

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРЬСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 1

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
Державного університету
«Житомирська політехніка»
Оксана ОЛІЙНИК
«21» квітня 2023 р.

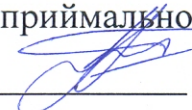


ПРОГРАМА
фахового іспиту
для здобуття освітнього ступеня «магістр»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)

Контрольний примірник

Врахований примірник

Ухвалено
на засіданні приймальної комісії
«21» квітня 2023 р.,
протокол № 3

Відповідальний секретар
приймальної комісії

Андрій ПАНАСЮК

Житомир
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	<i>Випуск 1</i>	<i>Зміни 0</i>	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 61 / 2</i>

ЗМІСТ

Вступ.....	3
1. Теми для підготовки до складання вступних випробувань для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня «магістр».....	5
2. Зразок тестових завдань вступних випробувань для вступу для здобуття освітнього ступеня «магістр».....	9
3. Зразок бланка відповідей.....	15
4. Рекомендована література.....	16
5. Перелік питань.....	21

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 3

ВСТУП

Програма фахового іспиту зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для вступу на навчання за освітнім ступенем «магістр» складена на основі Порядку прийому до закладів вищої освіти у 2023 році, Правил прийому до Державного університету «Житомирська політехніка» у 2023 році, Закону України «Про вищу освіту».

Особа може вступити до Державного університету «Житомирська політехніка» для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 (ступеня бакалавра), НРК7 (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста та ступеня магістра). Прийом на основі НРК6 (ступеня бакалавра) на навчання для здобуття ступеня магістра здійснюється за результатами Єдиного вступного іспиту з іноземної мови та фахового іспиту.

Під час вступу виключно на місця за кошти фізичних та/або юридичних осіб вступники на основі НРК7 можуть за їх вибором або подати результат(-и) ЄВІ або скласти відповідну(-ий, -і) співбесіду та фаховий іспит. Обов'язковою умовою є вільне володіння державною мовою.

Фаховий іспит при прийомі на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводяться з метою відбору абітурієнтів з найвищим рівнем знань та передбачає виконання тестових завдань.

Екзаменаційний білет передбачає 40 тестових запитань. Для проведення перевірки знань використовуються тестові завдання закритої форми з запропонованими відповідями, з яких обирають правильні з множинним вибором (п'ять відповідей, одна з яких є правильною). Для вступу на навчання для здобуття ступеня «магістр» виносяться тестові завдання 3 рівнів складності: 1-й рівень завдань передбачає перевірку теоретичної підготовки абітурієнтів – 33 питання вагою по 2 бали; 2-й рівень – професійної підготовки містить

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	<i>Випуск 1</i>	<i>Зміни 0</i>	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 61 / 4</i>

4 питання вагою по 4 бали; 3-й рівень – аналіз аналітичних здібностей включає 3 питання по 6 балів.

Тестові завдання складені відповідно до навчальних програм дисциплін: менеджмент в готельно-ресторанній справі; організація готельної справи; організація ресторанної справи; маркетинг в готельно-ресторанній справі; економіка готелів і ресторанів.

Фаховий іспит проводиться в письмовій формі. Тривалість тестування – 1 астрономічна година (60 хвилин). Перед початком вступного випробування представники приймальної комісії проводять інструктаж щодо правил виконання вступного тестового завдання.

На аркушах не допускаються будь-які умовні позначки, які б розкривали авторство роботи. Вступник зазначає прізвище тільки у визначених для цього місцях. У разі наявності виправлень, декількох позначень або порожньої клітинки – відповідь не зараховується. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Мінімальний позитивний результат фахового іспиту становить 130 балів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 5

1. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ТА ТЕМИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО СКЛАДАННЯ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ ДЛЯ ВСТУПУ НА НАВЧАННЯ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «МАГІСТР»

Менеджмент в готельно-ресторанній справі

Тема 1. Концепція маркетингу в індустрії гостинності.

Тема 2. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Маркетингові дослідження – основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів.

Тема 4. Маркетингові дослідження ринку готельного і ресторанного господарства.

Тема 5. Маркетингові дослідження конкурентів.

Тема 6. Методологічні основи маркетингових досліджень споживачів.

Тема 7. Сегментація ринку як інструмент маркетингу: поняття, визначення, категорії.

Тема 8. Маркетингова продуктова політика.

Тема 9. Цінова політика закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 10. Збутова політика закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 11. Маркетингова політика комунікацій закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 12. Організація та контроль маркетингової діяльності.

Організація готельної справи

Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства.

Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України.

Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства.

Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу.

Тема 5. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.

Тема 6. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства.

Тема 7. Організація не житлових груп приміщень.

Тема 8. Організація приміщень житлової групи.

Тема 9. Теоретичні основи сервісної діяльності.

Тема 10. Організація роботи служби прийому і розміщення.

Тема 11. Організація та технологія бронювання послуг.

Тема 12. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.

Тема 13. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі.

Тема 14. Анімаційні послуги в готелях.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 6

Тема 15. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях.

Тема 16. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі.

Тема 17. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі.

Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях.

Тема 19. Управління безпекою готелю.

Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю.

Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі.

Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами.

Тема 23. Управління персоналом в готелі.

Організація ресторанної справи

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства.

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Маркетинг в готельно-ресторанній справі

Тема 1. Концепція маркетингу в індустрії гостинності.

Тема 2. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Маркетингові дослідження – основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 7

Тема 4. Маркетингові дослідження ринку готельного і ресторанного господарства.

Тема 5. Маркетингові дослідження конкурентів.

Тема 6. Методологічні основи маркетингових досліджень споживачів.

Тема 7. Сегментація ринку як інструмент маркетингу: поняття, визначення, категорії.

Тема 8. Маркетингова продуктова політика.

Тема 9. Цінова політика закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 10. Збутова політика закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 11. Маркетингова політика комунікацій закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 12. Організація та контроль маркетингової діяльності.

Економіка готелів і ресторанів

Тема 1. Підприємство як головний суб'єкт готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Економічні основи функціонування готелів.

Тема 3. Підприємства громадського харчування.

Тема 4. Основні фонди готельних і ресторанних підприємств.

Тема 5. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства.

Тема 6. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 7. Трудові ресурси і стимулювання праці підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 8. Планування та аналіз фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 9. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 10. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.

Тема 11. Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.

Тема 12. Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг.

Тема 13. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 14. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та шляхи запобігання банкрутству.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 8

2. ЗРАЗОК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ ДЛЯ ВСТУПУ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «МАГІСТР»

Тестові завдання поділені на блоки трьох рівнів складності.

№ п/п	Питання	Варіанти відповідей
Питання 1-го рівня складності «Оберіть правильну відповідь» (Вірна відповідь на питання оцінюється в 2 бали)		
1	«Активна відкрита соціальна система, яка складена із взаємодіючих елементів та підсистем, що має взаємини із зовнішнім середовищем та залежить від нього» характеризує:	А. Підприємство як закриту систему Б. Підрозділ підприємства В. Систему управління підприємства Г. Підприємство як відкриту систему Д. Підприємство як економічну систему
2	«Унікальність та непередбачуваність поведінки підприємства як відкритої системи обумовлена:»	А. Неможливістю формального опису діяльності підприємства Б. Наявністю активного елемента – людини В. Наявністю великої кількості складових елементів підприємства Г. Особливістю невиробничої сфери Д. Особливістю виробничої сфери
3	Виберіть правильну відповідь. Непередбачливість поведінки, можливість змінювати свою структуру та обирати варіанти поведінки, адаптація та цільовизначеність – це характерні особливості:	А. Підприємства як закритої системи Б. Підприємства як відкритої системи В. Зовнішнього середовища як закритої системи Г. Зовнішнього середовища як відкритої системи Д. Підприємства як економічної системи
4	Визначте, яка категорія водночас виступає внутрішньою змінною підприємства і належить до факторів зовнішнього середовища:	А. Споживачі Б. Податкова система держави В. Технологія Г. Конкуренти Д. Постачальники
5	Класична теорія прийняття рішень спирається на поняття:	А. Обмеженої раціональності Б. Раціональності В. Досягнення задоволення Г. Раціонального задоволення Д. Правильна відповідь відсутня
6	Актуальність інформації – це:	А. Властивість інформації бути зрозумілою для адресата Б. Стислість та чіткість викладення інформації В. Її очевидність, яка ґрунтується на її демонстрації Г. Наявність відомостей, необхідних і достатніх для прийняття раціонального управлінського рішення Д. Немає правильної відповіді
7	Сутність методу фокальних	А. Удосконалення об'єкту, що аналізується, за допомогою

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 9

	об'єктів:	<p>комплексу запитань</p> <p>Б. Проведення дискусії із обговорення ідей вдосконалення об'єкту, що аналізується</p> <p>В. Систематичне дослідження всіх варіантів, що впливають із закономірностей побудови об'єкту, що аналізується</p> <p>Г. Перенесення ознак випадково обраних об'єктів на об'єкт, що аналізується</p> <p>Д. Немає правильної відповіді</p>
8	Чинники, що обумовлюють ефективність поточного контролю:	<p>А. Охоплення широкої сфери діяльності організації.</p> <p>Б. Побудова ефективної системи комунікації</p> <p>В. Можливість з'ясувати причини відхилень від стандартів</p> <p>Г. Забезпечення інформацією для вдосконалення планування в майбутньому</p> <p>Д. Немає правильної відповіді</p>
9	При передачі зміни чергова покоївка заповнює:	<p>А. журнал прибуття і витрат білизни на кожному поверсі</p> <p>Б. журнал обліку брудної і чистої білизни</p> <p>В. журнал відвідування номерів;</p> <p>Г. не має вірної відповіді</p> <p>Д. усі відповіді правильні</p>
10	Маркування постільної білизни здійснює:	<p>А. портъе</p> <p>Б. кастелянша</p> <p>В. прачка</p> <p>Г. покоївка</p> <p>Д. не має вірної відповіді</p>
11	Розмір банного рушника має бути:	<p>А. 112 x 120 см</p> <p>Б. 120 x 143см</p> <p>В. 143 x 165 см</p> <p>Г. не має вірної відповіді</p> <p>Д. 140 x 160 см</p>
12	Комплектування білизни на поверсі у 3 та 4 зіркових готелях повинно бути не менше:	<p>А. 6-8 комплектів</p> <p>Б. 7-12 комплектів</p> <p>В. 5-6 комплектів</p> <p>Г. не має вірної відповіді</p> <p>Д. 1-2 комплекти</p>
13	Білизна списується після:	<p>А. 80-100 прань</p> <p>Б. 100-150 прань</p> <p>В. 50-60 прань</p> <p>Г. 20-30 прань</p> <p>Д. не має вірної відповіді</p>
14	Акт списання білизни підписує:	<p>А. зав. білизняним складом</p> <p>Б. керівник підприємства</p> <p>В. начальник санітарно-технічної служби</p> <p>Г. покоївка</p> <p>Д. не має вірної відповіді</p>
15	Зміна білизни в одно-двозіркових готелях проводиться:	<p>А. 1 раз на 3 дні</p> <p>Б. 1 раз на 7 днів</p> <p>В. 1 рази на 10 днів</p> <p>Г. 1 раз на 2 дні</p> <p>Д. не має вірної відповіді</p>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 10

16	Кімната для брудної білизни розташовується одна на:	А. 4-5 поверхів Б. 2-3 поверхи В. на кожному поверсі Г. на цокольному поверсі Д. не має вірної відповіді
17	Обіг білизни від складу до прачечної здійснюється:	А. по квитанціям Б. за ордерами В. по накладним Г. по робочому листу Д. не має вірної відповіді
18	Технологічна операція "Доставка білизни в пральню" здійснюється:	А. в 11 годині Б. о 9 годині В. з вказівкою часу по кожному поверху окремо Г. о 14 годині Д. не має вірної відповіді
19	Підвищення ефективності маркетингової діяльності готельного та ресторанного господарства вимагає:	А. Систематичності Б. Безперервності В. Комплексності Г. Усі відповіді в комплексі є правильними Д. Вірна відповідь відсутня
20	Ієрархія потреб людини містить наступні їх види:	А. Особисті, соціальні, економічні Б. Фізіологічні, соціальні, особисті В. Особисті, соціальні, економічні, фізіологічні Г. Фізіологічні та особисті Д. Вірна відповідь відсутня
21	З точки зору маркетингу "готельний, ресторанний продукт" визначають як:	А. Все, що може задовольнити потребу і пропонується на ринку Б. Продукт фізичної чи інтелектуальної праці В. Об'єкт, що має параметри, які підлягають вимірюванню Г. Все, що пропонується ринком Д. Вірна відповідь відсутня
22	Комплекс маркетингу складають наступні елементи:	А. Нестаток, потреба, попит, товар, ціна, методи розповсюдження та методи просування Б. Товар, ціна, розповсюдження та комунікації В. Попит, сукупність існуючих та потенційних покупців, товар, ціна, методи розповсюдження та методи просування Г. Потенційні покупці, товар, ціна Д. Вірна відповідь відсутня
23	До синтетичних елементів системи маркетингових комунікацій підприємства відносять	А. Брендінг та реклама Б. Фірмовий стиль та робота з громадськістю В. Виставкова діяльність та брендінг Г. Виставкова та ярмаркова діяльність Д. Вірна відповідь відсутня
24	Концепція управління готелем та рестораном стверджує, що клієнти будуть прихильніші до наданих послуг, які мають найвищу якість. Це	А. Маркетингу Б. Удосконалення послуг В. Соціально-етичного маркетингу Г. Підвищення якості Д. Вірна відповідь відсутня

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 11

	концепція:	
25	Місткість ринку будь-якого товару виражається:	А. Лише у грошових одиницях Б. Лише в натуральних одиницях В. Як у грошових, так і у натуральних одиницях Г. Лише відносною часткою ринку Д. Вірна відповідь відсутня
26	Підприємство – це:	А. Добровільне об'єднання осіб для спільної сільськогосподарської діяльності; Б. Суб'єкт господарювання, що має право виробити товарну продукцію; В. Суб'єкт господарювання, має право юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку; Г. Добровільне об'єднання осіб для обслуговування членів кооперативу. Д. Немає вірної відповіді.
27	Що є основною метою діяльності підприємства?	А. Раціональне використання землі; Б. Оновлення і модернізація устаткування; В. Одержання максимального прибутку; Г. Виробництво якісної продукції. Д. Немає вірної відповіді.
28	Що є факторами виробництва?	А. Соціальна інфраструктура; Б. Продуктивність праці; В. Робоча сила, засоби праці, предмети праці, земля. Г. Природно-кліматичні умови; Д. Ринок.
29	Сукупність економічних відносин, які утворюються у процесі виробництва, реалізації і організації споживання цих послуг – це ...:	А. Ринок готельних послуг; Б. Гостинність; В. Ресторанне господарство; Г. Всі відповіді вірні; Д. Немає правильної відповіді.
30	Це одне з понять цивілізації, яке завдяки прогресу і часу перетворилося на потужну індустрію, у якій працюють мільйони професіоналів, створюючи усе найкраще споживачам послуг називається:	А. Ресторан; Б. Гостинність; В. Цивілізація; Г. Бізнес; Д. Немає правильної відповіді.
31	Широка категорія галузей у складі індустрії послуг що включає послуги розміщення, послуги харчування та питні заклади, організація заходів, парки розваг, транспорт, круїзні лінії, подорожі та додаткові галузі індустрії туризму – це:	А. Економіка; Б. Кафе; В. Індустрія підприємств; Г. Індустрія гостинності; Д. Немає вірної відповіді.
32	Підприємство будь-якої	А. Готель;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 12

	організаційно-правової форми та форми власності, що складається з шести і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговування – це ...:	Б. Мотель; В. Ботель; Г. Хостел; Д. Лотель.
33	Основним елементами моделі гостинності є:	А. Держава, ревізійна комісія, спостережна рада; Б. Інновація, організація, мотивація; В. Гість, послуга, середовище; Г. Усі відповіді правильні; Д. Немає правильної відповіді.

Питання 2-го рівня складності
(Вірна відповідь на питання оцінюється в 4 бали)

34	За якими ознаками класифікуються послуги: надання газет, журналів, настільних ігор, гральних автоматів, більярду?	А. послуги з організації споживання і обслуговування Б. послуги з організації дозвілля В. інформаційно-консультативні послуги Г. інші послуги Д. всі відповіді правильні
35	За якими ознаками класифікуються послуги: продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами; організація раціонального комплексного харчування?	А. послуги з організації споживання і обслуговування Б. послуги з реалізації кулінарної продукції В. інформаційно-консультативні послуги Г. інші послуги Д. всі відповіді правильні
36	За яких умов в попередню сервіровку в ресторані включається попільничка?	А. як обов'язковий елемент сервірування Б. якщо в залі ресторану дозволено палити В. якщо в закладі немає кімнати для паління Г. усі відповіді правильні Д. немає правильної відповіді
37	Визначте вид наборів, які застосовують при попередній вечірній сервіровці столів у ресторані вищого класу:	А. основні Б. допоміжні В. основні і допоміжні Г. основні та додаткові Д. немає правильної відповіді
38	Як правильно треба зберігати набори на лінії прилавоків самообслуговування?	А. на окремому прилавку на початку лінії на тацях Б. на окремому прилавку на початку лінії, горизонтально в касетах В. на окремому прилавку на початку лінії, вертикально в касетах Г. на прилавку в кінці лінії на тацях Д. на окремому столику біля прилавку, на початку лінії
39	Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:	А. пиріжкова та закусочна тарілки; закусочний та столовий набори; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 13

		<p>Б. пиріжкова та закусочна тарілки; закусочний набір; фужер; чарка; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами</p> <p>В. пиріжкова та закусочна тарілки; столовий набір; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами</p> <p>Г. пиріжкова тарілка; закусочний набір; фужер; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами</p> <p>Д. немає правильної відповіді</p>
<p>Питання 3-го рівня складності (Вірна відповідь на питання оцінюється в 10 балів)</p>		
40	<p>На початку року вартість основних фондів кондитерського підприємства становила 580 тис. грн. Протягом року з балансу підприємства вибули основні фонди вартістю: у лютому - 26 тис. грн.; у червні - 45 тис. грн. На баланс надійшли основні фонди вартістю: у травні - 60 тис. грн., у жовтні - 82 тис. грн. Визначити середньорічну вартість основних фондів кондитерського підприємства.</p>	<p>А. 584,5 тис. грн; Б. 421,7 тис. грн; В. 443,5 тис. грн; Г. 447,8 тис. грн; Д. 422,6 тис. грн.</p>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 14

3. ЗРАЗОК БЛАНКА ВІДПОВІДЕЙ А Р К У Ш В І Д П О В І Д Е Й

фахового іспиту
зі спеціальності _____
для здобуття освітнього ступеня «магістр»
_____ форми навчання
Білет № _____

Правильну відповідь (клітинку) перекреслити



Номер питання	Правильна відповідь					Номер питання	Правильна відповідь				
	А	Б	В	Г	Д		А	Б	В	Г	Д
1.						21.					
2.						22.					
3.						23.					
4.						24.					
5.						25.					
6.						26.					
7.						27.					
8.						28.					
9.						29.					
10.						30.					
11.						31.					
12.						32.					
13.						33.					
14.						34.					
15.						35.					
16.						36.					
17.						37.					
18.						38.					
19.						39.					
20.						40.					

Загальна сума балів _____

Голова фахової атестаційної комісії _____

Члени комісії:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 15

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Менеджмент в готельно-ресторанній справі

1. Жуковська Л. Е. Теорія організацій : навч. посіб./ Л. Е. Жуковська, Є. Г. Борисевич, Є. М. Стрельчук. Одеса : ОНАЗ ім. О. С. Попова, 2011. 148 с.
2. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2010.– 460с.
3. Менеджмент : навч. посіб. / Г. Є. Мошек, М. М. Ковальчук, Ю. В. Поканевич, та ін.; за заг. редакція Г. Є. Мошека. Київ : Ліра-К, 2015. 550 с.
4. Менеджмент : підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2021. – 856 с.
5. Менеджмент організацій: навч. посібник / В.І. Гуменник, Ю.С. Копчак, О.С. Кондур. Київ: Знання, 2012.– 503 с.
6. Менеджмент організацій: Підручник / За заг. ред. Л.І. Федулової.- К.:Либидь, 2004. 448с.
7. Монастирський Г. Л. Теорія організації: [навч. посіб.] / Г. Л. Монастирський. – К.: Знання, 2008. – 319с.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
9. Основи менеджменту : підручник / за ред. А. А. Мазаракі, І. В. Чумаченко. Харків : Фоліо, 2014. 846 с.
10. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент: підручник. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 563 с.
11. Соболев С. М. Менеджмент : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / С. М. Соболев., В. М. Багацький. – К. : КНЕУ, 2005. – 225 с.
12. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2010. – 408с.

Організація готельної справи

1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.
3. Головка О.М. Організація готельного господарства: навчальний посібник: Кондор. – 2018. - 338 с.
4. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид. переробл. і допов. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 16

5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012.–472 с.

6. Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К. : Кондор, 2012. – 338 с.

7. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

8. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, А.С. Артеменко, Ю.В. Кошиль; за ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2008. – 370с.

Організація ресторанної справи

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. Посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.

4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. Посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. – 384 с.

5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.

6. Литвиненко Т. Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К., КНТЕУ, 2009. – 365с.

Маркетинг в готельно-ресторанній справі

1. Забалдіна Ю. Б., Полтавська О. В. Маркетинг : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2016. 96 с.

2. Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. Маркетинг послуг : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 508 с.

3. Кравцова С., Стригунова М., Читалкіна М. Класифікація показників якості готельних послуг. Стандартизація, сертифікація, якість. 2012. №5. С.54–60.

4. Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Л.М. Гопкало, О.В. Полтавська. Київ : КНТЕУ, 2008. 65с.

5. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 344 с.

6. Силивейстр В. Маркетинг у ресторанному бізнесі. URL : <https://joinposter.com/post/restaurant-marketing> (дата звернення 22.08.2021)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 17

7. Силивейстр В. Цільова аудиторія ресторану. URL : <https://joinposter.com/post/restaurant-target-audience> (дата звернення 22.08.2021)

8. Силивейстр В. Програми лояльності для ресторанів. URL : <https://joinposter.com/post/restaurant-loyalty-programs> (дата звернення 22.08.2021)

9. Силивейстр В. Вибір постачальника у ресторан. URL : <https://joinposter.com/post/choose-the-restaurant-supplier> (дата звернення 22.08.2021)

10. Силивейстр В. Як просувати ресторан в Інтернеті: креативні ідеї для розкручування Вашого закладу. URL : <https://joinposter.com/post/how-topromote-restaurant-in-internet> (дата звернення 22.08.2021)

11. Силивейстр В. Як підвищити середній чек у ресторані. URL : <https://joinposter.com/post/how-to-increase-the-average-check-in-restaurant> (дата звернення 22.08.2021)

Економіка готелів і ресторанів

1. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник, Житомир, 2020. 488 с.

2. Гринчуцький В.І. Економіка підприємства: навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погріщук. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.

3. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погріщук. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 304 с.

4. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підручник / О. С. Іванілов. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 728 с.

5. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підручник / О. С. Іванілов. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 728 с.

6. Ковальчук І. В. Економіка підприємства: навч. посібник / І. В. Ковальчук. – К.: Знання, 2008. – 679 с. – (Вища освіта ХХІ століття).

7. Левицька І. В., Корж Н. В., Чорна Л.А. Економіка підприємства: навч. Посібник Вінниця: Едельвейс і К, 2008. – 580 с.

8. Маслак О. І. Економіка промислового підприємства: навч. посібник / О. І. Маслак, Л. Д. Воробйова. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 172 с.

9. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т. Л. Мостенської. – К.: Кондор, 2012. – 492 с.

10. Ситник Н. І. Управління персоналом: навч. посібник / Н. І. Ситник. – К.: ІНКOS, 2009. – 472 с.

11. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посібник / Н. М. Яркіна. – К.: Ліра-К, 2013. – 497 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 18

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Спеціальність : 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітній ступінь: магістр

№ з/п	Текст завдання
«Менеджмент в готельно-ресторанній справі» 1-й рівень складності	
1.	«Активна відкрита соціальна система, яка складена із взаємодіючих елементів та підсистем, що має взаємини із зовнішнім середовищем та залежить від нього» характеризує:
2.	«Унікальність та непередбачуваність поведінки підприємства як відкритої системи обумовлена:»
3.	Виберіть правильну відповідь. Непередбачливість поведінки, можливість змінювати свою структуру та обирати варіанти поведінки, адаптація та цільовизначеність – це характерні особливості:
4.	Визначте, яка категорія водночас виступає внутрішньою змінною підприємства і належить до факторів зовнішнього середовища:
5.	Класична теорія прийняття рішень спирається на поняття:
6.	Актуальність інформації – це:
7.	Сутність методу фокальних об'єктів:
8.	Чинники, що обумовлюють ефективність поточного контролю:
9.	Організація – це:
10.	Менеджмент – це складне явище, яке може розглядатись як:
11.	Принципи управління вперше були сформульовані в рамках:
12.	Процесний підхід до управління зосереджений на вивченні:
13.	Системний підхід до управління зосереджений на вивченні:
14.	Загальні характеристики та закономірності управління будь-якою організацією намагалися виділити представники:
15.	Поняття «соціальна людина» виникло внаслідок досліджень, які проводилися в межах:
16.	Висновок про те, що головні причини того, що відбувається усередині організації, слід шукати за її межами, було зроблено за результатами досліджень:
17.	Метод вирішення задач, в яких результати одного прийнятого рішення впливають на наступні рішення:
18.	Теорія ігор застосовується для обґрунтування вирішення ситуацій, невизначеність яких обумовлена:
19.	В основу стратегії диференціації покладена:
20.	Стратегія бізнесу опрацьовується фірмою для визначення:
21.	Синергічний ефект – це:
22.	Місія організації – це:
23.	Метод пакетного менеджменту використовується для вибору:
24.	Департаменталізація – це процес:
25.	Діапазон контролю – це:
26.	Децентралізація означає:
27.	Створення комісій являє собою механізм:
28.	Штабні повноваження – це:
29.	Сутність кооптації як стратегії подолання опору змінам:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 19

30.	Згідно з теорією сподівань (очікувань) поведінка людини в організації спрямовується:
31.	Мотивація – це процес:
32.	Сутність процесу мотивації зводиться:
33.	Згідно з теорією Д. МакКлелланда поведінка людини в організації спрямовується:
34.	Згідно з теорією А. Маслоу поведінка людини в організації спрямовується:
35.	Спонування – це:
36.	Як співвідносяться між собою категорії «повноваження» та «влада»:
37.	Лідерство можна визначити як:
38.	Вплив – це:
39.	Якщо виконавець вірить, що наділений впливом має право віддавати наказ, а його обов'язок підкорятися йому, то наділений впливом володіє:
40.	Згідно з теорією «життєвого циклу» П. Герсі та К. Бланшарда ефективність стилю лідерства залежить від:
41.	Організаційні комунікації – це:
42.	Комунікація – це:
43.	Комунікаційна мережа являє собою:
44.	Мережа неформальних комунікацій називається:
45.	Письмове повідомлення постачальника про зміну умов поставки являє собою:
46.	Визначення продуктивності як критерію організаційної ефективності:
47.	Сутнісний зміст системної концепції визначення організаційної ефективності:
48.	Сутність функціональної концепції визначення ефективності управління:
49.	Оберіть правильне визначення поняття «менеджмент»:
50.	Що з переліченого є функцією менеджменту?
51.	Що з переліченого є функцією менеджменту?
52.	Що з переліченого є функцією менеджменту?
53.	Що з переліченого є функцією менеджменту?
54.	Який з видів діяльності керівника не є функцією менеджменту?
55.	Виробництво – це:
56.	Управління неформальною організацією здійснюється за допомогою:
57.	Економічні стимули є найважливішими для мотивації робітників в теорії:
58.	«Хоторнський експеримент» проводив:
59.	Представником адміністративної школи («адміністративного менеджменту») в менеджменті є:
60.	Представником школи «людських відносин» в менеджменті є:
61.	Представником школи «системного підходу» в менеджменті є:
62.	Система управління на основі «точного виконання індивідами системи правил і процедур» розроблялася в теорії:
63.	Які теорії менеджменту визначають сучасний етап розвитку теорії менеджменту?
64.	На якому аспекті управління робиться акцент у західній теорії менеджменту порівняно з вітчизняною?
65.	Стратегічним центром сучасної концепції менеджменту є:
66.	Основою особистісного підходу в управлінні організацією є:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 20

67.	Основою сучасних підходів до психології управління є психологічні теорії:
68.	Ергономіка – це ...
69.	Чотиристоронній підхід до організації часу Д. Льюїса:
70.	Система реакцій організму у відповідь на будь-яку висунуту до нього вимогу, це –
71.	Основою адаптації особистості до середовища є:
72.	Харизматична теорія лідерства належить до:
73.	Стиль керівництва, який формує відповідальність та ініціативність:
74.	Стиль управління ”сільський клуб” (управлінська сітка Блейка-Моутона) характеризується:
75.	Теорія мотивації Х (Д. Макгрегора) базується на припущенні:
76.	У процесі взаємодії менеджера за рахунок невербальних засобів здійснюється:
77.	Основою для вирішення конфлікту є:
78.	Об’єктивні причини управлінського конфлікту:
79.	Яка з наведених транзакцій веде до конфлікту у ділових відносинах:
80.	За оцінками американських спеціалістів причиною поразок у бізнесі є неправильна взаємодія з клієнтами:
81.	Горизонтальний поділ праці – це:
82.	Вертикальний поділ праці – це:
83.	Рівні управління виділяють на основі:
84.	Методи менеджменту – це:
85.	Основні функції менеджменту – це:
86.	Ефективна спільна діяльність людей в організації можлива лише при наявності:
87.	Питаннями ефективності праці на нижчих рівнях управління в основному займалися представники:
88.	Перенесення уваги в управлінні з його завдань на людину – заслуга представників:
89.	Питаннями ефективного управління організацією в цілому, функціями менеджерів і керівників на всіх рівнях управління підприємством займалися представники:
90.	Управління розглядається як процес, що складається із взаємопов’язаних дій:
91.	Ці вчені досліджували питання, що стосуються ефективного управління організацією в цілому, функції менеджерів і керівників на всіх рівнях управління підприємством:
92.	У межах якої з наведених шкіл менеджменту управління розглядається як логічний процес, що може бути виражений математично:
93.	Інтуїтивні рішення характеризуються тим, що:
94.	Раціональні рішення характеризуються тим, що:
95.	Евристичні рішення характеризуються тим, що:
96.	Планування – це:
97.	Стратегія організації – це:
98.	Організаційна діяльність – це:
99.	Поділ праці – це:
100.	Повноваження – це:
101.	Діапазон контролю на вищих рівнях управління:
102.	Необхідність делегування повноважень є наслідком:
103.	При делегуванні повноважень керівник передає підлеглому:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 21

104.	Лінійні повноваження:
105.	Делегування якого типу повноважень утворює ієрархію рівнів керування в організації і називається «скалярним принципом організації»:
106.	Функціональні повноваження:
107.	Діапазон контролю на нижчих рівнях управління:
108.	Проектна організація – це:
109.	Який тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній лапці управління:
110.	За допомогою якої функції менеджменту забезпечується об'єднання різних частин фірми в єдине ціле:
111.	Економічні важелі, що впливають на керовані об'єкти і забезпечують єдність інтересів суспільства, підприємства та працівників – це методи:
112.	Які фактори середовища функціонування організації відносять до факторів опосередкованого впливу?
113.	Пошук можливостей зростання на існуючому ринку за рахунок нової продукції, що вимагає нової технології – це стратегія:
114.	Споживачі як складова середовища функціонування організації є частиною:
115.	Стан економічного розвитку країни як складова середовища функціонування організації є частиною:
116.	Стратегію відтинання зайвого, скорочення витрат, структур відносять до:
117.	Вплив на підлеглих через традиції, здатні задовольнити потребу виконавця у захищеності, приналежності:
118.	Стабільна робота організації, збільшення обсягів виробництва, соціальний захист, можливість оскарження дій керівника:
119.	Основним інструментом впливу керівника є його особисті риси – прояв влади:
120.	Оберіть стратегію інтенсивного зростання:
121.	Типи лідерства в менеджменті:
122.	Повноваження, що безпосередньо передаються від керівника підлеглому і далі іншим підлеглим:
123.	Відповідно до ґратки лідерства стиль «Команда» характеризується:
124.	Даними, як складовими ефективних комунікацій, можна вважати:
125.	Стиль невтручання або мінімального втручання менеджера у перебіг виконання завдання підлеглими:
126.	Використання невербальних комунікацій дозволяє:
127.	Вагомими досягненнями наукового менеджменту можна вважати:
128.	Способи здійснення управлінського впливу, що базуються на використанні закономірностей соціології та психології:
129.	Для успішної реалізації стратегії диверсифікації найбільш доцільною можна вважати структуру:
130.	Вказівки, накази, консультації, наради, розпорядження – форми методів:
131.	Високу гнучкість фірми за виробництва високотехнологічної продукції з коротким життєвим циклом забезпечує структура управління:
132.	Формами влади в менеджменті є:
133.	Визначте, що можна вважати особливостями ситуаційного підходу:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 22

134.	Чітко визначений образ бажаного результату:
135.	Гратка лідерства – це:
136.	Вивчити причини допущених помилок, окреслити шляхи подолання та запобігання їм у майбутньому дозволяє контроль:
137.	Застосовуються для гармонізації стосунків працівників, формування психологічного клімату, який сприяє активізації діяльності, такі методи:
138.	Структура управління, що забезпечує чітку реалізацію принципу єдиноначальності:
139.	Який з наведених методів ухвалення рішень дозволяє отримати максимальну кількість нових ідей?
140.	До етапів контролю можна віднести:
141.	Теорію мотивації поділяють на такі групи:
142.	Визначте, що з переліченого є принципами контролю:
143.	Можливість розпоряджатися ресурсами, впливати на дії та поведінку людей за допомогою волі, авторитету, права, повноважень:
144.	Соціальна відповідальність – це:
145.	Технологія як частина внутрішнього середовища організації є:
146.	Що з наведеного стосується внутрішнього середовища організації і формує «принцип діаманта»?
147.	Винагородами в процесі мотивації вважають:
148.	Менеджер суворо контролює підлеглих, втручається в роботу, залишаючи невелику можливість для прояву самостійності та ініціативи:
149.	Можливість розробки та реалізації власних ідей, проектів, розвиток здібностей можуть відбуватись на:
150.	Вагомою перевагою письмових комунікацій є:
«Організація готельної справи» 2-й рівень складності	
151.	При передачі зміни чергова покоївка заповнює:
152.	Маркування постільної білизни здійснює:
153.	Розмір банного рушника має бути:
154.	Комплектування білизни на поверсі у 3 та 4 зіркових готелях повинно бути не менше:
155.	Білизна списується після:
156.	Акт списання білизни підписує:
157.	Зміна білизни в одно- двозіркових готелях проводиться:
158.	Кімната для брудної білизни розташовується одна на:
159.	Обіг білизни від складу до прачечної здійснюється:
160.	Технологічна операція "Доставка білизни в пральню " здійснюється:
161.	До категорій персоналу, що працює з постільною білизною, відносяться такі посадові особи:
162.	Сучасне комплектування білизни на 1 місце:
163.	Яка має бути площа магазину, що знаходиться в холі чи фойє готелю?
164.	Де має бути встановлений аварійний генератор готелю?
165.	Що розміщується перед приміщеннями обслуговуючого персоналу?
166.	Гостинність як науковий термін – це...
167.	Який номер повинен розташовуватись на останньому поверсі, може бути з'єднаний із

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 23

	залом для засідань, а також мати найкращий вид із вікна?
168.	Скільки місць на стоянці розмірами 3,5 x 5,5 м, виділяється для інвалідів при вході в готель:
169.	Майстерня і робоче місце головного інженера розташоване поряд із:
170.	Метод наукового узагальнення, основою якого є групування об'єктів за допомогою узагальненої моделі або типу, це:
171.	Об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками залежно їх функціонального призначення:
172.	Типи підприємств готельного господарства залежно від місцезнаходження:
173.	Залежно від місткості номерного фонду (к-сть місць) підприємства готельного господарства поділяються на:
174.	Молодіжні готелі або бази відпочинку, в яких розміщується переважно молодь, але віковий ценз чітко не визначено, називаються :
175.	За рівнем цін на проживання підприємств готельного господарства умовно поділені на типи:
176.	Яким символом позначають категорії готелів України?
177.	Транзитні підприємства готельного господарства призначені для:
178.	Кемпінг – це:
179.	Назвіть країну де були вперше збудовані мотелі:
180.	Градація місткості транзитних готелів становить:
181.	Мотель – це:
182.	Місткість номерного фонду кемпінгів становить:
183.	До складу готелів можуть входити такі групи приміщень і служб:
184.	Процес замовлення готельної послуги в певному обсязі з метою використання послуг в обумовлені терміни конкретним споживачем або групою споживачів:
185.	Подвійне бронювання - це:
186.	Основні способи бронювання номерів:
187.	Для фіксації щодо бронювання на підприємствах готельного господарства використовується форма:
188.	Відмова готельного підприємства у бронюванні основних і додаткових послуг у визначений договірний термін - це:
189.	Фактичне неприбуття споживача чи групи споживачів у день заїзду-це:
190.	Адміністрація готелю за бронювання місць для туристської групи бере оплату в розмірі (від тарифу):
191.	Повідомлення про попередню оплату засіб розміщення повинен отримати:
192.	Платіжний документ, що підтверджує оплату всього терміну проживання і деяких додаткових послуг, які надаються споживачу під час перебування в готельному підприємства:
193.	Розрахунок оплати за бронювання номерів (місць) проживання за безготівковим розрахунком здійснюється заповненням бланка форми:
194.	Попереднє замовлення місць реєстрація при поселенні, розрахунок за проживання і надані послуги, оформлення виїзду здійснює:
195.	Скільки зберігається анкета іноземного гостя в архіві після його виїзду:
196.	Збереження і видача ключів від номерів проживаючих за карткою гостя, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-не будь інформації або отримання послуги

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 24

	відноситься до обов'язків :
197.	Функції внутрішнього контролю та аналізу фінансово-господарської діяльності готелю покладається на:
198.	Існують такі типи бронювання:
199.	Що таке бронювання?
200.	Які фактори визначають статус номера «комплементарний»?
201.	Попередня оплата – це:
202.	Підтверджене резервування:
203.	Які функції здійснює служба порт'є?
204.	Серед основних послуг, надання яких покладається на консьєржів:
205.	Середньою нормою прибирання покоївками номерів вважається:
206.	Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт:
207.	Які фактори означають статус номера «соня»?
208.	Яка послідовність прибирання багатокімнатних номерів
209.	Генеральне прибирання номерів проводиться:
210.	Експрес-прибирання –це ...
211.	Готель – це...
212.	У категорії яких готелів у комплексі обслуговуючих приміщень передбачається сервісна з вантажним ліфтом:
213.	У категорії яких готелів виділяються окремі приміщення для манікюрного, педікюрного, косметичних залів у перукарських салонах:
214.	Оренда готелю – це:
215.	Експлуатаційна програма готелю передбачає собою:
216.	Одноразова місткість характеризує:
217.	Комітмент - умов придбання надбання блоків кімнат полягають в :
218.	Планова пропускна спроможність характеризує:
219.	Технологічна концепція гостинності визначає:
220.	До типу підприємств готельного господарства належать:
221.	Ким розробляється план матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства:
222.	Якими даними керуються для планування (МТЗ) :
223.	Модель сервісного процесу в готелі має відповідати:
224.	Що із перерахованого належить до ресурсозберігаючих технологій що використовуються у готельному підприємстві :
225.	Концепція розробки уніфікованих технологій готельних послуг передбачає:
226.	Коли проводиться позачерговий огляд будівель готельного господарства:
227.	Який діаметр каналізаційної труб повинен бути у виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства:
228.	Вантажопідйомність пасажирського ліфта, у готельних підприємствах становить:
229.	Постоялі двори в Європі, особливо у Великобританії, отримали симул до розвитку внаслідок
230.	До складу додаткових послуг в епоху нового часу в Європі входили:
231.	Назвіть нові регіони світу, де розвиток готельної індустрії в кінці ХХ ст. здійснювався

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 25

	випереджальними темпами.
232.	У статистиці туризму засіб розміщення - це:
233.	Готелі ділового призначення є переважно готелями:
234.	Невеликі заклади, що пропонують домашній комфорт, носять назву:
235.	Хостел- це:
236.	До закладів розміщення рекреаційного типу належать:
237.	До засобів розміщення для подорожуючих автотранспортом належать:
238.	Серед основних критеріїв готельного комфорту виділяють:
239.	Серед статичних показників готельного комфорту:
240.	Основою якісного типу класифікаційної оцінки є класифікація:
241.	Сертифікацією називають процедури, що мають на меті:
242.	В Україні сертифікація готельних послуг здійснюється на засадах:
243.	Пріоритетними напрямками забезпечення безпеки сучасного готелю є:
244.	Нині в Україні діє стандарт класифікації готелів:
245.	В ході анімаційного процесу аніматор допомагає туристам:
246.	Під час формування анімаційної програми слід враховувати:
247.	Що не має відношення до готельної анімації:
248.	Анімаційна програма це:
249.	Функції анімаційних готельних програм:
250.	Важливою рисою аніматора є:
251.	Житло типу «Gite de France» - це:
252.	Заклад розміщення, що об'єднує готель, кафе і ресторан, розташовані поблизу автомобільних доріг та таке, що спеціалізується на обслуговуванні туристів, які подорожують автомобільним транспортом, називається:
253.	Нерозривність виробництва і споживання, неможливість зберігання, невизначеність, мінливість є ознаками:
254.	Якість – це:
255.	Система менеджмента якості:
256.	Готельний продукт має риси:
257.	Фактори впливу на архітектурно-планувальну організацію готелів:
258.	Раціональність проектування споруди готелю зумовлена:
259.	Житловий номер:
260.	Процес поділу, групування та координації робіт, видів діяльності і ресурсів для досягнення поставлених цілей підприємства – це:
261.	Об'ємно-планувальне рішення розробляють у такій послідовності:
262.	Назвати об'ємно-планувальні системи.
263.	Назвати види функціонального зонування.
264.	Вхід до готельного комплексу має
265.	Наявність яких груп приміщень є обов'язковою?
266.	Залежно від характеру функціональних процесів групи враховують взаємозв'язки приміщень
267.	Осередкова планувальна схема утворюється із

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 26

268.	Анфіладна планувальна схема утворюється із ...
269.	Загальна планувальна схема утворюється із
270.	Коридорна планувальна схема утворюється із
271.	Внутрішній і зовнішній простір готелю залежить від
272.	Об'ємно-планувальне рішення – це
273.	Які чинники впливають на вибір ділянки для розміщення готельного комплексу?
274.	Із яких будівель складається готельний комплекс?
275.	Які існують архітектурні композиції приміщень?
276.	Безпосереднім виробництвом послуг в готелі займається:
277.	До структури служби прийому і розміщення не входить:
278.	До функціональних обов'язків консьєржа входить:
279.	Документ, в якому регламентується питання про вимоги до зовнішнього вигляду і поведінки на роботі, про випробувальний термін, умови роботи та ін. – це:
280.	Основними функціями служби прийому і розміщення є:
281.	При поселенні в готель громадянин України за наявності паспорта або документа, що його замінює, заповнює:
282.	Реєстраційні картки іноземних громадян зберігаються в готелі протягом:
283.	Право на отримання ключів від номера та обслуговування службами готелю гостю надає:
284.	Жовтий колір за міжнародними стандартами колірного позначення структури заїзду та контингенту гостей позначає:
285.	Форма 9–Г – це:
286.	Єдиною розрахунковою годиною прийнято вважати:
287.	Плата за половину доби стягується у випадку, коли:
288.	Відмітки про зміни у рахунку здійснюються у двох примірниках таких кольорів:
289.	До найбільш типових послуг, які надають консьєржі, належать:
290.	Відповідно до «Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» готель зобов'язаний надати споживачу за додаткову оплату такі види послуг:
291.	Процедура прокату автомобілів:
292.	До складу додаткових платних послуг не входить:
293.	До складу додаткових платних послуг входить:
294.	Приміщення або частина приміщення для переглядання телепередач передбачена у готелях таких категорій:
295.	Стационарний 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:
296.	Резервуар для запасу води щонайменше ніж на добу у районах з можливими перебоями у водопостачанні повинен бути у готелях:
297.	Опалювання громадських і житлових приміщень окремими приладами або центральне опалення передбачені у готелях таких категорій:
298.	Підігрів підлоги у ванній кімнаті передбачений у готелях категорії:
299.	Пасажирський ліфт або ескалатор у будинках більше двох поверхів передбачений у

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 27

	готелях категорії:
300.	Вантажний ліфт (якщо кількість номерів більша 30) передбачений у готелях таких категорій:
301.	Телефонний зв'язок у кожній кімнаті багатокімнатних номерів передбачений у готелях таких категорій:
302.	Телефон на рецепції, доступний для гостей, передбачений у готелях:
303.	Пріоритетними напрямками забезпечення безпеки сучасного готелю є:
304.	Для виявлення факту загоряння використовуються різні типи пожежних датчиків (оповіщувачів):
305.	За принципом пожежогашіння розрізняють:
306.	Захисту за допомогою засобів охоронної сигналізації підлягають:
307.	Захисту підлягає наступна інформація:
308.	Гостинність як науковий термін – це...
309.	Характерною особливістю сучасного обслуговування в готелі є...
310.	Готельні послуги поділяються на:
311.	Додаткові послуги з точки зору задоволення попиту на них доцільно поділити на групи, що:
312.	До групи додаткових послуг, що підвищують рівень комфорту в номерах, відносять:
313.	Темоцентричні ефекти досягаються за рахунок:
314.	Гасло «Клієнт завжди має рацію» – це детермінанта:
315.	В основі комерційної концепції гостинності лежить:
316.	До групи житлових приміщень входять:
317.	Приміщення, що їх відокремлено від людського потоку різними декоративними перегородками, – це:
318.	Комунікаційний вузол, котрий з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями, – це:
319.	На житлових поверхах готелів допускається влаштування приміщень громадського призначення за умови:
320.	Який тип номерів найчастіше використовується в готелях?
321.	Яка температура повітря має бути у приміщеннях номера:
322.	Мінімальна площа номера має бути не менше:
323.	Сукупність відмітних характерних ознак, що властиві для номера. – це:
324.	Зазвичай великий номер з двома кімнатами, розділеними дверима. – це:
325.	Висота житлових приміщень від підлоги до стелі:
326.	Блок приміщень культурно-масового обслуговування передбачається...
327.	Місткість гардеробу розраховується з розрахунку обслуговування:
328.	Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах встановлюється:
329.	У вестибюлі витримується чітке зонування, яке зводить до мінімуму перетин всіх потоків. Тут передбачені такі основні зони:
330.	Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:
«Організація ресторанної справи» 1-й рівень	
331.	Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 28

332.	Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:
333.	Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:
334.	На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?
335.	Визначте суб'єкта господарювання в ресторанному господарстві, який здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями і тютюновими виробами тільки за наявності ліцензії:
336.	Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесеними до першого класу:
337.	Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:
338.	Визначте місця розташування закладів ресторанного господарства:
339.	Що означає теза: «Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до асортименту кулінарної продукції і напоїв, зручностей їх споживання, організації обслуговування та дозвілля, це -...»?
340.	До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать ресторан-бар, кав'ярня, шинок, чайний салон?
341.	До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать таверна, пивна зала, нічний клуб, бар коктейль-диско?
342.	До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать їдальня-роздавальня, буфет?
343.	До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика заготівельна?
344.	До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать кафетерій, закусошна, кіоск «хот-дог»?
345.	Визначте з нижчезазначеного форму організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу виробництва продукції у великих закладах ресторанного господарства, у цехах або на виробничих ділянках великої потужності:
346.	Визначте фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства:
347.	Визначте, в якому закладі ресторанного господарства у виробничо-торговельній структурі відсутнє основне виробництво:
348.	В якому з нижчезазначених елементів виробничо – торговельної структури закладу ресторанного господарства здійснюється переробка сировини та напівфабрикатів у готову до споживання продукцію?
349.	Ким здійснюється згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства вибір їх типу?
350.	Ким обирається клас закладу ресторанного господарства згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства?
351.	В яких випадках здійснюються зміни в обраному класі закладів ресторанного господарства?
352.	Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства в загальноміській мережі
353.	Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують споживачів на виробничих підприємствах, навчальних, лікувальних і

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 29

	оздоровчих закладах?
354.	Визначте ступінь впливу фактору внутрішньо міської міграції на ефективність функціонування міської мережі закладів ресторанного господарства:
355.	Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста, що пропонують умовно обмежений асортимент страв, із зростанням коефіцієнта внутрішньо-міської міграції?
356.	Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста при збільшенні коефіцієнта внутрішньо міської міграції?
357.	До якої з ознак спеціалізації виробництва відноситься цех з невеликим обсягом виготовлення продукції, що є наслідком неможливості організації предметної спеціалізації?
358.	Визначте вид виробничих процесів, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва:
359.	Визначте вид виробничих процесів, які створюють умови для здійснення основних процесів:
360.	Визначте вид виробничих процесів, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом:
361.	Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування:
362.	Визначте вид виробничих процесів, при здійсненні яких на одному виді устаткування операції послідовно чергуються у часі і в певному порядку:
363.	Визначте вид виробничих процесів, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування:
364.	Визначте вид виробничих процесів, виконання яких перебуває в межах основного виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію:
365.	Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування:
366.	Відповідно до якого принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?
367.	Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства з централізованим виробництвом кулінарної чи кондитерської продукції:
368.	Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства загальноміського типу, в якому однією з функцій є організація споживання продукції харчування:
369.	Визначте вид денної виробничої програми для закладу ресторанного господарства, що обслуговує певний організований контингент споживачів:
370.	Скільки повинно бути підписів на меню їдальні при промисловому підприємстві?
371.	Підпис якої особи в меню кафе гарантує виконання виробничого завдання відповідно до технологічної дисципліни?
372.	Визначте фактори, які не впливають на розміщення устаткування в овочевих цехах:
373.	У м'ясних цехах якого типу закладів ресторанного господарства створюються поточні лінії з випуску напівфабрикатів?
374.	Відповідно до яких вимог технологічні лінії та робочі місця у заготівельних цехах повинні мати власне технологічне та організаційно-технічне оснащення?
375.	Визначте відповідального з контролю за якістю напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства:
376.	Визначте основний нормативно-технологічний документ для закладів ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 30

	господарства:
377.	Який цех здійснює механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Оселедець дунайський»?
378.	Який цех готує напівфабрикати для страви «Вінегрет з квасолею»?
379.	Де організується виготовлення основного напівфабрикату для різдвяної куті в гарячому цеху комбінату харчування?
380.	Вкажіть місце охолодження киселів, компотів, узварів, які приготовлені в наплитних котлах:
381.	Які з наведених нижче страв, що не були реалізовані, можна залишити на наступний день?
382.	Яким чином організуються робочі місця в кондитерському цеху?
383.	Визначте вид наступної сировини, яку дозволяється використовувати для приготування кремів:
384.	Вкажіть операції, які повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху:
385.	Яка установа встановлює порядок ввезення до України харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів?
386.	Яка установа здійснює контроль за дотриманням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на митну територію України?
387.	Яких осіб стосується теза: «Особи, які супроводжують продукти на шляху та виконують навантаження та розвантаження їх, повинні мати медичну книжку і санітарний одяг»?
388.	Яким транспортом здійснюється транспортування харчових продуктів?
389.	Хто несе відповідальність за перелік та зміст даних щодо безпеки для здоров'я населення держави обладнання, інвентарю, технологічних ліній тощо іноземного виробництва, ввезених до України для використання їх в закладах ресторанного господарств?
390.	Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (ножами) закладів ресторанного господарства:
391.	Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (шумівки, друшляки, черпаки, сита тощо) закладів ресторанного господарства:
392.	Визначте термін експлуатації санспецодягу та санспецвзуття виробничим персоналом закладу ресторанного господарства:
393.	До яких видів втрат відносяться процеси всихання, вивітрювання, розпорошення тощо?
394.	Чи дозволяється спільно зберігати сировину і готову продукцію в холодильних камерах в закладах ресторанного господарства?
395.	Вкажіть правильний спосіб зберігання птиці в охолоджуваній камері:
396.	Визначте чинники, які впливають на склад складських приміщень закладів ресторанного господарства:
397.	Які товари та сировина не потребують зберігання в охолоджуваних камерах?
398.	Яка особа не здійснює контроль якості сировини в закладах ресторанного господарства?
399.	Визначте вид тари, який не підлягає поверненню постачальникові:
400.	На які з наступних дій покупець має право в процесі здійснення господарюючим суб'єктом дрібно-роздрібною торгівлі продукцією закладу ресторанного господарства?
401.	В яких установах здійснюється обов'язкова реєстрація електронних контрольно-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 31

	касових апаратів?
402.	Визначте особу, яка періодично перевіряє всі ваги та гирі до них, які є в закладі ресторанного господарства:
403.	Визначте термін перевірки справності ваговимірювальних приладів, електронних контрольно-касових апаратів:
404.	Які з нижченаведених нереалізованих страв можна залишити на реалізацію наступного дня?
405.	Визначте графік, який передбачає різну тривалість робочого дня протягом робочого дня:
406.	Які види перерв із наведених нижче належать до перерв, які не залежать від працівника?
407.	Який метод вивчення робочого часу спостереженням триває у часі довше?
408.	Які витрати робочого часу робітника нормуються?
409.	При проведенні якої фотографії робочого часу фіксування перерв з будь-яких причин є основною операцією при спостереженні?
410.	До якого з блоків завдань відноситься реалізація наступного напрямлення наукової організації праці «створення сприятливих умов праці в закладі ресторанного господарства»?
411.	До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт із «розроблення заходів по усуненню витрат робочого часу»?
412.	До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт зі «створення оптимальних умов для виконання трудового процесу»?
413.	Дотримання яких вимог з надання послуг забезпечує комфортність обслуговування та сприяє збереженню здоров'я та працездатності споживача?
414.	Дотримання яких вимог з надання послуг характеризує відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним, фізіологічним можливостям споживання?
415.	Дотримання якої вимоги з надання послуг у закладі ресторанного господарства відповідає вимогам певного контингенту споживачів у відповідності з його типом?
416.	Визначте, які види послуг пропонує споживачам кафе, яке обслуговує неорганізований контингент споживачів, реалізує обмежений асортимент страв вільного вибору, здійснює організацію й обслуговування свят, сімейних обідів, відпускає обіди додому, організовує музичне обслуговування:
417.	За якими ознаками класифікуються наступні послуги, що надаються рестораном: пакування страв і виробів, які залишилися після обслуговування споживачів; пакування кулінарних виробів, придбаних у залі ресторану?
418.	За якими ознаками класифікуються послуги: надання газет, журналів, настільних ігор, гральних автоматів, більярду?
419.	За якими ознаками класифікуються послуги: продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами; організація раціонального комплексного харчування?
420.	За яких умов в попередню сервіровку в ресторані включається попільничка?
421.	Визначте вид наборів, які застосовують при попередній вечірній сервіровці столів у ресторані вищого класу:
422.	Як правильно треба зберігати набори на лінії прилавоків самообслуговування?
423.	Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:
424.	Чи включається коньячна чарка у попередню сервіровку столу в ресторані вищого

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 32

	класу?
425.	Правильні, на ваш погляд, дії метрдотеля, якщо до залу ресторану вдень зайшли троє молодиків і одна дівчина і сіли без дозволу за вільний стіл?
426.	Визначте форму обслуговування споживачів офіціантами, що здійснюється під час бізнес-ланчу в ресторані першого класу:
427.	Чи дозволяється за столовим етикетом у ресторані вищого класу офіціанту з тацею підходити до столу, де сидять споживачі?
428.	Які параметри зазначаються у винній карті стосовно алкогольних напоїв?
429.	Вкажіть місце подавання гарячих закусок при індивідуальному обслуговуванні в ресторані вищого класу:
430.	Вкажіть посуд, в якому не подають супи при індивідуальному обслуговуванні:
«Маркетинг в готельно-ресторанній справі» 1-й рівень складності	
431.	Підвищення ефективності маркетингової діяльності готельного та ресторанного господарства вимагає:
432.	Ієрархія потреб людини містить наступні її види:
433.	З точки зору маркетингу "готельний, ресторанний продукт" визначають як:
434.	Комплекс маркетингу складають наступні елементи:
435.	До синтетичних елементів системи маркетингових комунікацій підприємства відносять
436.	Концепція управління готелем та рестораном стверджує, що клієнти будуть прихильніші до наданих послуг, які мають найвищу якість. Це концепція:
437.	Місткість ринку будь-якого товару виражається:
438.	Ресторан Мак Дональдс добре відомий і дітям, і дорослим. Незважаючи на це, кілька разів на рік на телебаченні з'являється новий відеоряд рекламних роликів, які транслюються протягом декількох днів, після чого настає значна пауза. Фірма застосовує:
439.	До обставин, що змушують ресторани та готелі знижувати ціни, належать:
440.	Останнім часом можна спостерігати, як через засоби масової інформації проводяться кампанії проти споживання алкогольних напоїв. Це є проявом:
441.	Створення позитивного іміджу ресторану та готелю, одне із головних завдань такого елементу комплексу маркетингу, як:
442.	Інтер'єр холу готелю, зручне місце розташування офісу туристичної фірми відносяться до
443.	На ринку фірмами-фаворитами дедалі частіше стають ті, що пропонують технології виготовлення страв із органічних продуктів. Ці фірми застосовують концепцію:
444.	На першому етапі організації маркетингу на фірмі здійснюється:
445.	Звіт про дослідження макрофакторів зовнішнього середовища містить аналіз:
446.	Будь-яка група, яка виявляє реальний чи потенційний інтерес до фірми чи здійснює вплив на її здатність досягати поставленої мети - це:
447.	До факторів зовнішнього середовища, від яких залежать результати діяльності фірми, належать вплив:
448.	Назвіть критерії, за допомогою яких характеризують демографічне середовище функціонування фірми:
449.	До факторів внутрішнього маркетингового середовища діяльності фірми належать:
450.	До контактних аудиторій не належать:
451.	Посилення впливу руху консюмеризму на діяльність фірми відносять до дії:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 33

452.	Призначенням ярмарків не є:
453.	Запитання в опитувальному листі пропонувало респонденту оцінити якість наданих послуг з бронювання місць в готелі за п'ятибальною шкалою. Такий вид запитання має назву:
454.	Метод позакабінетних досліджень передбачає збір:
455.	Під час проведення експерименту служба маркетингу вивчає вплив одного фактора на результати діяльності фірми. Йдеться про:
456.	Якщо готельно-ресторанний комплекс не обмежений у часі та фінансових коштах, йому слід вибрати найбільш універсальний метод проведення маркетингових досліджень, а саме:
457.	Система внутрішньої звітності фірми є джерелом:
458.	Питання, за допомогою якого визначають точку між двома протилежними поняттями, називають:
459.	Співробітники служби маркетингу фірми вирішили обмежитись лише джерелами вторинної маркетингової інформації, до яких належать:
460.	З метою визначення телевізійного каналу, найоптимальнішого для розміщення рекламного оголошення, було використано:
461.	Тип вибірки, при якому усі члени досліджуваної сукупності мають рівні шанси стати респондентами, називається:
462.	Запитання, за допомогою якого визначають ступінь згоди респондента із якимось висловлюванням, називають:
463.	Здійснюючи ревізію товарно-матеріальних цінностей на фірмі, служба маркетингу застосовує один з наступних методів:
464.	Під час анкетування споживачеві запропонували запитання у вигляді малюнка, який потрібно було закінчити. Такі питання належать до типу:
465.	До методів маркетингових досліджень готельно-ресторанного ринку належать (вказати найбільш повну відповідь):
466.	До спеціальних методик опитування не належать методи:
467.	Переведення текстової інформації в кількісні показники проводиться під час застосування:
468.	Діяльність, яка передбачає планування і втілення в життя ціноутворення, розповсюдження та просування ідей, товарів і послуг шляхом обміну з метою задоволення потреб окремих осіб та організацій
469.	Невеликі фірми з надання готельно-ресторанних послуг за допомогою спеціалізованих фірм проводять колективні маркетингові дослідження, застосовуючи методику опитування, яка дозволяє їм зменшити вартість дослідження. Ця методика має назву:
470.	Перед виведенням нового готельно-ресторанного продукту на загальнонаціональний ринок, фірма надала можливість надавати ці послуги регіональним представникам. Це дозволяє зробити висновок, що фірма застосовує метод маркетингового дослідження:
471.	Готель запропонував впровадити нову послугу з обслуговування клієнтів і вирішив вивчити реакцію ринку на нього за допомогою пробного маркетингу. Який вид маркетингових досліджень застосовано?
472.	Маркетинг, що передбачає пропозицію для всього ринку різновидів певного готельного, ресторанного продукту, отриманого завдяки видозміні деяких його характеристик, має назву:
473.	Готельно-ресторанний комплекс пропонує послуги для клієнтів з різними доходами та вимогами, застосовує один із наведених видів маркетингу:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 34

474.	Маркетинг, що передбачає попередній розподіл ринку на сегменти і пропозицію кожному з них різних готельно-ресторанних продуктів із урахуванням потреб окремих сегментів, має назву:
475.	Розподіл ринку на чіткі групи клієнтів, для кожної з яких можуть знадобитися окремі послуги чи комплекси маркетингу. Це процес:
476.	На першому етапі реалізації цільового маркетингу здійснюється:
477.	Фірма зможе досягти поставленої мети лише за умови попереднього вивчення потреб цільових ринків і задоволення їх більш ефективними і більш продуктивними, ніж у конкурентів, способами. Про це стверджує концепція...
478.	Фірма вибирає стратегію покриття ринку, сутністю якої є розробка єдиного комплексу маркетингових заходів на весь ринок. Ця стратегія має назву:
479.	Сегмент ринку характеризується:
480.	Психологічна структура особистості містить компоненти: підсвідомі - сфера сліпих інстинктів, свідомі - регулює дії індивіду, надсвідому - сфера соціальних норм та моральних настанов. Це основні моменти теорії мотивації:
481.	Які з видів діяльності існують поза сферою маркетингу?
482.	Основу природи людини складають потреби:
483.	На першому етапі організації маркетингу на підприємстві туристичного бізнесу проводяться:
484.	У 60-ті роки маркетинг у туристичному бізнесі:
485.	Якщо на ринку попит перевищує пропозицію і продається те, що виробляється, то така ситуація зветься:
486.	Елементи “маркетингового міксу”:
487.	Який з типів маркетингу використовує фірма під час зниження попиту на свій товар?
488.	Найбільші витрати фірма несе на етапі життєвого циклу продукту:
489.	Ціноутворення може базуватися:
490.	Готель встановлює ціни, орієнтуючись переважно на ціни конкурентів, мало звертаючи увагу на попит. Готель використовує метод ціноутворення, що має назву:
491.	Який вид маркетингу необхідно використовувати при різкому спаді попиту на товар?
492.	Місткість ринку будь-якого продукту виражається:
493.	Що є предметом маркетингових досліджень?
494.	До польових методів маркетингових досліджень відносять:
495.	Що є перевагами первинної інформації:
496.	Визначте тип запитання анкети: “Я купую продукти лише у вітчизняних виробників, тому що...”:
497.	З чого починають збір інформації:
498.	Що таке стандартне інтерв’ю (опитування) ?
499.	Як називається конкуренція між різними товарами, які задовольняють одну і ту ж потребу?
500.	Сегмент ринку характеризується:
501.	На якому ринку можливе проведення сегментування?
502.	До переваг такого носія рекламної інформації як телебачення відносяться:
503.	До цінкових показників конкурентоспроможності продукту належать:
504.	Будь – яка оплачувана форма неособового представлення та просування товарів, послуг, ідей та підприємств – це:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 35

505.	Попит – це:
506.	Еластичність попиту по цінам – це:
507.	Хто, або що визначає максимальну ціну на продукт:
508.	Від чого залежить цінова політика продавця:
509.	Стратегія “зняття вершків” – це:
510.	Престижна ціна –це:
511.	Компанія вивела на ринок продукт за мінімальною ціною. З часом, поступово удосконалюючи продукт, підвищувала ціну. Компанія реалізувала стратегію:
512.	Споживачі перестали купувати товари, вважаючи, що рівень їх якості знизився. Така реакція можлива при:
513.	Виберіть найбільш повне, на Вашу думку, визначення поняття “товар”:
514.	При розробці системи маркетингу перш за все слід зосередитись на:
515.	Ринок покупця характеризується:
516.	Фактори соціально-етичного маркетингу – це:
517.	Який із типів маркетингу використовує фірма при зниженні попиту на свій товар:
518.	Основні елементи системи маркетингових комунікацій :
519.	До цінової стратегії на ринку нових товарів не відноситься:
520.	Поняття "дійсної потреби" ми розуміємо як:
521.	За ступенем настійності потреби розміщуються у такій послідовності (від більш настійних до менш настійних):
522.	Звіт про дослідження макрофакторів зовнішнього середовища містив аналіз:
523.	Звіт про дослідження мікрофакторів зовнішнього середовища містить аналіз:
524.	Метод позакабінетних досліджень передбачає збір:
525.	Запитання, за допомогою якого визначають ступінь згоди респондента із якимось висловлюванням, називають:
526.	Під час анкетування споживачеві запропонували запитання у вигляді малюнка, який потрібно було закінчити. Такі питання належать до типу:
527.	Модифікація комплексу маркетингу, зокрема, за рахунок зниження ціни найбільш характерна для такого етапу життєвого циклу продукту як:
528.	Максимально можливу ціну товару визначає:
529.	Підприємствам доцільно більше застосовувати стимулювання збуту на етапі ЖЦТ:
530.	Концепція «маркетингу відносин» передбачає:
531.	Вертикальна маркетингова система – це:
532.	Мережа гостинності – це:
533.	Про який вид збуту через посередників йде мова: передбачає, що має бути залучено багато посередників задля максимального розширення ринку. Завдяки цьому зростуть продажі, проте коли турпродукт (турпослуг) реалізується через мережу посередників, то зросте ризик втрати контролю над каналами збуту?
534.	Про який вид збуту через посередників йде мова: передбачає оптимізацію кількості посередників так, щоб охопити цільовий ринок і контролювати продажі?
535.	Про який вид збуту через посередників йде мова: обмежує право окремих посередників на реалізацію турпродукту (турпослуги) на окресленій території. Також посередників обмежують щодо співпраці з іншими туроператорами. Тут укладається агентська угода?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 36

536.	Про який вид каналів дистрибуції йде мова: складаються з невеликої кількості ланок або без посередників:
537.	Про який вид каналів дистрибуції йде мова: містять багато посередницьких структур:
538.	Політика, яка сприяє просуванню товарів і послуг, стимулює збут та формує попит на них називається:
539.	Маркетингові комунікації – це:
540.	Стимулювання збуту – це:
541.	ATL реклама – це:
542.	BTL реклама – це:
543.	Засіб реклами у форматах Гуглі, контекстної, медійної, вірусної, таргетованої, нативної, тризерної, email та продакт плейсмент реклами називається:
544.	Виставка – це:
545.	Ярмарок – це:
546.	Салон – це:
547.	Комерційне виставкове репрезентування, а також продаж туристської продукції. Її метою є встановлення контактів і підписання угод, – це:
548.	Інтеграція, яка полягає у тому, що туристська компанія хоче одержати у володіння або контролювати постачальників, наприклад, купівля постачальників певної туристської послуги називається:
549.	Інтеграція, що означає спробу туристської компанії, завдяки якій вона може одержати у володіння або контролювати систему збуту турпродукту, наприклад, купівля туроператора, який продає турпродукт такої туристської компанії називається:
550.	Інтеграція, яка полягає у тому, що туристська компанія одержує у володіння або контролює компанії-конкуренти називається:
551.	Стратегія, яка орієнтується на окремий сегмент ринку (стратегія ринкового нішера), розвиток компанії направлений на вузьку спеціалізацію називається:
552.	Стратегія, яка передбачає просування брэнда, викарбовування у свідомості клієнтів репутації компанії називається:
553.	PIMS передбачає:
554.	GAP-аналіз передбачає:
555.	ABC-аналіз передбачає:
556.	Маржинальний аналіз передбачає:
557.	Продуктова політика – це:
558.	Інноваційна політика – це:
559.	Асортиментна політика – це:
560.	Ключовими точками брэнду є:
561.	Через Covid-19 зросла активність в Facebook та Instagram на:
562.	Кількість переглядів InstagramLive і FacebookLive:
563.	Популярними у соціальних мережах ідеї щодо:
564.	У США були проведені дослідження, які показали, що людині вистачає секунди для того, щоб оцінити картинку і прийняти рішення про те, чи варто читати пост:
565.	Може бути 2 види візуального контенту:
566.	Написи на тексті є 4 категорій:
567.	Коректний розмір картинки для поста у Facebook становить:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 37

568.	Максимальний розмір картинки для поста у Facebook становить:
569.	В Instagram зображення аватар має складати:
570.	В Instagram портретне або вертикальне фото має складати:
571.	4. Гостинність – це:
572.	Система корпоративної культури містить:
573.	Корпоративна культура – це:
574.	Страховий маркетинг – це:
575.	Фудкост – це:
576.	Сугестивний сервіс – це:
577.	Стандарти обслуговування – це:
578.	10. Назвіть моделі споживчої поведінки для поколінь X, Y, Z у визначеній черговості:
579.	Демпінг – це:
580.	Знижка – це:
«Економіка готелів і ресторанів» 1-й рівень складності	
581.	Предметом вивчення курсу «Економіка готелів і ресторанів» є:
582.	Підприємство (готель-ресторан) як первинна ланка економічної системи; при цьому розглядаються господарюючі суб'єкти реального сектору економіки незалежно від виду діяльності, форм власності та розмірів це:
583.	Гостинність – це:
584.	Індустрія гостинності – це:
585.	Основними організаційно-правовими формами підприємств у сфері туристичної діяльності є:
586.	Максимальний розмір статутного фонду туристичного підприємства повинен становити ...:
587.	Бронювання, реєстрація при прибутті, попередня оплата, поселення в кімнату, перевірка всіх оплат (нічний аудит), додаткові витрати при виїзді – складові:
588.	Гостьовий цикл складається з:
589.	До туристичної індустрії належать:
590.	Готель в окремих ситуаціях (сезон відпусток) може просити перерахувати авансом вартість проживання за 1 добу, або навіть за весь термін перебування –
591.	До туристичної послуги належить:
592.	Спеціалізованим закладом розміщення туристів є:
593.	До основних служб готелю належать:
594.	Головним напрямом діяльності закладів харчування є:
595.	Схема харчування “напівпансіон” передбачає надання туристові:
596.	Страхування туристів при здійсненні туристичних поїздок є:
597.	До системи розваг туристів входять:
598.	На туристичному підприємстві працюють такі категорії працівників:
599.	Основою організації оплати праці працівників на туристичному підприємстві є:
600.	Витрати на оплату праці:
601.	Розрахунок потреби підприємства у персоналі здійснюється за допомогою методів:
602.	До основних фондів підприємства готельно-туристичного комплексу не належать:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 38

603.	Ефективність використання основних фондів характеризується показником:
604.	Виробничі запаси підприємства належать до складу:
605.	Депозитна (авансова) оплата – це ...:
606.	Фінансові інвестиції підприємства передбачають:
607.	Для маркетингу у туризмі характерні:
608.	Основним елементом системи туристичного маркетингу є:
609.	Найперспективнішими туристичними напрямками можна вважати:
610.	Реклама власних потреб – це ...:
611.	Інформаційні потоки готелю у відділі бронювання становить інформація про ...:
612.	Виробнича програма туристичного підприємства охоплює такі розділи:
613.	Критеріями оцінки ефективності бізнес-плану туристичного підприємства є:
614.	Бронювання із спеціальним підтвердженням готелю про те, що він гарантує клієнту отримання замовленого ним номера завдяки запису у кредитній картці гостя, що гарантує сплату за номер, навіть якщо гість відсутній – це:
615.	Бронювання, що підтверджене спеціальним повідомленням, яке готель висилає клієнту або туристичному підприємству, де вказується номер підтвердження, дата запланованого прибуття та виїзду гостя, тип замовленої кімнати, кількість гостей, кількість необхідних ліжок тощо – це ...:
616.	Серед джерел доходів туристичного підприємства можуть розглядатись:
617.	Ціноутворюючими факторами на ринку туристичних послуг є:
618.	Підтверджене та гарантоване це види:
619.	Величина прибутку підприємства залежить від:
620.	Рух грошових коштів – це:
621.	Перший контакт з індустрією гостинності для гостя або представника туристичного підприємства – це:
622.	Наука про використання різноманітних обмежених ресурсів, а також питання виробництва, збуту, розподілу та споживання товарів та послуг – це:
623.	Система знань, пов'язаних з процесом прийняття і розробки господарських рішень в ході діяльності підприємства – це:
624.	Підприємство – це:
625.	Що є основною метою діяльності підприємства?
626.	Що є факторами виробництва?
627.	Сукупність економічних відносин, які утворюються у процесі виробництва, реалізації і організації споживання цих послуг – це ...:
628.	Це одне з понять цивілізації, яке завдяки прогресу і часу перетворилося на потужну індустрію, у якій працюють мільйони професіоналів, створюючи усе найкраще споживачам послуг називається:
629.	Широка категорія галузей у складі індустрії послуг що включає послуги розміщення, послуги харчування та питні заклади, організація заходів, парки розваг, транспорт, круїзні лінії, подорожі та додаткові галузі індустрії туризму – це:
630.	Підприємство будь-якої організаційно-правової форми та форми власності, що складається з шести і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговування – це ...:
631.	Основними елементами моделі гостинності є:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 39

632.	Підприємство ресторанного господарства – це ...:
633.	За місцем розташування можна виділити такі види готелів:
634.	Економічна сутність готельної діяльності полягає у тому, що вона має:
635.	Господарська операція підприємства з метою задоволення вимог споживача, що пропонується при розміщенні та тимчасовому проживанні й харчуванні називається:
636.	Ринок готельних послуг – це:
637.	Термін «гостинність» був уведений:
638.	Готельні послуги поділяються на:
639.	До зовнішніх чинників, що впливають на середовище гостинності відносять:
640.	Джерелом вивчення послуг є:
641.	Економічна сфера суспільних відносин називається – це:
642.	Що є вкрай важливим процесом, що орієнтує усіх зацікавлених осіб відносно того для чого підприємство функціонує?
643.	При визначенні чого повинні враховуватися інтереси власників, працівників підприємства, споживачів послуг, ділових партнерів, місцевих організацій, суспільства в цілому?
644.	Сприйняття місії підприємства враховує:
645.	Що є основою для визначення мети діяльності підприємства та кожного з його підрозділів?
646.	Конкретизація його місії в оптимальній формі з точки зору управління процесу і реалізації місії – це...:
647.	Які завдання стоять перед підприємством?
648.	Які цілі є актуальними для підприємств в сфері гостинності?
649.	Які завдання середньострокових цілей?
650.	Що не входить до напрямів визначення цілей?
651.	Що є показником визначення цілі?
652.	Хто забезпечує обслуговування гостей в ресторанах, організовує обслуговування бенкетів, презентацій тощо?
653.	Хто забезпечує функції водопостачання та світлопостачання?
654.	Хто забезпечує процес роботи готельного комплексу, пропонуючи послуги прання, прибирання, хімчистки тощо?
655.	До якої групи економічних показників відносять вартісні і натуральні (в залежності від одиниці вибору)?
656.	До якої групи економічних показників відносять кількісні та якісні?
657.	До якої групи економічних показників відносять об'ємні (виражені в абсолютних величинах або питомій вазі або в загальному обсязі)?
658.	На ефективність роботи готельного підприємства впливають?
659.	До спеціальних факторів які впливають на економіку підприємства відносять:
660.	Коли коефіцієнт завантаженості готелю вищий?
661.	Коли коефіцієнт завантаженості готелю нижчий?
662.	Грошові кошти, що знаходяться в розпорядженні підприємства і призначені для виконання фінансових зобов'язань і здійснення витрат по забезпеченню розширеного відтворення – це:
663.	Базова і основна частина всіх фінансових ресурсів готельного підприємства, яка

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 40

	утворюється на момент його створення і знаходиться в його розпорядженні протягом його існування – це:
664.	Статутний капітал в процесі діяльності туристичного підприємства може:
665.	Основне джерело поповнення статутного капіталу це – ...:
666.	Позикові фінансові кошти – це ...:
667.	Кошти інших підприємств і організацій, які тимчасово перебувають в обороті підприємства в зв'язку з існуючою системою розрахунків (заборгованість кредиторам, доходи майбутніх періодів та ін.) – це ...:
668.	Сума грошових коштів, отриманих готельним підприємством за надані ним послуги – це ...:
669.	Джерело формування власних ресурсів, яке спрямовується на відшкодування витрат і формування доходів підприємства – це ...:
670.	Якщо виручка від реалізації продукції (робіт, послуг) дорівнює собівартості, то в цьому випадку прибуток буде дорівнювати ...:
671.	Прибуток підприємства виконує функції:
672.	Розподільна функція – це ...:
673.	Стимулююча функція полягає в тому, що ...:
674.	Оціночна функція характеризує ...:
675.	Залежно від виду діяльності розрізняють прибуток:
676.	Прибуток від реалізації продукції (робіт, послуг), балансовий (бухгалтерський) прибуток, економічний прибуток, оподатковуваний прибуток, чистий прибуток розрізняють залежно від:
677.	Балансовий прибуток включає:
678.	Залежно від методу оцінки розрізняють прибуток:
679.	Відносний показник, що характеризує процентне відношення суми прибутку до одного з показників (наприклад, до виручки, товарообігу, собівартості, капіталу, фондам) – це:
680.	При розрахунку рентабельності використовується ...:
681.	Механізм регулювання оплати праці ґрунтується на поєднанні наступних напрямів:
682.	Витрати на придбання набору споживчих товарів і послуг для задоволення основних фізіологічних і соціально-культурних потреб людини – це:
683.	Рівні регулювання оплати праці, а саме:
684.	Регулювання всіх питань оплати праці працівників готельних і ресторанних підприємств здійснюється на основі:
685.	Колективний договір укладається між:
686.	Сукупність нормативних актів по диференціації та регулювання рівня заробітної плати різних груп і категорій працівників залежно від кваліфікації, умов, тяжкості, інтенсивності виконуваних робіт, а також відповідальності за їх проведення та результативність – це:
687.	Єдина тарифна сітка (ЄТС) – це:
688.	Система відносин, що забезпечує встановлення і здійснення роботодавцем виплат працівникам за їх працю відповідно до законів, іншими нормативними правовими актами, колективними договорами, угодами, локальними нормативними актами і трудовими договорами – це ...:
689.	Винагорода за працю залежно від кваліфікації працівника, складності, кількості, якості

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 41

	та умов виконуваної роботи, а також виплати компенсаційного характеру – це ...:
690.	Які існують форми оплати праці?
691.	Погодинна форма оплати праці – це ...:
692.	При відрядній формі оплати праці ...:
693.	Яка форма оплати підрозділяється на індивідуальну, колективну (бригадну), пряму відрядну, відрядно-преміальну, відрядно-прогресивну і акордну системи оплати праці?
694.	Заробітна плата працівників, які отримують оклади, не залежить від кількості робочих днів у місяці. Вона залишається ...:
695.	До фонду заробітної плати включаються:
696.	Затрати на виробництво і реалізацію послуг, виражені в грошовій формі, складають ...:
697.	Собівартість послуг готельного підприємства являє собою:
698.	Витрати готельного господарства поділяються на ...:
699.	Залежно від впливу величини обсягу діяльності готельного підприємства розрізняють витрати:
700.	Загальна сума всіх постійних і змінних витрат утворює:
3-й рівень складності	
701.	Визначити чисельність працівників (Чр) за наступним: обсяг виробництва за планом (Впл) 9750 тис. грн., плановий виробіток на одного працівника (Впл) 42780 грн. (розрахунок по НЧП).
702.	Річний обсяг реалізації продукції становить 2 500 тис. грн., постійні витрати підприємства за рік – 600 тис. грн., прибуток – 400 тис. грн. Визначити термін окупності постійних витрат.
703.	Визначте середньорічну вартість основних виробничих фондів підприємства. Вартість основних фондів на початок року становила 14 230 тис. грн., з 1.03 планового року вибувають засоби вартістю 825 тис. грн., а 1.06 планового року вводяться нові фонди вартістю 377 тис. грн.
704.	Розрахувати річний приріст основних фондів, якщо їх вартість на початок року становить 10 144 тис. грн., надійшло основних фондів – 2 143 тис. грн., вибуло – 894 тис. грн.
705.	Розрахувати коефіцієнт вибуття, якщо їх вартість на початок року становить 10 000 тис. грн., на кінець року – 10 400 тис. грн., надійшло – 1 000 тис. грн., вибуло – 600 тис. грн.
706.	Розрахувати коефіцієнт росту, якщо їх вартість на початок року становить 10 000 тис. грн., на кінець року – 10 400 тис. грн., надійшло – 1 000 тис. грн., вибуло – 600 тис. грн.
707.	Розрахувати коефіцієнт відновлення основних фондів, якщо їх вартість на початок року становить 10 000 тис. грн., на кінець року – 10 400 тис. грн., надійшло – 1 000 тис. грн., вибуло – 600 тис. грн.
708.	Визначити коефіцієнт оборотності, якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4400 тис. грн., вартість середньорічного залишку оборотних фондів – 550 тис. грн., прибуток підприємства – 480 тис. грн.
709.	Визначити коефіцієнт завантаження оборотного капіталу, якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4400 тис. грн., вартість середньорічного залишку оборотних фондів – 550 тис. грн., прибуток підприємства – 480 тис. грн.
710.	Визначити тривалість одного обороту, якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4400 тис. грн., вартість середньорічного залишку оборотних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 42

	фондів – 550 тис. грн., прибуток підприємства – 480 тис. грн.
711.	Визначити тривалість рівень рентабельності використання оборотного капіталу, якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4400 тис. грн., вартість середньорічного залишку оборотних фондів – 550 тис. грн., прибуток підприємства – 480 тис. грн.
712.	Визначити чисельність працівників (Чр) за наступним: базова чисельність працівників 224 чол., збільшення обсягу виробництва передбачене на 8%, зростання продуктивності праці – на 6%.
713.	Визначити чисельність працівників (Чр) за наступними варіантами: плановий фонд заробітної плати (ФЗПпл) складає 3617 тис. грн., середньорічна заробітна плата одного працівника – 15870 грн. (СЗП пл).
714.	Виробнича трудомісткість робіт в кондитерському цеху на рік складає 1967 тис. н-год.. Плановий фонд робочого часу на одного робітника – 1880 год. на рік, планове виконання норм виробітку – 118%. Визначити чисельність виробничих робітників-відрядників.
715.	Обсяг робіт в пекарні 11,6 тис. кг продукції за місяць, денна норма виробітку – 4,5 кг на відпрацьований люд-день, число робочих днів у місяці 22. Визначити планову чисельність робітників пекарні, якщо планове виконання норм 118%.
716.	Число технологічного обладнання, що обслуговується у цеху 120, норма обслуговування – 8 машин, число змін – 2, номінальний фонд робочого часу на одного робітника в рік 262 дні, реальний – 232. Визначити планову облікову чисельність обслуговуючих робітників.
717.	Розрахувати місячну заробітну плату робітника 6 розряду при погодинно-преміальній системі оплати праці з нормованим завданням. Погодинна тарифна ставка робітника – 28,31 грн, ним відпрацьовано протягом місяця 176 год., рівень виконання нормованого завдання – 100%, доплата за умови праці – 10%, за професійну майстерність – 15%, премія за якісне виконання завдання – 20%. Додаткова оплата за виконання нормованого завдання становить 30% до погодинної частки заробітної плати.
718.	Сукупний плановий фонд робочого часу в готелі «Зоряний шлях» в базисному році становив 2659 тис. год, у звітному – 2765 тис. год. Відпрацьований фонд робочого часу склав відповідно 2116 та 2267 тис. год. Визначити рівень організації праці в базисному році.
719.	Сукупний плановий фонд робочого часу в готелі «Зоряний шлях» в базисному році становив 2659 тис. год, у звітному – 2765 тис. год. Відпрацьований фонд робочого часу склав відповідно 2116 та 2267 тис. год. Визначити рівень організації праці у звітному періоді.
720.	Сукупний плановий фонд робочого часу в готелі «Зоряний шлях» в базисному році становив 2659 тис. год, у звітному – 2765 тис. год. Відпрацьований фонд робочого часу склав відповідно 2116 та 2267 тис. год. Визначити, як змінився рівень організації праці в готелі «Зоряний шлях».
721.	У звітному періоді підприємство придбало сировини на суму 169 тис. грн і обладнання на суму 120 тис. грн. У виробництво протягом звітного періоду було видано сировини на суму 140 тис. грн. Обладнання введено в експлуатацію і по ньому нараховано амортизацію в розмірі 21 тис. грн. Визначити закінчені витрати звітного періоду.
722.	Обчислити беззбитковий обсяг виробництва продукції за такими даними: виробнича потужність підприємства — 500 тис. од. продукції; чиста виручка від реалізації продукції — 7000 тис. грн; постійні витрати — 2800 тис. грн, змінні на виробництво 500 тис. од. продукції — 3050 тис. грн.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 43

723.	Число робітників у цеху – 420 чол., норма керованості для майстрів – 30 робітників, для ст. майстрів – 120, для начальників дільниць – 210 чол. Визначити чисельність лінійних керівників цеху.
724.	Готельно-розважальний комплекс оплатив зарубіжному партнерові вартість обладнання в розмірі 25 тис. грн. Витрати, пов'язані з доставкою обладнання на підприємство, становили 3 тис. грн., витрати, пов'язані з його оформленням на митниці та сплатою мита, - 8 тис. грн., витрати на страхування доставки обладнання - 1 тис. грн. Сума комісійних посереднику становила 1,5 тис. грн. Визначити початкову вартість обладнання для підприємства.
725.	Два роки тому готельно-ресторанний комплекс придбав та ввів у дію обладнання початковою вартістю 35 тис. грн. Середньорічний темп приросту продуктивності праці по господарству становить 0,9%, сума щорічного зносу обладнання - 5,25 тис. грн. Визначити відновну вартість діючого обладнання без урахуванням його зносу.
726.	Два роки тому готельно-ресторанний комплекс придбав та ввів у дію обладнання початковою вартістю 35 тис. грн. Середньорічний темп приросту продуктивності праці по господарству становить 0,9%, сума щорічного зносу обладнання - 5,25 тис. грн. Визначити відновну вартість діючого обладнання з урахуванням його зносу.
727.	На початку року вартість основних фондів кондитерського підприємства становила 580 тис. грн. Протягом року з балансу підприємства вибули основні фонди вартістю: у лютому - 26 тис. грн.; у червні - 45 тис. грн. На баланс надійшли основні фонди вартістю: у травні - 60 тис. грн., у жовтні - 82 тис. грн. Визначити середньорічну вартість основних фондів кондитерського підприємства.
728.	Визначити фондівдачу, якщо відомо, що середньорічна вартість основних фондів підприємства становить 950 тис. грн., чисельність промислово-виробничого персоналу становить 79 осіб, обсяг випущеної за рік продукції - 10200 тис. грн.
729.	Визначити фондомісткість, якщо відомо, що середньорічна вартість основних фондів підприємства становить 950 тис. грн., чисельність промислово-виробничого персоналу становить 79 осіб, обсяг випущеної за рік продукції - 10200 тис. грн.
730.	ТОВ “Мармелад” уклало контракт з одним із підприємств Німеччини на 10 000 євро. Курс гривні до євро – 10 грн./євро. Якщо курс гривні знизиться до 10,5 грн./євро, що матиме ТОВ “Мармелад” – валютну економію чи збиток?
731.	Визначити фондоозброєність праці, якщо відомо, що середньорічна вартість основних фондів підприємства становить 950 тис. грн., чисельність промислово-виробничого персоналу становить 79 осіб, обсяг випущеної за рік продукції - 10200 тис. грн.
732.	Визначити зростання продуктивності праці (%), якщо в поточному році хлібопекарський цех виготовив товарної продукції на 6,2 млн. грн. при чисельності працюючих 1800 чол. В плановому році заплановано випустити продукції на 6944 тис. грн., при чисельності працюючих 1872 чол.
733.	На обробку робочої поверхні кухні затрачалось 18 хв. Після перегляду норм часу на дану ділянку роботи була встановлена норма 15 хв. Розрахувати, на скільки відсотків знизилась трудомісткість роботи і зросла продуктивність праці, якщо тривалість зміни становить 8 год.
734.	Трудомісткість виробництва одиниці продукції становить 2,4 нормо-год. Річний обсяг виробництва продукції становитиме 94 тис. одиниць. Розрахувати необхідну чисельність працівників-відрядників, якщо корисний фонд робочого часу за рік становить 1 860 год., а плановий відсоток виконання норм виробітку 105 %.
735.	На кондитерському підприємстві вироблено 67 500 кг тістечок, витрати праці – 375 000 люд.-год. Валова продукція підприємства становить 4 800 000 грн., середньооблікова чисельність працівників – 600 осіб. Визначити продуктивність праці

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 44

	по підприємству в цілому.
736.	Три роки тому кондитерське підприємство придбало та ввело у дію обладнання початковою вартістю 75 тис. грн. Середньорічний темп приросту продуктивності праці по підприємству становить 1,9 %, сума щорічного зносу обладнання – 11,25 тис. грн. Визначити відновну вартість діючого обладнання з урахуванням його зносу.
737.	На підприємстві використовують обладнання, що було придбане 2 роки тому за ціною 1 350 тис. грн. З урахуванням технологічних особливостей та режиму роботи підприємства очікується, що обладнання такого класу має працювати 5 років (очікуваний термін служби). На теперішній час ціна такого обладнання становить 1 100 тис. грн. Визначити ступінь зносу обладнання підприємства.
738.	Розрахувати норматив оборотних фондів у незавершеному виробництві, якщо протягом року планується виробити 1 000 ц продукції, собівартість якої становить 183 грн./ц. Тривалість циклу виробництва 9 днів, на його початку витрачається 405 грн.
739.	Власний капітал підприємства становить 34 126 тис. грн., необоротні активи – 31 122 тис. грн., оборотні активи – 4 483 тис. грн. та витрати майбутніх періодів – 5 тис. грн. Визначити структуру авансованого капіталу.
740.	Підприємство, власний капітал якого становить 1 360 тис. грн., взяло кредит для розширення потужностей виробництва. Сума відсотків, виплачених за кредит становить 200 тис. грн., а операційний прибуток підприємства – 785 тис. грн. Визначте доцільність залучення позичкового капіталу за критерієм норми прибутку на власний капітал.
741.	Визначити підвищення продуктивності праці, якщо трудомісткість виконаних робіт знизилась на 12 %. Визначити зниження трудомісткості виконаних робіт, якщо продуктивність праці підвищується на 12 %.
742.	За рахунок застосування нової технології витрати праці на 1000грн ТП знижені з 210 до 186 людино-годин. Визначити зростання продуктивності праці та зменшення трудомісткості.
743.	Визначити беззбитковий обсяг виробництва продукції за такими даними: виробнича потужність підприємства 700 тис. одиниць продукції, чиста виручка від реалізації всієї продукції 9000 тис. грн. Постійні витрати становлять 3200 тис. грн., змінні витрати на виробництво 700 тис. одиниць продукції становлять 4150 тис. грн.
744.	Ціна салату «Морський бриз» 270 гривень. Знайти суму ПДВ.
745.	Визначити вартість валової продукції та собівартість продукції, якщо вартість уречевленої праці – 400 тис. грн., заробітна плата – 200 тис. грн., прибуток – 200 тис. грн.
746.	Матеріальні витрати на виробництво продукції складають 6 140 грн. і мають 125 % окупності валовою продукцією. Визначити валову і чисту продукцію.
747.	Прибуток на одиницю продукції становить 150 грн., рівень рентабельності – 46 %. Визначити собівартість та реалізаційну ціну продукції.
748.	Визначити відрядну розцінку за одиницю продукції виготовленої по III розряду при нормі виробітку за зміну 55 виробів.
749.	Визначити відрядну розцінку на одиницю продукції, якщо норма часу на обробку виробу 46,2 хв. годинна тарифна ставка робітника - 5,43 грн.
750.	Ціна бізнес-ланчу «Тет-а- тет» 340 гривень з урахуванням ПДВ. Знайти суму ПДВ.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			П-04.00-04.04- 241.00.1/М-01- 2023
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 45

*Голова фахової атестаційної комісії,
професор кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Державного університету
«Житомирська політехніка»
д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК*

*Гарант освітньо-професійної програми
241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітнього ступеня «магістр»
доценткафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Державного університету
«Житомирська політехніка»
к.т.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА*