

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 1

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Державного університету
«Житомирська політехніка»

Віктор ЄВДОКИМОВ

« 27 » березня 2025 р.



ПРОГРАМА
фахового іспиту
для здобуття освітнього ступеня «магістр»
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)

☒ Контрольний примірник

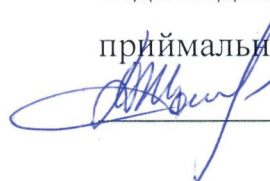
☐ Врахований примірник

Ухвалено

на засіданні приймальної комісії
« 27 » березня 2025 р.,

протокол № 3

Відповідальний секретар
приймальної комісії

 **Анатолій ДИКИЙ**

Житомир
2025

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 2

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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 3

ВСТУП

Програма фахового іспиту зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» для вступу на навчання за освітнім ступенем «магістр» складена на основі Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році, Правил прийому до Державного університету «Житомирська політехніка», Закону України «Про вищу освіту».

Особа може вступити до Державного університету «Житомирська політехніка» для здобуття ступеня магістра на основі НРК7 (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста та освітнього ступеня магістра) та НРК6 (освітнього ступеня бакалавр), в тому числі, здобутого за іншою спеціальністю. Прийом на основі НРК6 на навчання для здобуття ступеня магістра здійснюється за результатами ЄВІ (Єдиного вступного іспиту) та ЄФВВ (Єдиного фахового вступного випробовування); на основі НРК7 та осіб пільгових категорій, згідно Порядку та Правил прийому – за результатами Єдиного вступного іспиту з іноземної мови або індивідуальної співбесіди з іноземної мови та Єдиного фахового вступного випробовування або фахового іспиту. Обов’язковою умовою є вільне володіння державною мовою.

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

Тестове завдання містить 40 тестових запитань різного рівня складності. Для проведення перевірки знань використовуються тестові завдання закритої форми з запропонованими відповідями, з яких обираються правильні з множинним вибором (п’ять відповідей, тільки одна є правильною). Для вступу на навчання для здобуття ступеня «магістр» виносяться тестові завдання 3 рівнів складності: 1-й рівень завдань передбачає перевірку теоретичної частини підготовки абітурієнтів – 33 питання вагою по 2 бали; 2-й рівень – професійної підготовки містить 4 питання вагою по 4 бали; 3-й рівень – аналітичних здібностей включає 3 питання по 6 балів.

Фаховий іспит проводиться в письмовій формі. Тривалість тестування – 1 астрономічна година (60 хвилин). На фаховому іспиті кожен абітурієнт отримує індивідуальний білет тестового завдання, бланк аркушу відповідей

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 4

студента та титульний аркуш зі штампом Приймальної комісії. 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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 9

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 10

	двозіркових готелях проводиться:	Б. 1 раз на 7 днів В. 1 рази на 10 днів Г. 1 раз на 2 дні Д. не має вірної відповіді
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	А. Маркетингу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 11

	готелем та рестораном стверджує, що клієнти будуть прихильніші до наданих послуг, які мають найвищу якість. Це концепція:	Б. Удосконалення послуг В. Соціально-етичного маркетингу Г. Підвищення якості Д. Вірна відповідь відсутня
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	А. Економіка Б. Кафе В. Індустрія підприємств

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 12

	послуги розміщення, послуги харчування та питні заклади, організація заходів, парки розваг, транспорт, круїзні лінії, подорожі та додаткові галузі індустрії туризму – це:	Г. Індустрія гостинності Д. Немає вірної відповіді
32	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 ...:	А. Готель 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	Як правильно треба зберігати набори на лінії прилавків 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
35	Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:	А. піріжкова та закусочна тарілки; закусочний та столовий набори; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами Б. піріжкова та закусочна тарілки; закусочний набір; фужер; чарка; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами В. піріжкова та закусочна тарілки; столовий набір; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами Г. піріжкова тарілка; закусочний набір; фужер; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами Д. немає правильної відповіді
36	Дотримання якої вимоги з надання послуг у закладі ресторанного господарства відповідає вимогам певного контингенту споживачів	А. соціальна адресність Б. відповідність цільовому призначенню В. інформативність Г. всі відповіді правильні Д. немає правильної відповіді

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 13

	у відповідності з його типом?	
37	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:	А. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; організації дозвілля; інформативно-консультативні Б. послуги харчування; виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля В. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля Г. послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги харчування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля Д. немає правильної відповіді
Питання 3-го рівня складності (Вірна відповідь на питання оцінюється в 6 балів)		
38	Визначити коефіцієнт оновлення основних виробничих фондів, який характеризують структуру основних виробничих фондів. Вихідні дані: вартість основних виробничих фондів на початок року ОПФпр 360 тис. грн. Протягом року було введено ОПФвв 21 тис. грн, списано з балансу підприємства ОПФвиб 16 тис. грн.	А. 0,062 Б. 0,054 В. 0,083 Г. 0,078 Д. 0,057
39	Визначити коефіцієнт наростання витрат оборотних засобів у незавершеному виробництві, якщо протягом року буде виготовлено 11200 виробів собівартістю 172 грн кожний. Тривалість циклу виготовлення 7 днів, на його початку витрачається 250 грн.	А. 0,062 Б. 0,054 В. 0,083 Г. 0,078 Д. 0,796
40	Визначити ціну за один виріб, якщо відомо, що величина загальних	А. 90 грн. Б. 20 грн. В. 40 грн.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 14

	сукупних витрат складає 1800 тис. грн, питома вага змінних витрат становить 60 %. Виручка від реалізації продукції дорівнює 2250 тис. грн при обсязі випуску продукції 25 тис. шт.	Г. 26 грн. Д. 32 грн.
--	--	--------------------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск I	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 15

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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 16

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. – 460 с.
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. 448 с.
7. Монастирський Г. Л. Теорія організації: [навч. посіб.] / Г. Л. Монастирський. – К.: Знання, 2008. – 319 с.
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. Олійник О. В., Тарасюк Г. М., Климчук А. О., Любченко В. В., Каленська В. П., Горшкова Л. О., Ярмолюк Д. І., Жабровець Л. Л., Тишко Д. Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. ISBN 978-966-683-662-8
10. Основи менеджменту : підручник / за ред. А. А. Мазаракі, І. В. Чумаченко. Харків : Фоліо, 2014. 846 с.
11. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент: підручник. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 563 с.
12. Соболь С. М. Менеджмент : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / С. М. Соболь., В. М. Багацький. – К. : КНЕУ, 2005. – 225 с.
13. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2010. – 408 с.

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 17

3. Головка О.М. Організація готельного господарства: навчальний посібник: Кондор. – 2018. - 338 с.

4. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник . – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. ISBN 978-966-683-612-3

5. 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.

6. 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.

7. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. ISBN 978-966-683-662-8

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

9. 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.

10. 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. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. ISBN 978-966-683-662-8

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 18

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

7. 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. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. ISBN 978-966-683-662-8

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

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

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

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

11. 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)

12. 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)

13. Levytska I.V., Klymchuk A.O. MARKETING POLICY OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE. International collective monograph: "SCIENCE AND EDUCATION IN THE THIRD MILLENNIUM: Information Technology, Education, Law, Psychology, Social Security And Work, Management", 506. Lublin, Polska.. ISBN: 9788771848311. 2024. P. 211-229 DOI: 10.5281/zenodo.14444806

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 19

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. Погрішук. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.
3. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. – 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. – 679с. – (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. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. ISBN 978-966-683-662-8
10. 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.
11. Ситник Н. І. Управління персоналом: навч. посібник / Н. І. Ситник. – К.: ІНКOS, 2009. – 472 с.
12. 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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 20

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Спеціальність : J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

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 цілевизначеність – 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.	Синергійний 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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 21

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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 22

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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 23

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 ланці 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 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 24

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, проєктів, розвиток здібностей можуть відбуватись на:
150.	Вагомою перевагою письмових комунікацій є:
«Організація готельної справи» 1-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 залом для засідань, а також мати найкращий вид із вікна?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 25

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 картою гостя, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-не будь інформації або отримання послуги відноситься до обов'язків :

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 26

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, педикюрного, 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 випереджальними темпами.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 27

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 проєктування 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
268.	Анфіладна планувальна схема утворюється із ...

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 28

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 29

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 (оповіслювачів):
305.	За принципом пожежогасіння 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» 2-й рівень	
331.	Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:
332.	Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 30

	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, закусочна, 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 оздоровчих закладах?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 31

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 господарства:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 32

377.	Який цех здійснює механічне кулінарне обробляння 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 господарства?
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-касових апаратів?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 33

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 направлення 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 залишились 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 прилавків самообслуговування?
423.	Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:
424.	Чи включається коньячна чарка у попередню сервіровку столу в ресторані вищого класу?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 34

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 їх 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:
452.	Призначенням ярмарків не є:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 35

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:
474.	Маркетинг, що передбачає попередній розподіл ринку на сегменти і пропозицію кожному з них різних готельно-ресторанних продуктів із урахуванням потреб

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 36

	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:
505.	Попит – це:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 37

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 наслідності потреби розміщуються у такій послідовності (від більш наслідних до менш наслідних):
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 зростає 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?
536.	Про який вид каналів дистрибуції йде мова: складаються з невеликої кількості ланок або без посередників:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 38

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 бренда, 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 бренду 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:
568.	Максимальний розмір картинки для поста у Facebook становить:
569.	В Instagram зображення аватар має складати:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 39

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» 3-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.	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).
602.	Річний обсяг реалізації продукції становить 2 500 тис. грн., постійні витрати підприємства за рік – 600 тис. грн., прибуток – 400 тис. грн. Визначити термін

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 40

	окупності постійних витрат.
603.	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.
604.	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.
605.	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.
606.	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.
607.	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.
608.	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.
609.	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.
610.	Визначити тривалість одного обороту, якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4400 тис. грн., вартість середньорічного залишку оборотних фондів – 550 тис. грн., прибуток підприємства – 480 тис. грн.
611.	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.
612.	Визначити чисельність працівників (Чр) за наступним: базова чисельність працівників 224 чол., збільшення обсягу виробництва передбачене на 8%, зростання продуктивності праці – на 6%.
613.	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).
614.	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.
615.	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%.
616.	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.
617.	Розрахувати місячну заробітну плату робітника 6 розряду при погодинно-преміальній системі оплати праці з нормованим завданням.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 41

	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.
618.	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.
619.	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.
620.	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».
621.	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.
622.	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.
623.	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.
624.	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.
625.	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.
626.	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.
627.	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.
628.	Визначити фондівдачу, якщо відомо, що середньорічна вартість основних фондів підприємства становить 950 тис. грн., чисельність промислово-виробничого персоналу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 42

	становить 79 осіб, обсяг випущеної за рік продукції - 10200 тис. грн.
629.	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.
630.	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?
631.	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.
632.	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.
633.	На обробку робочої поверхні кухні затраталось 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.
634.	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 %.
635.	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 по підприємству в цілому.
636.	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.
637.	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.
638.	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.
639.	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.
640.	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.
641.	Визначити підвищення продуктивності праці, якщо трудомісткість виконаних робіт знизилась на 12 %. Визначити зниження трудомісткості виконаних робіт, якщо продуктивність праці підвищується на 12 %.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 43

642.	За рахунок застосування нової технології витрати праці на 1000грн ТП знижені з 210 до 186 людино-годин. Визначити зростання продуктивності праці та зменшення трудомісткості.
643.	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.
644.	Ціна салату «Морський бриз» 270 гривень. Знайти суму ПДВ.
645.	Визначити вартість валової продукції та собівартість продукції, якщо вартість уречевленої праці – 400 тис. грн., заробітна плата – 200 тис. грн., прибуток – 200 тис. грн.
646.	Матеріальні витрати на виробництво продукції складають 6 140 грн. і мають 125 % окупності валовою продукцією. Визначити валову і чисту продукцію.
647.	Прибуток на одиницю продукції становить 150 грн., рівень рентабельності – 46 %. Визначити собівартість та реалізаційну ціну продукції.
648.	Визначити відрядну розцінку за одиницю продукції виготовленої по III розряду при нормі виробітку за зміну 55 виробів.
649.	Визначити відрядну розцінку на одиницю продукції, якщо норма часу на обробку виробу 46,2 хв. годинна тарифна ставка робітника - 5,43 грн.
650.	Ціна бізнес-ланчу «Тет-а-тет» 340 гривень з урахуванням ПДВ. Знайти суму ПДВ.
651.	Готельне господарство закупило партію нових світильників з закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 37.7; - EUR/UAH – 41.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
652.	Кондитерський цех закупив нову технологічну лінію з закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 35.7; - EUR/UAH – 39.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
653.	Визначити змінні витрати, що припадають на одиницю 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.
654.	Визначити ціну виробництва 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.
655.	Ресторанний комплекс готує на продаж слабоалкогольні напої, які мають повну собівартість 1000 грн. Рівень рентабельності даних виробів 33 %. Надбавка за високу якість і відповідність міжнародним стандартам - 15 %, Ставка акцизного збору 30 %. Торгівельна надбавка - 12 % до відпускнуої ціни з ПДВ. Розрахувати відпускну.
656.	Витрати на виробництво і реалізацію одного виробу заморожених напівфабрикатів, що випускається на підприємстві складають 50 грн. Рентабельність 40%. Витрати і прибуток підприємства оптової торгівлі складають 10 грн., а роздрібною торгівлі – 15 грн. з розрахунку на один виріб. Визначите ціну роздрібною торгівлі одного виробу.
657.	Визначити відрядну розцінку за одиницю продукції виготовленої по III розряду при нормі виробітку за зміну 55 виробів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 44

658.	Визначити відрядну розцінку на одиницю продукції, якщо норма часу на обробку виробу 46,2 хв.. годинна тарифна ставка робітника - 5,43 грн.
659.	Відрядна розцінка на виріб виготовлений по III розряду складає 1,6 грн. Визначити відрядну розцінку, якщо роботу тарифікувати по IV розряду.
660.	Кондитер працюючи в цеху виконує роботу, що оплачується по V розряду. Норма виробітку становить 450 штук за зміну. Фактичний виробіток склав 14 тис. штук за місяць. Визначити відрядну розцінку на виріб.
661.	Кондитер працюючи в цеху виконує роботу, що оплачується по V розряду. Норма виробітку становить 450 штук за зміну. Фактичний виробіток склав 14 тис. штук за місяць. Визначити його заробітну плату.
662.	Протягом місяця робітник пекарського цеху відпрацював 186 год. і виготовив 432 вироби. Норма часу на один виріб - 28 хв., годинна тарифна ставка робітника, що відповідає його розряду, - 5,43 грн. За виконання місячної норми нараховується премія в розмірі 12% відрядного заробітку та 0,9% за кожен відсоток перевиконання норми. Визначити відрядну розцінку за виріб.
663.	Протягом місяця робітник пекарського цеху відпрацював 186 год. і виготовив 432 вироби. Норма часу на один виріб - 28 хв., годинна тарифна ставка робітника, що відповідає його розряду, - 5,43 грн. За виконання місячної норми нараховується премія в розмірі 12% відрядного заробітку та 0,9% за кожен відсоток перевиконання норми. Визначити обчислення тарифного заробітку.
664.	Визначити кількість робочих місць, якщо трудомісткість їх складання становить відповідно 24.8, 15 та 18.7 год, а обсяг виробництва - 150, 100 та 50 шт/міс. Режим роботи 2 зміни, номінальний фонд – 22 дні.
665.	Визначити партію одночасно замовленого інструменту для забезпечення безперебійної роботи підприємства, якщо норма часу на виготовлення інструменту становить 30 хвилин, а підготовчо-заклучний час – 18 год. Коефіцієнт, що враховує необхідний час на переналагодження обладнання дорівнює 0.05 часу. Час поновлення запасу – 36 днів. Час нормального виготовлення партії - 20 днів, час термінового виготовлення – 5 днів.
666.	Визначити заробіток робітника в умовах відрядно-прогресивної оплати праці. За місяць він виготовив 168 деталей, виконав норму виробітку на 140%, відрядна розцінка на 1 деталь складає 5,72 грн. Оплата праці понад 100% норми проводиться за розцінками збільшеними в 1,3 рази.
667.	Визначити коефіцієнт оновлення основних виробничих фондів, який характеризують структуру основних виробничих фондів. Вихідні дані: вартість основних виробничих фондів на початок року ОПФпр 360 тис. грн. Протягом року було введено ОПФвв 21 тис. грн, списано з балансу підприємства ОПФвиб 16 тис. грн.
668.	Визначити коефіцієнт вибуття основних виробничих фондів, який характеризують структуру основних виробничих фондів. Вихідні дані: вартість основних виробничих фондів на початок року ОПФпр 360 тис. грн. Протягом року було введено ОПФвв 21 тис. грн, списано з балансу підприємства ОПФвиб 16 тис. грн.
669.	Визначити коефіцієнт приросту основних виробничих фондів, який характеризують структуру основних виробничих фондів. Вихідні дані: вартість основних виробничих фондів на початок року ОПФпр 360 тис. грн. Протягом року було введено ОПФвв 21 тис. грн, списано з балансу підприємства ОПФвиб 16 тис. грн.
670.	Визначити середньорічну вартість основних виробничих фондів. Вихідні дані: Вартість основних фондів на початок року ОПФнг 780 тис. грн, 1 травня було введено в дію ОПФвв 62 тис. грн, 1 серпня було виведено в дію ОПФвв 24 тис. грн, 1 жовтня було виведено ОПФвиб 29 тис. грн.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 45

671.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 1 рік суми відрахування по роках:
672.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 2 рік суми відрахування по роках:
673.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 3 рік суми відрахування по роках:
674.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 4 рік суми відрахування по роках:
675.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 5 рік суми відрахування по роках:
676.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 6 рік суми відрахування по роках:
677.	Визначимо річні суми амортизаційних відрахувань кумулятивним методом. Строк служби верстата Тсл 7 років, сума чисел дорівнює $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7) = 28$. За 1 рік буде погашено $7/28$ вартості, за 2 рік – $6/28$, за 3 рік – $5/28$ і т.д. Розрахувати 7 рік суми відрахування по роках:
678.	В кондитерському цеху працює 19 машин обладнання. Норма часу на обробку виробу – 0,3 н-год/шт. Режим роботи цеху двозмінний, тривалість зміни 8,2 год. Кількість вихідних днів на рік – 52, святкових – 8, регламентовані простої обладнання у ремонті – 5%. Визначити дійсний фонд роботи обладнання цеху, якщо коефіцієнт використання потужності 0,92.
679.	В кондитерському цеху працює 19 машин обладнання. Норма часу на обробку виробу – 0,3 н-год/шт. Режим роботи цеху двозмінний, тривалість зміни 8,2 год. Кількість вихідних днів на рік – 52, святкових – 8, регламентовані простої обладнання у ремонті – 5%. Визначити виробничу потужність цеху, якщо коефіцієнт використання потужності 0,92.
680.	В кондитерському цеху працює 19 машин обладнання. Норма часу на обробку виробу – 0,3 н-год/шт. Режим роботи цеху двозмінний, тривалість зміни 8,2 год. Кількість вихідних днів на рік – 52, святкових – 8, регламентовані простої обладнання у ремонті – 5%. Визначити виробничу програму цеху, якщо коефіцієнт використання потужності 0,92.
681.	Визначити коефіцієнт наростання витрат оборотних засобів у незавершеному виробництві, якщо протягом року буде виготовлено 11200 виробів собівартістю 172 грн кожний. Тривалість циклу виготовлення 7 днів, на його початку витрачається 250 грн.
682.	Визначити норму запасу оборотних засобів у незавершеному виробництві, якщо протягом року буде виготовлено 11200 виробів собівартістю 172 грн кожний.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 46

	Тривалість циклу виготовлення 7 днів, на його початку витрачається 250 грн.
683.	У базовому періоді обсяг реалізованої продукції (виручка) становить 820 млн. грн, а середньорічний залишок нормованих оборотних засобів – 21 млн. грн. У плановому періоді виторг зросте на 20%, а за рахунок впровадження організаційно-технічних заходів час одного обороту буде становити 8 днів. Визначити період обороту оборотних засобів у базовому періоді.
684.	У базовому періоді обсяг реалізованої продукції (виручка) становить 820 млн. грн, а середньорічний залишок нормованих оборотних засобів – 21 млн. грн. У плановому періоді виторг зросте на 20%, а за рахунок впровадження організаційно-технічних заходів час одного обороту буде становити 8 днів. Визначити, на скільки днів скоротиться період обороту оборотних засобів.
685.	Визначити трудомісткість (норму часу) одного виробу, якщо відомо, що виробнича програма на рік складає 1920 тис. шт. Основний час на один виріб становить 30 хв, допоміжний – 15 хв, час на обслуговування робочого місця – 12 %, час на відпочинок – 20 %. Кількість вихідних та святкових днів на одного середньоспискового робітника дорівнює 110 днів, тривалість щорічної відпустки – 24 дні, відпустки на навчання – 1,5 дні, декретні відпустки – 2 дні, невиходи через хворобу – 4 дні, виконання державних обов’язків – 3,2 дні. Режим роботи підприємства однозмінний. Номінальна тривалість зміни 8 год. Втрати часу у зв’язку із скороченням робочої зміни: для підлітків – 0,08 год, для матерів годувальниць - 0,12 год. Відсоток виконання норм виробітку 115 %.
686.	Визначити оперативний час, якщо відомо, що виробнича програма на рік складає 1920 тис. шт. Основний час на один виріб становить 30 хв, допоміжний – 15 хв, час на обслуговування робочого місця – 12 %, час на відпочинок – 20 %. Кількість вихідних та святкових днів на одного середньоспискового робітника дорівнює 110 днів, тривалість щорічної відпустки – 24 дні, відпустки на навчання – 1,5 дні, декретні відпустки – 2 дні, невиходи через хворобу – 4 дні, виконання державних обов’язків – 3,2 дні. Режим роботи підприємства однозмінний. Номінальна тривалість зміни 8 год. Втрати часу у зв’язку із скороченням робочої зміни: для підлітків – 0,08 год, для матерів годувальниць - 0,12 год. Відсоток виконання норм виробітку 115 %.
687.	Визначити абсолютний приріст чисельності працівників підприємства, якщо відомо, що в базовому році обсяг випуску продукції дорівнював 5 млн грн, а в звітному році він збільшився на 750 тис. грн. У зв’язку з ростом обсягу випуску продукції трудомісткість збільшилася на 1250 чол-дн. При цьому продуктивність праці базового року складала 6,5 тис. грн/чол. Кількість робочих днів на рік дорівнює 250 дням.
688.	Визначити абсолютну зміну обсягу випуску продукції за рахунок збільшення чисельності працівників, якщо відомо, що в базовому році обсяг випуску продукції дорівнював 5 млн грн, а в звітному році він збільшився на 750 тис. грн. У зв’язку з ростом обсягу випуску продукції трудомісткість збільшилася на 1250 чол-дн. При цьому продуктивність праці базового року складала 6,5 тис. грн/чол. Кількість робочих днів на рік дорівнює 250 дням.
689.	Визначити чисельність працівників в базовому році, якщо відомо, що в базовому році обсяг випуску продукції дорівнював 5 млн грн, а в звітному році він збільшився на 750 тис. грн. У зв’язку з ростом обсягу випуску продукції трудомісткість збільшилася на 1250 чол-дн. При цьому продуктивність праці базового року складала 6,5 тис. грн/чол. Кількість робочих днів на рік дорівнює 250 дням.
690.	Визначити чисельність працівників у звітному році, якщо відомо, що в базовому році обсяг випуску продукції дорівнював 5 млн грн, а в звітному році він збільшився на 750 тис. грн. У зв’язку з ростом обсягу випуску продукції трудомісткість збільшилася на 1250 чол-дн. При цьому продуктивність праці базового року складала 6,5 тис. грн/чол.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 47

	Кількість робочих днів на рік дорівнює 250 дням.
691.	Визначити відносний приріст чисельності працівників підприємства, якщо відомо, що в базовому році обсяг випуску продукції дорівнював 5 млн грн, а в звітному році він збільшився на 750 тис. грн. У зв'язку з ростом обсягу випуску продукції трудомісткість збільшилася на 1250 чол-дн. При цьому продуктивність праці базового року складала 6,5 тис. грн/чол. Кількість робочих днів на рік дорівнює 250 дням.
692.	Визначити критичний обсяг продукції в натуральному виразі, якщо відомо, що величина загальних сукупних витрат складає 1800 тис. грн, питома вага змінних витрат становить 60 %. Виручка від реалізації продукції дорівнює 2250 тис. грн при обсязі випуску продукції 25 тис. шт.
693.	Визначити величину загальних постійних витрат, якщо відомо, що величина загальних сукупних витрат складає 1800 тис. грн, питома вага змінних витрат становить 60 %. Виручка від реалізації продукції дорівнює 2250 тис. грн при обсязі випуску продукції 25 тис. шт.
694.	Визначити ціну за один виріб, якщо відомо, що величина загальних сукупних витрат складає 1800 тис. грн, питома вага змінних витрат становить 60 %. Виручка від реалізації продукції дорівнює 2250 тис. грн при обсязі випуску продукції 25 тис. шт.
695.	Визначити обсяг товарної продукції підприємства, виходячи з таких даних: - Значення виробництво продукції в натуральному виразі: виріб А, виріб Б, виріб В од. – 550, 700, 600; - відпускна ціна одиниці продукції: виріб А, виріб Б, виріб В грн. – 10000, 12000, 800; - обсяг напівфабрикатів, що реалізуються на сторону тис. грн. – 2200; - послуги виробничого характеру, що надаються на сторону тис. грн.- 3000; - залишки незавершеного виробництва: на початок року і на кінець року тис. грн.- 1200 і 1400; - матеріальні та прирівняні до них витрати тис. грн. -17200; - вартість сировини та матеріалів замовника тис. грн.- 240; - залишки нереалізованої продукції на: на початок і на кінець року тис. грн. - 800 і 560.
696.	Визначити обсяг реалізованої продукції підприємства, виходячи з таких даних: - Значення виробництво продукції в натуральному виразі: виріб А, виріб Б, виріб В од. – 550, 700, 600; - відпускна ціна одиниці продукції: виріб А, виріб Б, виріб В грн. – 10000, 12000, 800; - обсяг напівфабрикатів, що реалізуються на сторону тис. грн. – 2200; - послуги виробничого характеру, що надаються на сторону тис. грн.- 3000; - залишки незавершеного виробництва: на початок року і на кінець року тис. грн.- 1200 і 1400; - матеріальні та прирівняні до них витрати тис. грн. -17200; - вартість сировини та матеріалів замовника тис. грн.- 240; - залишки нереалізованої продукції на: на початок і на кінець року тис. грн. - 800 і 560.
697.	Визначити обсяг чистої продукції підприємства, виходячи з таких даних: - Значення виробництво продукції в натуральному виразі: виріб А, виріб Б, виріб В од. – 550, 700, 600; - відпускна ціна одиниці продукції: виріб А, виріб Б, виріб В грн. – 10000, 12000, 800; - обсяг напівфабрикатів, що реалізуються на сторону тис. грн. – 2200; - послуги виробничого характеру, що надаються на сторону тис. грн.- 3000; - залишки незавершеного виробництва: на початок року і на кінець року тис. грн.- 1200 і 1400; - матеріальні та прирівняні до них витрати тис. грн. -17200; - вартість сировини та матеріалів замовника тис. грн.- 240; - залишки нереалізованої продукції на: на початок і на кінець року тис. грн. - 800 і 560.
698.	Підприємство виготовило продукції основного виробництва на суму 3 250 тис. грн. Роботи виробничого характеру, які були виконані на сторону, - 140 тис. грн. Вартість напівфабрикатів власного виробництва – 370 тис. грн., із них 70% використано у власному виробництві. Розмір незавершеного виробництва збільшився на кінець року на 50 тис. грн. Залишки готової продукції на складі на початок року – 28 тис. грн., на

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 48

	кінець року – 33 тис. грн. Розрахувати обсяг товарної продукції.
699.	Підприємство виготовило продукції основного виробництва на суму 3 250 тис. грн. Роботи виробничого характеру , які були виконані на сторону, - 140 тис. грн. Вартість напівфабрикатів власного виробництва – 370 тис. грн., із них 70% використано у власному виробництві. Розмір незавершеного виробництва збільшився на кінець року на 50 тис. грн. Залишки готової продукції на складі на початок року – 28 тис. грн., на кінець року – 33 тис. грн. Розрахувати обсяг реалізованої продукції.
700.	Підприємство виготовило продукції основного виробництва на суму 3 250 тис. грн. Роботи виробничого характеру , які були виконані на сторону, - 140 тис. грн. Вартість напівфабрикатів власного виробництва – 370 тис. грн., із них 70% використано у власному виробництві. Розмір незавершеного виробництва збільшився на кінець року на 50 тис. грн. Залишки готової продукції на складі на початок року – 28 тис. грн., на кінець року – 33 тис. грн. Розрахувати обсяг валової та реалізованої продукції.
701.	Обсяг валової продукції підприємства в оптових цінах становить 4,5 млн. грн, у тому числі вартість основних матеріалів, використаних для виготовлення продукції, – 1 млн. грн, купованих напівфабрикатів і комплектуючих виробів – 0,5 млн. грн, амортизаційні відрахування – 0,315 млн. грн. Обчислити обсяг чистої продукції підприємства.
702.	Обсяг валової продукції підприємства в оптових цінах становить 4,5 млн. грн, у тому числі вартість основних матеріалів, використаних для виготовлення продукції, – 1 млн. грн, купованих напівфабрикатів і комплектуючих виробів – 0,5 млн. грн, амортизаційні відрахування – 0,315 млн. грн. Обчислити обсяг умовно-чистої продукції підприємства.
703.	Міні-пекарня закупила нову технологічну лінію з закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 25.7; - EUR/UAH – 29.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
704.	Підприємство харчової промисловості закупило нову технологічну лінію з закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 45.7; - EUR/UAH – 49.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
705.	Готельно-ресторанний комплекс закупило фурнітуру для меблів із закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 33.7; - EUR/UAH – 36.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
706.	Мережа кав'ярень закупила нові кавомашини із закордону, зважаючи на поточну дату встановлені такі курси іноземних валют до гривні: - USD/UAH – 35.7; - EUR/UAH – 39.1; Визначити крос-курс USD/EUR.
707.	Порахувати річний економічний ефект від впровадження нової технологічної установки, якщо відомо, що продуктивність нової установки – 220 тис.шт/рік замість продуктивності діючих – 185 тис.шт/рік. Вартість установки зростає з 29 тис.грн до 54 тис.грн, витрати на обробку одного виробу знизяться з 18,4 коп/шт до 12,6 коп/шт.
708.	Обґрунтувати доцільність впровадження нової технологічної установки, якщо відомо, що продуктивність нової установки – 220 тис.шт/рік замість продуктивності діючих –

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 49

	185 тис.шт/рік. Вартість установки зростає з 29 тис.грн до 54 тис.грн, витрати на обробку одного виробу знизяться з 18,4 коп/шт до 12,6 коп/шт.
709.	У кондитерському цеху встановлено 130 машин. Обчислити коефіцієнт змінності роботи машин для цього цеху, якщо 30 з них працює в одну зміну, 80 — у дві, а решта — у три зміни.
710.	Термін корисного використання виробничої машини становить 8 років. Моральне зношення, що визначається коефіцієнтом морального зношення, дорівнює 0,2. Визначити коефіцієнт фізичного зношення після трьох років експлуатації цієї машини.
711.	Термін корисного використання виробничої машини становить 8 років. Моральне зношення, що визначається коефіцієнтом морального зношення, дорівнює 0,2. Визначити коефіцієнт загального зношення після трьох років експлуатації цієї машини.
712.	Початкова вартість основних фондів підприємства становить 320 тис. грн, строк служби — 8 років, ліквідаційна вартість — 20 тис. грн. Визначити річну норму за умови використання прямолінійної амортизації.
713.	Початкова вартість основних фондів підприємства становить 320 тис. грн, строк служби — 8 років, ліквідаційна вартість — 20 тис. грн. Визначити річну норму та щорічну суму амортизаційних відрахувань за умови використання прямолінійної амортизації.
714.	Підприємство харчової переробки придбало обладнання з числовим програмним управлінням вартістю 33,6 тис. грн. Вартість доставки і монтажу становила 2,4 тис. грн. Нормативний строк служби верстата — 6 років. Визначити річну норму амортизаційних відрахувань (подвоєну).
715.	Визначити середньорічну вартість основних фондів підприємства під час їх руху протягом поточного року, якщо їх вартість на початок звітного року становила 300 тис. грн. З 1 квітня планується введення в експлуатацію нових фондів на суму 35 тис. грн, а з 1 жовтня іншу групу основних фондів вартістю 22 тис. грн мають вивести з експлуатації. Річна кількість виробленої продукції становить 850 тонн, ціна 1 тонни — 1000 грн. Середня кількість працюючих у поточному році становить 120 осіб.
716.	Визначити середньорічну вартість основних фондів підприємства під час їх руху протягом поточного року, якщо їх вартість на початок звітного року становила 300 тис. грн. З 1 квітня планується введення в експлуатацію нових фондів на суму 35 тис. грн, а з 1 жовтня іншу групу основних фондів вартістю 22 тис. грн мають вивести з експлуатації. Річна кількість виробленої продукції становить 850 тонн, ціна 1 тонни — 1000 грн. Середня кількість працюючих у поточному році становить 120 осіб. Визначити також фондоозброєність праці.
717.	Визначити середньорічну вартість основних фондів підприємства під час їх руху протягом поточного року, якщо їх вартість на початок звітного року становила 300 тис. грн. З 1 квітня планується введення в експлуатацію нових фондів на суму 35 тис. грн, а з 1 жовтня іншу групу основних фондів вартістю 22 тис. грн мають вивести з експлуатації. Річна кількість виробленої продукції становить 850 тонн, ціна 1 тонни — 1000 грн. Середня кількість працюючих у поточному році становить 120 осіб. Визначити фондовіддачу.
718.	Визначити середньорічну вартість основних фондів підприємства під час їх руху протягом поточного року, якщо їх вартість на початок звітного року становила 300 тис. грн. З 1 квітня планується введення в експлуатацію нових фондів на суму 35 тис. грн, а з 1 жовтня іншу групу основних фондів вартістю 22 тис. грн мають вивести з експлуатації. Річна кількість виробленої продукції становить 850 тонн, ціна 1 тонни — 1000 грн. Середня кількість працюючих у поточному році становить 120 осіб.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 50

	Визначити фондомісткість основних фондів підприємства за зазначений період.
719.	На підприємстві за звітний рік реалізовано товарної продукції на суму 40 тис. грн при середніх залишках обігових коштів 6800 грн. Визначити коефіцієнт оборотності.
720.	Підприємство за звітний рік реалізувало продукції на суму 360 тис. грн при середніх залишках обігових коштів 48 тис. грн. У результаті організаційно-технічних заходів у наступному році тривалість одного обороту буде скорочено на 4 дні, а обсяг реалізованої продукції має зрости на 3 %. Визначити тривалість одного обороту у звітному році.
721.	Підприємство харчової промисловості за звітний рік реалізувало продукції на суму 360 тис. грн при середніх залишках обігових коштів 48 тис. грн. У результаті організаційно-технічних заходів у наступному році тривалість одного обороту буде скорочено на 4 дні, а обсяг реалізованої продукції має зрости на 3 %. Визначити коефіцієнт оборотності.
722.	Підприємство харчової промисловості за звітний рік реалізувало продукції на суму 360 тис. грн при середніх залишках обігових коштів 48 тис. грн. У результаті організаційно-технічних заходів у наступному році тривалість одного обороту буде скорочено на 4 дні, а обсяг реалізованої продукції має зрости на 3 %. Визначити період оборотності.
723.	Підприємство харчової промисловості за звітний рік реалізувало продукції на суму 360 тис. грн при середніх залишках обігових коштів 48 тис. грн. У результаті організаційно-технічних заходів у наступному році тривалість одного обороту буде скорочено на 4 дні, а обсяг реалізованої продукції має зрости на 3 %. Визначити обсяг реалізації продукції у плановому році.
724.	Встановити величину умовно вивільнених (залучених) обігових коштів підприємства у наступному році (коефіцієнт оборотності), якщо їх залишки у звітному році становили 840 тис. грн, обсяг реалізованої продукції — 5,8 млн грн.
725.	Річний попит ринку на продукцію “А” становить 24 тис. одиниць. Наявні виробничі потужності підприємства, що випускає цей вид продукції, оцінюються у 21 тис. одиниць на рік. Коефіцієнт використання потужностей на цьому підприємстві становить 0,8. Визначити потрібну потужність підприємства, якщо встановлений такий норматив: для приросту виробничої потужності на 1 тис. одиниць продукції потрібні капітальні вкладення у сумі 12,4 тис. грн.
726.	Річний попит ринку на продукцію “А” становить 24 тис. одиниць. Наявні виробничі потужності підприємства, що випускає цей вид продукції, оцінюються у 21 тис. одиниць на рік. Коефіцієнт використання потужностей на цьому підприємстві становить 0,8. Визначити потребу у додатковій потужності підприємства, якщо встановлений такий норматив: для приросту виробничої потужності на 1 тис. одиниць продукції потрібні капітальні вкладення у сумі 12,4 тис. грн.
727.	Річний попит ринку на продукцію “А” становить 24 тис. одиниць. Наявні виробничі потужності підприємства, що випускає цей вид продукції, оцінюються у 21 тис. одиниць на рік. Коефіцієнт використання потужностей на цьому підприємстві становить 0,8. Визначити суму капітальних вкладень, яких потребує підприємство, аби повністю задовольнити потребу ринку, якщо встановлений такий норматив: для приросту виробничої потужності на 1 тис. одиниць продукції потрібні капітальні вкладення у сумі 12,4 тис. грн.
728.	Мережа пекарень розглядає проект із щорічними грошовими потоками 5000, 3000 і 4000 грн відповідно протягом трьох років. Початкові інвестиції становлять 11000 грн. Норма дисконту — 10 %. Розрахувати теперішню вартість грошового потоку.
729.	Мережа пекарень розглядає проект із щорічними грошовими потоками 5000, 3000 і

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 51

	4000 грн відповідно протягом трьох років. Початкові інвестиції становлять 11000 грн. Норма дисконту — 10 %. Розрахувати індекс рентабельності.
730.	Підприємству переробної харчової промисловості запропоновано технічне нововведення, внаслідок запровадження якого собівартість одиниці продукції має зменшитися з 34 до 30 грн. Для запровадження цього нововведення потрібні інвестиції у сумі 480 тис. грн. Річна програма випуску продукції після цього становитиме 25000 шт. виробів. Визначити прибуток на одному виробі.
731.	Підприємству переробної харчової промисловості запропоновано технічне нововведення, внаслідок запровадження якого собівартість одиниці продукції має зменшитися з 34 до 30 грн. Для запровадження цього нововведення потрібні інвестиції у сумі 480 тис. грн. Річна програма випуску продукції після цього становитиме 25000 шт. виробів. Визначити річний прибуток.
732.	Підприємству переробної харчової промисловості запропоновано технічне нововведення, внаслідок запровадження якого собівартість одиниці продукції має зменшитися з 34 до 30 грн. Для запровадження цього нововведення потрібні інвестиції у сумі 480 тис. грн. Річна програма випуску продукції після цього становитиме 25000 шт. виробів. Визначити коефіцієнт розрахункової ефективності.
733.	Акціонерне товариство за підсумками діяльності за звітний рік виплатило своїм акціонерам дивіденди з розрахунку 40 грн за 1 акцію. У майбутньому є можливість щороку збільшувати розмір дивідендів на 5 %. У поточному році ціна реалізації 1 акції акціонерного товариства на фондовому ринку досягла 350 грн. Обчислити розмір дивідендів через рік.
734.	Акціонерне товариство за підсумками діяльності за звітний рік виплатило своїм акціонерам дивіденди з розрахунку 40 грн за 1 акцію. У майбутньому є можливість щороку збільшувати розмір дивідендів на 5 %. У поточному році ціна реалізації 1 акції акціонерного товариства на фондовому ринку досягла 350 грн. Обчислити розмір дивідендів через рік і віддачу капіталу, на які очікує інвестор.
735.	Акціонерне товариство (АТ) у наступному році планує випустити 50000 простих акцій. Ринкова вартість кожної акції становить 10 грн. Планується також випуск привілейованих акцій на суму 15 тис. грн з 5 %-м дивідендом. Визначити виплату власникам привілейованих акцій.
736.	Акціонерне товариство (АТ) у наступному році планує випустити 50000 простих акцій. Ринкова вартість кожної акції становить 10 грн. Планується також випуск привілейованих акцій на суму 15 тис. грн з 5 %-м дивідендом. Визначити загальну суму коштів, що сплачується власникам простих акцій, якщо чистий дохід АТ становитиме 22000 грн.
737.	Розрахувати середньооблікову кількість працюючих у фірмі за січень, якщо вона розпочала свою діяльність з 10 січня і її штат складався з 85 осіб. З 17 січня на роботу було прийнято ще 5 працівників.
738.	Виробнича програма кондитерського цеху з виготовлення хлібобулочних виробів на наступний рік становитиме 200 тис. штук. Трудомісткість виготовлення однієї деталі становить 0,3 н-год. Цех працює в одну зміну, яка триває 8 год, у році 270 робочих днів. Непродуктивні втрати часу становитимуть за прогнозом 8 % щозміни. Виконання норми виробітку по цеху в середньому становитиме 102 %. Обчислити кількість робітників, потрібних для виконання річної виробничої програми цеху у наступному році.
739.	Виробнича програма кондитерського цеху з виготовлення хлібобулочних виробів на наступний рік становитиме 200 тис. штук. Трудомісткість виготовлення однієї деталі становить 0,3 н-год. Цех працює в одну зміну, яка триває 8 год, у році 270 робочих

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/M-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 52

	днів. Непроодуктивні втрати часу становитимуть за прогнозом 8 % щозміни. Виконання норми виробітку по цеху в середньому становитиме 102 %. Обчислити кількість робітників, потрібних для виконання річної виробничої програми цеху у наступному році.
740.	Внаслідок застосування нової технології в одному з цехів підприємства трудомісткість виробництва продукції знизилася з 500 до 400 людино-год. Визначити відсоток економії робочого часу.
741.	Внаслідок застосування нової технології в одному з цехів підприємства трудомісткість виробництва продукції знизилася з 500 до 400 людино-год. Визначити відсоток підвищення норми виробітку, очікувані від цієї економії.
742.	У кондитерському цеху підприємства завдяки застосуванню нових інструментів заплановано на наступний рік знизити норми часу на виготовлення одиниці продукції на 5 %. Виріток на одного працюючого в базовому році у вартісному вираженні становив 36500 грн. Визначити відсоток зростання виробітку.
743.	У кондитерському цеху підприємства завдяки застосуванню нових інструментів заплановано на наступний рік знизити норми часу на виготовлення одиниці продукції на 5 %. Виріток на одного працюючого в базовому році у вартісному вираженні становив 36500 грн. Визначити річний виробіток на одного працюючого у розрахунковому році.
744.	За звітний рік підприємство ресторанного типу мало такі показники діяльності: обсяг вироблених і реалізованих виробів становив 25 тис. одиниць, постійні витрати при цьому становили 400 тис. грн, а змінні — 500 тис. грн. Оптова ціна виробника (без ПДВ), встановлена на такий виріб, 40 грн. Визначити прибуток у звітному році.
745.	У звітному році підприємство ресторанного типу мало такі результати роботи. Вироблено й реалізовано 26,5 тис. одиниць продукції, постійні витрати становили 260 тис. грн, а питомі змінні — 25 грн. Обсяг реалізованої продукції становив 927,5 тис. грн. Визначити ціну одного виробу.
746.	У звітному році підприємство ресторанного типу мало такі результати роботи. Вироблено й реалізовано 26,5 тис. одиниць продукції, постійні витрати становили 260 тис. грн, а питомі змінні — 25 грн. Обсяг реалізованої продукції становив 927,5 тис. грн. Визначити критичну точку виробництва.
747.	У звітному році кафе реалізувало товарної продукції на суму 480 тис. грн (без урахування ПДВ). Рентабельність реалізованої продукції становила 20 %. Визначити собівартість реалізованої продукції у звітному році.
748.	Прибуток від звичайної діяльності готелю у звітному році становив 185 тис. грн проти 150 тис. грн у базовому. Середньорічна вартість основних фондів у звітному році становила 730 тис. грн, середньорічна сума обігових коштів — 130 тис. грн. У базовому році ці величини дорівнювали відповідно 720 тис. грн і 120 тис. грн. Визначити рентабельність капіталу готелю у звітному році.
749.	Прибуток від звичайної діяльності готелю у звітному році становив 185 тис. грн проти 150 тис. грн у базовому. Середньорічна вартість основних фондів у звітному році становила 730 тис. грн, середньорічна сума обігових коштів — 130 тис. грн. У базовому році ці величини дорівнювали відповідно 720 тис. грн і 120 тис. грн. Визначити рентабельність капіталу готелю у базовому році.
750.	Визначити чисельність працівників (Чр) за наступним: обсяг виробництва за планом (Vпл) 9750 тис. грн., плановий виробіток на одного працівника (Впл) 42780 грн. (розрахунок по НЧП).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			П-04.00-04.04- J2.00.1/М-01-2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 61 / 53

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

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної програми
J2«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»,
освітнього ступеня «магістр»
завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Державного університету
«Житомирська політехніка»
д.е.н., доцент



Альона КЛИМЧУК