання кредитних карток можливе у готелях категорій:

а. 3-5*

б. 1-2*

в. 4-5*

г. всіх категорій

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. Інноваційний менеджмент включає чотири основні функції. Серед вказаних знайдіть одну зайву:

- а. пошук необхідних інвестицій
- б. організацію інноваційної діяльності
- в. оперативне управління інноваційною діяльністю
- г. контроль

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. На формування асортименту борошна впливають такі чинники:

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

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. Оперативне управління інноваційним процесом означає:

- а. прийняття рішень по конкретним проблемам інноваційної діяльності
- б. проведення оперативних нарад з питань інноваційної діяльності
- в. створення системи оперативного інформування керівництва підприємства
- г. прийняття стратегічних рішень

220. Житнє хлібопекарське борошно поділяють на такі товарні сорти:

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

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 "Нафтуса" 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. Бішофiт 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. Контроль інноваційного процесу включає чотири ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву

- а. порівняння досягнутих інноваційних результатів з плановими
- б. проведення ринкових досліджень на предмет комерціалізації інноваційних результатів
- в. збір інформації про інноваційну діяльність конкурентів
- г. контроль якості інноваційних результатів

234. З вуглеводів у макаронних виробках переважають:

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

235. Тривалість зберігання льодяникової карамелі залежить від таких чинників:

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

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

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

237. Мотиваційний механізм інноваційного процесу представляє:

- а. систему мотивації інженерів організації
- б. систему преміювання
- в. систему мотивації всіх працівників організації
- г. систему спонукання працівників до досягнення високих інноваційних результатів

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. У пшеничному хлібі порівняно із житнім:

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

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

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

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. Які ягоди належать до справжніх:

- а. виноград, суниця, журавлина
- б. чорниця, малина, ожина

- в. смородина, аґрус, полуниці
- г. порічки, суниця, аґрус

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 рекреалогії виступає:

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

264. Рекреаційна діяльність характеризується:
- Функціональною різноманітністю і циклічністю
 - Функціональною різноманітністю; можливістю комбінування її видів; циклічністю
 - Функціональною різноманітністю і можливістю комбінування її видів
 - Циклічністю
265. Виділяються такі групи факторів, що визначають розвиток туристсько-рекреаційного комплексу та рівень попиту і споживання окремих видів рекреаційних послуг:
- Соціально-економічні; демографічні; соціально-психологічні; ресурсно-екологічні; політичні
 - Соціально-економічні; ресурсно-екологічні; політичні
 - Соціально-економічні; ресурсно-екологічні
 - Соціально-економічні; демографічні; ресурсно-екологічні; політичні
266. Мінеральні води поділяються за:
- Мінералізацією і кислотністю
 - Іонним і газовим складом
 - Температурою
 - Всіма перерахованими
267. У структурі рекреаційних ресурсів виділяють такі складові:
- Природні, історико-культурні, соціально-економічні рекреаційні ресурси
 - Природні рекреаційні ресурси
 - Природні й історико-культурні рекреаційні ресурси
 - Історико-культурні і соціально-економічні рекреаційні ресурси
268. Перший національний природний парк в Україні:
- Шацький
 - Вижницький
 - Карпатський
 - Подільські Товтри
269. Найбільшим біосферним заповідником України є:
- Чорноморський
 - Асканія-Нова
 - Карпатський
 - Дунайський
270. Одним з найстаріших зоопарків країни є:
- Таврія
 - Харківський
 - Київський
 - Одеський
271. Першим в Україні був ботанічний сад:
- Нікітський
 - Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна
 - Чернівецький
 - 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 рекреалогії 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. Технологів-організаторів лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах
 - б. Курортних туроператорах, аніматорах

- в. Ресурсниках, курортних туроператорах, аніматорах
- г. Ресурсниках, технологах-організаторах 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.Ескофе
- 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 сітьових утворень формату Quick&Casual на українському ринку ресторанного господарства є:

- а. "Пан Піца", "Домашня кухня", "Два гуся"
- б. "Піца Челентано", "Уно Піца", "Маріо"
- в. "Пузата хата", "Тралі – Валі", "Єврохата"
- г. "Дрова", "Якіторія", "Домашня кухня"

306. В якості головних цілей мотиваційного механізму можна виділити три. Знайдіть одну зайву

- а. створення атмосфери творчості та ентузіазму в компанії
- б. формування єдиної команди
- в. виховання вірності працівників своєї компанії
- г. формування ефективних творчих колективів

307. Які фрукти належать до субтропічних:

- а. фейхоа, помело, світі, кумкват
- б. лайми, лаймкват, гранаділа жовта, манго
- в. анона черімола, пітахая, лайми
- г. лаймкват, карамбола, гуава звичайна

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

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

309. Скільки ідей в середньому необхідно розглянути для знаходження одного інноваційного продукту?

- а. не менш 10 ідей
- б. не менш 20 ідей
- в. не менш 40 ідей
- г. не менш 60 ідей

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. виїздне 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, закусошна;
 - г. винний бар, шинок
317. Зерно хлібних злаків багате на:
- а. вуглеводи і жири
 - б. крохмаль і білки
 - в. жири і крохмаль
 - г. цукри, жири і білки

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. Крупи поділяють на такі види:

- а. пшеничні, вівсяні, польські, топінамбурові, соєві, гречані, рисові, кукурудзяні
- б. пшеничні, вівсяні, гречані, соєві, шліфовані
- в. пшеничні, вівсяні, гречані, рисові, кукурудзяні, ячмінні
- г. кукурудзяні, звичайні, вівсяні, рисові, ячмінні, пшеничні, соєві

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, роздавальня
- в. роздавальня, 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. 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

327. 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

328. 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

329. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням відстань складає:

- а. 0,5 м
- б. 1,5 м
- в. 1,0 м
- г. 0,4 м

330. Об'єм чарки-шале для коктейлів:

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

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, вивітрювання, розтрушування
- б. усихання
- в. розливання, псування
- г. вивітрювання, 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, кафетей
- в. пивоварний бар, закусошна
- г. винний бар, шинок

343. Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесеними до першого класу:

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

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 заготівельна
- 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 роздрібною 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. закусочні

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. закусочна
- 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. закусочна
- 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. закусточна

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 закусточну 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. Об'єм склянки колінз:

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

377. Об'єм чарки-шале для лікерів:

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

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 – XXIст.
- б. XVII ст.
- в. XVI – XVIIст.
- г. XIXст.

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, булочки і борошняні вироби:

- а. чайний салон
- б. кавярня
- в. кафе-кондитерська
- г. кафетерій

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

- а. фабрика-заготівельня
- б. домашня 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. закрита мережа
- г. відкрита мережа

395. Вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих 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. 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

400. 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

401. Не належать до системи готельного господарства :

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

402. Готельний ланцюг передбачає:

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

403. Прототипами готелів XXI ст. є:

- а. готелі з ресторанами, які поміщають 1000 осіб
- б. будинки відпочинку, які поміщають 1000 осіб
- в. хостели, які поміщають 2000 осіб
- г. комфортабельні, без ресторану, збудовані в сільському стилі, пропонують послуги за

помірними цінами і мають все необхідне для роботи та відпочинку, де клієнти отримують вишукане персоналізоване обслуговування

404. Конрад Ніколсон Хілтон :

- а. запровадив хостел
- б. створив кафе
- в. створив їдальню
- г. ввів поняття "п'ятизіркового готелю"

405. Ханни – це?

- а. ресторани
- б. їдальні
- в. спорт зал
- г. місця для тимчасового притулку людей

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

- а. "Крок "
- б. "ВВВ"
- в. "ССС"
- г. "Amadeus"

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

- а. Мотелі в одному селі
- б. Готелі в одному місті
- в. Будинки відпочинку
- г. Готельні ланцюги

408. На сучасному етапі існує готельних ланцюгів:

- а. понад 2 корпорації
- б. понад 1 корпорацію
- в. понад 3 корпорації
- г. понад 200 корпорацій

409. На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:

- а. Україна
- б. Росія
- в. Бразилія
- г. США

410. Вагомий чинник конкурентоспроможності країни на ринку міжнародного туризму:

- а. низький рівень послуг
- б. високі ціни на послуги
- в. не компетентний персонал
- г. наявність належної системи охорони здоров'я, високий рівень комфорту та гігієни

411. Серед першочергових завдань Кабінету Міністрів України -:
- а. забезпечення туристів
 - б. покращення умов проживання туристів
 - в. створення кавярень
 - г. розробка законопроекту про стимулювання будівництва та реконструкції готелів
412. Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
- а. Галич
 - б. АР Крим
 - в. Бурштин
 - г. Київ
413. "Ассор" є:
- а. українська готельна корпорація
 - б. російська готельна корпорація
 - в. білоруська готельна корпорація
 - г. французька готельна корпорація
414. Зараз більшість підприємств є:
- а. без власності
 - б. співробітної власності
 - в. поїменної власності
 - г. колективною власністю
415. На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
- а. Румунія
 - б. Болгарія
 - в. Бразилія
 - г. США
416. Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:
- а. 3 країн
 - б. 1 країн
 - в. 2 країн
 - г. 130 країн
417. СOT заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:
- а. 818 р.
 - б. 880 р.
 - в. 781 р.
 - г. 1975 р.
418. Вищим органом СOT є:
- а. члени організації
 - б. учасники
 - в. співробітники організації
 - г. генеральна асамблея
419. Останніми роками робота СOT приділяє велику увагу рішенням проблем, що пов'язано:

- а. відкриттям кавярень
- б. кількістю аптек
- в. площею садиб
- г. з безпекою туристів

420. Світовий день туризму визначається:

- а. 21 квітня
- б. 20 жовтня
- в. 1 грудня
- г. 27 вересня

421. Членами СОТ Світовий день туризму відзначається з:

- а. 890 р.
- б. 865 р.
- в. 670 р.
- г. 1980 р.

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

- а. 2 країнах світу
- б. 3 країнах світу
- в. 4 країнах світу
- г. 64 країнах світу

423. Сьогодні у світі діє різна система класифікації готелів понад:

- а. дві
- б. три
- в. п'яти
- г. тридцяти

424. Європейська система застосовується у :

- а. Румунія
- б. Англії
- в. Бразилії
- г. Франції, Австрії, Угорщині, Єгипті

425. Система букв (А, В, С, D) використовується у:

- а. Україна
- б. Росія
- в. В'єтнам
- г. Греції

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

- а. Україна
- б. Росія
- в. В'єтнам
- г. Великобританії

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

- а. Греція
- б. Англія
- в. Німеччина
- г. США

428. Із 19500 готелів США, Канади і Мексики удостоєні вищого призу – "П'ять діамантів":

- а. 750 %
- б. 810 %
- в. 500 %
- г. менше 2 %

429. Класифікація готелів за допомогою корон:

- а. українська
- б. монгольська
- в. пакистанська
- г. англійська

430. Готелі Скандинавії класифікуються за допомогою:

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

431. Holiday Inn select – це:

- а. мотелі
- б. готелі квартирного типу
- в. садиби
- г. готелі для ділових людей

432. Державна політика у галузі туризму визначається:

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

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

- а. мером
- б. головою сільської ради
- в. директором
- г. Кабінетом Міністрів України

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

- а. Німеччина
- б. Греція
- в. Англія
- г. США

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

- а. Румунії
- б. Росії
- в. Україні
- г. Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині

436. 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

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

- а. відсутність президента
- б. наявність президента
- в. передбачає наявність центрального органу
- г. питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в "надрах" певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу

438. У Всесвітню туристичну організацію входять понад:

- а. 5 країн
- б. 2 країни
- в. 6 країн
- г. 144 країни

439. Україна стала дійсним членом ВТО

- а. у 578 р.
- б. у 495 р.
- в. у 381 р.
- г. у 1997 р.

440. Першим готельним ланцюгом у світі вважається:

- а. МакДональдс
- б. Надія
- в. Карпати
- г. Cesar Ritz

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

- а. 1 країнах
- б. 2 країнах
- в. 3 країнах
- г. 27 країнах

442. Готельна корпорація "Інтерконтинентальотель" існує в:

- а. 1 країнах
- б. 2 країнах

- в. 3 країнах
- г. 48 країнах світу

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

- а. Віктор Ющенко
- б. Віктор Янукович
- в. Володимир Зеленський
- г. Цезар Рітц

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

- а. Віктор Ющенко
- б. Віктор Янукович
- в. президент
- г. Елсворт Мілтон Статлер

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

- а. Маргарита Бойко
- б. Володимир Гутник
- в. Степан Гаврилюк
- г. Конрад Ніколсон Гілтон

446. Вперше запропонував годувати пасажирів під час перельоту

- а. Маргарита Бойко
- б. Володимир Гутник
- в. Степан Гаврилюк
- г. Джон Вілард Маріот

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

- а. Маргарита Бойко
- б. Володимир Гутник
- в. Степан Гаврилюк
- г. Кемонс Вілсон

448. Міжнародна готельна мережа Асог за 40 років своєї роботи існує у:

- а. 3 країнах світу
- б. 4 країнах світу
- в. 2 країнах світу
- г. 90 країнах світу

449. Для Ibis характерно:

- а. Орієнтовані на туристів з сільської місцевості.
- б. Орієнтовані на туристів з міської місцевості.
- в. Двокімнатний номер, якісне обслуговування та розміщення за помірними цінами
- г. Економічного класу обслуговування (стандартні номери, прості з оформлення, але мають необхідний комфорт, в тому числі повний комплект санвузла з душем та кольоровим телевізором

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

- а. 581 р.
- б. 481 р.
- в. 679 р.
- г. 1993 р.

451. Допоміжні системи -:

- а. діяльність покоївок
- б. інформацію про сніданки
- в. виконання обслуговування
- г. автоматизують службові функції турфірм із формування документів рахунків, ваучерів, квитків і путівників, а також взаєморозрахунки з головними комп'ютерними і транспортними системами

452. Системи управління -:

- а. автоматизують торгівлю
- б. забезпечують торгівлю
- в. надають керівникам інформацію,
- г. актуалізують дані про діяльність фірм і надають керівникам інформацію, необхідну для ухвалення рішень

453. Скільки у Києві 5-зіркових готелів:

- а. 60
- б. 50
- в. 40
- г. близько 10

454. "Premier Palace" є

- а. кавярні
- б. аптек
- в. садиб
- г. 5 зірковий готель

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

- а. 101-2 місць
- б. 505-6 місць
- в. 610-2 місць
- г. 2-3 місць

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

- а. 205-45 %
- б. 405-55 %
- в. 705-85 %
- г. 15-25 %

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

- а. 580 р.
- б. 390 р.
- в. 200 р.
- г. 2003 р.

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

- а. 691 р.
- б. 294 р.
- в. 398 р.
- г. 1995 р.

459. Україна займає серед 40 найбільш відвідуваних країн світу:

- а. 1 місце
- б. 2 місце
- в. 3 місце
- г. 23 місце

460. Моніторинг це-?

- а. система збору інформації, прогнозування основних тенденцій розвитку
- б. наука управління;
- в. наука прибутків
- г. наука принципів, методів

461. Методи дослідження при проведенні моніторингу є:

- а. аналіз, синтез, індукція, дедукція, економіко-методичне моделювання
- б. обчислення
- в. підрахунок
- г. розвиток

462. Скільки існує основних груп оцінювання:

- а. 3
- б. 62
- в. 74
- г. 85

463. Контролінг це-:

- а. планування, моніторинг, отримання звітності, прогнозів та рекомендацій
- б. система збору інформації
- в. реєстрація
- г. забезпечення

464. Мета оперативного контролінгу:

- а. витрати-об'єм-прибуток
- б. система збору інформації
- в. реєстрація
- г. забезпечення

465. До функцій стратегічного контролінгу можна віднести:

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

466. До основних принципів організації моніторингу відносять:

- а. комплексність, безперервність, періодичність отримання інформації, демократизм методів роботи
- б. поєднання колегіальності
- в. науковість
- г. планування, контроль

467. Структурні елементи моніторингу – це:

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

468. Послуга визначається як щось:

- а. невідчутне, невидиме, що не є предметом торгівлі
- б. Відчутні
- в. Невідчутні
- г. Невидиме

469. Товари визначаються як щось:

- а. відчутне, видиме, підлягає збереженню, ними можна торгувати
- б. Невидиме
- в. Невідчутне
- г. Невідчутні

470. 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 результат
- в. продукт природи
- г. до привласнення

471. 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

472. Скільки є видів готельних послуг:

- а. 2
- б. 204

в. 205

г. 203

473. 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

474. 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

475. Фактори, які впливають на коливання економічних показників:

а. об'єктивні і суб'єктивні

б. об'єктивні

в. суб'єктивні

г. змінні

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

а. об'єктивних

б. вільних

в. зв'язаних

г. грошових

477. До яких факторів належать звички споживачів, традиції, мода:

а. суб'єктивних

б. вільних

в. зв'язаних

г. грошових

478. Оптимальне співвідношення послуги:

а. ціна-якість

б. послуга-час

в. послуга-кількість

г. кількість-швидкість

479. До матеріальної якості обслуговування належить:

а. особливості оформлення інтер'єр-дизайну, меблювання, білизна, якість посуду

б. обслуговування персоналом

в. час очікування

г. швидкість обслуговування

480. До тривалості обслуговування належить:

- а. час очікування, оперативність і швидкість обслуговування
- б. оформлення інтер'єру-дизайну
- в. рівень загального комфорту
- г. естетичне оформлення

481. 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

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

- а. кількісні та якісні
- б. від операційної діяльності
- в. грошових коштів
- г. від операційної маніпуляції

483. Попит залежить від:

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

484. Платоспроможна потреба у певному товарі – це:

- а. попит
- б. прибуток
- в. традиції
- г. доходи

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

- а. пропозиція
- б. прибуток
- в. традиції
- г. доходи

486. Чисельність споживачів визначається такими методами:

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

487. До яких послуг належить харчування туристів:

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

488. До яких послуг належить організація екскурсії:

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

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

- а. кон'юнктура ринку
- б. порівняння
- в. традиції
- г. прибуток

490. Завданням кон'юнктури ринку є:

- а. визначення попиту і пропозиції
- б. порівняння
- в. традиції
- г. прибуток

491. Характерні риси кон'юнктури ринку:

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

492. Чинники, які впливають на кон'юнктуру ринку:

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

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

- а. постійних
- б. шкідливих
- в. одноразові
- г. багаторазові

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

- а. непостійних
- б. шкідливих
- в. одноразові
- г. багаторазові

495. З точки зору просторових характеристик виділяють ринки:

- а. місцеві, регіональні, національні
- б. ринок землі

- в. ринок будівлі
- г. міжнародний ринок

496. Хто посідає провідне місце на туристичному ринку:

- а. Європа
- б. Україна
- в. Росія
- г. Пакистан

497. З яких країн спостерігається до України туристичні потоки?

- а. Польща, Росія, Білорусь, країни СНД, Туреччина
- б. Азії
- в. Росії
- г. Пакистану

498. Які міжнародні оператори функціонують на вітчизняних ринках?

- а. Rixos Hotel, Rezidor Hotel Group
- б. АВВВ
- в. СВВ
- г. ІЖЖ

499. Які сорти фруктів належать до тропічних:

- а. ананаси, ківі, фейхоа
- б. лаймкват, світі, помело
- в. банани, папая, пітахая
- г. помпельмус, кумкват, гранаділа жовта

500. Яка тривалість зберігання яблук пізньозимових сортів за температури -1- 3°C, міс.:

- а. 5–6
- б. 10–11
- в. 8–9
- г. 6–7

Основний рівень

1. Баланс — це:

- а. показники, що відображають стан на певну дату окремих видів господарських засобів, коштів і джерел їх утворення
- б. спосіб виявлення та обліку тих засобів і джерел, які знайшли документальне відображення у поточному обліку
- в. документ, який містить відомості про господарські операції і є юридичним доказом про її здійснення
- г. інформація про грошову оцінку активів, господарських засобів, витрат

2. Актив балансу включає інформацію про грошову оцінку:

- а. активів, господарських засобів, витрат
- б. доходів і витрат, зобов'язань
- в. активів, капіталу та зобов'язань
- г. джерел господарських засобів, витрат, доходів.

3. Баланс відображає інформацію:
 - а. станом на певну дату
 - б. за певний період
 - в. станом на певну дату і за період
 - г. немає правильної відповіді.
4. Частина балансу, в якій відображають господарські засоби, називається:
 - а. розділом пасиву балансу
 - б. статтею зобов'язань
 - в. активом
 - г. пасивом.
5. Форма балансу в Україні:
 - а. визначається підприємством самостійно
 - б. є уніфікованою формою звітності
 - в. різна для кожного виду діяльності
 - г. залежить від форми власності підприємства, що його складає.
6. Відповідно до Положень бухгалтерського обліку, необоротні активи - це:
 - а. активи, призначені для використання у процесі виробництва
 - б. активи, призначені для використання протягом періоду, що перевищує 12 місяців
 - в. всі активи, що не є оборотними
 - г. активи призначені для продажу
7. 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
8. Банківська позика, яку буде погашено через 18 місяців, відображається у складі:
 - а. забезпечень наступних витрат та платежів
 - б. довгострокових зобов'язань
 - в. поточних зобов'язань
 - г. власного капіталу
9. Заборгованість власників за внесками до статутного капіталу відображається у складі:
 - а. забезпечень наступних витрат та платежів
 - б. довгострокових зобов'язань
 - в. поточних зобов'язань
 - г. власного капіталу
10. Ліва сторона рахунку носить назву:
 - а. видаток
 - б. кредит
 - в. дебет
 - г. актив

11. 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
12. Культура спілкування – це:
- а. сукупність найдоцільніших правил поведінки там, де відбувається професійна діяльність
 - б. спілкування, метою якого є організація і оптимізація виробничої, наукової, комерційної чи іншої діяльності
 - в. психологічний вплив однієї людини на іншу або на групу людей
 - г. сукупність форм щоденної поведінки людини (у побуті, у спілкуванні з іншими людьми), у яких знаходять зовнішнє вираження моральні та естетичні норми такої поведінки
13. 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
14. 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
15. Дебетовий оборот по активному рахунку показує:
- а. зменшення господарських засобів
 - б. збільшення зобов'язань
 - в. збільшення господарських засобів
 - г. зменшення зобов'язань
16. Кредитовий оборот по пасивному рахунку показує:
- а. збільшення майна
 - б. збільшення капіталу або зобов'язань
 - в. зменшення капіталу
 - г. зменшення зобов'язань
17. Збільшення прибутку записується:
- а. в дебет пасивного рахунку
 - б. в кредит активного рахунку
 - в. в дебет активного рахунку
 - г. в кредит пасивного рахунку
18. Кредитовий оборот по активному рахунку показує:
- а. зменшення господарських засобів
 - б. збільшення зобов'язань

- в. збільшення господарських засобів
- г. зменшення зобов'язань

19. Дебетовий оборот по пасивному рахунку показує:

- а. збільшення майна
- б. збільшення капіталу або зобов'язань
- в. зменшення капіталу або зобов'язань
- г. зменшення зобов'язань

20. Зменшення прибутку записується:

- а. в дебет пасивного рахунку
- б. в кредит активного рахунку
- в. в дебет активного рахунку
- г. в кредит пасивного рахунку

21. Збільшення вартості майна записується:

- а. в кредит активного рахунку
- б. в дебет активного рахунку
- в. в дебет пасивного рахунку
- г. в кредит пасивного рахунку

22. Права сторона рахунку носить назву:

- а. видаток
- б. кредит
- в. дебет
- г. актив

23. Зменшення вартості майна записується:

- а. в кредит активного рахунку
- б. в дебет активного рахунку
- в. в дебет пасивного рахунку
- г. в кредит пасивного рахунку

24. Рахунки, призначені для руху грошових коштів:

- а. пасивні
- б. активні
- в. позабалансові
- г. основні

25. Рахунки, призначені для обліку доходів, прибутку:

- а. активні
- б. пасивні
- в. позабалансові
- г. основні

26. Подвійний запис означає, що одна і та ж сума записується:

- а. в дебет одного рахунку і в кредит іншого
- б. в дебет або кредит одного рахунку двічі

- в. в активі та пасиві балансу
 - г. в дебет одного і кредит того ж рахунку
27. Складні проводки передбачають:
- а. дебетування і кредитування декількох рахунків
 - б. дебетування і кредитування рахунків декілька разів на різні суми
 - в. дебетування одного і кредитування декількох рахунків
 - г. дебетування декількох і кредитування декількох рахунків на однакову суму
28. Сальдо кінцеве по активному рахунку визначається за формулою:
- а. $Ск = ДО-Сп + КО$
 - б. $Ск = До+ Сп + КО$
 - в. $Ск = До + Сп - КО$
 - г. $Ск = До- Сп- КО$
29. Сальдо кінцеве по пасивному рахунку визначається за формулою:
- а. $Ск = КО-ДО-Сп$
 - б. $Ск = КО+Сп-ДО$
 - в. $Ск = До+Сп-КО$
 - г. $Ск = КО+Сп-КО$
30. Оборот по дебету рахунку дорівнює:
- а. обороту по кредиту цього ж рахунку
 - б. обороту по кредиту кореспондуючого рахунку
 - в. сумі всіх операцій, відображених по дебету рахунку
 - г. сумі всіх операцій, відображених по кредиту рахунку
31. Рахунки закриваються й кінцеве сальдо виводиться:
- а. щодня
 - б. в кінці звітного періоду
 - в. при ліквідації підприємства
 - г. при необхідності
32. Рахунки, призначені для обліку залучених джерел :
- а. активні
 - б. пасивні
 - в. позабалансові
 - г. основні
33. Рахунки, призначені для обліку економічно однорідних груп засобів, їх джерел та господарських процесів у грошовому вимірнику, називають:
- а. синтетичними
 - б. аналітичними
 - в. синтетично-аналітичними
 - г. відкритими
34. Активні рахунки - це:
- а. Рахунки, призначені для обліку руху окремих джерел господарських засобів
 - б. Основний засіб зберігання інформації в системі бухгалтерського обліку Спосіб

групування господарських операцій, що здійснюється за економічно однорідними ознаками з метою поточного відображення наявності та руху (змін) окремих видів майна, джерел його утворення, господарських процесів і результатів діяльності

в. Рахунки, призначені для обліку наявності та руху окремих видів господарських засобів

г. Рахунки другого порядку, які використовуються підприємствами, виходячи з потреб управління, контролю, аналізу звітності

35. 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

36. Яким бухгалтерським записом відображається "Одержано в касу кошти з банку для виплати зарплати":

а. Д 301 К 311

б. Д 372 К 301

в. Д 811 К 311

г. Д 661 К 311

37. Бухгалтерський рахунок

а. Рахунки, призначені для обліку руху окремих джерел господарських засобів

б. Основний засіб зберігання інформації в системі бухгалтерського обліку Спосіб групування господарських операцій, що здійснюється за економічно однорідними ознаками з метою поточного відображення наявності та руху (змін) окремих видів майна, джерел його утворення, господарських процесів і результатів діяльності

в. Рахунки, призначені для обліку наявності та руху окремих видів господарських засобів.

г. Рахунки другого порядку, які використовуються підприємствами, виходячи з потреб управління, контролю, аналізу звітності

38. Накопичена інформація про рух об'єкта обліку, відображеного за дебетом і кредитом називається:

а. сальдо

б. залишок

в. оборот

г. Підсумок

39. Спосіб групування і поточного відображення за певними ознаками наявності та руху засобів підприємства і їх джерел та господарських процесів — це:

а. баланс

б. подвійний запис

в. рахунки

г. інвентаризація

40. Що слід розуміти під каналом у комунікаційному процесі?

а. збирач інформації

б. відправник інформації

в. засіб збирання інформації

г. засіб передачі інформації

41. Сальдо і “залишок” – поняття ідентичні:

- а. для всіх рахунків
- б. для рахунків обліку ТМЦ
- в. для активних рахунків
- г. для пасивних рахунків

42. План рахунків бухгалтерського обліку

- а. Систематизований перелік синтетичних рахунків і субрахунків, що відображає групування необхідної інформації про господарську діяльність підприємства і визначає таку організацію бухгалтерського обліку, яка дозволяє отримати інформацію для оперативного управління виробництвом, щоденного контролю в інтересах власників, органів державного управління та інших зацікавлених осіб
- б. Умове цифрове позначення (код) рахунку
- в. Рахунки бухгалтерського обліку, сальдо яких не входить до бухгалтерського балансу
- г. Сукупність всіх рахунків фірми, що відображає специфіку галузі та підприємства, а також визначає зміст аналітичного обліку і характер форми обліку, яка застосовується на підприємстві

43. Шифр рахунку

- а. Систематизований перелік синтетичних рахунків і субрахунків, що відображає групування необхідної інформації про господарську діяльність підприємства і визначає таку організацію бухгалтерського обліку, яка дозволяє отримати інформацію для оперативного управління виробництвом, щоденного контролю в інтересах власників, органів державного управління та інших зацікавлених осіб
- б. Умове цифрове позначення (код) рахунку
- в. Рахунки бухгалтерського обліку, сальдо яких не входить до бухгалтерського балансу
- г. Сукупність всіх рахунків фірми, що відображає специфіку галузі та підприємства, а також визначає зміст аналітичного обліку і характер форми обліку, яка застосовується на підприємстві

44. Робочий план рахунків

- а. Систематизований перелік синтетичних рахунків і субрахунків, що відображає групування необхідної інформації про господарську діяльність підприємства і визначає таку організацію бухгалтерського обліку, яка дозволяє отримати інформацію для оперативного управління виробництвом, щоденного контролю в інтересах власників, органів державного управління та інших зацікавлених осіб
- б. Умове цифрове позначення (код) рахунку
- в. Рахунки бухгалтерського обліку, сальдо яких не входить до бухгалтерського балансу
- г. Сукупність всіх рахунків фірми, що відображає специфіку галузі та підприємства, а також визначає зміст аналітичного обліку і характер форми обліку, яка застосовується на підприємстві

45. Позабалансові рахунки

- а. Систематизований перелік синтетичних рахунків і субрахунків, що відображає групування необхідної інформації про господарську діяльність підприємства і визначає таку організацію бухгалтерського обліку, яка дозволяє отримати інформацію для оперативного управління виробництвом, щоденного контролю в інтересах власників, органів державного управління та інших зацікавлених осіб
- б. Умове цифрове позначення (код) рахунку
- в. Рахунки бухгалтерського обліку, сальдо яких не входить до бухгалтерського балансу

г. Сукупність всіх рахунків фірми, що відображає специфіку галузі та підприємства, а також визначає зміст аналітичного обліку і характер форми обліку, яка застосовується на підприємстві

46. Система рахунків бухгалтерського обліку

- а. Спосіб поточного відображення, економічного групування і оперативного контролю засобів підприємства та господарських операцій
- б. Умовне цифрове позначення (код) рахунку
- в. Рахунки бухгалтерського обліку, сальдо яких не входить до бухгалтерського балансу
- г. Сукупність всіх рахунків фірми, що відображає специфіку галузі та підприємства, а також визначає зміст аналітичного обліку і характер форми обліку, яка застосовується на підприємстві

47. Рахунок, який призначений для узагальнення інформації про наявність та рух грошових коштів у касі підприємства:

- а. 331
- б. 301
- в. 601
- г. 331

48. Які документи вважаються грошовими документами:

- а. Документи, що знаходяться у керівника підприємства
- б. Документи, що знаходяться у бухгалтерії підприємства
- в. Документи, що знаходяться у секретаря
- г. Документи, що знаходяться у касі підприємства

49. Що таке витрати:

- а. собівартість продукції
- б. зменшення економічних вигод
- в. грошові кошти
- г. збільшення зобов'язань

50. На основі якого класу рахунків складають звіт про фінансові результати, що використовуються для детального обліку витрат:

- а. 7 клас
- б. 3 клас
- в. 9 клас
- г. 8 клас

51. Звідки прийшло мистецтво гарно готувати

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

52. Найважливіша визначна пам'ятка Ельзасу - це:

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

53. Сидр готують на основі:

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

54. Де готують карпаччо:

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

55. Для парижан типова обідня страва в бістро є:

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

56. Англійці п'ють чай до:

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

57. Головними інгредієнтами німецької національної кухні є:

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

58. Португалія є батьківщиною:

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

59. Відмітна риса німецької національної кухні –:

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

60. Класична англійська кухня характеризується:

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

61. Лазаньї - це:

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

62. Характерна особливість грецької кухні -:

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

63. Національним блюдом Греції є:

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

64. Гаспачо - це:

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

65. Іспанською вишуканою їжею є:

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

66. Болгарській кухні притаманно:

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

67. Пастарма - це:

- а. макарони під соусом
- б. десерт
- в. запечене м'ясо
- г. в'ялене козяче м'ясо

68. Одна з основних особливостей болгарської кухні –:

- а. квашення
- б. соління
- в. жарення
- г. теплова обробка продуктів на слабкому вогні

69. Чорба - це:

- а. десерт
- б. салат
- в. макарони під соусом
- г. перша страва

70. Характерним для болгарської кухні є:

- а. не давати спеції і приправи
- б. боби
- в. соління
- г. використання для приготування страв з кислого молока, кисляку, бринзи й овечого сиру

71. "Кліпфікс" - це:

- а. десерт
- б. запечене м'ясо
- в. риба під соусом
- г. висушена тріска

72. Серед фінських рибних страв перше місце належить:

- а. кілька
- б. карась
- в. сардина
- г. лососеві

73. Основні способи теплової обробки м'яса для других страв у Скандинавських країнах:

- а. вялення
- б. тушіння
- в. запечення
- г. варіння й смаження

74. Вибір бутербродів у Данії сягає:

- а. понад 100 видів
- б. понад 200 видів
- в. понад 50 видів
- г. понад 700 видів

75. Обов'язкові компоненти переважної більшості естонських страв:

- а. риба
- б. пшоно
- в. помідори і огірки
- г. молоко і картопля

76. Естонська кухня – способи теплової обробки:

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

77. Більшість страв в Естонії готують:

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

78. Пірукад:

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

79. Смакову гаму латиської кухні визначають:

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

80. Литовська селянська кухня успадкувала від старолитовської:

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

81. До південних слов'ян відносять:

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

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

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

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

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

84. Російською національною стравою є:

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

85. Найулюбленішою першою стравою російського народу по праву вважаються:

- а. бульйон
- б. гаспачо
- в. борщ
- г. щі

86. Своєрідність страв російської національної кухні обумовлювалося особливостями їхнього готування:

- а. соління
- б. вялення
- в. квашення
- г. в печі

87. Скільки існує способів тертя картоплі й типу картопляної маси:

- а. 20
- б. 30
- в. 40
- г. 3

88. В Білорусії для хліба використовують:

- а. вівсяне борошно
- б. ячмінне борошно
- в. кукурудзяне борошно
- г. житне борошно

89. Фляки - це:

- а. картопляна страва
- б. овочева страва
- в. рибна страва
- г. м'ясна страва

90. Національне білоруське блюдо:

- а. тушена капуста
- б. вареники
- в. печена риба
- г. запікання задньої частини свинини або баранини

91. Центром гастрономії Сходу є:

- а. Тайланд
- б. Індія
- в. Монголія
- г. Китай

92. На які розряди діляться страви в Китаї:

- а. солені і не солені
- б. солодкі і квасні
- в. гарячі і не гарячі
- г. охолоджуючі і зігріваючі

93. Кожна страва китайської кухні готується:

- а. 42 хв
- б. 1 год
- в. 2-3 год
- г. за кілька хвилин

94. Найбільш популярний у Китаї:

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

95. Для японської національної кухні характерно:

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

96. Специфічним канадським делікатесом є:

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

97. Національний алкогольний напій США:

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

98. Канадці не їдять:

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

99. Основний харчовий продукт у Мексиці:

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

100. Тортільяс це:

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

101. Сутність інновації найкращим чином розкриває наступне визначення:

- а. інновація – це позитивна і прогресивна зміна
 - б. інновація – це сукупність технічних, виробничих, комерційних заходів, які забезпечують появу на ринку нових процесів та обладнання
 - в. інновація – це процес, в якому ідея набуває економічний зміст
 - г. інновація – це сукупність технічних, виробничих, комерційних заходів
102. Хто раніше всіх вірно побачив сутність інновації?
- а. австрійський економіст Йозеф Шумпетер
 - б. англійський економіст Уільям Петти
 - в. французький математик та просвітник Дені Дідро
 - г. український географ П. Шищенко
103. Що є найважливішою ознакою інновації в умовах ринкового господарювання?
- а. її технічна та технологічна новизна
 - б. її прибутковість
 - в. новизна її споживацьких якостей
 - г. її дохідність
104. Які зміни краще за всього притаманні інновації?
- а. використання нової техніки, нової технології або нового ринкового забезпечення виробництва (купівлі-продажу), поява нових ринків збуту
 - б. використання нової техніки
 - в. зміни в організації виробництва та його матеріально-технічного забезпечення, впровадження продукції з новими якостями та використання нової сировини
 - г. все вище зазначене.
105. Що слід розуміти під інноваційним процесом?
- а. це діяльність, яка пов'язана з генеруванням та впровадженням нових ідей у виробництво
 - б. це діяльність, яка пов'язана з розповсюдженням нових ідей
 - в. це діяльність, яка пов'язана з впровадженням нових ідей у виробництво
 - г. це все вище зазначене
106. Що слід розуміти під інноваційним результатом?
- а. інноваційний результат – це новий продукт та нова технологія
 - б. інноваційний результат – це новий продукт
 - в. інноваційний результат – це нові соціальні умови
 - г. це все вище зазначене
107. Як треба розглядати інноваційний результат?
- а. інноваційний результат треба розглядати в статистиці
 - б. інноваційний результат треба розглядати в динаміці
 - в. інноваційний результат треба розглядати як феномен, який перебуває в постійній трансформації
 - г. інноваційний результат – це новий продукт
108. Серед обов'язкових якостей інновації є одна зайва, знайдіть її
- а. присутність науково-технічної новизни
 - б. можливість патентування

- в. можливість виробничого впровадження та комерціалізації
- г. наявність нового продукту

109. Що таке інноваційний цикл:

- а. інноваційний цикл – це період часу, коли відбувається впровадження нової ідеї
- б. інноваційний цикл – це період часу від народження ідеї до моменту масового виробництва нового товару
- в. інноваційний цикл – це період часу, коли спостерігаються значні матеріальні та фінансові витрати
- г. інноваційний цикл – це новий продукт

110. Перша стадія інноваційного циклу – генерування ідеї - має три основні фази. Серед фаз першої стадії знайдіть одну зайву

- а. проведення загальної наради та розподіл обов'язків
- б. виникнення ідеї
- в. проведення теоретичних досліджень
- г. проведення прикладних досліджень

111. Друга стадія інноваційного циклу – дослідно-конструкторської розробки - має чотири основні фази. Серед фаз другої стадії знайдіть одну зайву

- а. проведення конструкторських робіт
- б. виготовлення дослідного зразка
- в. узгодження дослідного зразка в Держкомпатенті України
- г. проведення ринкового тестування

112. Третя стадія інноваційного циклу – організація промислового виробництва - має три основні фази. Серед фаз третьої стадії знайдіть одну зайву

- а. прийняття рішення про початок виробництва нового товару
- б. проведення науково-практичної конференції в галузі
- в. пошук інвестицій
- г. постановка на потік

113. Чи існує різниця між поняттями "новаторство", "нововведення" та "інновація"?

- а. це тотожні поняття
- б. існує різниця між поняттями "новаторство" та "нововведення"
- в. так, існує різниця між трьома вище вказаними поняттями
- г. це нетотожні поняття

114. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "рівень дифузії", то можна визнати три групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. підрозділ
- б. підприємство
- в. галузь
- г. світовий масштаб

115. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "глибина змін", то можна визнати дві групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. революційні
- б. еволюційні

- в. сталого розвитку
- г. всі

116. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "сфера діяльності", то можна визнати шість груп інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. технологічні
- б. економічні
- в. управлінські
- г. ринкові

117. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як "стадії кругообігу капіталу", то можна визнати три групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву

- а. інновації в сфері закупки засобів виробництва та робочої сили
- б. інновації в сфері виробничої та соціальної інфраструктури
- в. інновації в сфері виробництва
- г. інновації в сфері продажу

118. Інноваційний менеджмент є система управління:

- а. інвестиційною діяльністю
- б. творчою діяльністю персоналу
- в. інноваційною діяльністю
- г. промисловою діяльністю

119. Інноваційний менеджмент включає чотири основні функції. Серед вказаних знайдіть одну зайву

- а. пошук необхідних інвестицій
- б. організацію інноваційної діяльності
- в. оперативне управління інноваційною діяльністю
- г. контроль

120. Планування інновацій включає три ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву

- а. постановка інноваційних цілей
- б. визначення тематичної спрямованості інноваційної діяльності
- в. пошук шляхів досягнення інноваційних цілей
- г. визначення потреби в ресурсах

121. Організація інноваційного процесу включає три ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву

- а. створення необхідних умов для успішної реалізації проекту
- б. відбір персоналу та формування проектних команд
- в. розробку графіків та постановку певних завдань перед підрозділами та виконавцями
- г. розробку інноваційних планів

122. Оперативне управління інноваційним процесом означає:

- а. прийняття рішень по конкретним проблемам інноваційної діяльності
- б. проведення оперативних нарад з питань інноваційної діяльності
- в. створення системи оперативного інформування керівництва підприємства
- г. прийняття стратегічних рішень

123. Контроль інноваційного процесу включає чотири ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
- а. порівняння досягнутих інноваційних результатів з плановими
 - б. проведення ринкових досліджень на предмет комерціалізації інноваційних результатів
 - в. збір інформації про інноваційну діяльність конкурентів
 - г. контроль якості інноваційних результатів
124. Коефіцієнт корисної дії фундаментальних досліджень:
- а. 20% фундаментальних досліджень мають негативний результат
 - б. 50% фундаментальних досліджень мають негативний результат
 - в. 60% фундаментальних досліджень мають негативний результат
 - г. 90% фундаментальних досліджень мають негативний результат
125. Функціонально-вартісний метод управління інноваціями розробив:
- а. американський президент Дуайт Ейзенхауер
 - б. американський інженер Лоуренс Майлс
 - в. американський економіст Майкл Портер
 - г. американський географ М. Портер
126. Завдяки функціонально-вартісному методу ми маємо можливість:
- а. бачити співвідношення між функціями товару та витратами на його виробництво
 - б. проводити режим економії на підприємстві
 - в. краще задовольняти потреби споживачів
 - г. розвивати підприємство
127. Проведення функціонально-вартісного аналізу включає чотири етапи. Знайдіть серед зазначених один зайвий
- а. збір інформації про товар
 - б. аналіз функцій та витрат
 - в. проведення аудиту функцій та витрат
 - г. розробка рекомендацій
128. Мотиваційний механізм інноваційного процесу представляє:
- а. систему мотивації інженерів організації
 - б. систему преміювання
 - в. систему мотивації всіх працівників організації
 - г. систему спонукання працівників до досягнення високих інноваційних результатів
129. В якості головних цілей мотиваційного механізму можна виділити три. Знайдіть одну зайву
- а. створення атмосфери творчості та ентузіазму в компанії
 - б. формування єдиної команди
 - в. виховання вірності працівників своєї компанії
 - г. формування ефективних творчих колективів
130. В якості основних засобів мотивації інноваційного духу можна виділити три. Знайдіть одну зайву
- а. делегування прав та відповідальності
 - б. гідна заробітна плата працівників

- в. мотивація членів проектних команд
- г. використання харизматичного стилю керівництва

131. Стратегічною інноваційною ціллю компанії є:

- а. завоювання лідируючих позицій на ринку
- б. забезпечення високої конкурентоспроможності компанії
- в. забезпечення високої конкурентоспроможності продукції компанії
- г. збільшення витрат

132. 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

133. Планування інновацій на рівне окремого підприємства включає два етапи. Знайдіть один зайвий

- а. постановку інноваційних цілей і завдань, а також розробку інноваційних планів та програм
- б. розробку планів та програм, а також пошук необхідних ресурсів
- в. розробку планів та програм, пошук необхідних ресурсів, затвердження керівників наукових проєктів
- г. розробку планів та програм

134. Постановка інноваційних цілей та завдань включає:

- а. розробку реальних та ясних цілей
- б. розробку реальних та ясних цілей і завдань, їх узгодженість з іншими цілями менеджменту, а також адресність цілей та завдань
- в. розробку реальних та ясних цілей, їх узгодженість з іншими цілями менеджменту
- г. узгодженість з іншими цілями менеджменту

135. При організації інноваційного процесу на макрорівні слід використовувати:

- а. методи пасивного пошуку інноваційної ідей
- б. методи активного пошуку інноваційної ідей
- в. методи активного і пасивного пошуку інноваційної ідей
- г. методи пасивних ідей

136. Скільки ідей в середньому необхідно розглянути для знаходження одного інноваційного продукту?

- а. не менш 10 ідей
- б. не менш 20 ідей
- в. не менш 40 ідей
- г. не менш 60 ідей

137. Що таке креативна корпорація?

- а. це така корпорація, де більша частина працівників зайнята інтелектуальною працею
- б. це така корпорація, де більша частина працівників зайнята інтелектуальною працею, сформована система партнерських стосунків, а сама корпорація побудована навколо творчої особистості
- в. це така корпорація, де більша частина працівників зайнята інтелектуальною працею та

сформована система партнерських стосунків

г. це велике підприємство

138. Що таке проектний менеджмент?

а. це форма вирішення управлінських проблем

б. це система комплексного вирішення складних проблем управління

в. це інструмент розв'язання технічних та технологічних проблем

г. це форма співпраці

139. Яка причина, перш за все, сприяє зростанню уваги до проектного менеджменту серед українських керівників та менеджерів?

а. спроба внести планове начало в економічну діяльність на мікрорівні

б. підвищення рівня ринкової економіки

в. з ростом масштабів бізнесу зростає також і ціна помилки.

г. все вище зазначене

140. Сама сильна риса проектного менеджменту:

а. проектний менеджмент дозволяє скоріше знайти необхідні ресурси

б. проектний менеджмент дозволяє ув'язати в один механізм всю систему управління бізнесом

в. проектний менеджмент дозволяє скоріше знайти інвесторів

г. проектний менеджмент дозволяє знайти споживачів

141. Де доцільно проводити навчання основам проектного менеджменту?

а. в інститутах

б. в школах бізнесу

в. на робочому місці

г. на виробництві

142. В якій формі краще за все проводити навчання основам проектного менеджменту?

а. в формі лекцій

б. в тренінговій формі

в. в формі практичних конференцій та дискусій

г. у формі практичної роботи

143. Серед типових причин проектних невдач знайдіть одну зайву:

а. недостатньо чітке уявлення про цілі проекту, а також слабка підтримка з боку топ-менеджерів компанії

б. застаріла організаційна структура

в. учасники проекту не були підготовлені до роботи в команді

г. слабка підтримка з боку держави

144. Скільки фаз включає проектний цикл?

а. чотири фази: початкову, підготовки, реалізації та завершення

б. три фази: початкову, підготовки та реалізації

в. п'ять фаз: початкову, підготовки, реалізації, завершення та підведення підсумків роботи

г. три фази

145. Серед типових рис початкової фази проектного циклу знайдіть головну

- а. визначення основних цілей та результатів проекту
 - б. призначення керівника проекту, складання загального плану проекту, укладення контракту із замовником
 - в. узгодження проекту із органами влади
 - г. визначення ділянки
146. Серед типових рис підготовчої фази проектного циклу знайдіть головну
- а. складання детального плану робіт по проекту, вихід на адресні групи
 - б. формування проектної команди та визначення необхідних ресурсів
 - в. забезпечення підтримки з боку владних структур
 - г. наявність інвестора
147. Які головні риси має фаза реалізації?
- а. формування мережі збору та обробки інформації
 - б. контроль графіків та бюджетів інноваційного проекту
 - в. здійснення взаємодії із зовнішнім середовищем
 - г. все вище зазначене
148. Серед типових рис завершальної фази проектного циклу знайдіть одну зайву
- а. оцінка основних результатів проекту
 - б. інформування органів влади про завершення проекту
 - в. підготовка та презентація фінального звіту
 - г. аналіз сильних та слабких сторін проекту
149. Назвіть головні функції проектного менеджменту
- а. стратегічне планування та стратегічний контроль
 - б. планування, організація, оперативне управління, проектний контроль
 - в. пошук керівника проекту та необхідних ресурсів для його виконання
 - г. наявність інвестора
150. Який варіант відповіді розкриває зміст функції проектного планування найкращим образом?
- а. ситуаційний аналіз та формування стратегії проекту
 - б. ситуаційний аналіз, формування стратегії проекту та розробка графіків виконання
 - в. ситуаційний аналіз, формування стратегії проекту та основних інноваційних результатів, а також визначення необхідних ресурсів
 - г. формування стратегії проекту та розробка графіків виконання
151. WACS?
- а. всесвітня політична асоціація
 - б. всесвітня організація кухарів-юніорів
 - в. всесвітня організація чемпіонатів з кулінарії
 - г. всесвітня мережа кулінарних асоціацій
152. 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

153. WACS була заснована?

- а. в Росії
- б. в Англії
- в. в Канаді
- г. в Парижі

154. WACS налічує?

- а. 24 національних асоціації
- б. 34 національних асоціації
- в. 42 національних асоціації
- г. 84 національних асоціації

155. Вищим органом управління ВАКС є?

- а. президент
- б. виконавчий комітет
- в. генеральний секретар
- г. конгрес

156. Асоціація кулінарів України було створено?

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

157. Першим президентом асоціації кулінарів України став?

- а. Кутепова Р.
- б. Пересічний М.І.
- в. Кандалей О.
- г. Мазаракі А.

158. Скільки входить до структури Асоціації кулінарів України місцевих осередків?

- а. 45
- б. 35
- в. 25
- г. 20

159. Члени Асоціації кулінарів України можуть бути?

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

160. Основою Асоціації кулінарів України є?

- а. індивідуальні члени
- б. місцеві осередки
- в. колективні члени
- г. самостійні члени

161. Слово "кулінарія" означає?

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

162. Мистецтво кулінарії – це?

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

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

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

164. Давній Греції письменників, що присвятили кулінарному мистецтву сторінки своїх книг налічувалось близько?

- а. 10
- б. 5
- в. 20
- г. 50

165. Англії та іспанці вперше скуштували привезені з-за океану кукурудзу, квасолю, соняшник і томати в?

- а. XI столітті
- б. X столітті
- в. VI столітті
- г. XVI столітті

166. Найважливішим продуктом, що змінив і збагатив кухню XVI столітті європейців була?

- а. кукурудза
- б. томати
- в. квасоля
- г. картопля

167. Французи Ансельм Саварен та Антуан Карем?

- а. привезли з-за океану кукурудзу
- б. ввели слово кулінарія
- в. привезли з-за океану картоплю
- г. ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу

168. Кулінарна книга "Поваренные записки" вийшла в?

- а. 1912 р. в Росії
- б. 1881р. в Англії
- в. 1891 р. в Франції
- г. 1779 р. в Росії

169. Кулінарну книгу "Поваренные записки" написав?
- а. Авдеева К.
 - б. Ансельм Саварен
 - в. Антуан Карем
 - г. Друковцева С.
170. К. Авдеева написала книгу?
- а. "Поваренные записки"
 - б. "Словарь поваренный"
 - в. "Энциклопедия питания"
 - г. "Ручная книга русской опытной хозяйки"
171. Перша їдальня громадського харчування була організована?
- а. 1819 р.
 - б. 1973 р.
 - в. 1965 р.
 - г. 1918 р.
172. Перша їдальня громадського харчування була організована в?
- а. Москві
 - б. Ленінграді
 - в. Сочі
 - г. Петрограді
173. Засновником російської наукової кулінарії слід вважати
- а. Антуан Карем
 - б. К. Авдеева
 - в. С. Друковцева
 - г. Д. В. Каншина
174. Відома книга "Энциклопедия питания" (1885)?
- а. С. Друковцева
 - б. К. Авдеева
 - в. Антуан Карем
 - г. Д. В. Каншина
175. У Москві 12 квітня 1918 року?
- а. написані "Поваренные записки"
 - б. написана "Энциклопедия питания"
 - в. написаний "Словарь поваренный"
 - г. відкрилась перша їдальня
176. Технікуми та Інститути громадського харчування були створені?
- а. 1945-1946 роках
 - б. 1830-1831 роках
 - в. 1890-1891 роках
 - г. 1930-1931 роках
177. У гірських районах Карпат переважають страви?

- а. з пшеничного борошна
- б. із картоплі
- в. із овочів
- г. із кукурудзяного борошна

178. Континентальний конкурс складається з учасників?

- а. 6
- б. 5
- в. 4
- г. 3

179. Мета фестивалю?

- а. пропаганда нових досягнень в кулінарії
- б. виявити і заохотити кращих
- в. пропаганда новітніх технологій
- г. відродження народних традицій

180. Мета кулінарного салону?

- а. відродження народних традицій
- б. виявити кращих
- в. заохотити кращих
- г. пропаганда нових досягнень в кулінарії

181. На національних змаганнях холодних закусок подається?

- а. 7
- б. 5
- в. 8
- г. 6

182. На національних змаганнях десертних страв подається на?

- а. 7
- б. 5
- в. 8
- г. 6

183. Молодіжні команди віком до?

- а. 21 рік
- б. 24 роки
- в. 23 років
- г. 25 років

184. В індивідуальних міжнародних змаганнях святкова страва подається на?

- а. 4
- б. 5
- в. 2
- г. 8

185. Учасники змагань за принципом "чорний ящик" мають на приготування страви скільки осіб?

- а. 1
- б. 3
- в. 2
- г. 4

186. На молодіжному чемпіонаті України з кулінарії в індивідуальних завданнях надають?

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

187. На молодіжному чемпіонаті України з кулінарії в індивідуальних завданнях готують торт масою?

- а. 600 гр.
- б. 800 гр.
- в. 2 кг
- г. 1 кг

188. У якому столітті кулінарія прирівнювалась до науки?

- а. X
- б. XIII
- в. XV
- г. XVIII

189. Де вийшла перша кулінарна книга "Доброчесні втіхи"?

- а. Греція
- б. Франція
- в. Росія
- г. Італія

190. Коли з'являються перші кав'ярні?

- а. v
- б. X
- в. XX
- г. XVI

191. Засновником першої віденської кав'ярні був?

- а. Каншина Д.
- б. Авдеєва К.
- в. Друковцев С.
- г. Кульчицький Ю.

192. Перша кав'ярня в Україні та Речі Посполитій з'явилася 1672 р. у:

- а. Києві
- б. Івано-Франківську
- в. Одесі
- г. Кам'янці-Подільському

193. Перша найдавніша кав'ярня?

- а. Імбирна
- б. Запашна
- в. Центральна
- г. Віденська

194. Поява ресторанів датується:

- а. X
- б. XIII
- в. XV
- г. XVI

195. Вперше меню було розроблене в:

- а. Англії
- б. Греції
- в. Сирії
- г. Франції

196. Кулінарне мистецтво сягнуло високого рівня розвитку?

- а. X
- б. XIII
- в. XV
- г. XIX

197. Справжню революцію в організації ресторанної справи здійснив?

- а. Авдеєва К.
- б. Мазаракі А.
- в. Кутепова Р.
- г. Ескофье А.

198. Коли відкрито перший ресторан у США?

- а. 1502
- б. 1605
- в. 1831
- г. 1946

199. Українській кухні притаманні такі способи приготування їжі ?

- а. тушкування, варіння, печіння, пасерування, запікання
- б. смаження, тушкування, варіння
- в. смаження, тушкування, варіння, печіння, пасерування, запікання
- г. смаження, тушкування, варіння, печіння

200. Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є?

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

201. Що не є проявом макроекономічної нестабільності:

- а. уповільнення темпів зростання виробництва, які нерідко стають від'ємними
 - б. зростання розриву в доходах між найбіднішими і найбагатшими верствами населення
 - в. зростання масштабів безробіття
 - г. різкі коливання курсу національної валюти
202. Повна зайнятість досягається у тому випадку, коли:
- а. фрикційне безробіття дорівнює нулю
 - б. усі учасники робочої сили мають роботу
 - в. фрикційне і структурне безробіття менші за циклічне
 - г. циклічне безробіття дорівнює нулю
203. Макроекономіка досліджує економічні процеси на рівні:
- а. національної економіки
 - б. підприємства
 - в. галузі виробництва
 - г. світового виробництва певного продукту
204. Основним методом макроекономіки є:
- а. спостереження
 - б. контрольований експеримент
 - в. наукове абстрагування
 - г. статистичний аналіз
205. 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
206. Якщо ВВП України перевищує ВВП, то:
- а. реальний ВВП перевищує номінальний ВВП
 - б. фактичний ВВП перевищує природний ВВП
 - в. виробництво проміжних товарів і послуг перевищує виробництво кінцевих товарів і послуг
 - г. українські фактори виробництва створюють за кордоном більше доходу, ніж іноземні фактори виробництва в Україні.
207. Державні трансферні платежі – це:
- а. виплати уряду домогосподарствам, не обумовлені їхньою участю у процесі виробництва
 - б. частина національного доходу
 - в. видатки уряду на наймання працівників у державний сектор
 - г. вартість спожитого основного капіталу
208. Що із переліченого не враховують при визначенні ВВП як суми доходів:
- а. непрямі податки
 - б. заробітню плату
 - в. рентові доходи
 - г. державні трансферні платежі
209. ВВП як показник занижує обсяг національного виробництва, бо не враховує:

- а. результатів економічної діяльності в тіньовому секторі економіки
- б. тієї частини продукції, яка вироблена з допомогою ресурсів, що належать іноземцям
- в. державних закупівель товарів і послуг
- г. збільшення запасів на кінець року

210. Що не спричиняє інфляції попиту:

- а. монополізація окремих галузей національної економіки
- б. надмірні державні видатки
- в. зростання чистого експорту
- г. очікування щодо зростання цін у майбутньому

211. Що не характеризує гіперінфляцію:

- а. ціни зростають на тисячі, десятки тисяч, навіть мільйони відсотків за рік
- б. усі прагнуть заpastися речами і позбутися грошей
- в. вартість життя зростає, тому наймані працівники вимагають вищої номінальної заробітної плати, що спричиняє нове підвищення цін
- г. фірми посилено вкладають кошти в інвестиційні товари, унаслідок чого обсяг національного виробництва різко збільшується і виходить за межі природного

212. Який із чинників переміщуватиме криву сукупного попиту вліво:

- а. песимістичні оцінки людьми своїх майбутніх доходів
- б. заходи стимулювальної монетарної політики
- в. підвищення темпів економічного зростання в інших країнах – торговельних партнерах даної країни
- г. зростання реальної вартості фінансових активів та нерухомого майна

213. Переміщення кривої сукупного попиту не може відображати:

- а. підвищення цін і зростання реального ВВП одночасно
- б. підвищення цін без зростання реального ВВП
- в. зростання реального ВВП без підвищення цін
- г. підвищення цін і зниження реального ВВП одночасно

214. Крива сукупної пропозиції виражає залежність між:

- а. рівнем цін і споживанням реального ВВП
- б. рівнем цін і виробленим реальним ВВП
- в. спожитим і виробленим реальним ВВП
- г. рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів та послуг

215. Який чинник переміщуватиме криву довгострокової сукупної пропозиції вліво:

- а. зростання кількості трудових ресурсів
- б. підвищення мінімальної заробітної плати
- в. збільшення обсягу капіталу, яким володіє національна економіка
- г. підвищення ефективності виробництва

216. До цінових чинників, які визначають нахил кривої короткострокової сукупної пропозиції, не належить:

- а. залучення у виробництво додаткової робочої сили з нижчим рівнем кваліфікації
- б. екологічні нормативи та санкції

- в. розширення збуту на віддалених ринках
- г. додаткові витрати на підприємницьку діяльність

217. Яке твердження неправильне:

- а. для країн із низькими середніми темпами інфляції крива сукупної пропозиції у короткостроковому періоді є відносно положистою
- б. монополізація ринків факторів виробництва може впливати на природний обсяг виробництва
- в. крутіша крива AS означає, що збільшення сукупного попиту в основному трансформується у зростання обсягу виробництва і слабо впливає на рівень цін
- г. номінальні змінні впливають лише на криву короткострокової сукупної пропозиції, а природний рівень виробництва не змінюється

218. Крива сукупного попиту у відкритій економіці переміщується вправо, якщо:

- а. курс національної валюти знижується
- б. рівень цін підвищується
- в. темпи економічного зростання у торговельних партнерах спадають
- г. рівень цін знижується

219. Яку обставину економісти не використовують для пояснення додатного нахилу кривої короткострокової сукупної пропозиції:

- а. негнучкість номінальної заробітної плати
- б. негнучкість цін
- в. недосконалу інформацію учасників ринкового процесу
- г. хронічну інфляцію

220. Державна політика в галузі витрат і оподаткування називається:

- а. монетарною політикою
- б. політикою розподілу доходів
- в. політикою, заснованою на теорії економіки пропозиції
- г. фіскальною політикою

221. Важливою умовою збереження вартості грошей (курсу національної валюти) будь-якої країни є:

- а. контроль уряду за емісією грошей
- б. державний контроль цін
- в. забезпечення грошового обігу золотом або валютою
- г. зростання швидкості обертання грошей

222. Попит на гроші для угод залежить від:

- а. відсоткової ставки комерційних банків
- б. реального валового внутрішнього продукту
- в. кількості готівкових грошей поза банками
- г. швидкості обертання грошей

223. Емісія готівкових грошей – це:

- а. продаж національним банком облігацій державної позики
- б. одержання національним банком чергового траншу від МВФ
- в. випуск національним банком в обіг грошей у готівковій і безготівковій формах
- г. кредитування національним банком комерційних банків країни

224. Дефіцит державного боргу утворюється, якщо:
- а. обсяг податкових надходжень зменшується
 - б. витрати держави зменшуються
 - в. сума активів держави перевищує обсяги її зобов'язань
 - г. сума витрат держави перевищує обсяг податкових надходжень
225. Однією з реальних проблем державного боргу є:
- а. зростання частки заощаджень при всіх рівнях безподаткового доходу
 - б. зростання обсягів інвестицій
 - в. відплив частини національного продукту за межі країни
 - г. зменшення трансферних платежів
226. До яких економічних наслідків може призвести державний борг:
- а. зниження рівня життя
 - б. збільшення сукупних національних витрат
 - в. скорочення виробничих можливостей національної економіки
 - г. перерозподіл національного багатства між членами суспільства
227. Державний борг – це сума:
- а. дефіцитів бюджету
 - б. бюджетних надлишків за вирахуванням дефіцитів бюджету
 - в. державних видатків
 - г. дефіцитів державного бюджету за мінусом бюджетних надлишків
228. Центральному банку складно уповільнити темпи зростання грошової маси, якщо:
- а. величина особистих заощаджень дуже значна
 - б. центральний банк не може зменшувати норму резервування
 - в. комерційні банки володіють значними надлишковими резервами
 - г. курс національної валюти знижується
229. Дефіцит державного бюджету може фінансуватися за рахунок:
- а. прибутків ділових підприємств
 - б. доходів домогосподарств
 - в. додаткової емісії грошей
 - г. золотовалютних резервів країни
230. Що не простежується у фазі спаду:
- а. домогосподарства купують менше споживчих товарів
 - б. скорочуються інвестиційні видатки фірм на машини та устаткування
 - в. спадає попит на робочу силу
 - г. зменшуються запаси товарів на складах
231. Закон Оукена виражає кількісну залежність між:
- а. зміною обсягу національного виробництва та зміною рівня безробіття
 - б. рівнем безробіття та темпами інфляції
 - в. зміною обсягу національного виробництва та процентною ставкою
 - г. фактичним і природним обсягами національного виробництва
232. Екстернальні теорії шукають основні причини економічних коливань у:

- а. кількості грошей у обігу
 - б. важливих технічних нововведень
 - в. обсягах сукупних видатків
 - г. сподіваннях економічних суб'єктів
233. Недостатній сукупний попит спричиняє зростання якого виду безробіття:
- а. фрикційного
 - б. циклічного
 - в. структурного
 - г. природного
234. Джерелом інфляції пропозиції є:
- а. збільшення видатків на споживання
 - б. збільшення інвестиційних видатків
 - в. зростання витрат на одиницю продукції
 - г. збільшення сукупних видатків
235. Збільшення сукупних видатків індукує інфляцію, якщо національна економіка:
- а. перебуває у фазі тривалого і глибокого спаду
 - б. функціонує за неповної зайнятості
 - в. перебуває у стані повної зайнятості
 - г. зростання реальних процентних ставок
236. Що не спричиняє інфляцію попиту:
- а. монополізація окремих галузей національної економіки
 - б. надмірні державні видатки
 - в. зростання чистого експорту
 - г. очікування щодо зростання цін у майбутньому
237. Що не характеризує ранню криву Філіпса:
- а. кожна країна стоїть перед проблемою вибору між двома лихами національної економіки — інфляцією та безробіттям
 - б. крива Філіпа переміщується під впливом збурень сукупного попиту і сукупної пропозиції
 - в. для зниження темпів інфляції країна змушена терпіти вищий рівень безробіття
 - г. номінальна заробітна плата і безробіття
238. Гіперінфляція починається тоді, коли:
- а. населення і фірми витрачають надто багато грошей
 - б. фірми призначають вищі ціни на свої товари і послуги
 - в. уряди змушені друкувати гроші для фінансування своїх видатків
 - г. дефіцити державного бюджету зменшуються
239. Який чинник економічних коливань не належить до зовнішніх:
- а. технологічні інновації
 - б. політичний процес
 - в. сподівання економічних суб'єктів
 - г. наукові відкриття
240. Дж. М. Кейнс зазначав, що гранична схильність до споживання додаткового доходу є:

- а. нуль
 - б. одиниця
 - в. між нулем і одиницею
 - г. більша від одиниці
241. Згідно з кейнсіанською функцією споживання, обсяг споживання визначають передусім:
- а. використовуваний поточний дохід і процентна ставка
 - б. використовуваний поточний дохід і майбутній дохід
 - в. використовуваний поточний дохід
 - г. рівень заощаджень і процентна ставка
242. Якщо використовуваний дохід у країні збільшується, то у довгостроковому періоді:
- а. середні схильності до споживання і заощадження не зміняться
 - б. середні схильності до споживання і заощадження збільшаться
 - в. середні схильності до споживання і заощадження зменшаться
 - г. середня схильність до споживання збільшиться, а до заощадження зменшиться
243. Якщо домогосподарства не витрачають весь свій дохід на споживання і вкладають невитрачену суму у банк, то можна сказати, що вони:
- а. заощаджують та інвестують
 - б. заощаджують, але не інвестують
 - в. інвестують, але не заощаджують
 - г. не заощаджують і не інвестують
244. Яке твердження характеризує точку нульового заощадження:
- а. величина заощаджень дорівнює обсягові інвестицій
 - б. величина заощаджень дорівнює обсягові споживання
 - в. гранична схильність до споживання дорівнює 1
 - г. величина доходу дорівнює обсягові споживання
245. Що із переліченого не містить поняття "витікання":
- а. інвестиції
 - б. заощадження
 - в. податки
 - г. імпорт
246. Що не є компонентом сукупних видатків:
- а. споживчі видатки домогосподарств
 - б. державні трансферні платежі
 - в. інвестиційні видатки фірм
 - г. чистий експорт
247. Національна економіка перебуває у рівновазі тоді, коли:
- а. споживчі видатки мінус заощадження дорівнюють інвестиціям
 - б. заплановані споживчі видатки плюс інвестиції дорівнюють усім витіканням
 - в. державний бюджет збалансований
 - г. сума інвестиційних видатків, державних закупівель товарів і послуг та чистого експорту дорівнює сумі заощаджень, чистих податків та імпорту

248. За обсягу національного виробництва, що менший за рівноважний:
- а. сукупні видатки менші, ніж реальний ВВП
 - б. інвестиції у запаси збільшуються
 - в. процентна ставка знижується
 - г. домогосподарства заощаджують менше, ніж підприємства планують інвестувати
249. Крива сукупного попиту відбиває відношення між:
- а. рівнем цін і виробленим ВВП у реальному вираженні
 - б. рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів і послуг
 - в. рівнем цін, який визначають покупці, і рівнем цін, що задовольняє продавців
 - г. обсягами виробленого і спожитого ВВП
250. Спадна траєкторія кривої сукупного попиту не зумовлена:
- а. ефектом майна
 - б. ефектом доходу
 - в. ефектом Кейнса
 - г. ефектом обмінного курсу
251. Яке рішення не ухвалює конкурентна фірма:
- а. кількість працівників, яких доцільно найняти
 - б. обсяг інвестицій у машини та устаткування
 - в. ціну на свою продукцію
 - г. обсяг виробленої продукції
252. Що не характеризує виробничу функцію Коба-Дугласа:
- а. частки факторів виробництва у національному доході є сталими
 - б. постійна віддача від масштабу
 - в. усі фактори привласнюють їхні граничні продукти
 - г. капітал і праця отримують рівні частини національного доходу
253. Що розуміють під функціональним розподілом доходу:
- а. розподіл доходу між споживанням і заощадженням
 - б. розподіл національного доходу між власниками різних факторів виробництва
 - в. розподіл доходів між державою та діловими одиницями
 - г. розподіл фірмою доходу на дивіденди й розвиток виробництва
254. Якщо унаслідок якогось природного катаклізму обсяг основного капіталу країни різко зменшився, то ставки реальної заробітної плати:
- а. не зміняться
 - б. збільшаться
 - в. зменшаться
 - г. можуть як збільшитись, так і зменшитись
255. Зі збільшенням обсягу капіталу граничний продукт праці:
- а. збільшується
 - б. зменшується
 - в. не змінюється
 - г. може як збільшитись, так і зменшитись

256. Реальну заробітну плату обчислюють як:

- а. відношення номінальної зарплати до рівня цін
- б. відношення рівня цін до номінальної зарплати
- в. відношення номінальної зарплати до суми цін товарів і послуг, куплених за неї
- г. відношення суми цін товарів і послуг, куплених за номінальну зарплату до рівня цін

257. 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

258. У країнах із розвинутою ринковою економікою у структурі доходів сім'ї найвищу питому вагу мають:

- а. заробітна плата
- б. доходи від підсобного господарства
- в. майнові доходи
- г. трансферні державні платежі

259. Якщо виробнича функція містить два фактори і характеризується постійною віддачею від масштабу, то подвоєння обох факторів:

- а. збільшить обсяг виробництва у два рази
- б. не змінить обсяг виробництва
- в. збільшить обсяг виробництва у чотири рази
- г. зменшить обсяг виробництва наполовину

260. 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

261. У національній економіці кількість відпрацьованих за рік людино-годин не залежить від:

- а. кількості населення працездатного віку
- б. коефіцієнта участі в робочій силі
- в. середньої тривалості робочого дня
- г. рівня членства найманих працівників у трудових спілках

262. Що не впливає на підвищення продуктивності праці:

- а. науково-технічний прогрес
- б. рівень освіти і кваліфікації працівників
- в. місткість ринку і розмір підприємств
- г. збільшення кількості працівників

263. Виробничій функції притаманна властивість спадного граничного продукту, якщо:

- а. відсоток зростання обсягу продукції менший за відсоток, на який зросли всі фактори виробництва

- б. додатковий обсяг продукції, який отримують від застосування додаткової одиниці фактора за незмінної кількості інших факторів, зменшується
- в. додатковий обсяг продукції від застосування додаткової одиниці фактора зі збільшенням на таку саму величину кількості інших факторів, зменшується
- г. додатковий обсяг продукції, який отримують на кожен із факторів, зменшується

264. Диференціація доходів населення – це:

- а. неоднаковий рівень доходів домогосподарств або працівників
- б. висока частка майнових доходів у структурі доходів населення
- в. зміна співвідношення між мінімальною зарплатою і мінімальною пенсією
- г. висока частка соціальних трансферів у структурі доходів населення

265. Що не характеризує кейнсіанську функцію споживання:

- а. гранична схильність до споживання коливається в межах від нуля до одиниці
- б. зі зростанням доходу середня схильність до споживання знижується
- в. основним визначником споживання є поточний використовуваний дохід
- г. раціональні індивіди хочуть підтримувати приблизно однаковий рівень споживання протягом всього життя

266. Хто з економістів відвів сфері споживання ключову роль у макроекономічному аналізі:

- а. Карл Маркс
- б. Джон Мейнард Кейнс
- в. Мілтон Фрідман
- г. Альфред Маршал

267. Гіпотеза життєвого циклу передбачає, що споживання є функцією:

- а. лише поточного використовуваного доходу
- б. поточного використовуваного доходу і майбутнього доходу
- в. поточного використовуваного доходу і майна
- г. доходу за весь трудовий період і майна

268. Гіпотеза постійного доходу М. Фрідмана твердить, що гранична схильність до споживання доходу становить:

- а. одиницю
- б. нуль
- в. вища для постійного доходу, ніж для тимчасового доходу
- г. нижча для постійного доходу, ніж для тимчасового доходу

269. Що не передбачає антиінфляційна стратегія:

- а. ефективна монетарна політика
- б. впорядкування державних фінансів
- в. раціоналізація структури національної економіки
- г. періодичне заморожування цін і заробітної плати

270. Модель зростання Солоу передбачає, що виробнича функція характеризується:

- а. спадною віддачею від масштабу
- б. постійною віддачею від масштабу
- в. зростаючою віддачею від масштабу
- г. незмінним граничним продуктом

271. Економічне зростання графічно можна проілюструвати:
- а. рухом від однієї точки до іншої по кривій виробничих можливостей
 - б. рухом від однієї точки до іншої за межами кривої виробничих можливостей
 - в. переміщенням уліво кривої виробничих можливостей
 - г. переміщенням управо кривої виробничих можливостей
272. Що не припускає модель Солоу:
- а. обсяг національного продукту є постійним
 - б. постійна віддача від масштабу
 - в. спадні граничні продукти праці й капіталу
 - г. обсяг національного продукту залежить від капіталу, праці й технології
273. Якщо обсяг капіталу на працівника є меншим за його обсяг у стаціонарному стані, то інвестиції:
- а. більші, ніж амортизація
 - б. менші, ніж амортизація
 - в. дорівнюють амортизації
 - г. можуть бути меншими, більшими чи дорівнювати амортизації
274. Що не є аргументом прихильників економічного зростання:
- а. економічне зростання є єдиним шляхом до поліпшення матеріального достатку й підвищення життєвого рівня
 - б. забезпечує людині триваліший відпочинок і подовжує середню тривалість життя
 - в. дає змогу нації зберігати державну незалежність
 - г. забезпечує пряму залежність між збільшенням кількості товарів і послуг і оздоровленням довкілля
275. Що не є аргументом противників економічного зростання:
- а. світова економіка використовує ресурси і нагромаджує відходи темпами, які планета не може витримати
 - б. подальший прогрес у розвинутих країнах здебільшого означає задоволення щораз менш значущих потреб
 - в. унаслідок надмірного навантаження на землю здатність планети прогнати населення зменшується
 - г. економічне зростання полегшує розв'язання проблеми обмеженості ресурсів
276. Що не є "колесом економічного зростання":
- а. кількість та якість природних ресурсів
 - б. кількість та якість трудових ресурсів
 - в. обсяг капіталу країни
 - г. трудові конфлікти
277. Економічне зростання означає:
- а. забезпечення повної зайнятості
 - б. збільшення ресурсів та можливостей для виробництва
 - в. збільшення кількості вироблених товарів і послуг
 - г. переміщення кривої виробничих можливостей уліво
278. Для визначення рівня економічного розвитку країни використовують низку показників, окрім:

- а. валового внутрішнього продукту на душу населення
- б. показників ефективності функціонування економіки, що обчислюються на підставі ВВП
- в. виробництва і споживання деяких ключових видів продукції
- г. показників рівня заощаджень у національній економіці

279. Якщо національна економіка перебуває у стаціонарному стані, то згідно з моделлю Солоу, рівень заощаджень не визначає:

- а. обсяг продукту на працівника
- б. споживання на працівника
- в. капітал на працівника
- г. приріст продукту на працівника

280. Стаціонарний обсяг капіталу дорівнює рівню Золотого правила за:

- а. найвищого рівня заощаджень
- б. найвищого рівня споживання
- в. найнижчого рівня амортизації
- г. найвищого рівня доходу

281. 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

282. Національна економіка не прямує до стаціонарного стану за:

- а. зростаючої віддачі від масштабу
- б. високих темпів зростання населення
- в. високого рівня заощадження
- г. низької норми амортизації

283. Нехай економіка усіх країн перебуває у стаціонарному стані. Вищі темпи зростання населення у країні порівняно з іншими країнами вестимуть у цій країні за інших однакових умов до:

- а. більшого стаціонарного обсягу капіталу на працівника
- б. більшого стаціонарного обсягу продукту на працівника
- в. меншого стаціонарного обсягу капіталу на працівника
- г. більшого стаціонарного обсягу споживання на працівника

284. Нехай економіка усіх країн перебуває у стаціонарному стані. Вищі темпи зростання населення у країні порівняно з іншими країнами вестимуть у цій країні (за інших однакових умов) до:

- а. вищих темпів зростання національного продукту
- б. нижчих темпів зростання національного продукту
- в. вищих темпів зростання обсягу продукції на працівника
- г. вищих темпів зростання споживання на працівника

285. Коли нині кажуть, що країна девальвувала свою валюту, то мають на увазі, що:

- а. внутрішня купівельна спроможність національної грошової одиниці знизилась
- б. уряд підвищив ціну, за якою закупає золото
- в. уряд зменшив кількість грошей, що перебуває в обігу
- г. уряд знизив фіксований курс валюти стосовно інших валют

286. Зростання курсу гривні щодо польського злотого створює сприятливі умови для:
- а. збільшення українського експорту в Польщу
 - б. збільшення польського експорту в Україну
 - в. взаємного скорочення імпорту обох країн
 - г. розширення торгівлі цих країн з іншими країнами
287. Що не є складовою сучасної грошової системи:
- а. найменування грошової одиниці
 - б. види державних паперових грошових знаків і розмінної монети, що мають законну платіжну силу
 - в. регламентація безготівкового грошового обігу
 - г. золотий вміст грошової одиниці
288. Кількісне рівняння обігу не містить:
- а. кількість грошей в обігу
 - б. швидкість обігу грошей
 - в. рівень цін
 - г. номінальну процентну ставку
289. Від чого залежить розвиток конфлікту в організації?
- а. від кількості учасників конфлікту
 - б. від своєчасної та правильної оцінки стану конфлікту
 - в. від стану розвитку конфлікту
 - г. від вміння керівника організації попереджувати виникнення конфліктів
290. Різницею між номінальною процентною ставкою і реальною процентною ставкою є:
- а. податок
 - б. інфляція
 - в. сеньйораж
 - г. чистий експорт
291. Яка ознака не характеризує вітчизняну модель перехідної економіки:
- а. сильна регулятивна роль держави
 - б. відсутність ефективного приватного власника
 - в. високий рівень криміналізації господарського життя
 - г. розв'язанням соціальних проблем здебільшого займаються підприємства
292. Яке з тверджень поділяють прихильники ліберальної філософії макроекономіки:
- а. зрівняльний розподіл доходів творить ефективну національну економіку
 - б. ефективною є лише приватна власність, всі ж інші форми власності малорезультативні
 - в. національна економіка не має автоматичного механізму, який забезпечує повну зайнятість ресурсів
 - г. директивне планування забезпечує найефективнішу організацію національної економіки
293. Яка змінна є потоковою:
- а. залишок на рахунку в банку
 - б. державний борг країни

- в. робоча сила
- г. заробітна плата особи

294. У яких сферах переважно виникають конфлікти?

- а. у діловій
- б. у сфері приватних стосунків працівників
- в. у діловій, тобто у процесі вирішення службових питань, особистісній та у приватних стосунках працівників
- г. у сфері ділових стосунків працівників

295. Якими можуть бути конфлікти за характером наслідків?

- а. конструктивними і руйнівними
- б. конструктивними, деструктивними та руйнівними
- в. руйнівними
- г. деструктивними та конструктивними

296. Макроекономіка є частиною аналітичної економії, яка вивчає:

- а. виробничі відносини економічних суб'єктів
- б. ефективність функціонування національної економіки як цілого
- в. поведінку економічних суб'єктів на ринках ресурсів
- г. глобальні тенденції економічного розвитку людства

297. Стабілізаційна політика – це:

- а. сукупність правил поведінки економічних суб'єктів
- б. здатність ухвалювати ефективні господарські рішення
- в. конкуренція різних економічних ідей
- г. заходи уряду, спрямовані на вирішення макроекономічних проблем

298. Що не є основним каналом зв'язку держави з іншими економічними суб'єктами:

- а. державні видатки
- б. податки
- в. державні запозичення
- г. споживчі видатки

299. Якого постулату не поділяють прихильники кейнсіанської філософії макроекономіки:

- а. приватна власність є високоефективною
- б. ринкова система не має автоматичного механізму, який забезпечує повну зайнятість ресурсів
- в. обсяг національного виробництва й рівень зайнятості визначаються чинниками попиту
- г. ефективність функціонування економіки важливіша за соціальну рівність становища людей

300. Макроекономісти заслужили репутацію людей, які не можуть дійти згоди з будь-якого питання тому, що:

- а. вони керуються передовсім своїми особистими інтересами
- б. їх теорії надмірно ускладнені
- в. вони використовують неоднакові методи наукового аналізу
- г. вони виходять з різних філософій макроекономіки

301. Предметом мікроекономіки є:

- а. поведінка економіки в цілому
- б. поведінка індивідуальних господарських суб'єктів у різних ринкових структурах
- в. поведінка споживачів на ринках товарів і послуг
- г. поведінка фірм на ринках товарів і послуг

302. Мікроекономіка досліджує:

- а. поведінку окремих економічних суб'єктів, котрі приймають рішення в умовах обмеженості ресурсів
- б. поведінку виробників, котрі приймають рішення щодо виробництва в умовах обмеженості ресурсів
- в. поведінку споживачів, котрі приймають рішення щодо покупок в умовах обмеженості доходу
- г. прийняття державою рішень щодо виробництва благ в умовах обмеженості ресурсів.

303. Мікроекономіка:

- а. оперує поняттями сукупного рівня виробництва, зайнятості та доходу
- б. досліджує поведінку споживачів і фірм у різних ринкових структурах
- в. вивчає поведінку окремих секторів економіки
- г. вивчає поведінку індивідуальних економічних суб'єктів у відкритій економіці

304. Мікроекономіка вивчає, як ринковий механізм вивчає:

- а. ціни товарів
- б. ціни послуг
- в. ціни економічних ресурсів
- г. будь-які ціни

305. До мікроекономічних відноситься проблема взаємозв'язку:

- а. інфляція та безробіття
- б. ціни та обсягу попиту на товар
- в. доходу та заощаджень
- г. процентної ставки та попиту на гроші

306. Яка з наступних проблем є мікроекономічною:

- а. вплив грошового пропонування на інфляцію
- б. вплив урядових видатків на рівень зайнятості
- в. вплив дефіциту товарів на заощадження
- г. вплив зміни ціни нафти на виробництво автомобілів

307. До проблем, які вивчаються мікроекономікою, не відноситься:

- а. ефективне використання ресурсів
- б. необмежені виробничі ресурси
- в. максимальне задоволення потреб
- г. рідкісність благ

308. Основними суб'єктами мікроекономічного аналізу є:

- а. підприємства та банки
- б. наймані робітники та підприємці
- в. споживач і фірма
- г. ринки товарів і ресурсів

309. Економічними вважаються ресурси, які:
- а. є обмеженими
 - б. мають цінність
 - в. купуються і продаються
 - г. є обмеженими, мають цінність, купуються і продаються
310. Основна економічна суперечність, що вивчається мікроекономікою, зумовлена:
- а. посиленням втручання держави в економіку та процесом глобалізації
 - б. погіршенням екологічної ситуації та існуванням монополій
 - в. наявністю практично у всіх країнах світу безробіття та інфляції
 - г. безмежністю потреб та обмеженістю ресурсів для їх задоволення
311. Проблема вибору, з якою постійно стикаються економічні суб'єкти, зумовлена тим, що:
- а. всі люди прагнуть якнайкраще задовольнити свої потреби
 - б. всі люди мають різні смаки та уподобання
 - в. потреби людей безмежні, а ресурси обмежені
 - г. всі люди прагнуть вищого рівня добробуту
312. Компромісний характер вибору в економіці зумовлений тим, що потреби необмежені, а ресурси:
- а. ефективні
 - б. економічні
 - в. рідкісні
 - г. необмежені
313. Яка з наведених характеристик найтісніше пов'язана з поняттям "економічні ресурси":
- а. безкоштовні
 - б. рідкісні
 - в. різноманітні
 - г. необмежені
314. Для економічних ресурсів не характерна:
- а. обмеженість
 - б. різноманітність
 - в. безмежність
 - г. корисність
315. Внаслідок обмеженості економічних ресурсів і необмеженості потреб мікроекономічних суб'єктів перед ними постає проблема:
- а. вибору і оцінки альтернативної вартості рішень
 - б. координації дій всіх учасників ринку
 - в. справедливого розподілу доходів
 - г. грошової оцінки ресурсів
316. Економічне поняття "обмеженість ресурсів" означає:
- а. відсутність у країни певних природних ресурсів
 - б. неможливість задоволення всіх людських потреб
 - в. стан ресурсів у період економічного спаду
 - г. високі ціни на товари, які обмежують можливість їх придбання

317. Економісти стверджують, що кожна економічна система стикається з проблемою обмеженості ресурсів. Це означає, що:
- а. деякі товари можна купити тільки за дуже високими цінами
 - б. слаборозвинені країни мають дефіцит певних товарів; для розвинутих країни цієї проблеми не існує
 - в. економічні ресурси ніколи не бувають достатніми, щоб задовольнити усі людські потреби
 - г. у будь-якій економіці трапляються спади, під час яких виникає нестача певних благ
318. Сутність проблеми обмеженості ресурсів найкраще розвиває твердження:
- а. чим менше певного ресурсу, тим він більш обмежений
 - б. ресурсів завжди не вистачає для задоволення усіх людських потреб
 - в. бідні країни в більшій мірі відчувають обмеженість ресурсів
 - г. у будь-якій країні завжди чого-небудь не вистачає
319. Проблему обмеженості ресурсів:
- а. можна вирішити за умов жорсткої економії всіх ресурсів
 - б. можна вирішити за умов обмеження потреб всіх суб'єктів економіки
 - в. можна буде вирішити лише у майбутньому, коли рівень розвитку науки і техніки дозволить суттєво збільшити виробництво благ
 - г. неможливо вирішити за жодних умов
320. Проблема обмеженості ресурсів може бути вирішена, якщо:
- а. усі країни світу стануть постіндустріальними суспільствами
 - б. будуть знайдені практично невичерпні джерела енергетичних ресурсів
 - в. країни відмовляться від конкуренції на користь співробітництва
 - г. не може бути вирішена за жодних умов
321. Якщо в економіці країни задіяні всі ресурси, то більшу кількість будь-якого продукту:
- а. можуть виробити тільки приватні підприємці
 - б. можна виробити лише за рахунок скорочення виробництва деяких інших
 - в. може виробити лише державний сектор економіки
 - г. не можна виробити взагалі
322. Які з наведених нижче понять можна безпосередньо проілюструвати за допомогою побудови кривої виробничих можливостей:
- а. попит і пропонування
 - б. обмеженість виробничих ресурсів, ефективний вибір, альтернативна вартість
 - в. найкращий спосіб задоволення потреб за наявних ресурсів
 - г. обмеженість виробничих ресурсів, ефективний вибір, альтернативна вартість та найкращий спосіб задоволення потреб за наявних ресурсів
323. Альтернативна вартість вимірюється:
- а. індексом споживчих цін
 - б. ціною товару, що купується
 - в. кількістю одного блага, від якої потрібно відмовитись заради одержання додаткової одиниці іншого блага
 - г. кількістю ресурсів, необхідних для виробництва даного товару
324. Яке з тверджень не відноситься до розкриття сутності альтернативних витрат:

- а. альтернативні витрати мають лише ті люди, уявлення яких про економіку не співпадають з реальними економічними процесами
- б. вибір на користь одного блага за умов обмежених ресурсів означає відмову від деякого іншого блага
- в. відмова від використання ресурсів в іншому напрямку і є вартістю втрачених можливостей
- г. ціною вибору є цінність товару чи послуги, від яких відмовились

325. Країна, в економіці якої задіяні всі ресурси, виробляє два товари – автомобілі та літаки. Уряд країни бажає збільшити виробництво автомобілів, За цих обставин йому можна порадити:

- а. зменшити виробництво літаків
- б. збільшити виробництво літаків
- в. за жодних обставин не збільшувати виробництво автомобілів
- г. видати постанову про збільшення виробництва автомобілів

326. Через нестачу грошей ви змушені купити декілька гарних і дорогих листівок та декілька гірших і дешевих. Ви стикаєтесь з проблемою:

- а. обмеженості ресурсів
- б. обмеженості ресурсів і необхідності компромісного вибору
- в. обмеженості ресурсів, необхідності компромісного вибору та оцінки альтернативної вартості рішень
- г. обмеженості ресурсів і оцінки альтернативної вартості рішень

327. Випускник ліцею може піти працювати і отримувати заробітну плату, але може вступити до приватного інституту і платити за навчання. Альтернативна вартість його навчання в інституті дорівнює:

- а. втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату
- б. нулю
- в. вартості навчання
- г. втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату та вартості навчання

328. Рух вздовж межі виробничих можливостей означає, що змінюються:

- а. ціни товарів, що виробляються
- б. потреби споживачів
- в. альтернативні витрати виробництва
- г. прибутки виробників

329. В економіці, яка виробляє пральні машини і одяг, удосконалення технології виробництва пральних машин може призвести:

- а. збільшення виробництва пральних машин
- б. зменшення виробництва одягу, оскільки ресурси будуть спрямовані на виробництво більшої кількості машин
- в. збільшення виробництва одягу, якщо ринок не буде потребувати більшої кількості пральних машин
- г. збільшення виробництва пральних машин та збільшення виробництва одягу, якщо ринок не буде потребувати більшої кількості пральних машин

330. Якщо економіка рухається вздовж опуклої межі виробничих можливостей зверху до низу, то:

- а. альтернативні витрати зменшуються
- б. альтернативні витрати зростають

- в. альтернативні витрати не змінюються
- г. рух по кривій не пов'язаний з альтернативними витратами

331. Товар, що має високу альтернативну вартість, як правило:

- а. є дефіцитним
- б. має високу ціну
- в. має низьку ціну
- г. погано продається

332. Щороку ви подорожували до моря залізницею, хоча могли б поїхати й автобусом. Влітку ви знову купили квиток на поїзд за минулорічною ціною, але дізналися, що квитки на автобус подорожчали вдвічі. Альтернативна вартість вашого вибору:

- а. вдвічі зросла
- б. збільшилася, але конкретне зростання визначити неможливо
- в. зменшилася вдвічі
- г. зменшилася у невизначену кількість разів

333. Принцип раціональності поведінки означає, що:

- а. кожний економічний суб'єкт ощадливо витрачає гроші
- б. кожна людина робить вибір, максимізуючи власну вигоду
- в. кожен суб'єкт повинен діяти згідно з існуючими правилами, які відображають оптимальний варіант вибору
- г. всі люди діють однаково, опинившись в однакових умовах

334. В якому з варіантів відповідей типи ринкових структур перераховані послідовно – від найбільш до найменш конкурентного ринку:

- а. досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція, монополія
- б. монополія, досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція
- в. досконала конкуренція, монополістична конкуренція, олігополія, монополія
- г. монополістична конкуренція, олігополія, досконала конкуренція, монополія

335. Недосконала конкурентними є ринки:

- а. на яких покупці чи продавці у своїх рішеннях враховують власну здатність впливати на ринкову ціну
- б. монополії, олігополії та монополістичної конкуренції
- в. монополії та олігополії
- г. монополії, олігополії та монополістичної конкуренції та, на яких покупці чи продавці у своїх рішеннях враховують власну здатність впливати на ринкову ціну

336. Які з ринкових структур відносяться до ідеальних:

- а. досконала конкуренція та монополія
- б. монополія та олігополія
- в. досконала конкуренція та монополістична конкуренція
- г. монополістична конкуренція та олігополія

337. Які з ринкових структур відносяться до реальних:

- а. досконала конкуренція та монополія
- б. монополія та олігополія

- в. досконала конкуренція та монополістична конкуренція
- г. монополістична конкуренція та олігополія

338. До специфічних методів мікроекономічних досліджень належать:

- а. спостереження та статистичний аналіз
- б. граничний аналіз та економічне моделювання
- в. економічне моделювання та експеримент
- г. відбір фактів та наукове абстрагування

339. Економічне моделювання передбачає, що дослідники:

- а. застосовують припущення, які спрощують ситуацію
- б. намагатимуться врахувати всю наявну інформацію
- в. повинні використовувати математичні методи
- г. будуть дублювати реальний світ

340. Проблема доцільності запровадження податку на тютюнові вироби з метою зниження захворюваності людей – це проблема:

- а. позитивної мікроекономіки
- б. нормативної мікроекономіки
- в. не економіки, а охорони здоров'я
- г. яка не стосується мікроекономіки

341. Закон попиту описує:

- а. обернено-пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту
- б. пряму залежність між ціною та обсягом попиту
- в. обернену залежність між ціною та обсягом попиту
- г. пряму пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту

342. Якщо ціна товару підвищується, то згідно з законом попиту:

- а. попит скорочується
- б. попит зростає
- в. обсяг попиту скорочується
- г. обсяг попиту зростає

343. Яке з наступних тверджень ілюструє закон попиту:

- а. з підвищення ціни кави обсяги її покупок будуть скорочуватися
- б. зі зростанням доходів споживачі віддадуть перевагу більш дорогим сортам кави
- в. зі зниженням ціни кави знизяться й обсяги її споживання
- г. споживачі бажають споживати і готові платити за каву ціну, яку пропонує ринок

344. Коли ціна товару підвищується, то:

- а. попит на нього, як правило, скорочується
- б. крива попиту на товари-замінники зміщується ліворуч
- в. крива попиту на товари-комплементи зміщується ліворуч
- г. обсяг попиту на нього, як правило, збільшується

345. Якщо зміна кількості товару, яку бажають та можуть купити споживачі, викликана неціновим чинником, відбудуться зміни:

- а. у попиті на товар, що зрушить криву попиту
 - б. у попиті на товар, але крива попиту не зміниться
 - в. в обсязі попиту на товар, крива попиту не зміниться
 - г. в обсязі попиту на товар, крива попиту зміститься
346. Точки на кривій ринкового попиту показують:
- а. обсяг попиту всіх споживачів за кожної можливої ціни
 - б. сукупний обсяг платежів споживачів за одиницю товару
 - в. видатки споживачів за кожної можливої ціни
 - г. виторг продавців за кожної можливої ціни
347. На ринковий попит не чинять впливу:
- а. число покупців на ринку
 - б. ціни ресурсів
 - в. доходи споживачів
 - г. ціни товарів-замінників
348. Зростання попиту на товар може бути наслідком зниження ціни:
- а. даного товару
 - б. товару-замінника
 - в. товару-доповнювача
 - г. нейтрального товару
349. Скорочення попиту на товар і зміщення кривої попиту на нього ліворуч є наслідком:
- а. зменшення доходів споживачів
 - б. очікування підвищення ціни товару
 - в. скорочення пропонування товару
 - г. підвищення цін товарів-замінників
350. Який з наведених чинників не призведе до зміщення кривої попиту на тенісні м'ячі:
- а. дуже гарна погода
 - б. зниження ціни на тенісні ракетки
 - в. збільшення числа бажаючих грати в теніс
 - г. підвищення ціни на тенісні м'ячі
351. Крива попиту зрушиться ліворуч, якщо:
- а. знизиться ціна товару-комплементу
 - б. товар стане більш модним
 - в. зростуть доходи споживачів
 - г. знизиться ціна товару-субституту
352. Товар вважається нейтральним, якщо попит на нього:
- а. не змінюється зі зміною ціни товару-замінника
 - б. зменшується зі зростанням доходів споживачів
 - в. зростає зі зростанням доходів споживачів
 - г. не змінюється зі зміною доходів споживачів
353. Товари-субститути – це пари товарів, для яких:

- а. підвищення ціни одного викликає зростання попиту на інший
 - б. підвищення ціни одного викликає скорочення попиту на інший
 - в. попит зростає зі зростанням доходів споживачів
 - г. підвищення ціни одного не викликає зміни попиту на інший
354. Якщо два товари є взаємозамінниками, то підвищення ціни одного призведе до:
- а. зростання обсягу на інший
 - б. зростання попиту на інший
 - в. скорочення попиту на інший
 - г. скорочення обсягу попиту на інший
355. Товари-комплемента – це пари товарів, для яких:
- а. підвищення ціни одного викликає зростання попиту на інший
 - б. підвищення ціни одного викликає скорочення попиту на інший
 - в. попит зростає зі зростанням доходів споживачів
 - г. підвищення ціни одного не викликає зміни попиту на інший
356. Зі зростанням доходів споживачів скорочується попит на:
- а. товари першої необхідності
 - б. нормальні товари
 - в. нижчі товари
 - г. предмети розкоші
357. На ринкове пропонування безпосередньо не впливають:
- а. ціни ресурсів
 - б. число фірм
 - в. доходи споживачів
 - г. зміни технології виробництва
358. Удосконалення технології виробництва товару переміщує:
- а. криву попиту на нього праворуч
 - б. криву попиту на нього ліворуч
 - в. криву його пропонування праворуч
 - г. криву його пропонування ліворуч
359. Зі зниженням цін на ресурси, що застосовуються у виробництві товару, крива його пропонування:
- а. зміститься вгору і ліворуч
 - б. зміститься вниз і праворуч
 - в. залишиться незмінною
 - г. пропонування товару не залежить від цін ресурсів
360. Удосконалення технології виробництва товару призведе до:
- а. зниження його рівноважної ціни і збільшення рівноважного обсягу
 - б. підвищення його рівноважної ціни і зменшення рівноважного обсягу
 - в. зменшення пропонування даного товару і появи його дефіциту
 - г. зміщення як кривої попиту на нього, так і кривої його пропонування праворуч
361. Зміщення кривої пропонування товару є наслідком:

- а. скорочення попиту на нього
 - б. зростання доходів споживачів
 - в. зниження ціни товару
 - г. надання субсидії виробникам
362. Ринок певного товару перебуває у стані рівноваги, якщо:
- а. попит дорівнює пропозиції
 - б. ціна дорівнює сумі витрат і прибутку
 - в. здійснюється державне регулювання цін
 - г. обсяг попиту дорівнює обсягу пропозиції
363. Ринкові ціни:
- а. більше залежать від змін пропозиції, ніж від змін попиту
 - б. більше залежать від змін попиту, ніж від змін пропозиції
 - в. встановлюються внаслідок взаємодії попиту і пропозиції
 - г. змінюються обернено пропорційно величині пропозиції
364. До підвищення рівноважної ціни товару може призвести:
- а. збільшення попиту на товар
 - б. зменшення попиту на товар
 - в. збільшення пропозиції товару
 - г. одночасне і однакове збільшення попиту і пропозиції
365. Якщо ринкова ціна нижча за рівноважну, то:
- а. виникає дефіцит товару
 - б. з'являється надлишок товару
 - в. знижується ціна ресурсів
 - г. у галузь увійдуть нові фірми
366. Встановлення державою ціни на рівні, вищому за рівноважний, викликає:
- а. появу стійкого надлишку товару
 - б. зменшення пропозиції
 - в. появу дефіциту товару
 - г. збільшення попиту
367. На ринку певного товару обсяг попиту перевищує обсяг пропозиції. Це приклад:
- а. дії закону спадної віддачі
 - б. надлишку
 - в. дефіциту
 - г. дії закону зростання альтернативних витрат
368. Якщо на ринку певного товару одночасно зростуть попит і пропозиція, то:
- а. рівноважна ціна та рівноважна кількість зростуть
 - б. рівноважна ціна та рівноважна кількість не зміняться
 - в. рівноважна ціна зросте, але вплив на рівноважну кількість невизначений
 - г. рівноважна кількість збільшиться, але вплив на рівноважну ціну невизначений
369. Якщо пропозиція скорочується, а попит на товар зростає, то:

- а. рівноважна ціна обов'язково підвищиться, а рівноважний обсяг продажу зменшиться
- б. рівноважна ціна обов'язково підвищиться, а рівноважний обсяг продажу може як збільшитись, так і зменшитись чи не змінитися зовсім
- в. рівноважна ціна обов'язково підвищиться, а рівноважний обсяг продажу може або збільшитись, або зменшитись
- г. рівноважний обсяг продажу обов'язково зменшиться, а рівноважна ціна підвищиться

370. Цінова еластичність попиту вимірює чутливість обсягу попиту на товар до зміни:

- а. цін інших товарів
- б. уподобань і смаків споживачів
- в. ціни даного товару
- г. доходів споживачів

371. Нееластичний за ціною попит на товар характеризує твердження:

- а. покупці відносно чутливо реагують на зміну ціни
- б. коефіцієнт цінової еластичності попиту менше 1
- в. сукупний виторг продавця зменшується, якщо ціна підвищується
- г. сукупний виторг продавця збільшується, якщо ціна знижується

372. Попит на молоко менш еластичний за ціною, ніж попит на кефір:

- а. якщо у продажу немає йогурту
- б. дуже рідко
- в. ніколи
- г. найчастіше

373. У якого з наведених товарів еластичність попиту за ціною вища:

- а. сіль
- б. чорний хліб
- в. сірники
- г. чорний хліб "Дарницький"

374. Для якого з товарів еластичність попиту за ціною найвища:

- а. зубна паста
- б. зошити
- в. дискета з грою
- г. взуття

375. Яке з тверджень є неправильним. Еластичність попиту за ціною тим вища:

- а. чим більше замінників має товар
- б. чим більш дефіцитним є товар
- в. чим більшу частку він займає у видатках споживача
- г. чим менш насущною є потреба споживачів у цьому товарі

376. Будь-яка лінійна крива попиту:

- а. є висхідною з постійним кутом нахилу
- б. має два відрізки, що розмежовуються точкою одиничної еластичності: верхній – еластичного попиту, нижній – нееластичного
- в. в усіх точках має одиничну еластичність попиту за ціною
- г. в усіх точках має постійну еластичність попиту за ціною

377. Для лінійної кривої попиту цінова еластичність:
- а. буде вищою зі збільшенням обсягу попиту
 - б. буде вищою з підвищенням ціни
 - в. буде постійною вздовж всієї кривої
 - г. для нормальних товарів буде вищою порівняно з нижчими
378. Графічне зображення кривої абсолютно нееластичного попиту – це:
- а. пряма лінія з від'ємним нахилом
 - б. пряма горизонтальна лінія
 - в. U-подібна крива
 - г. вертикальна лінія
379. Якщо будь-яка кількість товару може бути продана за однією і тією ж ціною, це означає, що попит на даний товар є:
- а. абсолютно нееластичним
 - б. еластичним
 - в. абсолютно еластичним
 - г. нееластичним
380. Для якого з товарів еластичність попиту за доходом є найвищою:
- а. картопля
 - б. яловичина
 - в. бензин
 - г. подорож за кордон
381. Яке з наведених нижче значень коефіцієнта еластичності попиту за доходом стосується товарів першої необхідності:
- а. менше 0
 - б. більше 0, але менше 1
 - в. більше 1
 - г. дорівнює 1
382. Кожна точка лінійної кривої пропозиції, що виходить з початку координат:
- а. має одиничну еластичність
 - б. має показник цінової еластичності пропозиції більший за 1
 - в. має показник цінової еластичності пропозиції менший за 1
 - г. має змінний показник цінової еластичності пропозиції
383. Цінова еластичність пропозиції залежить головним чином від:
- а. наявності товарів-замінників
 - б. періоду часу, протягом якого продавці можуть пристосовуватися до зміни ціни
 - в. того, чи є даний товар предметом першої необхідності або розкоші
 - г. того, чи відноситься даний товар до предметів тривалого користування або поточного споживання
384. Якщо пропозиція товару представлена вертикальною лінією, то можна стверджувати, що вона є:
- а. абсолютно еластичною
 - б. абсолютно нееластичною

- в. пропозиція з одиничною еластичністю
- г. нееластична

385. Попит на товар є абсолютно еластичним за ціною. Якщо пропозиція товару зменшиться, то рівноважна ціна:

- а. зросте, а рівноважний обсяг зменшиться
- б. не зміниться, а рівноважний обсяг зменшиться
- в. зросте, а рівноважний обсяг не зміниться
- г. рівноважний обсяг не зміниться

386. Якщо пропонування товару абсолютно нееластичне за ціною, а попит на нього зросте, то рівноважна ціна:

- а. знизиться, а рівноважна кількість товару зросте
- б. знизиться, зменшиться й рівноважна кількість товару
- в. зросте, а рівноважна кількість зменшиться
- г. зросте, а рівноважна кількість товару залишиться незмінною

387. Метою споживача є максимізація:

- а. граничної корисності
- б. сукупної корисності
- в. середньої корисності
- г. різниці між сукупною і граничною корисністю

388. Раціональність поведінки споживача означає, що:

- а. споживач прагне мінімізувати видатки на товари
- б. споживач піклується не власним, а суспільним добробутом
- в. споживач прагне максимізувати корисність за наявних обмежень
- г. споживач прагне максимізувати кількість товару у кошику

389. Сукупна корисність – це:

- а. загальна сума задоволення від споживання певного набору благ
- б. мінімальна сума задоволення від споживання певного набору благ
- в. середня величина задоволення від споживання певного набору благ
- г. додаткове задоволення від споживання додаткової одиниці блага

390. Сукупна корисність:

- а. зменшується зі зростанням споживання зростаючим темпом
- б. збільшується зі зростанням споживання зростаючим темпом
- в. збільшується зі зростанням споживання спадним темпом
- г. зменшується зі зростанням споживання спадним темпом

391. Гранична корисність – це:

- а. загальна сума задоволення від споживання певного набору благ
- б. мінімальна сума задоволення від споживання певного набору благ
- в. середня величина задоволення від споживання певного набору благ
- г. додаткове задоволення від споживання додаткової одиниці блага

392. Сукупна корисність зростає, коли гранична корисність:

- а. зменшується
- б. збільшується
- в. збільшується або зменшується, але є додатною величиною
- г. збільшується повільно

393. Який з наведених нижче переліків значень сукупної корисності ілюструє закон спадної граничної корисності:

- а. 20, 15, 10, 5
- б. 20, 10, 10, 10
- в. 20, 30, 40, 50
- г. 20, 28, 34, 38

394. Який з наведених нижче переліків значень граничної корисності ілюструє закон спадної граничної корисності:

- а. 200, 150, 150, 150
- б. 200, 230, 250, 260
- в. 200, 300, 400, 500
- г. 200, 150, 90, 40

395. П'яте морозиво, яке ви їсте, надає вам менше задоволення, ніж перше. Це приклад:

- а. дії закону попиту
- б. дії закону спадної граничної корисності
- в. наявності надлишку товару
- г. наявності дефіциту товару

396. Споживач готовий купити третій кілограм цукерок тільки за умови, що продавець знизить ціну. Його поведінку найкраще пояснює:

- а. закон спадної граничної корисності
- б. ефект доходу
- в. закон зростаючої граничної корисності
- г. ефект заміни

397. Закон спадної граничної корисності (перший закон Госсена) твердить, що:

- а. відношення граничних корисностей благ до їхніх цін повинні бути рівні
- б. сукупна корисність зростає зі зростанням споживання блага
- в. величина задоволення від споживання кожної додаткової одиниці благ даного виду зменшується до досягнення нульового значення в точці повного насичення потреби
- г. зі зростанням доходів споживачів величина задоволення від споживання кожної додаткової одиниці благ даного виду зменшується

398. Закон зростаючої сукупної корисності полягає в тому, що:

- а. зі зростанням доходів споживачів величина задоволення від споживання кожної додаткової одиниці благ даного виду зростає
- б. зі зростанням доходів споживачів величина задоволення від споживання кожної додаткової одиниці благ даного виду зменшується
- в. з нарощуванням споживання будь-якого блага величина задоволення від кожної додаткової його одиниці зменшується
- г. з нарощуванням споживання будь-якого блага загальна сума корисності зростає

399. Криві байдужості – це криві:
- а. однакової кількості двох благ
 - б. однакового рівня корисності наборів двох благ
 - в. однакового рівня доходу споживача
 - г. однакових цін двох товарів
400. Карта байдужості – це:
- а. сукупність кривих, кожна з яких представляє різний рівень доходу споживача
 - б. сукупність кривих однакового рівня корисності, кожна з яких представляє деякий інший рівень
 - в. сукупність кривих однакового рівня доходу споживача, кожна з яких представляє деякий інший рівень доходу
 - г. сукупність кривих сукупної та граничної корисності
401. Розмір виробничих втрат при порціюванні ікри кетової, паюсної, зернистої становить:
- а. 2%
 - б. 5%
 - в. 8%
 - г. 12%
402. 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
403. Для приготування бутербродів, підготовлені ланки вареної осетрової риби нарізають кусочками товщиною:
- а. 3-4мм
 - б. 8-10мм
 - в. 2-3см
 - г. 7-10см
404. Більшість рецептур на салати та вінегрети складено на вихід:
- а. 1 порція
 - б. 5 порцій
 - в. 1кг
 - г. 5 кг
405. Заправляють салати та вінегрети:
- а. за 2-3год. перед відпуском
 - б. за 30хв. перед відпуском
 - в. за 6год. перед відпуском
 - г. безпосередньо перед відпуском
406. При приготуванні салату рибного, соус "Південний" можна замінити:
- а. майонезом
 - б. оцтовою заправкою

- в. сметаною
- г. кетчупом

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

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

408. Для холодних страв рибу смажать тільки на:

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

409. Температура відпуску гарячих супів становить:

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

410. Тривалість приготування рибного бульйону становить:

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

411. 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

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

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

413. При відпуску у борщ сибірський кладуть:

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

414. При відпуску у борщ зелений кладуть:

- а. фрикадельки
- б. лимон

- в. ковбасу варену
- г. яйце

415. При відпуску у борщ полтавський кладуть:

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

416. Для приготування супу селянського використовують:

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

417. Для приготування супу польового використовують:

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

418. Суп перловий з грибами являється:

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

419. Суп-харчо являється:

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

420. При відпуску у солянки кладуть:

- а. помідори свіжі
- б. лимон, маслини чи оливки
- в. омлет
- г. яйце

421. При відпуску супи молочні заправляють:

- а. маслом
- б. олією
- в. соусом
- г. оцтом

422. 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

423. 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

424. 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

425. Для приготування більшості солодких супів використовують:

- а. крохмаль картопляний
- б. пасеровану цибулю
- в. подрібнений часник
- г. зелень петрушки та кропу

426. Для того, щоб очищені бульби картоплі не чорніли, її піддають:

- а. дезактивації
- б. дератизації
- в. сульфитації
- г. культивації

427. 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

428. 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

429. 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

430. Деруни являються:

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

- в. грузинською національною стравою
- г. вірменською національною стравою

431. Запікають овочі в духових шафах при температурі:

- а. 85-100°C
- б. 150-160°C
- в. 250-280°C
- г. 500-600°C

432. Пудинг овочевий відпускають із:

- а. маслом чи олією
- б. сметаною чи молочним або сметанним соусом
- в. кетчупом чи томатним соусом
- г. овочевою заправкою

433. Для приготування голубців овочевих використовують:

- а. капусту білокачанну
- б. капусту кольрабі
- в. капусту цвітну
- г. капусту савойську

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

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

435. 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

436. 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

437. Омлет із яєць при відпуску поливають:

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

438. Основою для приготування драчени являється:

- а. сир кисломолочний
- б. омлетна суміш

- в. нерибна продукція моря
- г. субпродукти

439. Жирний кисломолочний сир містить:

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

440. 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

441. 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

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

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

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

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

444. Соус польський можна використати при відпуску:

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

445. 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

446. Для припускання 1кг. риби в рибних котлах передбачено:

- а. 0,3л. рідини
- б. 3л. рідини

- в. 10л. рідини
- г. 30л. рідини

447. Час приготування риби тушеної з овочами становить:

- а. 3-5 хв
- б. 10-15 хв
- в. 45-60 хв
- г. 2-2,5 год

448. Основою для приготування зраз донських являється:

- а. кисломолочний сир
- б. картопля
- в. фрукти
- г. риба

449. Раки середньої величини варять протягом:

- а. 3-5 хв
- б. 12-15 хв
- в. 45-60 хв
- г. 2-2,5 год

450. Температура подачі м'ясних страв становить:

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

451. Аббревіатура ДКТРСП означає:

- а. Державний комітет технічного регулювання та споживчої політики
- б. Державний комітет територіального розподілу стандартів та патентів
- в. Державний контроль технічних регіональних стандартів та патентів
- г. Державний контроль технологічного розподілу стандартів та патентів

452. Сьогодні в Україні чинними є понад:

- а. 5 тис. Державних стандартів
- б. 2 тис. Державних стандартів
- в. 11 тис. Державних стандартів
- г. 15 тис. Державних стандартів

453. Закон України "Про стандартизацію" прийнято:

- а. в травні 2001 року
- б. в жовтні 1992 року
- в. в листопаді 1999 року
- г. в червні 1991 року

454. Робочими органами у сфері стандартизації є ТК (аббревіатура):

- а. технічні комітети
- б. технологічні контракти

- в. технічні конкуренти
- г. технологічні комітети

455. Абревіатура ДСТУ означає:

- а. Державний стандарт України
- б. Державна сертифікація товарів України
- в. Державна служба тарифів України
- г. Державна служба технічного управління

456. Всесвітня організація WTO функціонує з:

- а. січня 1995 року
- б. лютого 1947 року
- в. травня 1999 року
- г. липня 2001 року

457. Стандартизація, згідно стандартів державної системи стандартизації України це:

- а. діяльність з метою досягнення оптимального ступеня упорядкування у певній галузі шляхом встановлення положень для використання, щодо існуючих завдань
- б. відсутність недопустимого ризику пов'язаного з можливим завданням будь-якої шкоди
- в. діяльність з метою надавання певних завдань для реального їх виконання
- г. застосування певних нормативних актів з метою надавання і виконання існуючих завдань

458. Визначте основні завдання стандартизації:

- а. створення системи нормативно-технічної документації, що встановлює прогресивні вимоги до продукції та послуг, які виготовляються
- б. створення системи загально придатної продукції і послуг до спільного використання, що не викликає не бажаних взаємодій
- в. реалізація єдиної технічної політики у сфері стандартизації, метрології та сертифікації
- г. виконання конкретної роботи зі стандартизації на підставі досягнень науки, техніки та практичного досвіду

459. Вимоги, які можуть містити стандарти поділяються на:

- а. рекомендовані, обов'язкові
- б. обов'язкові, контролюючі
- в. контролюючі, гнучкі, жорсткі
- г. затверджені, рекомендовані, безпосередні

460. Яке з визначень розкриває суть терміну "стандарт"?

- а. документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів
- б. документ, який не допускає ризику пов'язаних з можливими завданнями будь-якої шкоди
- в. обов'язкові вимоги, які підлягають безумовному виконанню всіма суб'єктами
- г. документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів

461. Об'єктами стандартизації є :

- а. результат людської діяльності
- б. натуральні продукти природи

- в. творчий процес виконання завдань
- г. встановлення загальних вимог до продуктів і послуг

462. Документ, що встановлює технологічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процес чи послуга - це:

- а. технічні умови
- б. національний стандарт
- в. нормативний документ
- г. кодекс установленної практики

463. До обов'язкових вимог, що визначають мету стандартизації належать:

- а. взаємозамінність і сумісність виробів
- б. затвердження, схвалення
- в. уніфікація, відсутність заперечень
- г. упорядкованість, безпека, сумісність

464. Які функції виконує центральний орган з стандартизації?

- а. розроблення, схвалення, затвердження
- б. прийняття, виконання, контролювання
- в. узгодження, регулювання, виконання
- г. добір, узгодження, затвердження

465. Стандарти за об'єктами стандартизації поділяють на групи:

- а. властивості, методи та засоби
- б. продукцію, послуги, процеси, методи контролю
- в. відповідно до специфіки об'єкта стандартизації
- г. основоположні, продукцію, послуги, процеси

466. Аббревіатура "ISO" означає :

- а. Міжнародна Організація зі Стандартизації
- б. Міжнародна федерація національних асоціацій із стандартизації
- в. Інтернаціональна Організація зі Стандартизації
- г. Міжнародний комітет з вивчення наукових принципів стандартизації

467. У якому році в Україні розпочалося становлення та проведення робіт у сфері стандартизації?

- а. 1992 році
- б. 2003 році
- в. 1999 році
- г. 1991 році

468. Відповідно до специфіки об'єкта стандартизації, складу та змісту вимог, встановлених до нього розробляють стандарти таких видів:

- а. продукцію, послуги, процеси, методи контролю
- б. властивості, методи та засоби
- в. відповідно до специфіки об'єкта стандартизації
- г. основоположні, продукцію, послуги, процеси

469. В якій країні було створено першу національну організацію з стандартизації:

- а. Британія
- б. Франція
- в. Німеччина
- г. США

470. В якому році під егідою ООН було створено міжнародну організацію із стандартизації ISO:

- а. жовтні 1946р
- б. квітні 1946р
- в. жовтні 1945р
- г. листопаді 1947р

471. Скільки технічних комітетів у своєму складі має ISO:

- а. більше 240
- б. понад 350
- в. понад 275
- г. більше 325

472. Членами ISO можуть бути країни:

- а. що мають державні організації зі стандартизації
- б. промислово розвинуті країни, що мають національні органи зі стандартизації
- в. що проводить роботу із загальних питань стандартизації
- г. члени-кореспонденти, що не мають власних організацій зі стандартизації

473. Державний контроль та нагляд за дотриманням обов'язкових вимог стандартів здійснюється:

- а. вибірково
- б. згідно нормативів
- в. поквартально
- г. щорічно

474. 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

475. Національний стандарт ДСТУ 4269:2003 регламентує:

- а. Послуги туристичні. Класифікація готелів
- б. Вимоги по забезпеченню безпеки туристів та екскурсантів
- в. Послуги туристичні. Загальні вимоги
- г. Проектування туристичних послуг

476. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003 регламентує:

- а. Послуги туристичні. Засоби розміщування
- б. Послуги туристичні. Класифікація готелів
- в. Вимоги по забезпеченню безпеки туристів та екскурсантів
- г. Послуги туристичні. Загальні вимоги

477. Результатом роботи якого технічного комітету стало створення стандартів серії ISO 9000.

- а. ISO TK-176
- б. ISO TK-167
- в. ISO TS-176
- г. ISO TC-207

478. В якому році був розроблений стандарт серії ISO-9000:

- а. 1987р
- б. 1996р
- в. 1998р
- г. 1986р

479. Результатом роботи якого технічного комітету стало створення стандартів серії ISO 14000

- а. ISO TK-207
- б. ISO TK-176
- в. ISO TK-167
- г. ISO TK-206

480. Управлінські зв'язки можуть бути:

- а. глобальними та локальними
- б. інформаційними, координаційними, технічними
- в. поліцентричними, децентралізованими
- г. відкритими, замкненими, комбінованими

481. Всесвітня торгова організація (WTO) функціонує з

- а. січня 1995 року
- б. грудня 1993 року
- в. грудня 1995 року
- г. січня 1993 року

482. Членство в ГАТТ/WTO зобов'язує державу

- а. в повному обсязі виконувати всі домовленості
- б. виконувати обов'язкові правила Кодексу стандартів
- в. виконання центральними урядовими органами вимог доступу для здійснення оцінки виробників продукції, виготовленої в інших країнах
- г. дотримання вимог WTO у стандартизації

483. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від характеру споживання класифікують:

- а. Індивідуальні, колективні
- б. Платні, пільгові чи безплатні
- в. Населення, виробництво; все суспільство
- г. Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні

484. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від сфери розповсюдження класифікують:

- а. Населення, виробництво, все суспільство
- б. Індивідуальний, колективні
- в. Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
- г. Платні, пільгові чи безплатні

485. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від призначення чи використання класифікують:

- а. Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
- б. Населення, виробництво, все суспільство
- в. Індивідуальний, колективні
- г. Платні, пільгові чи безплатні

486. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від умови надання класифікують:

- а. Платні, пільгові чи безплатні
- б. Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
- в. Населення, виробництво, все суспільство
- г. Індивідуальний, колективні

487. В ISO створений ТК 207 "Керування якістю довкілля", функціями якого є:

- а. екологічні аудит і маркування, визначення показників екологічності
- б. обов'язковість контролю шкідливих викидів на відповідність їх вимогам стандартів
- в. розробка і контроль нормативних вимог з утилізації викидів в період підготовки виробництва основної продукції
- г. створення законодавства та стандартизації з екології

488. В ISO створений ТК 207 "Керування якістю довкілля" у:

- а. 1993 р
- б. 1996 р
- в. 1987 р
- г. 1986 р

489. 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

490. Стандарти, застосовані під час виготовлення продукції, мають зберігатися у виробника після випуску останнього виробу даного виду протягом:

- а. 10 років
- б. 5 років
- в. 1 року
- г. 25 років

491. Функції, права, обов'язки та відповідальність органів та служб стандартизації визначаються:

- а. Розпорядженнями адміністрації Президента
- б. Декретами Кабінету Міністрів України та положеннями Держстандарту України
- в. Положеннями міжнародних органів стандартизації
- г. Держстандарт України

492. Класифікація – це :

- а. має на меті розташування матеріалу в певному порядку і послідовності, зручні в користуванні
- б. діяльність по упорядкуванню
- в. розташування за класами, підкласами
- г. розташування за класами, підкласами і розрядами

493. Стандарти на методи контролю – :

- а. встановлюють організаційно-методичні та загально технічні положення для визначеної галузі стандартизації, а також терміни та визначення, загально технічні вимоги, норми та правила
- б. встановлюють вимоги до групи однорідної або конкретної продукції, послуги, які забезпечують її відповідність своєму призначенню
- в. встановлюють основні вимоги до послідовності та методів виконання різних робіт у процесах, що використовуються у різновидах діяльності та забезпечують відповідність процесу його призначення
- г. встановлюють послідовність робіт, способи і технічні засоби виконання для різновидів та об'єктів контролювання продукції, процесів, послуг

494. Розшифруйте позначення стандарту ДСТУ ISO:

- а. Державні стандарти України, затверджені Держстандартом України
- б. Державні стандарти, через які впроваджено стандарти Міжнародної організації із стандартизації
- в. Державний стандарт України, прийнятий Міждержавною Радою
- г. Державні стандарти затверджені Мін буд архітектури України

495. Міжнародна стандартизація – :

- а. стандартизація, що проводиться на міжнародному рівні та участь у якій відкрита для відповідних органів усіх країн
- б. стандартизація, що проводиться на відповідному регіональному рівні, та участь у якій відкрита для відповідних органів країни певного географічного чи економічного простору
- в. стандартизація, що проводиться на рівні однієї країни
- г. стандартизація, що проводиться на рівні однієї області

496. Територіальні органи - центри стандартизації, метрології та сертифікації підпорядковуються:

- а. регіональним органом стандартизації
- б. обласним органом стандартизації
- в. державному Комітету України із стандартизації, метрології та сертифікації
- г. Кабінету Міністрів України

497. Обмеження застосовуваних числових характеристик об'єктів стандартизації відбувається завдяки:

- а. застосування рядів переважаючих чисел
- б. державним угодам
- в. міжнародним угодам
- г. контролю з боку Держстандарту України

498. Зміни до стандартів може вносити:

- а. організація, яка затвердила даний стандарт
- б. держстандарт України

- в. міжнародні органи стандартизації
- г. кабінет Міністрів України

499. Єдина система технологічної підготовки документації (ЄСТД) належить до:

- а. до системи взаємопов'язаних стандартів
- б. до єдиної системи конструкторської документації
- в. до єдиної десятикової системи класифікації промислової і сільськогосподарської продукції (ЄДСКП)
- г. до єдиної системи технологічної підготовки виробництва (ЄСТПВ)

500. Документ, у якому встановлено правила параметри і характеристики різного виду діяльності чи її результатів і який призначено для загального і багаторазового користування, - це :

- а. наказ
- б. контракт
- в. стандарт
- г. класифікатор

501. Зерно хлібних злаків багате на:

- а. вуглеводи і жири
- б. крохмаль і білки
- в. жири і крохмаль
- г. цукри, жири і білки

502. У крупах міститься така кількість хімічних речовин, %:

- а. вода 8–10, жири 10–12, вуглеводи 45–50
- б. вода 13–15, жири 1–2, вуглеводи 65–70
- в. вода 20–25, жири 5–10, вуглеводи 65–80
- г. вода 2–3, жири 8–10, вуглеводи 80–85

503. Крупи поділяють на такі види:

- а. пшеничні, вівсяні, польські, топінамбурові, соєві, гречані, рисові, кукурудзяні
- б. пшеничні, вівсяні, гречані, соєві, шліфовані
- в. пшеничні, вівсяні, гречані, рисові, кукурудзяні, ячмінні
- г. кукурудзяні, звичайні, вівсяні, рисові, ячмінні, пшеничні, соєві

504. Залежно від технології виготовлення крупи поділяють на:

- а. групи, підгрупи, сорти
- б. категорії, різновиди, сорти
- в. різновиди, номери, сорти
- г. групи, номери, сорти

505. На товарний сорт крупів ядриці, пшона і рису впливають такі чинники:

- а. вміст якісного ядра і домішок
- б. вологість, зольність, вміст якісного ядра
- в. вміст домішок, вологість і зольність
- г. вміст якісного ядра, вологість, смак, запах

506. Перлові крупи виготовляють із зерна:

- а. пшениці
- б. рису
- в. ячменю
- г. вівса і гречки

507. Крупа поділ належить до:

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

508. У борошні порівняно із зерном міститься:

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

509. На формування асортименту борошна впливають такі чинники:

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

510. Житнє хлібопекарське борошно поділяють на такі товарні сорти:

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

511. З вуглеводів у макаронних виробках переважають:

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

512. фізико-хімічних показників у макаронних виробках визначають:

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

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

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

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

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

515. У пшеничному хлібі порівняно із житнім:

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

516. У поняття хлібобулочні вироби входять:

- а. тільки хліб і булочні вироби
- б. тільки хліб, булочні і сухарні вироби
- в. хліб, крекери, булочні, бубликові і сухарні вироби
- г. хліб, булочні, бубликові, здобні і сухарні вироби та деякі інші

517. Маса окремого виробу хліба і булочних виробів становить, г:

- а. хліба більше 1000, булочного виробу менше 250
- б. хліба більше 750, булочного виробу менше 500
- в. хліба більше 750, булочного виробу менше 250
- г. хліба більше 500, булочного виробу менше 500

518. Залежно від виду борошна, яке використовують для приготування тіста, хліб поділяють на:

- а. житній, пшеничний, пшенично-житній, комбінований
- б. житній, пшеничний, житньо-пшеничний, пшенично-житній
- в. житній, пшеничний, пшенично-житній, ячмінний, житньо-тритікалевий
- г. житній, пшеничний, житньо-пшеничний, ячмінний, кукурудзяний

519. З фізико-хімічних показників у хлібі визначають:

- а. пористість, кислотність, вологість, масову частку вітамінів С і р-каротину
- б. пористість, кислотність, вологість, зольність
- в. пористість, кислотність, вологість, масову частку білків і клейковини
- г. пористість, кислотність, вологість

520. Картопляна (тягуча) хвороба хліба спричиняється:

- а. спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб разом з дріжджами
- б. спорами картопляної палички, які потрапляють з повітря в тісто
- в. кефірними грибами, які потрапляють у тісто під час додавання молока
- г. спорами сінної палички, які потрапляють у хліб разом з борошном

521. Які ягоди належать до справжніх:

- а. виноград, суниця, журавлина
- б. чорниця, малина, ожина
- в. смородина, аґрус, полуниця
- г. порічки, суниця, аґрус

522. Які фрукти належать до субтропічних:

- а. фейхоа, помело, світі, кумкват
- б. лайми, лаймкват, гранаділа жовта, манго
- в. анона черімола, пітахая, лайми
- г. лаймкват, карамбола, гуава звичайна

523. Які сорти фруктів належать до тропічних:

- а. ананаси, ківі, фейхоа
- б. лаймкват, світі, помело
- в. банани, папая, пітахая
- г. помпельмус, кумкват, гранаділа жовта

524. Яка тривалість зберігання яблук пізньозимових сортів за температури $-1-3^{\circ}\text{C}$, міс.:

- а. 5–6
- б. 10–11
- в. 8–9
- г. 6–7

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

- а. 4,5
- б. 4,01
- в. 4–5
- г. до 3

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

- а. 30
- б. 40
- в. 20
- г. 10

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

- а. 15
- б. 30
- в. 40
- г. 20

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

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

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

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

530. Який вигляд мають сушені абрикоси:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

539. Тривалість зберігання льодяникової карамелі залежить від таких чинників:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

549. Найбільш цінними складниками чаю вважають:

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

550. Чай СТС вважають:

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

551. Товарознавство – це?

- а. сукупність знань про товар як предмет торгівлі, про його властивості, сорти, споживне значення
- б. наукова дисципліна, предметом якої є споживна вартість товарів
- в. всі відповіді вірні
- г. наукова дисципліна, яка системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їх споживної вартості (цінності), закономірності формування асортименту та вимог виробництва, обігу та споживання

552. Що вивчає дисципліна „Товарознавство“?

- а. основні характеристики товарів, що визначають споживчі вартості
- б. умови поставки продукції виробничо-технічного призначення
- в. умови зберігання з метою збереження споживчих властивостей
- г. технологічні процеси виготовлення засобів виробництва

553. Що є основним завданням дисципліни „Товарознавство”?

- а. формування принципів і методів вивчення „Товарознавства”
- б. безпечне використання товарів
- в. визначення основних властивостей, які становлять споживчу цінність товарів
- г. вивчення сфер використання товарів і їхньої взаємозамінності

554. Що таке класифікація товарів?

- а. це систематизація товарів
- б. це розподілення товарів на окремі категорії за характерними ознаками
- в. це взаємне заміщення товарів
- г. це надання кожному товару номенклатурного номера

555. Товарні ресурси – це?

- а. продукція промислового чи сільськогосподарського виробництва, яка надходить у сферу обігу з метою продажу споживачам, а також для створення товарних запасів
- б. закономірності формування асортименту та вимог виробництва, обігу та споживання
- в. споживна вартість (цінність) товарів, закономірності її прояву і збереження
- г. товари як продукти праці для задоволення особистих потреб людей – продукти харчування, одяг, взуття

556. Споживач товару – це?

- а. особа чи група, які придбають або мають намір придбати товар і використовують за призначенням для задоволення певної потреби
- б. особа чи група, які придбали товар і використовують за призначенням для задоволення певної потреби
- в. особа зацікавлена подешевше купити і дорожче продати товар
- г. особа, яка надає публічні послуги

557. Предметом товарознавства є:

- а. корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації
- б. споживча цінність товару
- в. споживні властивості товару
- г. використання товару споживачем за призначенням для задоволення певної потреби

558. До основних категорій товарознавства відносяться:

- а. споживча вартість, якість товарів, асортимент, інформація
- б. якість, споживна вартість, споживна властивість конкурентоздатність, потреби, товар
- в. конкурентоспроможність, асортимент, споживна цінність, споживач, товар
- г. споживна цінність, споживач, товар

559. Споживчі властивості товарів поділяються на:

- а. акустичні, електричні, механічні, термічні
- б. акустичні, електричні, фізико-хімічні, фізичні

- в. механічні, термічні, фізичні, біологічні
- г. фізичні, хімічні, фізико-хімічні та біологічні

560. Корисність товару – це?

- а. це його здатність задовольняти певні потреби людини
- б. корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації.
- в. використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації
- г. споживна вартість притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини

561. Вода — це ?

- а. сполука водню та азоту
- б. сполука водню та кисню
- в. сполука сірки та кисню
- г. сполука водню та калію

562. Яка добова потреба людини в білках?

- а. 60-80г
- б. 80-100г
- в. 100-120г
- г. 120-140г

563. Жири — це ?

- а. рослинні будівельні речовини - накопичувачі енергії
- б. тваринні будівельні речовини - накопичувачі енергії
- в. рослинні та тваринні будівельні речовини та речовини - накопичувачі енергії
- г. будівельні речовини - накопичувачі енергії

564. Вуглеводи —це ?

- а. сполуки вуглецю, водню і кисню
- б. сполуки вуглецю і кисню
- в. сполуки водню і кисню
- г. сполуки вуглецю і водню

565. До макроелементів відносять:

- а. кальцій, фосфор, калій, залізо, магній, натрій, хлор
- б. кальцій, фосфор, калій, залізо, магній, сірка
- в. кальцій, залізо, магній, натрій, хлор, сірка
- г. кальцій, фосфор, калій, залізо, магній, натрій, хлор, сірка

566. До мікроелементів відносять:

- а. мідь, кобальт, нікель, марганець, цинк, хром, йод, фтор та ін.
- б. кальцій, фосфор, калій, залізо, магній, натрій, хлор, сірка.
- в. залізо, магній, натрій, нікель, марганець.
- г. хром, йод, фтор, кальцій, фосфор.

567. Найбільше кальцію містять (мг/100 г)?

- а. кисломолочні сири, молоко, крупи вівсяні, капуста цвітна, білоголова.
- б. тверді сири, кефір, крупи гречані, капуста білоголова.
- в. сири з плісінню, ряжанка, крупи пшоняні, брокколі.
- г. солодкі сири, курземе, крупи кукурудзяні, капуста савойська

568. Багато калію міститься (мг/100 г) у:

- а. сушених сливах (чорнослив), фасолі, моркві, свинині, грушах.
- б. сушених абрикосах (курага), квасолі, картоплі, яловичині, яблуках.
- в. абрикосах, квасолі, картоплі, телятині, яблуках квашених.
- г. персиках, квасолі, капусті, яловичині, яблуках, грушах

569. Найбільше натрію міститься (мг/100 г) у:

- а. житньому хлібі, сирах, яйцях, молоці
- б. гречаному хлібі, сирах з плісінню, яйцях, ряжанці
- в. білому хлібі, сирах, сметані, кислому молоці
- г. житньому хлібі, творозі, моркві, молоці

570. Фтор потрібний для:

- а. формування зубів
- б. відбілювання зубів
- в. випадіння зубів
- г. утворення карієсу

571. 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

572. Які конфлікти ведуть до прогресивних змін в організації?

- а. конструктивні
- б. руйнівні
- в. деструктивні
- г. руйнівні і конструктивні

573. Яка кількість білків міститься у м'ясі?

- а. 12-18%
- б. 14-20%
- в. 16-22%
- г. 18-24%

574. 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

575. Фітонутрієнти – це:

- а. поживні речовини різного походження
- б. поживні речовини тваринного походження
- в. поживні речовини рослинного походження
- г. вітаміни

576. Мозок людини складається:

- а. на 80% води
- б. на 70% води
- в. на 60% води
- г. на 50% води

577. Електроліти це -?

- а. білки й солі
- б. жири й мінерали
- в. мінерали й солі
- г. вітаміни

578. Вміст води у листі салату?

- а. 96%
- б. 86%
- в. 76%
- г. 68%

579. Вміст води у кавуні?

- а. 90%
- б. 93%
- в. 85%
- г. 80%

580. Вміст води у полуниці?

- а. 92%
- б. 80%
- в. 78%
- г. 68%

581. Вміст води у селері?

- а. 65%
- б. 75%
- в. 85%
- г. 95%

582. Жирні кислоти – це?

- а. структурні жири
- б. найменші жири, які існують
- в. жир, який організм використовує для накопичення енергії
- г. тригліцериди

583. Омега-3 найбільше в такому продукті:

- а. форель
- б. лляна олія
- в. насіння чіа
- г. сардина

584. Омеги-6 найбільше в такому продукті:

- а. арахісова олія
- б. соєва олія
- в. кукурудзяна олія
- г. олія з виноградних кісточок

585. Тіамін – це?

- а. Вітамін В1
- б. Вітамін В2
- в. Вітамін В3
- г. Вітамін В4

586. Піридоксин – це вітамін?

- а. Вітамін В3
- б. Вітамін В6
- в. Вітамін В9
- г. Вітамін В12

587. Кобаламін – це вітамін?

- а. Вітамін В3
- б. Вітамін В6
- в. Вітамін В9
- г. Вітамін В12

588. Фолієва кислота – це?

- а. Вітамін В3
- б. Вітамін В6
- в. Вітамін В9
- г. Вітамін В12

589. Жиророзчинні вітаміни – це?

- а. В6, В12
- б. С, В12, В6
- в. А, Д, Е, К
- г. В4, В9

590. Холін – це?

- а. Вітамін В4
- б. Вітамін В6
- в. Вітамін В9
- г. Вітамін В12

591. Емульгатори – це?

- а. харчові добавки, які покращують роботу шлунково-кишкового тракту
- б. харчові добавки, які додаються в продукти для більшої їхньої цінності засвоювання організмом
- в. харчові добавки, які використовують, щоб покращити текстуру, вигляд і придатність багатьох продуктів
- г. вітамінні добавки

592. Глютен – це?

- а. білок, що міститься в овочах
- б. білок, що міститься в продуктах тваринного походження
- в. білок, що міститься в фруктах
- г. білок, що міститься в різноманітних зернових культурах

593. Матча – це?

- а. кава
- б. какао
- в. зелений чай, розтертий до порошку
- г. чорний чай, розтертий до порошку

594. Нут – це?

- а. рослина родини бобові, зернобобова культура
- б. продукт з родини горіхоплідних
- в. продукт з родини квіткових
- г. продукт з родини какао бобів

595. На якість продовольчих товарів впливають:

- а. чинники сфери виробництва
- б. чинники сфери розподілу
- в. чинники сфери виготовлення певної продукції
- г. чинники сфери виробництва та чинники сфери розподілу

596. До показників призначення, які характеризують властивості продукту відносять:

- а. фасування, пакування, маркування, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники
- б. фасування, пакування, маркування
- в. органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники
- г. маркування, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники

597. Естетичні показники товару — це:

- а. здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення
- б. інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень
- в. товарний вигляд пакувального матеріалу
- г. нешкідливість продукту для людини під час споживання

598. Показники транспортабельності продукту — це:

- а. здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення
- б. інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень

- в. товарний вигляд пакувального матеріалу
- г. нешкідливість продукту для людини під час споживання

599. Показники безпечності продукту – це:

- а. нешкідливість продукту для людини під час споживання
- б. здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення
- в. товарний вигляд пакувального матеріалу
- г. інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень

600. Продовольчі товари за показниками якості поділяють на:

- а. стандартні, нестандартні, брак технічний, абсолютний
- б. стандартні, нестандартні
- в. брак технічний, абсолютний
- г. стандартні, нестандартні, технічні умови

601. В залежності від властивостей показники якості продукції розрізняють:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

609. Розрізняють кваліметрію:

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

610. Основні фактори, що впливають на якість продукції:

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

611. До витратної продукції щодо оцінки рівня якості відносять:

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

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

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

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

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

614. При оцінці рівня якості продукції використовують методи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

621. Скільки великих готельних компаній входить до складу готельної групи ACCOR ?
- а. одна
 - б. дві
 - в. десять
 - г. п'ять
622. За якого методу оцінки рівня якості порівнюють значення одиничних показників якості оцінюваного і базового зразків?
- а. комплексного
 - б. змішаного
 - в. диференційного
 - г. експертного
623. У якому випадку перераховані об'єктивні фактори, що впливають на якість?
- а. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації
 - б. конструкція виробу, кваліфікація працівника
 - в. професійна майстерність, загальноосвітній рівень, психологічний склад людини, особиста зацікавленість в результаті праці
 - г. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації, особиста зацікавленість в результаті праці
624. Що є об'єктами стандартизації міжнародних стандартів ISO серії 9000?
- а. продукція
 - б. продукція, послуги, елементи систем якості
 - в. методи контролю показників якості
 - г. елементи систем якості, критерії вибору елементів систем якості, моделі систем забезпечення якості, способи перевірок діючих систем якості та інше
625. Який із прийнятих ДСТУ ISO описує основні положення системи управління якістю і визначає термінологію, ідентифікує поняття у сфері управління якістю?
- а. "Системи управління якістю. Вимоги"
 - б. "Системи управління якістю. Основні положення і словник"
 - в. "Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності"
 - г. "Настанови щодо перевірки систем якості"
626. Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні і майбутні потреби замовників, виконувати вимоги та прагнути до перевищення їх очікувань, – це:
- а. постійне поліпшення
 - б. системний підхід до управління
 - в. орієнтація на споживача
 - г. система управління якістю
627. Необхідного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю і пов'язаними з нею ресурсами керують як процесом, – це:
- а. системний підхід до управління
 - б. процесний підхід
 - в. процесне вирішення
 - г. процесне управління

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

- а. показники безпеки
- б. показники надійності
- в. показники технологічності
- г. показники безвідмовності

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а. СБВП
- б. НОРМ

- в. КС УЯПП
- г. СБП

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

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

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

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

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

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

638. Де перераховані основні одиниці СІ?

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

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

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

640. Відносно одиниці фізичної величини похибки бувають як:

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

641. Похибки вимірювань за способом вираження бувають:

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

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

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

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

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

644. Стандарти серії 9000 та 14000 розроблені –

- а. IEC
- б. ISO
- в. МДР
- г. СЕН

645. Петля якості охоплює наступну кількість взаємозалежних видів діяльності:

- а. 8
- б. 11
- в. 12
- г. 10

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

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

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

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

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

- а. ремонтоспроможності
- б. довговічності

- в. надійності
- г. призначення

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

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

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

- а. естетичні
- б. безпечності
- в. технологічні
- г. ергономічні

651. Показниками якості називають?

- а. якісні характеристики тільки кількох властивостей продовольчих товарів
- б. якісні характеристики однієї або кількох властивостей продовольчих товарів
- в. якісні характеристики тільки однієї властивості продовольчих товарів
- г. кількісні характеристики однієї або кількох властивостей продовольчих товарів

652. Показники якості продовольчих товарів бувають:

- а. одиничними, комплексними, органолептичними, загальними
- б. комплексними, органолептичними, загальними
- в. одиничними, комплексними, органолептичними
- г. одиничними, органолептичними, загальними

653. Показники якості продовольчих товарів, які визначають тільки одну властивість продукції називають?

- а. комплексними
- б. одиничними
- в. органолептичними
- г. загальними

654. Показники якості продовольчих товарів, які визначають декілька властивостей продукції називають?

- а. комплексними
- б. одиничними
- в. органолептичними
- г. загальними

655. Показники якості продовольчих товарів, що визначаються за допомогою органів чуття називають?

- а. комплексними
- б. одиничними
- в. органолептичними
- г. загальними

656. Кількісну характеристику показників якості вивчає наука?
- а. титровиметрія
 - б. кваліметрія
 - в. рефрактометрія
 - г. калориметрія
657. Держстандарт України став чинним з?
- а. вересня 1992 року
 - б. вересня 1993 року
 - в. жовтня 1992 року
 - г. жовтня 1993 року
658. Скільки було розроблено основних стандартів Держстандартом України з початку його чинності?
- а. чотири
 - б. п'ять
 - в. шість
 - г. сім
659. В якому році було запроваджено обов'язкову сертифікацію харчових продуктів вітчизняного виробництва та тих, що завозяться з-за кордону, на відповідність вимогам безпеки в державній системі сертифікації ?
- а. 30 червня 1994 року
 - б. 31 липня 1995 року
 - в. 30 липня 1996 року
 - г. 30 червня 1997 року
660. Хто видає Сертифікат відповідності вимогам стандартів і безпеки харчових продуктів?
- а. Держстандарт України
 - б. національна система сертифікації
 - в. акредитовані органи сертифікації
 - г. спеціалізовані підприємства
661. Сертифікація передбачає?
- а. перевірку відповідності харчової продукції встановленим стандартам і контроль за дотриманням технологій її виготовлення
 - б. підтвердження відповідності харчової продукції встановленим стандартам
 - в. перевірку відповідності харчової продукції встановленим стандартам
 - г. контроль за дотриманням технологій харчової продукції виготовлення
662. ГСТУ – це?
- а. державні стандарти України
 - б. стандарти підприємств
 - в. галузеві стандарти України
 - г. стандарти науково-технічні
663. ДСТУ – це?
- а. галузеві стандарти України
 - б. стандарти науково-технічні

- в. державні стандарти України
- г. стандарти підприємств

664. СТТУ – це?

- а. стандарти науково-технічні та інженерних товариств і спілок України
- б. державні стандарти України
- в. галузеві стандарти України
- г. технічні умови України

665. СТП – це?

- а. стандарти підприємств
- б. державні стандарти України
- в. галузеві стандарти України
- г. технічні умови України

666. ТУУ – це?

- а. стандарти підприємств
- б. державні стандарти України
- в. технічні умови України
- г. галузеві стандарти України

667. Використання штрихового кодування дає змогу?

- а. перевірити наявність продукції
- б. класифікації продукції
- в. ідентифікації товарів
- г. класифікації продукції та ідентифікації товарів

668. Штриховий код складається з?

- а. чіткого рисунка вузьких і широких смуг, пробілів між ними і чисел
- б. чіткого рисунка вузьких і широких смуг
- в. широких смуг, пробілів між ними і чисел
- г. чіткого рисунка вузьких смуг, пробілів між ними і чисел

669. Хто першим проаналізував категорію якості?

- а. Кант
- б. Арістотель
- в. Гегель
- г. Платон

670. ЕОКК – це?

- а. Європейська організація з контролю якості
- б. Європейська організація з контролю продукції
- в. Європейська організація з контролю послуг
- г. Європейська організація з контролю товарів та послуг

671. Для створення єдиного європейського органу з питань якості по розробці основних положень роботи взяли країни, які мають національні служби забезпечення якості і володіють досвідом роботи в цій області:

- а. Великобританія, Іспанія, Нідерланди, Франція, ФРН
- б. Великобританія, Іспанія, Італія, Нідерланди, ФРН
- в. Великобританія, Іспанія, Нідерланди, Франція, Португалія
- г. Великобританія, Італія, Нідерланди, Франція, ФРН

672. Роком створення Європейської організації з контролю якості вважається:

- а. 1956
- б. 1957
- в. 1958
- г. 1959

673. У ЕОКК існують 4 види членства:

- а. повноправне, почесне, колективне та індивідуальне
- б. одноправне, почесне, колективне та індивідуальне
- в. повноправне, загальне, колективне та індивідуальне
- г. повноправне, почесне, суміжне та індивідуальне

674. Основні форми роботи ЕОКК?

- а. організація щорічних конференцій, симпозіумів, семінарів, курсів, робота технічних комітетів і галузевих секцій, робочих груп для вивчення актуальних проблем якості та розробка керівних документів, посібників, довідників, рекомендацій і інших методичних документів з питань якості продукції
- б. організація щорічних конференцій, симпозіумів, семінарів, курсів, робота технічних комітетів і галузевих секцій, робочих груп для вивчення актуальних проблем якості та розробка керівних документів, посібників, довідників, рекомендацій і інших методичних документів з питань якості продукції, видання власних стандартів
- в. організація щорічних конференцій, симпозіумів, семінарів, курсів, робота технічних комітетів і галузевих секцій, робочих груп для вивчення актуальних проблем якості та розробка керівних документів, посібників, довідників, рекомендацій і інших методичних документів з питань якості продукції, займається сертифікацією
- г. організація щорічних конференцій, симпозіумів, семінарів, курсів, робота технічних комітетів і галузевих секцій, робочих груп для вивчення актуальних проблем якості та розробка керівних документів, посібників, довідників, рекомендацій і інших методичних документів з питань якості продукції, видання власних стандартів та займається сертифікацією

675. ISO – це?

- а. Міжнародна організація з сертифікації
- б. Міжнародна організація з метрології
- в. Міжнародна організація з стандартизації
- г. всесвітня федерація всіх органів системи

676. ДСТУ ISO 9000—2001?

- а. Системи управління якістю. Вимоги
- б. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності
- в. Система управління якістю. Основні положення та словник
- г. Управління якістю та елементи системи якості

677. Що таке якість?

- а. це економічна категорія, яка відображає сукупність властивостей продукції (технічних, технологічних, економічних, екологічних тощо), що зумовлюють ступінь її здатності задовольняти потреби споживачів відповідно до свого призначення
- б. це кількісна характеристика міри придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї у порівнянні з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання
- в. оцінка продукції передбачає визначення абсолютного, відносного, перспективного й оптимального її рівня
- г. система наукової організації праці, виробництва і управління

678. 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

679. З точки зору виробництва якість – це:

- а. здатність виробу або послуги послідовно відповідати очікуванням споживача чи перевершувати їх
- б. відповідність системі міжнародних стандартів ISO 9000
- в. виховання вірності працівників своєї компанії
- г. формування ефективних творчих колективів

680. Сучасні світові погляди на якість виникли:

- а. у XIX столітті
- б. на початку XX століття
- в. у 50-х роках XX століття
- г. у 1991 р

681. Постійність характеристик товару під час його використання – це:

- а. надійність
- б. післяпродажне обслуговування
- в. особливості
- г. відчутна якість

682. Побічна оцінка якості (репутація виробника) – це:

- а. експлуатаційні характеристики
- б. термін використання
- в. особливості
- г. відчутна якість

683. Якість проекту (конструкції) – це:

- а. легкість використання та зрозумілі інструкції для споживача
- б. відповідність виробу проекту
- в. наміри розробників включити (чи виключити) певні характеристики у товар або послугу
- г. післяпродажне обслуговування

684. Додаткові характеристики виробів – це:
- а. надійність
 - б. післяпродажне обслуговування
 - в. особливості
 - г. г. відчутна якість
685. На відповідність виробу проекту не впливають:
- а. можливості обладнання
 - б. зрозумілі інструкції для споживача
 - в. міра технологічності проекту
 - г. рівень кваліфікації та мотивації персоналу
686. Наявність високого ступеня однорідності товарів (послуг) - це:
- а. сертифікація продукції
 - б. стандартизація продукції
 - в. стандартизація і сертифікація продукції
 - г. асортимент продукції
687. Витрати на попередження дефектів – це:
- а. профілактичні витрати
 - б. витрати на брак
 - в. додаткові витрати
 - г. постійні витрати
688. Елементами системи TQM є:
- а. постійне вдосконалення, визначення еталону, передача повноважень співробітнику, командний підхід, знання методів і прийомів ефективної діяльності по досягненню вимог якості
 - б. постійне вдосконалення, визначення еталону, передача повноважень співробітнику, календарне планування, знання методів і прийомів ефективної діяльності по досягненню вимог якості
 - в. постійне вдосконалення, визначення еталону, командний підхід, знання методів і прийомів ефективної діяльності по досягненню вимог якості
 - г. г) план-перевірка-виконання-робота
689. Цикл Шухарта або "колесо Демінга":
- а. цикл “план – виконання – перевірка - робота”
 - б. цикл “організація – планування – мотивація - контроль”
 - в. цикл “планування – координація – перевірка - робота”
 - г. цикл “план – мотивування – контролінг - робота”
690. Концепція Парето має іншу назву:
- а. правило “70-30”
 - б. правило “60-40”
 - в. правило “80-20”
 - г. правило “50-50”
691. Не відноситься до параметрів якості:

- а. надійність виробу
- б. термін експлуатації
- в. експлуатаційні характеристики
- г. постійне вдосконалення

692. Проекти низької якості та дефектні товари чи послуги не можуть:

- а. підвищити рентабельність виробництва
- б. призвести до втрати бізнесу
- в. погіршити імідж організації і зменшити її частку на ринку
- г. зумовити значну критику і/або посилити нагляд з боку контролюючих органів

693. Не відноситься до особливостей сучасного управління якістю:

- а. попередження помилок, а не їх пошук та ліквідація
- б. відповідальність за якість кожного працівника, а не лише відділу технічного контролю
- в. постачальники розглядаються як партнери
- г. здійснення контролю якості лише наприкінці виробничого процесу відділом технічного контролю

694. Документ – це?

- а. це інформація та її носій, наприклад, протокол, технічні умови, задокументована методика, креслення, звіт, стандарт
- б. це електронна інформація
- в. це друкована інформація
- г. комплект документів

695. Система управління якістю – це?

- а. це система управління, яка спрямовує та контролює діяльність організації щодо якості
- б. це система управління, яка тільки спрямовує діяльність організації щодо якості
- в. це система управління, яка тільки контролює діяльність організації щодо якості
- г. це система якості, яка спрямовує та контролює діяльність організації щодо якості

696. Політика у сфері якості – це?

- а. це загальні наміри та спрямованість організації, пов'язані з якістю, офіційно сформульовані найвищим керівництвом
- б. це вузькоспеціалізовані наміри організації, пов'язані з управлінням якістю, офіційно сформульовані найвищим керівництвом
- в. це загальні наміри та спрямованість організації, пов'язані з якістю, неофіційно сформульовані найвищим керівництвом
- г. це загальні наміри та спрямованість організації, пов'язані з якістю, сформульовані середньою ланкою керівництва

697. Цілі у сфері якості – це?

- а. це те, чого прагнуть або до чого прямують у сфері якості
- б. це те, чого прагнуть або до чого прямують у сфері маркетингу
- в. це те, чого прагнуть або до чого прямують у сфері менеджменту
- г. це те, чого прагнуть або до чого прямують у сфері управління

698. Управління – це?

- а. це сформована діяльність, яка полягає у спрямуванні організації управління якістю
- б. це скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації
- в. це скоординована діяльність, яка полягає тільки у контролюванні організації
- г. це скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні СУЯ

699. Управління якістю – це?

- а. політика в сфері якості
- б. це скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації
- в. це скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації щодо якості
- г. це скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації щодо політики

700. Система управління – це?

- а. це сукупність взаємопов'язаних або взаємодіючих елементів
- б. система, яка дає змогу встановлювати політику та цілі та досягати цих цілей
- в. система, яка встановлює економічну політику та цілі
- г. це сукупність всіх елементів СУЯ

701. 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

702. 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

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

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

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

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

705. До характерних особливостей XVII століття належить:

- а. відкриття перших кав'ярень
- б. створення каретних готелів
- в. відкриття таверн
- г. створення спеціальних домів для паломників

706. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:
- а. Новий час
 - б. епоха Середньовіччя
 - в. радянський час
 - г. Стародавній період
707. 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
708. 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
709. Структуру індустрії туризму формує:
- а. інституційно-організаційна підсистема
 - б. система оподаткування
 - в. рекреаційні ресурси
 - г. транспорт
710. Компонентами територіально - господарської підсистеми є:
- а. туристичні ресурси
 - б. система страхування
 - в. готельні підприємства
 - г. туристичні підприємства
711. Лідерами світового готельного фонду є:
- а. країни Європи
 - б. США
 - в. країни Азії
 - г. країни Африки
712. 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
713. 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

714. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:

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

715. 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

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

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

717. 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

718. 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

719. 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

720. 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

721. 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

722. 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

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

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

724. 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.

725. 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 технічного обслуговування автомобілів
- г. засіб розміщення з легких будівельних матеріалів для проживання у літній період

726. 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 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

727. 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

728. Лотель – це:

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

729. 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

730. 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

731. 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

732. 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

733. 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

734. 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

735. 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

736. 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

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

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

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

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

739. 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

740. Категорію готелю зазначають на:

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

741. 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

742. 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

743. 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

744. 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

745. 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

746. 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

747. 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. пізні анулювання

748. Сама проста форма організації управління в готелі:

- а. лінійна
- б. функціональна
- в. лінійно-функціональна
- г. "штабна"

749. 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

750. Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюється відповідно:

- а. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги",
- б. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів"
- в. ДСТУ 3267:1995" Засоби розміщення. Загальні вимоги"
- г. ДСТУ 3269:1995 "Класифікація готелів"

751. 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

752. Основним працівником служби прийому і розміщення є:

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

753. 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

754. 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

755. 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*

756. 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

757. Основним обов'язком покоївки є:

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

758. 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

759. Характерною особливістю сучасного готельного обслуговування є...

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

760. Найпоширенішою формою бронювання місць у готелях сьогодні визнане:

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

761. 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

762. 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

763. Приймання кредитних карток можливе у готелях категорій:

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

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

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

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

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

766. 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

767. 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

768. 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

769. 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

770. Оперативне управління готелем здійснюється:

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

771. 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

772. 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

773. В готельному господарстві одномісне розміщення позначається:

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

774. В готельному господарстві двомісне розміщення позначається:

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

775. В готельному господарстві трьохмісний номер позначається:

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

776. В готельному господарстві чотирьохмісний номер позначається:

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

777. Номер "Студія" - це:

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

778. 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

779. 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

780. Рецепція відноситься до:

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

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

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

782. Зона збереження одягу та багажу входить до складу:

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

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

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

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

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

785. 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

786. 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

787. 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

788. До якого рівня управління належать менеджери готельних служб?

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

789. До якого рівня управління належать старші покоївки?

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

790. Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:

- а. фронтальним, повздовжнім, концентричним
- б. екстенсивним, повздовжнім, концентричним
- в. інтенсивним, повздовжнім, концентричним
- г. радіальним, повздовжнім, концентричним

791. 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

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

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

793. За призначенням меблі у готелях поділяються на:

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

794. Найскладнішим вважається вмеблювання:

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

795. 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

796. Реалізація основних готельних послуг в готелях може здійснюватись:

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

797. Звукоізоляція номерів на рівні 35ДБА передбачена у готелях таких категорій:

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

798. 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

799. 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

800. 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

801. 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

802. 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

803. Комплексний готельний продукт поділяється на:

- а. м'який та твердий
- б. регіональний та міжнародний
- в. сухий та мокрий
- г. об'єктивний та суб'єктивний

804. 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

805. 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

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

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

807. 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

808. 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

809. Основними технологічними складовими в готельному господарстві є:

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

810. Технологічні операції поділяються за:

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

811. Рівень завантаження готельного підприємства (% завантаження):

- а. к-ть. проданих номерів: к-ть. номерів, запропонованих до продажу 100%
- б. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів: к-ть. проданих номерів 100%
- в. к-ть. гостей - к-ть. проданих номерів
- г. к-ть. зайнятих місць: к-ть. місць у готелі 100%

812. 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

813. Технологічні процеси поділяються на:

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

814. 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

815. 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

816. 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

817. 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

818. 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

819. 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

820. 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

821. 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

822. 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

823. 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

824. 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 11год. 30хв.
- в. передбачає вихід працівників в різний час групами або поодинці відповідно до завантаження підприємства. Працівники працюють 7-8 год.
- г. передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників

825. Спеціалізовані бригади працівників готелю -

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

826. 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 технологійних процесів
- г. всі варіанти відповідей вірні

827. Наскрізні бригади працівників готелю:

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

828. 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 сукупність ланок управління, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем
- в. комплексна система управління готелем
- г. всі варіанти відповідей вірні

829. 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.

830. 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

831. 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

832. 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

833. 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

834. 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

835. 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

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

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

837. До спеціальної документації готельного підприємства відносять:

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

838. Готельний тариф ВВ включає:

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

839. 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

840. 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

841. 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)

842. 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)

843. 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

844. 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

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

а. всіх категорій

б. 1-3*

в. 3-5*

г. 4-5*

846. 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

847. 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*

848. Найбільш поширеною формою управління готелями у світі є:

а. готельні ланцюги

б. незалежні готелі

в. суборенда

г. франчайзінг

849. 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

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

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

851. 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

852. Основними статтями витрат готелю є:

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

853. Основною доходною статтею готельного підприємства є:

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

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

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

855. 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

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

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

857. 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

858. 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

859. 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

860. Прийом гостя на поверсі включає:

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

861. 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

862. 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

863. Підсобні приміщення на поверсі представлені:

- а. інвентарною, складською, білизняною
- б. кімнатами покоївок
- в. кімнатами самообслуговування
- г. музичними салонами

864. Поточний контроль за станом обладнання номера здійснюється під час:

- а. поточних прибирань
- б. інвентаризації
- в. реконструкції
- г. ремонтів

865. 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

866. 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

867. 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

868. 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

869. Серед характеристик мікроклімату:

- а. температурний режим і вологість
- б. радіаційний фон
- в. концентрація шкідливих речовин у питній воді
- г. режим харчування

870. Інсоляція приміщень - це:

- а. опромінювання їх сонячними променями
- б. їх освітлення
- в. замір звукопроникності
- г. складова кондиціювання

871. Оптимальна температура повітря в номері:

- а. +18°-22° взимку, до +25° влітку
- б. +25°
- в. +27°
- г. +20°-24° взимку,-влітку - до +28°

872. Оптимальна вологість повітря в номерах визначається в межах:

- а. 40-60%
- б. 60-80%
- в. 70-90%
- г. до 30%

873. Комплекс заходів зі знищення в оточуючому людину середовищі збудників інфекційних захворювань називається:

- а. дезинфекція
- б. дезинсекція
- в. дератизація
- г. дезодорування

874. Серед методів дератизації у сучасному готелі використовують:

- а. хімічний
- б. фізичний
- в. екстраполярий
- г. механічний

875. Вид прибирань, що проводиться після виїзду гостя:

- а. генеральне
- б. сухе
- в. поточне
- г. річне

876. Швабри та щітки належать до:

- а. прибирального інвентаря
- б. прибиральних фондів
- в. прибиральних механізмів
- г. прибиральних матеріалів

877. 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

878. 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

879. 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

880. 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

881. 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

882. 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)

883. 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

884. 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

885. Місткість готелю значною мірою впливає на:

- а. організацію обслуговування
- б. якість готельних послуг
- в. асортимент послуг
- г. класність готелю

886. Визначальну роль в організації обслуговування в готелі відіграє такий чинник як:

- а. його призначення
- б. його місткість
- в. його місце розташування
- г. його архітектура

887. Найбільш властивою формою структури управління для готелів є:

- а. лінійно-функціональна
- б. лінійна
- в. продуктова
- г. функціональна

888. 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

889. Нормування праці використовується для:
- а. визначення кількості персоналу готелю
 - б. планування роботи вже набраного персоналу
 - в. преміювання персоналу готелю
 - г. визначення посадових окладів
890. Для обчислення кількості покоївок у готелі використовуються:
- а. норми обслуговування
 - б. норми затрат
 - в. норми виробітку
 - г. норми планів
891. Планування роботи персоналу готелю здійснюється через складання:
- а. графіків виходу на роботу
 - б. штатного розкладу
 - в. нагородних листів
 - г. таблиця на заробітну плату
892. 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
893. 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
894. 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
895. 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
896. "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

897. При розрахунку за послуги готелю як платіжний документ може виступати:

- а. туристичний ваучер
- б. рахунок
- в. касовий звіт
- г. особисте зобов'язання

898. 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

899. 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"

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

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

901. Вперше ресторани при залізничних вокзалах почав будувати:

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

902. Представниками сітьових утворень формату Quick&Casual на українському ринку ресторанного господарства є:

- а. "Пан Піца", "Домашня кухня", "Два гуся"
- б. "Піца Челентано", "Уно Піца", "Маріо"
- в. "Пузата хата", "Тралі – Валі", "Єврохата"
- г. "Дрова", "Якіторія", "Домашня кухня"

903. 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

904. 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

905. 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

906. 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

907. 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

908. 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

909. Кейтеринг це:

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

910. 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

911. 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

912. Майдан харчування ресторанного господарства -це:
- а. це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал
 - б. різновид закладу
 - в. спеціалізований заклад
 - г. заклад швидкого обслуговування
913. Різновидами бару є:
- а. пивні-садки, пивна
 - б. ресторан-бар, вар'єте
 - в. пивоварний бар, закусошна;
 - г. винний бар, шинок
914. Скільки готелів входить до складу готельної компанії IBIS?
- а. 584
 - б. 275
 - в. 1000
 - г. 100
915. Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах як:
- а. ресторани, бари
 - б. їдальні, кафе
 - в. ресторани, бари, їдальні
 - г. ресторани, бари, кафе
916. 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
917. 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
918. 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
919. Влада прикладу (еталонна) формується:
- а. на засадах особливого прикладу
 - б. на засадах традицій, які склалися

- в. на засадах примусу
- г. на засадах харизми

920. До доготовельних цехів відносять:

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

921. 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

922. Виробнича структура закладів харчування може бути:

- а. цехова, безцехова
- б. вузькоспеціалізована, універсальна;
- в. торговельна, складська
- г. цехова, складська

923. Слово "бар":

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

924. 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

925. 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

926. 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

927. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням відстань складає:

- а. 0,5 м
- б. 1,5 м

в. 1,0 м

г. 0,4 м

928. 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

929. Основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів:

а. насипний, штабельний, стелажний

б. насипний, підвісний, стелажний

в. підвісний, на цокольних поверхах

г. централізований, наливний

930. 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

931. Складські приміщення поділяються на:

а. охолоджувані та не охолоджувані

б. універсальні, вузькоспеціалізовані

в. холодильні склади, комори

г. заготівельні, доготівельні

932. Постачання і приймання тари здійснюється за:

а. кількістю та якістю

б. кількістю

в. якістю

г. графіком поставки

933. 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

934. До нормованих втрат відносять:

а. усихання, вивітрювання, розтрушування

б. усихання

в. розливання, псування

г. вивітрювання, бій

935. 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

936. 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

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

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

938. Дайте визначення майдану харчування:

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

939. Укажіть різновиди бару:

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

940. 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

941. 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

942. 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

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

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

944. Дайте визначення комбінованому закладу:

- а. об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі
- б. кафе-пекарня
- в. фабрика заготівельня
- г. заклад повносервісний

945. Дайте визначення фуд-корту:

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

946. Укажіть спосіб розрахунку зі споживачами:

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

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

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

948. За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:

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

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

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

950. Укажіть основні типи підприємств ресторанного господарства:

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

951. Дайте визначення кейтерингу:

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

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

- а. сезонні, постійно діючі
- б. універсальні
- в. спеціалізовані
- г. комбінати харчування, фабрики кулінарії

953. Залежно від мобільності підприємства ресторанного господарства поділяються на:

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

954. 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

955. Дайте визначення поняття "буфет":

- а. заклад ресторанного господарства із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально призначеному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос
- б. заклад призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі
- в. заклад ресторанного господарства, призначений централізованого готувати й постачати готову до споживання їжу в різні місця
- г. заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальним замовленням

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

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

957. 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

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

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

959. 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

960. 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

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

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

962. 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

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

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

964. 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 споживачі
- г. різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

965. 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

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

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

967. 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

968. Укажіть спеціалізовану закусочну за видом страв:

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

969. 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

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

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

971. 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

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

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

973. Підставку-чарку використовують для подавання:

- а. білого вина
- б. яєць, зварених в "мішечок"
- в. суфле
- г. настоянок

974. Укажіть страви, що подають у кокільницях:

- а. тільне із риби
- б. курчата-табака
- в. форель запечена у молочному соусі
- г. креветки смажені

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

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

976. 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

977. 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

978. 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

979. 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

980. 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

981. 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

982. 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.

983. Інноваційні послуги ресторанного господарства це:

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

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

- а. пивоварний бар
- б. бар-закусочна

- в. фламбе, глясе, сомельє
- г. кейтеринг

985. 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

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

- а. фабрика-заготівельня
- б. домашня кухня
- в. заготівельний цех
- г. комплекс харчування

987. Різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування:

- а. дієтична їдальня
- б. їдальня
- в. студентська їдальня
- г. буфет

988. Заклад, в якому реалізують широкий асортимент кави з супутніми товарами:

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

989. За сезонністю розрізняють:

- а. постійно діючі та сезонні заклади
- б. стаціонарні, сезонні
- в. у туристичних зонах
- г. швидкого обслуговування

990. 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

991. Сукупність закладів (підприємств) ресторанного господарства усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно-територіальній одиниці (державі, області, місті, районі):

- а. мережа закладів ресторанного господарства
- б. національні ресторани
- в. закрита мережа
- г. відкрита мережа

992. Вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів) це:

- а. бар-закусочна
- б. шинок
- в. буфет
- г. вагон-ресторан

993. 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

994. 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

995. 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

996. 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"

997. 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

998. Щоб керувати організацією, необхідно мати:

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

999. На рівні держави виділяють такі форми влади:

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

1000. В основі керівництва організацією лежать такі основні категорії менеджменту:

- а. лідерство і вплив
- б. лідерство, вплив, влада
- в. влада і лідерство
- г. вплив і влада