

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

**Кафедра товарознавства, експертизи та
торговельного підприємництва**

АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН /

CERTIFICATION EXAM

ЗБІРНИК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування» / «Management and Administration»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / «Business, Trade and Exchange Activitie»
Освітня програма	«Товарознавство та комерційна логістика» / «Commodity Science and Trade Logistics»
Форма навчання	денна

Вінниця 2022

Розробники: Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент
Тернова Алла, кандидат технічних наук, доцент
Гирич Сергій, кандидат технічних наук, доцент
Поліщук Ірина, доктор економічних наук, доцент
Шарко Віталій, доктор економічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Товарознавство та комерційна логістика» – Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 14.03.2022 р. пр. № 2; на засіданні методичної комісії факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 22.03.2022 р. пр. № 02.

Рецензент: Андрусенко Надія, кандидат економічних наук

Редактор: Фатеева Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 2022 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 15,77.
Обл.-вид. арк. 10,23. Тираж . Зам. №

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

ЗМІСТ

Вступ	4
Критерії оцінки атестаційного екзамену	5
Тести з дисциплін:	6
1. Теоретичні основи товарознавства	6
2. Товарознавство. Харчові продукти	24
3. Товарознавство. Непродовольчі товари	96
4. Товарознавство. Послуги	171
5. Організація торгівлі	179
6. Логістика	226
Список рекомендованих джерел	267

ВСТУП

Збірник тестових завдань для підготовки до атестаційного екзамену підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми «Товарознавство та комерційна логістика» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітнього ступеня «бакалавр» та робочої програми атестаційного екзамену.

Атестаційний екзамен проводиться на завершальному етапі навчання бакалаврів, містить комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та вміннями для виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Мета атестаційного екзамену – виявлення рівня засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здобувачів.

Атестаційний екзамен складається з двох етапів:

- теоретична частина (тестові завдання, що формують основні компетенції «бакалавра»);
- практична частина (письмове розв’язання розрахунково-аналітичних, ситуаційних творчих завдань).

На атестаційний екзамен виносяться наступні дисципліни (табл. 1).

Таблиця 1.1 – Дисципліни, які виносяться на атестаційний екзамен

№ з/п	Дисципліна	Спеціальність
		076 (ТКЛ)
ОК 1.	Теоретичні основи товарознавства	+
ОК 2.	Товарознавство. Харчові продукти	+
ОК 3.	Товарознавство. Непродовольчі товари	+
ОК 4.	Товарознавство. Послуги	+
ОК 5.	Організація торгівлі	+
ОК 6.	Логістика	+

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»

Тестові завдання містять 50 тестів. За результатами тестування здобувач вищої освіти отримує **40 балів** (1 тест – 0,8 балів). Мінімальна кількість балів за тестові завдання становить **24 бали**.

Практична частина – розв’язання ситуаційних завдань становить **60 балів**. Розподіл балів проводиться кафедрою в залежності від складності завдань. Мінімальна кількість балів за розв’язання завдань становить **36 балів**.

Рівні компетентності та відповідні критерії оцінювання наведені в табл. 2.

Таблиця 2 – Рівні компетентності та відповідні критерії оцінювання

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв’язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв’язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв’язати та пояснити розв’язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

ТЕСТИ З ДИСЦИПЛІН

Теоретичні основи товарознавства

1. Назвіть добову потребу людини в кальції відповідно до теорії збалансованого харчування, г:
 - а) 1;
 - б) 3;
 - в) 5;
 - г) 7.

2. Назвіть добову потребу людини в калії відповідно до теорії збалансованого харчування, л:
 - а) 1;
 - б) 5;
 - в) 7;
 - г) 9.

3. Назвіть добову потребу людини в залізі відповідно до теорії збалансованого харчування, мг:
 - а) 5;
 - б) 15;
 - в) 20;
 - г) 25.

4. Назвіть добову потребу людини в натрії та хлорі відповідно до теорії збалансованого харчування, л:
 - а) 15;
 - б) 25;
 - в) 35;
 - г) 45.

5. Назвіть продукт із найменшим вмістом вологи:
 - а) хліб;
 - б) овочі;
 - в) м'ясо;
 - г) риба.

6. Які мінеральний елемент, який відносяться до макроелементів:
 - а) фтор;
 - б) калій;
 - в) цинк;
 - г) кобальт.

7. Вкажіть основне джерело утворення заліза, необхідного для організму людини:
 - а) персики;
 - б) крупи;
 - в) печінка;
 - г) риба.

8. Вкажіть основне джерело утворення фосфору, необхідного для організму людини:
 - а) персики;
 - б) крупи;
 - в) печінка;
 - г) риба.

9. Вкажіть основне джерело утворення хлору, необхідного для організму людини:

- а) персики;
- б) крупи;
- в) кухонна сіль;
- г) риба.

10. Вкажіть основне джерело утворення кальцію, необхідного для організму людини:

- а) персики;
- б) крупи;
- в) сир;
- г) риба.

11. Який із вказаних елементів сприяють утворенню гемоглобіну крові:

- а) натрій;
- б) залізо;
- в) йод;
- г) селен.

12. Який представник моноцукрів не засвоюється організмом людини:

- а) фруктоза;
- б) цукроза;
- в) лактоза;
- г) ксиліоза.

13. Назвіть полісахарид першого порядку:

- а) крохмаль;
- б) інулін;
- в) лактоза;
- г) глікоген.

14. Вкажіть проміжну речовину гідролізу крохмалю:

- а) фруктоза;
- б) декстрини;
- в) глюкоза;
- г) сахароза.

15. Який вид поліцукрів не засвоюється організмом людини:

- а) фруктоза;
- б) цукроза;
- в) лактоза;
- г) геміцелюлоза.

16. Які основні речовини обумовлюють біологічну цінність ліпідів:

- а) віск;
- б) стерини;
- в) поліненасичені жирні кислоти;
- г) полінасичені жирні кислоти.

17. Яка основна властивість білків:

- а) карамелізація;
- б) денатурація;
- в) гідрогенізація;
- г) синерезис.

18. Вкажіть, серед перелічених білків, групу складних білків:
- а) протеїноїди;
 - б) альбуміни;
 - в) глобуліни;
 - г) проламіни.
19. Який вітамін відноситься до жиророзчинних:
- а) А;
 - б) В;
 - в) С;
 - г) Р.
20. Який вітамін сприяє згортанню крові:
- а) А;
 - б) С;
 - в) Е;
 - г) К.
21. Назвіть основну особливість пектину:
- а) колоїдний розчин;
 - б) розчинна сполука;
 - в) утворює драглі;
 - г) карамелізується.
22. Зазначте смакові особливості глікозидів:
- а) кислий смак;
 - б) солодкий смак;
 - в) гіркий смак;
 - г) терпкий смак.
23. До якої групи речовин відноситься лікопін:
- а) алкалоїди;
 - б) барвні речовини;
 - в) ароматичні речовини;
 - г) бензидини.
24. Вміст води в організмі людини складає, %:
- а) 44;
 - б) 55;
 - в) 66;
 - г) 77.
25. За рахунок якої форми води відбувається висихання продуктів під час зберігання:
- а) структурної;
 - б) зв'язаної;
 - в) вільної;
 - г) гідратаційної.
26. Який мінеральний елемент відносяться до макроелементів:
- а) фтор;
 - б) хлор;
 - в) цинк;
 - г) кобальт.
27. Назвіть мінеральну речовину, що сприяє утворенню кісткової тканини:
- а) марганець;
 - б) кальцій;
 - в) мідь;
 - г) калій.

28. Вкажіть основне джерело надходження йоду, необхідного для організму людини:

- а) мигдаль;
- б) морепродукти;
- в) хліб;
- г) молоко.

29. Який із зазначених вуглеводів відноситься до моноцукрів:

- а) мальтоза;
- б) фруктоза;
- в) цукроза;
- г) лактоза.

30. Назвіть полісахарид другого порядку:

- а) галактоза;
- б) інулін;
- в) лактоза;
- г) пентоза.

31. Яка властивість характерна для крохмалю:

- а) карамелізація;
- б) клейстеризація;
- в) розчинність у воді;
- г) солодкий на смак.

32. Скільки енергії (ккал) виділиться під час окислення в організмі 1 г жиру:

- а) 4,0;
- б) 5,0;
- в) 7,0;
- г) 9,0.

33. У яких процесах, що відбуваються в організмі людини, беруть участь ліпіди:

- а) утворення ферментів;
- б) утворення вітамінів;
- в) обміну речовин;
- г) синтезу білків.

34. Які сполуки утворюються в результаті гідролізу простих білків:

- а) леткі кислоти;
- б) жирні кислоти;
- в) вільні кислоти;
- г) амінокислоти.

35. Вкажіть складний білок крові:

- а) гемоглобін;
- б) альбуміни;
- в) глютеліни;
- г) протеїноїди.

36. Який з вітамінів запобігає захворюванню дітей на рахіт:

- а) кальцеферол;
- б) токоферол;
- в) ретинол;
- г) філохінон.

37. Які продукти містять особливо багато вітаміну С:

- а) картопля;
- б) буряк;
- в) шипшина;
- г) горобина.

38. Назвіть ароматичні речовини, що містяться в плодах та овочах:

- а) алкалоїди;
- б) ефірні олії;
- в) ароматичні есенції;
- г) бензидини.

39. До якої групи речовин відноситься соланін:

- а) алкалоїди;
- б) фітонциди;
- в) глікозиди;
- г) бензидини.

40. Яка речовина надає плодам оранжевий колір:

- а) каротин;
- б) ксантофил;
- в) лікопін;
- г) хлорофір.

41. Яка речовина надає плодам жовтий колір:

- а) каротин;
- б) ксантофил;
- в) лікопін;
- г) хлорофір.

42. Яка речовина надає плодам червоний колір:

- а) каротин;
- б) ксантофил;
- в) лікопін;
- г) хлорофір.

43. Яка речовина надає плодам зелений колір:

- а) каротин;
- б) ксантофил;
- в) лікопін;
- г) хлорофір.

44. Назвіть продукт із найбільшим вмістом вологи:

- а) плоди;
- б) олія;
- в) цукор-пісок;
- г) масло топлоне.

45. Вкажіть самий міцний тип зв'язку води з сухими речовинами в харчових продуктах:

- а) фізико-хімічний;
- б) фізико-механічний;
- в) хімічний;
- г) адсорбційний.

46. Який із вказаних елементів нормалізує в організмі кислотно-лужну рівновагу:

- а) натрій;
- б) бром;
- в) залізо;
- г) селен.

47. В якій кількості мікроелементи містяться в харчових продуктах:

- а) більше 1 мг на 100 г продукту;
- б) не більше 1 мг на 100 г продукту;
- в) мкг на 100 г продукту;
- г) мкг на 1 кг продукту.

48. Назвіть добову потребу людини у мінеральних речовинах відповідно до теорії збалансованого харчування, г :

- а) 5-10;
- б) 10-20;
- в) 20-30;
- г) 40-50.

49. Назвіть добову потребу людини у вуглеводах відповідно до теорії збалансованого харчування (г) :

- а) 50-80;
- б) 80-100;
- в) 250-300;
- г) 400-500.

50. Вкажіть з перерахованих вуглеводів пентози:

- а) рафіноза;
- б) глюкоза;
- в) рибоза;
- г) мальтоза.

51. Який вуглевод відноситься до олігосахаридів:

- а) галактоза;
- б) цукроза;
- в) фруктоза;
- г) арабіноза.

52. Назвіть кінцеву речовину гідролізу крохмалю:

- а) декстрини;
- б) мальтоза;
- в) глюкоза;
- г) фруктоза.

53. Назвіть добову потребу людини у жирах відповідно до теорії збалансованого харчування (г) :

- а) 50-80;
- б) 80-100;
- в) 250-300;
- г) 400-500.

54. Назвіть добову потребу людини у білках відповідно до теорії збалансованого харчування (г) :

- а) 50-80;
- б) 80-100;
- в) 250-300;
- г) 400-500.

55. Назвіть групу водорозчинних протеїнів:

- а) глобуліни;
- б) проламіни;
- в) альбуміни;
- г) глютеліни.

56. Яка найбільш характерна властивість ферментів, що відрізняє їх від інших каталізаторів:

- а) здатність прискорювати реакції;
- б) здатність гідролізувати органічні сполуки;
- в) здатність до реакції переамінування;
- г) специфічність дії.

57. Назвіть провітамін вітаміну А:

- а) каротин;
- б) лецитин;
- в). кефалин;
- г) ергостерол.

58. Який з вітамінів сприяє зміцненню стінок кровоносних судин:

- а) А;
- б) С;
- в) Р;
- г) К.

59. Який з вітамінів сприяє зміцненню імунітету:

- а) А;
- б) С;
- в) Р;
- г) К.

60. Які продукти містять значну кількість дубильних речовин:

- а) картопля;
- б) буряк;
- в) банан;
- г) айва.

61. Які продукти містять значну кількість сінігрину:

- а) картопля;
- б) капуста;
- в) хрін;
- г) помідори.

62. Назвіть продукт із найбільшим вмістом вологи:
- а) м'ясо;
 - б) крупа;
 - в) сіль;
 - г) маргарин.
63. Які із вказаних елементів бере участь у травних процесах:
- а) натрій;
 - б) бром;
 - в) залізо;
 - г) хлор.
64. Яка мінеральна речовина відносяться до мікроелементів:
- а) калій;
 - б) кальцій;
 - в) фосфор;
 - г) мідь.
65. Який мінеральний елемент бере участь в роботі щитовидної залози:
- а) мідь;
 - б) залізо;
 - в) йод;
 - г) цинк.
66. Скільки енергії (ккал) виділиться під час окислення в організмі 1 г вуглеводів:
- а) 3,75;
 - б) 4,0;
 - в) 7,0;
 - г) 9,0.
67. Вкажіть з перерахованих вуглеводів гексозу:
- а) арабіноза;
 - б) галактоза;
 - в) мальтоза;
 - г) рибоза.
68. Яка властивість характерна для цукрів:
- а) розчинність у спирті;
 - б) піддаються карамелізації;
 - в) піддаються клейстеризації;
 - г) піддаються денатурації.
69. Яка частина крохмального зерна обумовлює його здатність до клейстеризації:
- а) цукроза;
 - б) амілопектин;
 - в) глюкоза;
 - г) пентоза.
70. Яка речовина відносять до ліпідів:
- а) глікопротеїди;
 - б) вітаміни;
 - в) ферменти;
 - г) стерини.

71. Яке співвідношення між білками, жирами і вуглеводами для дорослих людей є оптимальним:

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

72. Чим визначається повноцінність білка в продуктах:

- а) походженням білка;
- б) кількістю білка в продукті;
- в) кількістю і наявністю незамінних амінокислот;
- г) здатністю до гідролітичного розпаду.

73. Як впливають ферменти на зміну якості харчового продукту:

- а) в напрямку підвищення якості продуктів;
- б) в напрямку зниження якості;
- в) в напрямку зниження і підвищення якості продуктів;
- г) ніяк не впливають.

74. Який продукт містить особливо багато вітаміну А:

- а) м'ясо;
- б) шпик;
- в) риба;
- г) риб'ячий жир.

75. Який продукт містить значну кількість сінігрину:

- а) картопля;
- б) буряк;
- в) гірчиця;
- г) айва.

76. Потреби людини класифікуються за такими ознаками:

- а) походженням і якісною визначеністю;
- б) походженням і кількісною визначеністю;
- в) походженням, цільовим призначенням, сферою життєдіяльності;
- г) призначенням і сферою життєдіяльності.

77. Класифікація товарів - це:

- а) розподіл множини товарів за їх ознаками на окремі підмножини у логічній послідовності;
- б) розподіл товарів на групи;
- в) розподіл товарів на класи або групи;
- г) розподіл товарів за окремими ознаками.

78. Назвати правильні методи класифікації товарів?

- а) ієрархічний, фасетний, статистичний;
- б) ієрархічний, фасетний, комплексний;
- в) ієрархічний, комбінований;
- г) ієрархічний, фасетний, комбінований.

79. Асортимент товарів - це:

- а) товари широкого вжитку, що виробляються промисловими підприємствами;
- б) набір товарів різних видів і різновидів, об'єднаних за якою-небудь ознакою чи сукупністю ознак;
- в) сукупність товарів, що задовольняють перші потреби;
- г) набір товарів, що реалізуються в торговельній мережі.

80. Які властивості товарів відносять до натуральних?

- а) корисність, вартість;
- б) структура (будова), конструкція;
- в) фізичні, фізико-хімічні, біологічні, хімічний склад;
- г) міцність, колір, блиск.

81. Як називається сучасний етап розвитку товарознавства?

- а) товарознавчо-формулюючий;
- б) описовий;
- в) товарознавчо-технологічний;
- г) матеріально-технологічний.

82. Що являє собою товар?

- а) продукт природи або людської праці, призначений для обміну на ринку на гроші або на інший товар;
- б) продукт людської праці, призначений для власного використання;
- в) продукт природи або людської праці, призначений для обміну на іншу річ (предмет);
- г) продукт природи або людської праці, призначений для суспільного використання.

83. Який з перерахованих рівнів класифікації товарів відноситься до вищих рівнів?

- а) вид;
- б) клас;
- в) загін;
- г) різновид.

84. Який з перерахованих рівнів класифікації товарів відносять до середніх?

- а) порядок;
- б) тип;
- в) група;
- г) підгрупа.

85. Який з перерахованих рівнів класифікації товарів є нижчим?

- а) рід;
- б) клас;
- в) вид;
- г) тип.

86. Яку категорію в товарознавстві прийнято вважати класифікаційною одиницею?

- а) вид товару;
- б) асортимент товару;
- в) товарну групу;
- г) різновид.

87. Що використовують як ознаки класифікації товарів?

- а) характеристики властивостей товарів;
- б) властивості товарів;
- в) рівень якості товарів;
- г) призначення товару.

88. На основі яких ознак формують природні класифікації об'єктів систематики?

- а) на основі кількісних ознак властивостей;
- б) на основі якісних ознак властивостей;
- в) на основі суттєвих ознак;
- г) на основі призначення.

89. На основі яких ознак формують штучні класифікації?

- а) на основі несуттєвих ознак;
- б) на основі кількісних показників;
- в) на основі якісних показників;
- г) на основі рівнів якості.

90. Для товарів складно-технічного асортименту, яку ознаку слід використовувати на вищих рівнях класифікації?

- а) спосіб виробництва;
- б) вихідний матеріал;
- в) конструкція;
- г) надійність в експлуатації.

91. Що таке глибина класифікації?

- а) число рівнів систематики;
- б) число (кількість) угруповань одного рівня;
- в) число одиниць товару;
- г) число одиниць товару в підрозділі.

92. Що означає ємність класифікації?

- а) число об'єктів класифікації;
- б) число одиниць товару в підрозділі;
- в) число рівнів класифікації;
- г) сукупність глибини класифікації і числа угруповань на кожному рівні систематики.

93. Від чого залежить ємність фасетних класифікацій?

- а) кількості фасет;
- б) вагомості ознак класифікації;
- в) глибини класифікації;
- г) ознаки класифікації.

94. Що є лексичним синонімом терміну «класифікація товарів»?

- а) розподіл товарів на класи;
- б) систематика товарів;
- в) групування товарів на розділи;
- г) групування товарів на класи.

95. Як поділяють рівні класифікації?

- а) на окремі та загальні;
- б) на широкі та ємні;
- в) на вищі, середні та нижчі;
- г) на загальні та спеціальні.

96. Що означає таксономічний ряд?

- а) розміщення об'єктів класифікації на одному з рівнів систематики;
- б) розміщення об'єктів класифікації на нижчих рівнях систематики;
- в) розміщення об'єктів класифікації на вищих рівнях;
- г) розміщення об'єктів класифікації на різних рівнях систематики.

97. Які Ви знаєте основні елементи наукової класифікації товарів?

- а) об'єкт класифікації, мета класифікації, класифікаційна одиниця і ознака класифікації;
- б) мета класифікації, рівні класифікації і широта класифікації;
- в) об'єкт класифікації, методи класифікації і зміст класифікаторів;
- г) об'єкт класифікації, ознака класифікації і глибина класифікації.

98. Що називають системою класифікації товарів?

- а) перелік товарів певного призначення, розміщених в алфавітному порядку;
- б) упорядкована структура товарів, планомірно розміщених за відповідним взаємним зв'язком товарних одиниць та угруповань;
- в) сукупність товарів однакового способу виробництва, однакової конструкції і однакового матеріалу;
- г) структура товарів за певними ознаками, що включає їх частки від менших до більших.

99. Класифікаційне кодування передбачає:

- а) реєстрацію товарів і подальше присвоєння товарам їх порядкових номерів;
- б) розміщення товарів за алфавітом;
- в) попередню класифікацію товарів і подальше присвоєння коду;
- г) присвоєння товару певного коду за порядком їх реєстрації.

100. Що є об'єктом товарознавства?

- а) товари, технології;
- б) товари;
- в) якість товарів;
- г) властивості товарів.

101. Що є синонімом терміну товар?

- а) предмет природи;
- б) крам;
- в) продукт людської праці;
- г) предмет споживання.

102. Під впливом яких чинників формуються властивості товарів?

- а) вихідна сировина, абстрактна праця, конкретна праця;
- б) технологія виробництва, вихідна сировина;
- в) властивості вихідної сировини;
- г) технологія виробництва.

103. Яку підпорядкованість наведених категорій слід вважати правильною?

- а) властивість-характеристика-показник;
- б) показник-властивість-характеристика;
- в) характеристика властивостей;
- г) властивість-показник-характеристика.

104. Якими показниками оцінюють властивості товарів?

- а) якісними і кількісними;
- б) якісними;
- в) кількісними;
- г) числовими.

105. Як поділяє споживач властивості товарів залежно від їх значущості?

- а) на суттєві;
- б) на суттєві та загальні;
- в) на загальні та другорядні;
- г) на суттєві та несуттєві.

106. Якими властивостями різниться товар від предмета вжитку (використання)?

- а) натуральними;
- б) товарними;
- в) речовими;
- г) набутими у виробництві.

107. На скільки типів поділяють споживачів залежно від особливостей їх відношення до використання товарів?

- а) на три;
- б) на чотири;
- в) на п'ять;
- г) на два.

108. Якість – це категорія:

- а) філософська і товарознавча;
- б) товарознавча;
- в) технічна і технологічна;
- г) філософська.

109. Що означає код товару?

- а) графічний знак;
- б) порядковий номер;
- в) символ, що складається з цифр, букв, букв і цифр;
- г) графічна модель.

110. Що означає термін «довжина кодової позначки»?

- а) кількість ознак систематики;
- а) кількість графічних знаків;
- в) кількість розрядів коду;
- г) кількість цифр і букв.

111. Що означає термін «реєстраційне кодування»?

- а) присвоєння товарам порядкового номера реєстрації;
- б) присвоєння товарам номера товарної групи;
- в) присвоєння товарам коду;
- г) присвоєння товарам артикулу.

112. Які штрихові коди найбільш розповсюджені в Україні?

- а) EAN-8 і EAN-13;
- б) EAN-13 і «2 з 5»;
- в) EAN-8 і код 39;
- г) EAM-15 і «2 з 5».

113. Види товарів з обмеженою кількістю ознак і показників споживних властивостей – це:

- а) товари складного асортименту;
- б) товари простого асортименту;
- в) товари повсякденного попиту;
- г) товари виробничого асортименту.

114. Артикуляційні коди бувають:

- а) цифровими;
- б) значенневими;
- в) словесними, порядковими, значенневими;
- г) словесними.

115. Структура штрихового коду версії EAN включає:

- а) префікс держави, код виробника, код товару, контрольний знак;
- б) код держави, код товару;
- в) префікс держави, код товару, контрольний знак;
- г) код держави, контрольне число.

116. Які функції виконує інформація про товар?

- а) економічні, виховні;
- б) економічні, соціальні та виховні;
- в) інформаційні, соціальні;
- г) виховні, економічні.

117. Які бувають товарні клейма?

- а) інформаційні, контрольні, повірні;
- б) графічні, гарантійні, повірні;
- в) контрольні, гарантійні, випробні, повірні, пробірні;
- г) гарантійні, графічні, випробні.

118. Який спосіб маркування товарів є найбільш розповсюдженим?

- а) механічний і аерографічний;
- б) типографський;
- в) фотохімічний;
- г) гаряче тиснення.

119. В яких документах більш повна інформація про товар?

- а) проспектах;
- б) листівках;
- в) каталогах;
- г) паспортах.

120. Які властивості товарів називають споживними?

- а) що проявляють себе в процесі використання або вжитку товарів;
- б) фізико-хімічні та механічні;
- в) речові та набуті;
- г) біологічні та фізичні.

121. Назвіть показники довговічності товару:

- а) термін його служби і ресурс;
- б) термін служби до першого ремонту;
- в) термін служби;
- г) термін морального зношування.

122. Що означає фізичне зношування товару?

- а) це термін служби до першого ремонту;
- б) це зміна зовнішнього вигляду;
- в) це втрата його фізичних властивостей і непридатність до подальшого використання;
- г) це втрата естетичних властивостей.

123. В яких угрупованнях не порушені правила класифікації?

- а) шафа, стілець, меблі столярні, ліжко;
- б) чоботи, туфлі, дитяче взуття, черевики;
- в) ситець, батист, трико, бумазея;
- г) фужер, менажниця, фарфор, скло.

124. Предметом товарознавства є:

- а) натуральні, товарні, споживні властивості товарів;
- б) споживні, натуральні властивості товарів;
- в) товарні властивості предметів та речей;
- г) утилітарні властивості товарів.

125. До об'єктів першої потреби належать:

- а) предмети домашнього вжитку, особисті речі, неекономічні блага, гроші;
- б) продукти харчування, предмети домашнього вжитку, гроші;
- в) продукти харчування, предмети домашнього вжитку, особисті речі, неекономічні блага;
- г) особисті речі, неекономічні блага, гроші, продукти харчування.

126. До біогенних потреб людини належать:

- а) потреби в одязі, в продуктах харчування, в житлі;
- б) потреби в одязі, в продуктах харчування, в спілкуванні;
- в) потреби в житлі, в спілкуванні, в освіті, в транспортних засобах;
- г) потреби в транспортних засобах, в засобах телекомунікацій.

127. До соціогенних потреб людини належать:

- а) потреби у спілкуванні, в житлі, в освіті;
- б) потреби в житлі, в спілкуванні, в освіті, в транспортних засобах;
- в) потреби в одязі, в продуктах харчування, в спілкуванні;
- г) потреби у спілкуванні, освіті, в творчій діяльності.

128. До техногенних потреб людини належать:

- а) потреби в житлі, в спілкуванні, в освіті, в транспортних засобах;
- б) потреби в одязі, в продуктах харчування, в спілкуванні;
- в) потреби в транспортних засобах, в засобах телекомунікацій;
- г) потреби у спілкуванні, освіті, в творчій діяльності.

129. Предмети споживання сприймаються суб'єктом як засоби підтримання життя, зокрема:

- а) пасивний тип споживачів;
- б) утилітарний тип споживачів;
- в) престижний тип споживачів;
- г) творчий тип споживачів.

130. Суб'єкт звертає увагу на соціальні властивості товару, але не надає їм значення, це:

- а) пасивний тип споживачів;
- б) престижний тип споживачів;
- в) утилітарний тип споживачів;
- г) перетворюючий тип споживачів.

131. Суб'єкт звертає увагу на властивості товару, які роблять його соціально-значущим, це:

- а) пасивний тип споживачів;
- б) утилітарний тип споживачів;
- в) перетворюючий тип споживачів;
- г) престижний тип споживачів.

132. Суб'єкт підкреслює власну індивідуальність, свої смаки і прагнення, реалізує набуті знання, це:

- а) перетворюючий тип споживачів;
- б) престижний тип споживачів;
- в) утилітарний тип споживачів;
- г) пасивний тип споживачів.

133. Суб'єкт через предмети споживання реалізує інтелектуальні творчі потреби, самовираження і самоутвердження, це:

- а) творчий тип споживачів;
- б) утилітарний тип споживачів;
- в) перетворюючий тип споживачів;
- г) пасивний тип споживачів.

134. Сукупність характеристик товару, які відображають необхідну цінність товару в разі використання його за призначенням, це:

- а) натуральні властивості товарів;
- б) вимоги до товарів;
- в) споживні властивості товарів;
- г) цінність товару.

135. Природні речові та набуті властивості продуктів (предметів) у процесі виробництва, це:

- а) товарні властивості товарів;
- б) споживні властивості товарів;
- в) натуральні властивості товарів;
- г) утилітарні властивості товарів.

136. Властивості, що проявляються товарами у сфері обміну (торгівлі, продажу), це:

- а) товарні властивості товарів;
- б) споживні властивості товарів;
- в) натуральні властивості товарів;
- г) естетичні властивості товарів.

137. Властивості, які проявляються предметами споживання (вжитку) у сфері їх використання, це:

- а) властивості надійності товарів;
- б) натуральні властивості товарів;
- в) споживні властивості товарів;
- г) утилітарні властивості товарів.

138. До утилітарних властивостей відносять властивості:

- а) функціональні, ергономічні, економічні, безпеки, надійнісні;
- б) функціональні, ергономічні, екологічні, естетичні;
- в) інформативність, досконалість виконання основної функції;
- г) безпеки, надійнісні, естетичні, функціональні.

139. До естетичних властивостей відносять показники та характеристики:

- а) інформативність, безпека, обробка поверхні;
- б) цілісність композиції, раціональність форми, оригінальність;
- в) досконалість виконання основної функції, колір і відтінки;
- г) раціональність форми, оригінальність, екологічність, мода.

140. Властивість речі, яка обумовлює її відповідність потребам населення, доцільність збуту і споживання, це:

- а) надійність товару;
- б) функціональні властивості;
- в) властивості соціального призначення;
- г) ергономічні властивості.

141. Властивість речі, що обумовлює використання товару за призначенням, це:

- а) функціональні властивості;
- б) властивості соціального призначення;
- в) довговічність товару;
- г) ергономічні властивості.

142. Якісна характеристика товару, яка визначає його здатність зберігати в установлених межах значення всіх параметрів, це:

- а) ресурс товару;
- б) безпека товарів;
- в) універсальність товару;
- г) надійність товарів.

143. Здатність виробу безперервно зберігати робочий стан протягом деякого часу або деякого наробітку, це:

- а) ремонтоздатність;
- б) довговічність;
- в) безвідмовність;
- г) збережуваність.

144. Здатність виробу виконувати необхідні функції до переходу в граничний стан при встановленій системі технічного обслуговування та ремонту, це:

- а) довговічність;
- б) ремонтоздатність;
- в) безвідмовність;
- г) збережуваність.

145. Предметом товарознавства, як науки, є:

- а) мінова цінність;
- б) товар, як продукт праці;
- в) асортимент товарів;
- г) споживна вартість товарів.

146. Споживну цінність товару визначає:

- а) безпечність товару;
- б) нешкідливість;
- в) універсальність;
- г) корисність товару.

147. В історії розвитку товарознавства товарознавчо-описувальний етап (XVI-XVIII ст.)

— це:

- а) другий етап;
- б) перший етап;
- в) третій етап;
- г) четвертий етап.

148. Другий етап історії розвитку товарознавства припадає на:

- а) XVI-XVIIст.;
- б) XV-XVIIст.;
- в) XVIII-XX ст.;
- г) XXст.

149. Товарознавчо-формуючий етап в історії розвитку товарознавства охоплює:

- а) наш час;
- б) IX-XXст.;
- в) XVII-IXXст.;
- г) XVI-XVIII ст.

150. На якому етапі розвитку товарознавства основним завданням було складання описів призначення, властивостей та методів споживання товарів:

- а) I етап;
- б) II етап;
- в) III етап;
- г) I і III етап.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	31	б	61	в	91	а	121	а
2	б	32	г	62	а	92	г	122	в
3	б	33	в	63	г	93	а	123	в
4	а	34	г	64	г	94	б	124	а
5	а	35	а	65	в	95	в	125	в
6	б	36	а	66	а	96	г	126	а
7	в	37	в	67	б	97	в	127	г
8	г	38	б	68	б	98	б	128	в
9	в	39	в	69	б	99	г	129	б
10	в	40	а	70	г	100	б	130	а

11	б	41	б	71	г	101	г	131	г
12	г	42	в	72	в	102	б	132	а
13	в	43	г	73	в	103	в	133	а
14	б	44	а	74	г	104	а	134	г
15	г	45	в	75	в	105	г	135	а
16	в	46	а	76	в	106	г	136	а
17	б	47	б	77	а	107	в	137	в
18	а	48	в	78	г	108	г	138	а
19	а	49	г	79	б	109	б	139	б
20	г	50	в	80	в	110	б	140	в
21	в	51	б	81	в	111	а	141	а
22	в	52	в	82	а	112	а	142	г
23	б	53	б	83	б	113	б	143	в
24	в	54	б	84	в	114	в	144	а
25	в	55	в	85	в	115	а	145	г
26	б	56	г	86	а	116	б	146	г
27	б	57	а	87	б	117	в	147	б
28	б	58	в	88	в	118	а	148	в
29	б	59	б	89	а	119	г	149	а
30	б	60	г	90	г	120	а	150	а

Товарознавство. Харчові продукти
Зерно і зерноборошняні товари

1. До злакових культур відносять:

- а) овес;
- б) горох;
- в) гречка;
- г) соя.

2. Яка зернова культура із хлібних злаків відноситься до голозерних:

- а) пшениця;
- б) ячмінь;
- в) гречка;
- г) овес.

3. Які зернові культури із хлібних злаків відносяться до плівчастих?

- а) просо;
- б) жито;
- в) кукурудза;
- г) гречка.

4. Яка складова зерна є на повздовжньому розрізі:

- а) борідка;
- б) черевце;
- в) спинка;
- г) зародок.

5. Яка речовина містяться в плодовій оболонці:

- а) мінеральні;
- б) білки;
- в) жири;
- г) ферменти.

6. Які речовини містяться в насінній оболонці:

- а) мінеральні;
- б) білки;
- в) жири;
- г) ферменти.

7. Які речовини містяться в борошністому ядрі:

- а) мінеральні;
- б) білки;
- в) жири;
- г) ферменти.

8. До висівок відносять:

- а) борідка;
- б) черевце;
- в) спинка;
- г) зародок.

9. Висівки займають у масі зерна:

- а) 10 %;
- б) 20 %;
- в) 30 %;
- г) 40 %.

10. Яка речовина входить в значній кількості до оболонок пшениці?

- а) клітковина;
- б) білки;
- в) жир;
- г) пентозани.

11. Яка злакова культура вміщує найбільшу кількість крохмалю?

- а) ячмінь;
- б) кукурудза;
- в) жито;
- г) просо.

12. Яка зернова культура є кращою за амінокислотним складом білка?

- а) гречка
- б) ячмінь;
- в) просо;
- г) кукурудза.

13. Який протеїн переважає в зерні пшениці?

- а) глютенін;
- б) альбуміни;
- в) глобуліни;
- г) зеїн.

14. Який із перелічених показників пов'язаний із скловидністю пшениці?

- а) консистенція ендосперму;
- б) твердість зерна;
- в) вологість;
- г) розміри зерна.

15. До бобових культур відносять:

- а) овес;
- б) жито;
- в) гречка;
- г) соя.

16. Що таке натура зерна?

- а) маса 1л зерна в г;
- б) маса 1л зерна в кг;
- в) маса 1г зерна в кг;
- г) маса 1л зерна в мг.

17. При виробництві якої крупи застосовується «гідротермічна» обробка сировини ?

- а) рис шліфований;
- б) ядриця швидкорозварювана;
- в) ядриця звичайна;
- г) ячна крупа.

18. Яким чином полірування впливає на якість крупи?

- а) збільшує вміст вітамінів і зольних елементів;
- б) погіршує кулінарні властивості крупи;
- в) покращує кулінарні властивості крупи;
- г) зменшує термін зберігання крупи.

19. До крупи з гречки відносять:

- а) толокно;
- б) проділ;
- в) висівки;
- г) січка.

20. До крупи з вівса відносять:

- а) толокно;
- б) проділ;
- в) висівки;
- г) пшоно.

21. До крупи з проса відносять:

- а) толокно;
- б) проділ;
- в) висівки;
- г) пшоно.

22. До крупи з пшениці відносять:

- а) толокно;
- б) проділ;
- в) манка;
- г) пшоно.

23. На марки діляться крупа:

- а) ядриця;
- б) пшоно;
- в) манка;
- г) ячна.

24. Яка крупа поділяється на номери ?

- а) Артек;
- б) рис;
- в) ядриця;
- г) Полтавська.

25. До крупи з ячменю відносять:

- а) толокно;
- б) проділ;
- в) перлова;
- г) пшоно

26. Яка крупа ділиться на сорти ?

- а) манна;
- б) кукурудзяна;
- в) пшоно;
- г) проділ.

27. Який основний показник лежить в основі поділу крупи на сорти?

- а) калорійність;
- б) хімічний склад;
- в) вологість;
- г) вміст доброякісного ядра.

28. Який вид борошна містить до 40% білків?

- а) житнє;
- б) ячмінне;
- в) соєве;
- г) вівсяне.

29. Яку крупу можна віднести до дієтичної?

- а) пшоно;
- б) ядриця;
- в) кукурудзяна;
- г) горохова.

30. Який вітамін переважає в пшеничному борошні ?

- а) С;
- б) Е;
- в) D;
- г) В₂.

31. Який білок є основним компонентом клейковини?

- а) гліадин;
- б) гордеїн;
- в) зеїн;
- г) лактоальбумін

32. Пшеничне хлібопекарське борошно без відділення висівок це:

- а) крупчатка;
- б) вищий;
- в) сіяне;
- г) оббивне.

33. Пшеничне хлібопекарське борошно буває такого сорту:
- а) крупчатка;
 - б) сіяне;
 - в) обдирне;
 - г) крупка.
34. Житнє хлібопекарське борошно буває наступного сорту:
- а) вищий;
 - б) перший;
 - в) другий;
 - г) обдирне.
35. Який сорт житнього борошна виробляє промисловість ?
- а) обдирне;
 - б) крупчатка;
 - в) вищий сорт;
 - г) перший сорт.
36. Сортовою ознакою борошна є вміст:
- а) жирів;
 - б) білків;
 - в) вуглеводів;
 - г) мінеральних речовин.
37. Якому сорту відповідає пшеничне борошно, що має зольність 2% ?
- а) вищий сорт;
 - б) перший сорт;
 - в) другий сорт;
 - г) оббивне.
38. Хлібопекарські властивості пшеничного борошна визначає вміст:
- а) жирів;
 - б) білків;
 - в) клейковини;
 - г) мінеральних речовин.
39. Яку роль грає клейковина при замісі і випічці пшеничного хліба?
- а) інтенсифікує бродіння;
 - б) впливає на колір хлібних виробів;
 - в) сприяє виникненню пористості хліба;
 - г) впливає на смак хліба.
40. Яку сировину використовують при випічці простого пшеничного хліба?
- а) цукор;
 - б) молоко;
 - в) сіль;
 - г) меланж.
41. Який спосіб виготовлення пшеничного тіста дозволяє отримати хліб, більш високої якості при менших витратах дріжджів ?
- а) безопарний (однофазний);
 - б) опарний (двофазний);
 - в) на густих заквасках;
 - г) на рідких заквасках.

42. В пшеничному тісті переважає бродіння:
- а) молочнокисле;
 - б) спиртове;
 - в) маслянокисле;
 - г) оцтовокисле.
43. В житньому тісті переважає бродіння:
- а) молочнокисле
 - б) спиртове;
 - в) маслянокисле;
 - г) оцтовокисле.
44. Після формування тіста при хлібопеченні проводять:
- а) нагрівання;
 - б) охолодження;
 - в) випікання;
 - г) відстоювання.
45. Залежно від якої ознаки продукт, що випікають із тіста, відносять до хліба?
- а) від маси виробу;
 - б) від виду борошна;
 - в) від сорту борошна;
 - г) від рецептури виробу.
46. Хліб Бородінський відноситься до:
- а) житнього;
 - б) житньо-пшеничного;
 - в) пшенично-житнього;
 - г) пшеничного.
47. До пшеничного хліба відноситься:
- а) Московський;
 - б) Бородінський;
 - в) Паляниця українська;
 - г) Український.
48. Хліб Домашній відноситься до:
- а) житнього;
 - б) житньо-пшеничного;
 - в) пшенично-житнього;
 - г) пшеничного.
49. Який вид сухарних виробів має найтриваліші строки зберігання?
- а) армійські;
 - б) здобні;
 - в) панірувальні;
 - г) грінки.
50. Назвіть показник хлібопекарної властивості пшеничного борошна?
- а) колір;
 - б) зольність;
 - в) крупність помелу;
 - г) вміст клейковини.

51. Назвіть гарантійний термін зберігання пшеничного хліба?
- а) 12 годин;
 - б) 24 годин;
 - в) 36 години;
 - г) 48 годин.
52. Який продукт використовують в промисловості як збагачувач макаронних виробів?
- а) солод;
 - б) сіль;
 - в) жир;
 - г) томатна паста.
53. До трубчастих макаронних виробів відносять:
- а) пера;
 - б) вермішель;
 - в) локшина;
 - г) ракушки.
54. До ниткоподібних макаронних виробів відносять:
- а) пера;
 - б) вермішель;
 - в) локшина;
 - г) ракушки.
55. До стрічкоподібних макаронних виробів відносять:
- а) пера;
 - б) вермішель;
 - в) локшина;
 - г) ракушки.
56. Яку вологість мають доброякісні макаронні вироби ?
- а) не більше 10%;
 - б) не більше 12%;
 - в) не більше 13%;
 - г) не більше 14%.
57. Яку кислотність(крім томатних) мають доброякісні макаронні вироби?
- а) не більше 2 град.;
 - б) не більше 3 град.;
 - в) не більше 4 град.;
 - г) не більше 5 град.
58. Назвіть гарантійний термін зберігання звичайних макаронних виробів?
- а) 3 місяці;
 - б) 6 місяців;
 - в) 1 рік;
 - г) 2 роки.
59. Специфічною операцією виготовлення бубликів є:
- а) бродіння;
 - б) відстоювання;
 - в) обварювання;
 - г) пропарювання.

60. В кулінарії застосовують сухарі:

- а) здобні;
- б) прості;
- в) панірувальні;
- г) пшеничні.

61. Назвіть гарантійний термін зберігання збагачених макаронних виробів?

- а) 2 місяці;
- б) 6 місяців;
- в) 1 рік;
- г) 2 роки.

62. Назвіть гарантійний термін зберігання бубликів?

- а) 16 годин;
- б) 24 годин;
- в) 36 години;
- г) 48 годин.

63. Назвіть гарантійний термін зберігання баранок?

- а) 1 місяць;
- б) 2 місяці;
- в) 3 місяці;
- г) 4 місяці.

64. Назвіть гарантійний термін зберігання сушок?

- а) 1 місяць;
- б) 2 місяці;
- в) 3 місяці;
- г) 4 місяці.

65. Назвіть гарантійний термін зберігання здобних сухарів?

- а) 2 місяці;
- б) 3 місяці;
- в) 4 місяці;
- г) 5 місяців.

66. Яка зернова культура відрізняється незбалансованим амінокислотним складом?

- а) гречка;
- б) ячмінь;
- в) рис;
- г) овес.

67. Який вид борошна є бідним на крохмаль?

- а) кукурудзяне;
- б) пшеничне;
- в) гречане;
- г) рисове.

68. Який вид борошна не є дієтичним?

- а) гречане;
- б) кукурудзяне;
- в) вівсяне;
- г) рисове.

69. Після замішування тіста проводять:
- нагрівання;
 - бродіння;
 - випікання;
 - формування.
70. Після бродіння тістової заготовки проводять:
- нагрівання;
 - охолодження;
 - випікання;
 - формування.
71. Після формування тіста при хлібопеченні проводять:
- нагрівання;
 - охолодження;
 - випікання;
 - відстоювання.
72. Після випікання хліба проводять:
- змочування;
 - охолодження;
 - відстоювання;
 - витримування.
73. Хліб Гірчичний відноситься до:
- житнього;
 - житньо-пшеничного;
 - пшенично-житнього;
 - пшеничного.
74. Хліб Дарницький відноситься до:
- житнього;
 - житньо-пшеничного;
 - пшенично-житнього;
 - пшеничного.
75. Хліб Український відноситься до:
- житнього;
 - житньо-пшеничного;
 - пшенично-житнього;
 - пшеничного.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	а	16	а	31	а	46	б	61	а
2	а	17	б	32	г	47	в	62	а
3	а	18	в	33	а	48	г	63	а
4	г	19	б	34	г	49	а	64	а
5	а	20	а	35	а	50	г	65	а
6	а	21	г	36	г	51	б	66	б

7	б	22	в	37	г	52	г	67	в
8	г	23	в	38	в	53	а	68	б
9	б	24	г	39	в	54	б	69	б
10	а	25	в	40	в	55	в	70	г
11	б	26	в	41	б	56	в	71	г
12	а	27	г	42	б	57	в	72	б
13	а	28	в	43	а	58	в	73	г
14	а	29	б	44	г	59	в	74	б
15	г	30	г	45	г	60	в	75	б

Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення

1. Яка фізіологічна норма споживання картоплі в Україні, (кг)?

- а) 80;
- б) 110;
- в) 160;
- г) 200.

2. Яка фізіологічна норма споживання свіжих овочів в Україні, (кг)?

- а) 80;
- б) 110;
- в) 160;
- г) 200.

3. Назвіть плід, що вміщує значну кількість білків (більше 10 %):

- а) горіхи;
- б) яблука;
- в) вишні;
- г) груші.

4. Назвіть плоди, що вміщують значну кількість жирів (більше 50 %):

- а) горіхи;
- б) айва;
- в) лимони;
- г) яблука.

5. Можливий вміст сухих речовин у плодах яблук:

- а) 8-15;
- б) 10-30;
- в) 16-25;
- г) 25-40.

6. Можливий вміст цукрів в плодах яблук:

- а) 5-6;
- б) 6-10;
- в) 10-23;
- г) 15-30.

7. Яка речовина обумовлює твердість яблук ?

- а) протопектин;
- б) пектин;
- в) крохмаль;
- г) цукор.

8. Який фермент викликає потемніння плодів ?
- а) поліфенолоксидаза;
 - б) ліпоксігеназа;
 - в) декарбокатолаза;
 - г) естераза.
9. До якої групи згідно з наукою про сорти належать плоди горобини?
- а) господарсько-ботанічна;
 - б) господарсько-помологічна;
 - в) ампелографічна;
 - г) помологічна.
10. Яка з вказаних хвороб насіннячкових відносять до мікробіологічних:
- а) скловидність;
 - б) спухлення;
 - в) парша;
 - г) побуріння.
11. Яка барвна речовина забезпечує жовтий колір плодів та овочів:
- а) хлорофіл;
 - б) каротин;
 - в) ксантофіл;
 - г) лікопін.
12. Самим поширеним транспортом для перевезень свіжих плодів та овочів є:
- а) автомобільний;
 - б) повітряний;
 - в) водний;
 - г) залізничний.
13. Назвіть сорт яблук
- а) Білосніжка;
 - б) Айдаред;
 - в) Валерій Чкалов;
 - г) Тургенівка.
14. Можливий вміст цукрів у плодах груші
- а) 5-7;
 - б) 7-21;
 - в) 15-25;
 - г) 10-30.
15. Назвіть сорт груші
- а) Вільямс;
 - б) Вітамінна 6;
 - в) Ріхард;
 - г) Подбельська.
16. До якого виду хвороб яблук відносять загар?
- а) мікробіологічних;
 - б) фізіологічних;
 - в) бактеріальних;
 - г) грибкових.

17. Які з вказаних хвороб насіннячкових відносять до фізіологічних:
- а) сажовий гриб;
 - б) плодова гниль;
 - в) побуріння;
 - г) парша.
18. Які плоди більш стійкі до заморозків ?
- а) яблука;
 - б) груші;
 - в) айва;
 - г) сливи.
19. Які плоди більш теплолюбіві?
- а) яблука;
 - б) сливи;
 - в) вишні;
 - г) персики.
20. Яка оптимальна температура зберігання пізніх сортів яблук ?
- а) (0 -1) °С;
 - б) +2 °С;
 - в) +4 °С;
 - г) +8 °С.
21. Який термін зберігання літніх яблук (діб)?
- а) 20;
 - б) 120;
 - в) 180;
 - г) 360.
22. Скільки товарних гатунків мають яблука пізніх сортів?
- а) один;
 - б) два;
 - в) три;
 - г) чотири.
23. Від вмісту яких речовин залежать властивості драглеутворення плодів?
- а) пектинових;
 - б) вітамінів;
 - в) вуглеводів;
 - г) жирів.
24. До якої групи плодів відноситься айва?
- а) насіннячкові;
 - б) кісточкові;
 - в) ягоди;
 - г) горіхові.
25. До якої групи плодів відноситься горобина?
- а) насіннячкові;
 - б) кісточкові;
 - в) ягоди;
 - г) горіхові.

26. До якої групи плодів відноситься мушмула?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

27. З м'якоті, шкірки та кісточки складаються:

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) субтропічні.

28. Найбільший вміст мінеральної речовини у плодах кісточкових:

- а) натрій;
- б) калій;
- в) фосфор;
- г) залізо.

29. Угорки є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

30. До якої групи плодів відноситься алича?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

31. До якої групи плодів відноситься кизил?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

32. До якої групи плодів відноситься вишні?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

33. До якої групи плодів відноситься черешні?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

34. До якої групи плодів відноситься персики?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

35. Терен є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

36. Аморелі є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

37. Морелі є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

38. Гіні є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

39. До якої групи плодів відноситься сливи?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

40. Які ознаки для сушильних сортів винограду ?

- а) низька цукристість;
- б) висока кислотність;
- в) щільна м'якоть;
- г) товста шкірка.

41. До якої групи ягід відноситься смородина?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

42. До якої групи ягід відноситься агрус?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

43. До якої групи ягід відноситься обліпіха?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

44. До якої групи ягід відноситься брусниця?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

45. До якої групи ягід відноситься полуниця?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

46. До якої групи ягід відноситься суниця?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

47. До якої групи ягід відноситься малина?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

48. До якої групи ягід відноситься ожина?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

49. До якої групи ягід відноситься виноград?

- а) справжні;
- б) складні;
- в) прості;
- г) несправжні.

50. До якої групи плодів відноситься фундук?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

51. До якої групи плодів відноситься мигдаль?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) горіхові.

52. Як називається верхня частина шкірки плодів цитрусових?

- а) флаведо;
- б) альбедо;
- в) шкірка;
- г) протопласт.

53. Корольки є видом:

- а) слив;
- б) вишень;
- в) черешень;
- г) апельсин.

54. До якої групи плодів відносяться гранати?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) субтропічні.

55. До якої групи плодів відноситься інжир?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) ягоди;
- г) субтропічні.

56. До якої групи плодів відноситься фейхоа?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) тропічні;
- г) субтропічні.

57. До якої групи плодів відноситься маслини?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) тропічні;
- г) субтропічні.

58. До якої групи плодів відноситься фініки?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- в) тропічні;
- г) субтропічні.

59. До якої групи плодів відносяться банани?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- 3 субтропічні;
- г) тропічні.

60. До якої групи плодів відносяться ананаси?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- 3 субтропічні;
- г) тропічні.

61. До якої групи плодів відноситься манго?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- 3 субтропічні;
- г) тропічні.

62 До якої групи плодів відноситься кокос?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- 3 субтропічні;
- г) тропічні.

63 До якої групи плодів відноситься авокадо?

- а) насіннячкові;
- б) кісточкові;
- 3 субтропічні;
- г) тропічні.

64. Яка оптимальна температура зберігання бананів ?

- а) +2 °С;
- б) +5 °С;
- в) +10 °С;
- г) +12 °С.

65. До якої групи хвороб відносять кільцеву гниль картоплі?

- а) вірусні;
- б) грибні;
- в) бактеріальні;
- г) фізіологічні.

66. Назвіть основну суху речовину картоплі:

- а) крохмаль;
- б) білок;
- в) пектин;
- г) жири.

67. До якої групи овочів відноситься картопля?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

68. До якої групи овочів відноситься топінамбур?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

69. До якої групи овочів відноситься батат?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

70. До якої групи овочів відноситься буряк?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

71. До якої групи овочів відноситься морква?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

72. До якої групи овочів відноситься бруква?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

73. До якої групи овочів відноситься ріпа?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

74. До якої групи овочів відноситься редис?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

75. До якої групи овочів відноситься редька?

- а) коренеплоди;
- б) бульбоплоди;
- в) бобові;
- г) листові.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	б	16	б	31	б	46	г	61	г
2	в	17	в	32	б	47	б	62	г
3	а	18	в	33	б	48	б	63	г
4	а	19	г	34	б	49	а	64	г
5	а	20	а	35	а	50	г	65	в
6	б	21	а	36	б	51	г	66	а
7	а	22	г	37	б	52	а	67	б
8	а	23	а	38	в	53	г	68	б
9	г	24	а	39	б	54	г	69	б
10	в	25	а	40	в	55	г	70	а
11	в	26	а	41	а	56	г	71	а
12	г	27	б	42	а	57	г	72	а
13	б	28	б	43	а	58	г	73	а
14	б	29	а	44	а	59	г	74	а
15	а	30	б	45	г	60	г	75	а

Смакові товари

1. В якому напої міститься найбільше кофеїну?
 - а) чай;
 - б) кава;
 - в) какао;
 - г) напій із цикорієм.
2. Назвіть основні алкалоїди чаю:
 - а) теофілін, теобромін;
 - б) кофеїн, аденін;
 - в) гуанін, аденін;
 - г) кофеїн, теобромін.
3. Які речовини формують терпкість смаку чаю:
 - а) катехіни;
 - б) антоциани;
 - в) каротини;
 - г) аміни.
4. Яка речовина формує тонізуючі здібності чаю:
 - а) кофеоль;
 - б) кофеїн;
 - в) каротин;
 - г) лікопін.
5. Який вітамін чаю зміцнює стінки кровоносних судин:
 - а) А;
 - б) В;
 - в) С;
 - г) Р.
6. Який вид байхового чаю має найбільший вміст дубильних речовин:
 - а) чорний;
 - б) зелений;
 - в) червоний;
 - г) жовтий.
7. Яких типів виготовляють байхові чаї:
 - а) цегляні, плиткові, таблетковані;
 - б) зернистий та порошкоподібний;
 - в) чорний, зелений, жовтий, червоний;
 - г) чорний, зелений.
8. Який тип байхового чаю є найбільш цінним за складом вітамінів:
 - а) зелений;
 - б) чорний;
 - в) жовтий;
 - г) червоний.

9. Який тип байхового чаю одержують, коли окисні процеси (ферментація) протікають інтенсивно:

- а) зелений;
- б) жовтий;
- в) червоний;
- г) чорний.

10. Що таке танін:

- а) флобавени;
- б) комплекс дубильних речовин;
- в) екстрактивні речовини;
- г) р-активні речовини.

11. Коли відбувається сортування чорного байхового чаю під час його виробництва:

- а) тільки після скручування;
- б) тільки після сушіння;
- в) після ферментації;
- г) після скручування й після сушіння.

12. Якою має бути відносна вологість спеціального приміщення, де проходить суто ферментація чайного листка:

- а) середньою (75-80 %);
- б) низькою (65-70 %);
- в) не має різниці;
- г) високою (96-98 %).

13. З якої технологічної операції починається класична схема виробництва чорного байхового чаю:

- а) пропарювання зеленого листка;
- б) скручування;
- в) зав'ялювання листка;
- г) зелене сортування.

14. За якою баловою системою оцінюють титестери якість чаю на міжнародному ринку:

- а) за 10-баловою;
- б) за 5-баловою;
- в) за 8-баловою;
- г) за 20-баловою.

15. На які типи поділяють пресовані чаї:

- а) чорні і зелені;
- б) чорні і жовті;
- в) зелені і жовті;
- г) чорні і червоні.

16. Наведіть розподіл пресованих чаїв за характером сировини й формою пресування на різновиди:

- а) плиткові, гранульовані, таблеткові;
- б) цегляні, екстраговані, таблеткові;
- в) плиткові, цегляні, таблеткові;
- г) чорні, зелені і жовті.

17. Яка має бути відносна вологість приміщення, де зберігається чай:

- а) не повинна перевищувати 75%;
- б) не повинна перевищувати 80%;
- в) не повинна перевищувати 70%;
- г) не менше 70%.

18. Яка країна закуповує близько 50% виробленої у світі кави:

- а) Фінляндія;
- б) Швеція;
- в) США;
- г) Кенія.

19. З якої частини кавового плоду виготовляють каву:

- а) з насіння;
- б) з цілого плоду-кістянки;
- в) з м'якушу плоду;
- г) з оболонки.

20. Скільки кофеїну міститься в сухій речовині сирого кави:

- а) 9-14%;
- б) 0,1-1,5%;
- в) 0,7-2,5%;
- г) 5-8%.

21. Що відбувається з вмістом кофеїну при зберіганні сирого кави:

- а) збільшується;
- б) не змінюється;
- в) зменшується;
- г) не визначено.

22. Яка країна є головним постачальником кави на світовому ринку:

- а) Колумбія;
- б) Бразилія;
- в) Куба;
- г) Коста-Ріка.

23. Яка країна є батьківщиною кави:

- а) Колумбія;
- б) Бразилія;
- в) Ефіопія;
- г) Коста-Ріка.

24. Під час якої операції формується специфічний смак та аромат кави:

- а) обсмажування;
- б) сушіння;
- в) охолодження;
- г) розмел на вальцьових верстатах.

25. При якій температурі обсмажують сирі зерна кави:

- а) 160-220 °С;
- б) 100-120 °С;
- в) 100-200 °С;
- г) 90-100 °С.

26. Назвіть комплекс ароматичних речовин, що утворюються при обсмажуванні кави:
- а) кофеїн;
 - б) кофеоль;
 - в) кефалин;
 - г) катехін.
27. Якого ступеня є стійкість аромату смаженої кави:
- а) стійкий;
 - б) нестійкий;
 - в) дуже стійкий;
 - г) досить стійкий.
28. Яких сортів реалізують смажену каву в зернах:
- а) вищого, 1-го, 2-го сортів;
 - б) 1-го, 2-го та 3-го сортів;
 - в) вищого, 1-го сортів;
 - г) екстра, вищого, 1-го сортів.
29. Яких сортів реалізують смажену каву молоту:
- а) тільки 1-го сорту;
 - б) вищого, 1-го сортів;
 - в) вищого, 1-го, 2-го сортів;
 - г) 1-го, 2-го та 3-го сортів.
30. Який термін зберігання кави в зернах упакованих в паперові пакети (в місяцях):
- а) 2;
 - б) 3;
 - в) 5;
 - г) 6.
31. Яка речовина обумовлює пекучий смак червоного перцю:
- а) Анетол;
 - б) Піперин;
 - в) Піперидин;
 - г) Капсаїцин.
32. В якій із прянощів використовується корінь:
- а) імбир;
 - б) кориця;
 - в) коріандр;
 - г) аніс.
33. В якій із прянощів використовується квіти:
- а) імбир;
 - б) шафран;
 - в) коріандр;
 - г) аніс.
34. Яка частина рослини використовується для отримання ванілі:
- а) стручкоподібні плоди;
 - б) гілки;
 - в) корені;
 - г) листя.

35. Виберіть групу страв, для яких найчастіше застосовують молотий червоний перець:
- а) м'ясні, овочеві, страви з рисом;
 - б) плодови страви;
 - в) кондитерські вироби;
 - г) сири, маргарин.
36. Наведіть оптимальні межі температури для найкращого зберігання прянощів:
- а) 10 - 15 °С;
 - б) 1 - 2 °С;
 - в) 15 - 20 °С;
 - г) -1 - +5 °С.
37. Наведіть оптимальну відносну вологість повітря для найкращого зберігання прянощів:
- а) біля 75 %;
 - б) біля 90 %;
 - в) біля 65 %;
 - г) не вище 80 %.
38. Скільки чистого NaCl міститься в кухонній солі:
- а) 99,7%;
 - б) 85,4%;
 - в) 53,2%;
 - г) 70%.
39. Назвіть добову потребу в кухонній солі дорослої людини:
- а) 10-15 г;
 - б) 100-150 г;
 - в) 50-70 г;
 - г) 2-5 г.
40. Яке фактичне споживання людиною кухонної солі:
- а) більше за добову потребу;
 - б) менше за добову потребу;
 - в) дорівнює добовій потребі;
 - г) відсутні дані.
41. Яким способом добувають кам'яну сіль:
- а) шахтним і кар'єрним;
 - б) відкритим і упарюванням;
 - в) шахтним і випаданням кристалів з ропи;
 - г) із дна солоних озер, відкритим.
42. Яким шляхом добувають самосадну сіль:
- а) з дна солоних озер;
 - б) шахтним способом;
 - в) випаровуванням води океанів, морів;
 - г) випаровуванням води озер із штучних басейнів.
43. Яким шляхом добувають садну сіль:
- а) з дна солоних озер;
 - б) шахтним способом;
 - в) кар'єрним способом;
 - г) випаровуванням води озер, яку відводять у штучно утворені басейни.

44. На які товарні гатунки поділяється кухонна сіль за якістю:

- а) екстра, вищий, перший, другий;
- б) вищий, перший, другий;
- в) вищий, перший;
- г) перший, другий.

45. Назвіть гарантований термін зберігання йодованої солі (місяців):

- а) 3;
- б) 6;
- в) 8;
- г) 12.

46. Наведіть оптимальну відносну вологість повітря для найкращого зберігання кухонної солі на складах:

- а) не вище 70 %;
- б) не вище 85 %;
- в) не вище 50 %;
- г) не нижче 75 %.

47. Який вміст оцтової кислоти входить до складу харчового оцту різних видів:

- а) 6, 9, 12 %;
- б) 6, 10, 15 %;
- в) 10, 15, 25 %;
- г) 3, 7, 12, 15 %.

48. З якою концентрацією оцтової кислоти виробляють оцтову есенцію:

- а) 30 %;
- б) 50 %;
- в) 60 %;
- г) 80 %.

49. Що є спільного для всіх видів безалкогольних напоїв:

- а) освіжаюча дія, вміст двоокису вуглецю;
- б) тамування спраги, вміст цукрів;
- в) освіжаюча дія, тамування спраги;
- г) освіжаюча дія, кислий смак.

50. Від яких факторів залежить склад сухого залишку безалкогольних напоїв:

- а) від рецептури і типу напою;
- б) від сировини і споживчої тари;
- в) від вмісту цукру і вітамінів у сировині;
- г) від вмісту органічних кислот.

51. Які речовини є основою освіжаючої дії безалкогольних напоїв:

- а) двоокис вуглецю, мінеральні кислоти;
- б) органічні кислоти, неорганічні кислоти;
- в) органічні кислоти, вуглекислота;
- г) вуглеводи, кислоти.

52. Яка вода вважається мінеральною:

- а) містить менше 1 г/дм³ розчинних мінеральних речовин;
- б) містить понад 1 г/дм³ розчинних мінеральних речовин;
- в) містить менше 0,25 г вуглекислоти і сірководню;
- г) містить мінеральні речовини.

53. Які мінеральні води відносяться до штучних:

- а) Содова, Лужанська;
- б) Нарзан, Сельтерська;
- в) Содова, Сельтерська;
- г) Боржомі, Содова.

54. Чим відрізняється між собою штучні мінеральні води:

- а) у сельтерську воду крім хлористого натрію додають хлористий кальцій і хлористий магній;
- б) у содову додають більше різних солей;
- в) у сельтерській крім соди містяться різні солі;
- г) не відрізняються.

55. Який гарантійний термін зберігання більшості мінеральних вод (в місяцях):

- а) 6;
- б) 12;
- в) 18;
- г) 24.

56. Яких товарних сортів випускається натуральний яблучний сік:

- а) вищий сорт, перший сорт;
- б) перший сорт, другий сорт;
- в) вищий сорт;
- г) вищий сорт, перший сорт, другий сорт.

57. Які види сиропів виробляють залежно від сировини:

- а) натуральні, на харчових ароматичних есенціях;
- б) натуральні, на штучні;
- в) однокомпонентні, багатоконпонентні;
- г) прості складні.

58. До яких меж вмісту сухих речовин упарюють або виморожують соки при виготовленні плодово-ягідних екстрактів:

- а) від 15 до 25%;
- б) від 30 до 45%;
- в) від 44 до 62%;
- г) від 55 до 70%.

59. Назвіть головну особливість виготовлення коктейлів і аперитивів:

- а) термообробка соків, морсів, екстрактів;
- б) купаж сировини;
- в) обробка бензонатом натрію;
- г) пастеризація.

60. До якого типу газованих напоїв належать напої серії кола:

- а) до освіжаючих;
- б) з біологічно-активними речовинами;
- в) до тонізуючих;
- г) до дієтичних.

61. Зазначте фактори, залежно від яких безалкогольні напої відносяться до дієтичних:

- а) низький вміст цукру і органічних кислот;
- б) відсутність кофеїну, низька калорійність;
- в) відсутність кофеїну;
- г) низька загальна кислотність, відсутність солей важких металів.

62. Які види бродіння відбуваються при виготовленні квасу:

- а) оцтовокисле, спиртове;
- б) маслянокисле, молочнокисле;
- в) спиртове, маслянокисле;
- г) молочнокисле, спиртове.

63. Назвіть види сировини, яка крім води й пивних дріжджів використовуються при виробництві пива:

- а) хмельові шишки, плісеневі гриби, просо, жито;
- б) гречка, солод, ячмінь, хміль, рис;
- в) ферментні препарати, кукурудза, сорго, хміль;
- г) солод, несолоджені матеріали, ферментні препарати, хміль.

64. Які основні технологічні операції проводять для отримання солоду:

- а) замочування, пророщування, сушіння;
- б) замочування, пророщування, ферментація;
- в) пророщування, сушіння, ферментація;
- г) фільтрація, сушіння, ферментація.

65. Який солод сушать при температурі 25-80 °С упродовж 16 год.:

- а) світлий;
- б) карамельний;
- в) темний;
- г) палений.

66. Який солод сушать при температурі 105 °С упродовж 24-48 год.:

- а) світлий;
- б) карамельний;
- в) темний;
- г) палений.

67. Який солод сушать при температурі 120-170 °С:

- а) світлий;
- б) карамельний;
- в) темний;
- г) палений.

68. Який солод сушать при температурі 210-260 °С:

- а) світлий;
- б) карамельний;
- в) темний;
- г) палений.

69. Яка балова система використовується для оцінки якості пива за органолептичними показниками:

- а) 50-балова;
- б) 25-балова;
- в) 100-балова;
- г) 10-балова.

70. Яка доза етанолу викликає смерть дорослої людини (г, на кг маси людини) :

- а) 7,8;
- б) 6,9;
- в) 8,5;
- г) 9,6.

71. Зазначте межі об'єму горілки на середню масу тіла, яка викликає смерть дорослої людини:

- а) 1,25 л;
- б) 0,8 л;
- в) 0,5 л;
- г) 1,0 л.

72. Зазначте термін зберігання спирту:

- а) необмежений;
- б) 1 рік;
- в) 5 років;
- г) 10 років.

73. Зазначте гарантійний термін зберігання для горілки:

- а) 12 місяців;
- б) 18 місяців;
- в) 6 місяців;
- г) 24 місяці.

74. Зазначте гарантійний термін зберігання для особливих горілок:

- а) 12 місяців;
- б) 18 місяців;
- в) 6 місяців;
- г) 24 місяці.

75. Якої мінімальної міцності випускається спирт етиловий питний (не менше %,об) :

- а) 90;
- б) 94;
- в) 96;
- г) 97.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	а	16	в	31	г	46	а	61	б
2	г	17	в	32	а	47	а	62	г
3	а	18	в	33	б	48	г	63	г
4	б	19	а	34	а	49	в	64	а
5	г	20	в	35	а	50	а	65	а
6	б	21	б	36	а	51	в	66	в
7	в	22	б	37	в	52	б	67	б
8	а	23	в	38	а	53	в	68	г
9	г	24	а	39	а	54	а	69	б
10	б	25	а	40	а	55	б	70	а
11	г	26	б	41	а	56	а	71	а

12	г	27	б	42	а	57	а	72	а
13	в	28	в	43	г	58	в	73	г
14	а	29	в	44	а	59	б	74	а
15	а	30	а	45	б	60	в	75	в

Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед та кондитерські вироби

- Середня фізіологічна норми споживання цукру для однієї людини на рік становить:
 - 20 кг;
 - 36 кг;
 - 40 кг;
 - 46 кг.
- Для одержання цукру використовують:
 - цукровий буряк, цукровий клен;
 - цукрову тростину, цукровий клен;
 - цукровий буряк, цукрову тростину;
 - цукровий клен, цукровий сорго.
- При якій найменшій концентрації водних розчинів цукрози відчувається її солодкий смак:
 - до 2 %;
 - до 3 %;
 - до 4 %;
 - до 5 %.
- При якій концентрації водних розчинів цукрози відчувається нудно-солодкий смак:
 - вище за 10 %;
 - вище за 20 %;
 - вище за 30 %;
 - вище за 40 %.
- Які чинники впливають на швидкість гідролізу цукрози:
 - кислотність розчину, наявність ферментів;
 - температура розчину, наявність ферментів;
 - кислотність розчину, температура розчину;
 - температура розчину, концентрація цукрози.
- Які речовини викликають гідроліз цукрози:
 - кислоти, мінеральні речовини;
 - ферменти, мінеральні речовини;
 - ферменти, кислоти;
 - кислоти, амінокислоти.
- Необхідність заміни цукру в продуктах харчування обумовлена:
 - соціальним та політичним факторами;
 - соціальним фактором, різними захворюваннями;
 - соціальним та економічним факторами;
 - економічним фактором, збереження ресурсів.
- Нагрівання цукрози при температурі 160-170 °С викликає процес:
 - плавлення;
 - карамелізації;
 - кристалізації;
 - розчинення.

9. Який колір мають кристали чистої цукрози:

- а) білий;
- б) жовтий;
- в) безколірний;
- г) світло-жовтий.

10. Що сприяє розчинності цукрози у воді:

- а) ферменти;
- б) кислоти;
- в) температура;
- г) кількість цукрози.

11. Які моносахариди містяться у складі цукрози:

- а) глюкоза, лактоза;
- б) глюкоза, галактоза;
- в) фруктоза, галактоза ;
- г) глюкоза, фруктоза.

12. Назвати властивість цукрози, яка є основою її кількісного визначення у цукрі поляриметричним методом:

- а) здатність до гідролізу;
- б) здатність до карамелізації ;
- в) оптична активність;
- г) розчинність у воді.

13. Чим відрізняється рафінований цукор-пісок від звичайного цукру-піску:

- а) блиском кристалів;
- б) білим кольором;
- в) солодким смаком;
- г) розчинністю у воді.

14. Вкажіть асортимент рафінованого цукру залежно від способу виробництва:

- а) пресований, литий, цукор-пісок, пудра;
- б) пресований, колений, цукор-пісок, пудра;
- в) пресований, цукор-пісок, пудра ,цукроза для шампанського;
- г) швидко розчинний, литий, цукор-пісок, пудра.

15. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку якості цукру-піску:

- а) колір, смак, запах, сипучість, розчинність у воді, прозорість розчину;
- б) колір, смак, запах, сипучість, розчинність у воді, кольоровість;
- в) колір, смак, запах, сипучість, прозорість розчину, кольоровість;
- г) колір, смак, запах, розчинність у воді, прозорість розчину, кольоровість.

16. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку якості цукру-рафінаду:

- а) колір, смак, запах, розчинність у воді, прозорість розчину;
- б) колір, смак, запах, розчинність у воді, міцність;
- в) колір, смак, запах, прозорість розчину, міцність;
- г) колір, смак, запах, розчинність у воді , кольоровість.

17. Вкажіть дефекти, які виникають при зберіганні цукру-піску та наявності у ньому вільної вологи:

- а) стає липким, втрачає сипучість, грудкується;
- б) стає липким, втрачає сипучість. змінюється колір;
- в) втрачає сипучість, грудкується, змінюється колір;
- г) стає липким, грудкується. змінюється колір.

18. Назвати масову частку вологи у цукрі-піску для реалізації згідно з вимогами стандарту:

- а) не більше 0,10 %;
- б) не більше 0,12 %;
- в) не більше 0,14 %;
- г) не більше 0,15 %.

19. Назвати масову частку цукрози у цукрі-піску для реалізації згідно з вимогами стандарту (на суху речовину) :

- а) не менше 99,25 %;
- б) не менше 99,55 %;
- в) не менше 99,75 %;
- г) не менше 99,90 %.

20. Назвати масову частку цукрози у цукрі-рафінаді згідно з вимогами стандарту (на суху речовину) :

- а) не менше 99,25 %;
- б) не менше 99,55 %;
- в) не менше 99,75 %;
- г) не менше 99,90 %.

21. У зв'язку з високою гігроскопічністю цукру необхідно при зберіганні дотримуватися:

- а) температури, відносної вологи повітря;
- б) відносної вологи повітря, товарного сусідства;
- в) товарного сусідства, температури;
- г) відносної вологи повітря, санітарно-гігієнічних умов.

22. Залежно від походження солодкі речовини бувають:

- а) природні, підсолджуючі;
- б) синтетичні, підсолджуючі;
- в) природні, моносахариди;
- г) природні, синтетичні.

23. Які моносахариди містяться у складі лактози:

- а) глюкоза, рибоза;
- б) глюкоза, галактоза;
- в) фруктоза, галактоза;
- г) глюкоза, фруктоза.

24. Які полісахариди входять до складу крохмальних зерен:

- а) целюлоза, амілопектин;
- б) амілоза, амілопектин;
- в) амілоза, глікоген;
- г) амілоза, целюлоза.

25. За якими ознаками крохмальних зерен визначають природу (вид) крохмалю:

- а) будова, форма, структура;
- б) будова, форма, розмір;
- в) форма, розмір, структура;
- г) будова, розмір, структура.

26. Яку характеристику має клейстер кукурудзяного крохмалю:

- а) прозорий клейстер;
- б) безколірний;
- в) молочно-білого кольору;
- г) непрозорий клейстер.

27. Які хімічні речовини викликають гідроліз крохмалю:

- а) кислоти, амінокислоти;
- б) амінокислоти, ферменти;
- в) кислоти, ферменти;
- г) ферменти, каталізатори.

28. Які види крохмалю виробляє промисловість:

- а) картопляний, кукурудзяний, пшеничний, гречаний;
- б) картопляний, кукурудзяний, гречаний, рисовий;
- в) картопляний, кукурудзяний, пшеничний, рисовий;
- г) кукурудзяний, пшеничний, гречаний, рисовий.

29. Згідно з якими характерними ознаками відрізняють картопляний крохмаль від інших видів:

- а) колір, блиск;
- б) колір, відтінок;
- в) відтінок, блиск;
- г) колір, відтінок, блиск.

30. Назвати, на які торговельні сорти поділяється картопляний крохмаль залежно від якості:

- а) екстра, вищий, перший;
- б) екстра, вищий, перший, другий;
- в) вищий, перший, другий, для технічної мети;
- г) вищий, перший, другий.

31. Назвати, на які торговельні сорти поділяється кукурудзяний крохмаль залежно від якості:

- а) вищий, перший, амілопектиповий;
- б) екстра, вищий, амілонектиновий;
- в) вищий, перший, другий, амілопектиновий;
- г) вищий, перший, другий.

32. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку якості крохмалю:

- а) зовнішній вигляд, колір, смак, запах;
- б) зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція;
- в) колір, смак, запах, консистенція;
- г) зовнішній вигляд, колір, запах, структура.

33. Назвати показники якості, за якими встановлюють торговий сорт картопляного крохмалю:

- а) колір, кислотність, масова частка золи, кількість краплин;
- б) колір, кислотність, масова частка вологи, кількість краплин;
- в) колір, масова частка вологи, масова частка золи, кількість краплин;
- г) кислотність, масова частка вологи, масова частка золи, кількість краплин.

34. Який показник якості характеризує ступінь відмивання крохмалю під час виробництва:

- а) колір;
- б) кислотність;
- в) кількість краплин;
- г) зовнішній вигляд.

35. Метод за допомогою якого визначають походження крохмалю це:

- а) мікроскопіювання;
- б) спектроскопіювання;
- в) рефрактометрія;
- г) поляриметрія.

36. За якими показниками якості визначають можливість подальшого зберігання крохмалю:

- а) масова частка вологи та золи;
- б) кислотність, масова частка вологи;
- в) кислотність, масова частка золи;
- г) кислотність, кількість краплин.

37. В результаті якого процесу підвищується кислотність крохмалю при його зберіганні:

- а) біохімічного;
- б) фізичного;
- в) хімічного;
- г) мікробіологічного.

38. Які крохмалепродукти виробляє промисловість:

- а) саго, патока, глюкоза, модифіковані крохмалі;
- б) саго, патока, глюкоза, пшеничний крохмаль;
- в) саго, патока, глюкоза, рисовий крохмаль;
- г) саго, патока, глюкоза, кукурудзяний крохмаль.

39. Назвати сорти штучного саго, які виробляє промисловість залежно від якості:

- а) перший, другий;
- б) вищий, перший;
- в) екстра, вищий;
- г) другий, третій.

40. Крохмалепродукт, який застосовують в харчовій технології як антикристалізатор:

- а) глюкоза;
- б) саго;
- в) патока;
- г) декстрини.

41. Речовини, які обумовлюють редукуючу здатність крохмальної патоки:

- а) глюкоза, фруктоза;
- б) глюкоза, мальтоза;
- в) мальтоза, фруктоза;
- г) глюкоза, лактоза.

42. Вуглевод, який входить до складу патоки і впливає на її гігроскопічність та солодкість:

- а) фруктоза;
- б) мальтоза;
- в) глюкоза;
- г) лактоза.

43. Яка властивість крохмальної патоки дозволяє широко використовувати її в кондитерській промисловості:

- а) розчинність;
- б) солодкий смак;
- в) антикристалізація;
- г) консистенція.

44. Мед залежно від сировини, із якої його одержують, буває:

- а) натуральний, бджолиний;
- б) штучний, бджолиний;
- в) натуральний, штучний;
- г) штучний, кукурудзяний.

45. Назвати фактори, які впливають на швидкість кристалізації цукрів (осідання) бджолиного меду:

- а) умови виробництва, хімічний склад меду;
- б) умови виробництва та зберігання меду;
- в) умови зберігання, хімічний склад меду;
- г) хімічний склад меду та вид тари.

46. Натуральний мед за біологічним походженням поділяється на:

- а) квітковий, падевий, змішаний;
- б) квітковий, падевий, луговий;
- в) квітковий, змішаний, луговий;
- г) змішаний, падевий, луговий.

47. Квітковий мед залежно від виду нектароносних рослин буває:

- а) монофлорним, гречаним;
- б) монофлерним, поліфлорним;
- в) поліфлорним, гречаним;
- г) гречаним, польовим.

48. Квітковий мед, який одержано з одного виду рослин, відноситься до групи:

- а) поліфлерних;
- б) монофлерних;
- в) квіткових;
- г) падевих.

49. Квітковий мед, який одержано з різних видів рослин, відноситься до групи:

- а) поліфлерних;
- б) монофлерних;
- в) квіткових;
- г) падевих.

50. За якими ознаками визначають вид та сорт бджолиного меду:

- а) колір, відтінок, аромат;
- б) колір, відтінок;
- в) колір, аромат;
- г) колір, відтінок, смак.

51. Назвати показник якості бджолиного меду, який характеризує активність ферментів та його природність:

- а) кислотне число;
- б) перекисне число;
- в) діастазне число
- г) наявність метил фурфуролу.

52. Які речовини займають у складі бджолиного меду переважну частину:

- а) вуглеводи;
- б) ферменти;
- в) білки;
- г) волога.

53. Які моносахариди займають у складі бджолиного меду переважну частину:

- а) глюкоза, галактоза;
- б) глюкоза, фруктоза;
- в) фруктоза, галактоза;
- г) галактоза, арабіноза.

54. Який вуглевод утримується у складі бджолиного меду в найбільшій кількості:

- а) глюкоза;
- б) фруктоза;
- в) сахароза;
- г) арабіноза.

55. За якими органолептичними показниками здійснюють оцінку якості бджолиного меду:

- а) зовнішній вигляд, колір, смак, аромат, діастазне число;
- б) зовнішній вигляд, колір, консистенція, аромат, діастазне число;
- в) колір, консистенція, смак, аромат, діастазне число;
- г) зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак, аромат.

56. Яким для зрілого меду є стандартний вміст вологи:

- а) до 10 %;
- б) до 20 %;
- в) до 30 %;
- г) до 40 %.

57. За яким показником можна встановити схильність бджолиного меду до бродіння:

- а) за кольором;
- б) за кислотністю;
- в) за діастазним числом;
- г) за масовою часткою вологи.

58. Чи знижується харчова цінність і якість бджолиного меду при його кристалізації (осіданні):

- а) знижується;
- б) не знижується;
- в) підвищується;
- г) змінюється.

59. За яким показником якості визначають зрілість бджолиного меду:

- а) кислотністю;
- б) масовою часткою вологи;
- в) питомою вагою;
- г) діастазним числом.

60. Кондитерські вироби, при виготовленні яких використовують драглеутворювачі, це:

- а) мармелад, конфітюр, халва;
- б) конфітюр, желе, халва;
- в) мармелад, конфітюр, желе;
- г) мармелад, желе, халва.

61. Кондитерські вироби, при виготовленні яких використовують піноутворювачі, це:

- а) зефір, пастила, мармелад;
- б) зефір, халва, мармелад;
- в) пастила, халва, мармелад;
- г) зефір, пастила, халва.

62. Назвати найбільш розповсюджені дефекти пастеризованого варення, джему та повидла, які виникають під час їх зберігання:

- а) зацукровування, кристалізація, бродіння;
- б) кристалізація, пліснявіння, бродіння;
- в) зацукровування, кристалізація, пліснявіння;
- г) зацукровування, пліснявіння, бродіння.

63. На які торговельні сорти поділяються варення залежно від якості:

- а) вищий, перший, другий;
- б) перший, другий, третій;
- в) екстра, вищий, перший;
- г) не поділяються.

64. Мармелад залежно від драглеутворювальної основи буває:

- а) фруктов-ягідний, желейний;
- б) желейний, желейно-фруктовий;
- в) фруктов-ягідний, желейно-фруктовий;
- г) фруктов-ягідний, желейно-ягідний.

65. Яка речовина є драглеутворювачем для фруктов-ягідного мармеладу:

- а) агар;
- б) агароїд;
- в) пектин;
- г) крохмаль.

66. Який вид мармеладу має склоподібний злам:

- а) желейний;
- б) фруктовий;
- в) фруктово-ягідний;
- г) фруктово-желейний.

67. За якими ознаками можна відрізнити желейний мармелад від фруктово-ягідного:

- а) консистенцією;
- б) вид на зламі;
- в) масовою часткою вологи;
- г) формою.

68. Зберігання мармеладу у сухих приміщеннях викликає:

- а) зацукровування, втрачає блиск;
- б) зацукровування, зволоження;
- в) втрачає блиск, зволожується;
- г) втрачає блиск, деформується.

69. Процес, який лежить в основі одержання пастильних виробів, це:

- а) драглеутворювання;
- б) піноутворювання;
- в) уварювання;
- г) перемішування.

70. Які види пастили виробляють залежно від виду стабілізатора:

- а) клейову, заварну, різану;
- б) клейову, безклейову, різану;
- в) клейову, заварну, безклейову;
- г) заварну, безклейову, різану.

71. Які дефекти виникають у пастильних виробках при їх зберіганні у сухих приміщеннях:

- а) черствіння;
- б) зволоження;
- в) пліснявіння;
- г) усихання поверхні.

72. Назвати види кондитерських виробів, які відносяться до цукристих:

- а) карамель, шоколад, цукерки, печиво;
- б) карамель, шоколад, фруктово-ягідні вироби, печиво;
- в) карамель, шоколад, цукерки, фруктово-ягідні вироби;
- г) шоколад, цукерки, фруктово-ягідні вироби, печиво.

73. Основою для виготовлення карамелі є:

- а) цукеркові маси;
- б) карамельні маси;
- в) цукор, патока;
- г) патока, мед.

74. Назвіть основні види сировини, яку використовують для виготовлення карамельної маси:

- а) цукор, мед;
- б) патока, мед;
- в) цукор, патока;
- г) цукор, крохмаль.

75. Який асортимент карамелі виробляють залежно від рецептури та способу виготовлення:

- а) льодяникову, загорнуту;
- б) з начинкою, загорнуту;
- в) льодяникову, з начинкою;
- г) з начинкою, монпансьє.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	б	16	а	31	а	46	а	61	г
2	в	17	а	32	а	47	б	62	г
3	а	18	в	33	а	48	б	63	в
4	в	19	в	34	в	49	а	64	а
5	а	20	г	35	а	50	б	65	в
6	в	21	б	36	б	51	в	66	а
7	б	22	г	37	г	52	а	67	б
8	б	23	б	38	а	53	б	68	а
9	в	24	б	39	б	54	б	69	б
10	в	25	а	40	в	55	г	70	в
11	г	26	в	41	а	56	б	71	г
12	в	27	в	42	в	57	г	72	в
13	а	28	в	43	в	58	б	73	б
14	а	29	в	44	в	59	б	74	в
15	а	30	б	45	а	60	в	75	в

Харчові жири

1. Яка середньодобова норма споживання жирів, г?
 - а) 25-50;
 - б) 90-100;
 - в) 150-200;
 - г) 250-300.

2. Скільки олії в рік виробляють в Україні?
 - а) 800 тис. т;
 - б) 1,5 млн. т;
 - в) 3,0 млн. т;
 - г) 4,0 млн. т.

3. Назвіть жирну кислоту, яка має один подвійний зв'язок.
 - а) арахідонова;
 - б) лінолева;
 - в) ліноленова;
 - г) олеїнова.

4. Як повинна змінюватись норма споживання жирів за віком?
- а) залишатись на тому ж рівні;
 - б) зменшуватись;
 - в) збільшуватись;
 - г) виключити з раціону.
5. Яка жирна кислота має найнижчу температуру топлення?
- а) масляна;
 - б) капронова;
 - в) стеаринова;
 - г) каприлова.
6. Яка калорійність 1 г жиру, ккал:
- а) 9,3;
 - б) 7,0;
 - в) 4,0;
 - г) 3,75.
7. Яка жирна кислота має два подвійних зв'язки?
- а) арахідонова;
 - б) ліолева;
 - в) ліоленова;
 - г) олеїнова.
8. В який жиророзчинний вітамін може перетворюватись холестерин?
- а) А;
 - б) Е;
 - в) К;
 - г) D.
9. Частка яких гліцеридів у складі жирів найбільша?
- а) моногліцеридів;
 - б) дигліцеридів;
 - в) тригліцеридів;
 - г) однокислотних гліцеридів.
10. Яка жирна кислота має три подвійних зв'язки?
- а) арахідонова;
 - б) ліолева;
 - в) ліоленова;
 - г) олеїнова.
11. Яка речовина обумовлює запах підгорілих жирів?
- а) гліцерин
 - б) акролеїн
 - в) лецитин
 - г) кефалін
12. Про що свідчить кислотне число жирів?
- а) про наявність первинних продуктів окислення;
 - б) про наявність вільних жирних кислот;
 - в) про наявність вторинних продуктів окислення;
 - г) про наявність продуктів полімеризації.

13. Яка жирна кислота має чотири подвійних зв'язки?
- а) арахідонова;
 - б) ліолева;
 - в) ліоленова;
 - г) олеїнова.
14. Йодне число характеризує наявність:
- а) низькомолекулярних жирних кислот;
 - б) летких, розчинних у воді жирних кислот;
 - в) ненасичених жирних кислот;
 - г) насичених жирних кислот.
15. Що обумовлює температуру плавлення жирів?
- а) жирнокислотний склад;
 - б) наявність жиророзчинних вітамінів;
 - в) наявність фосфатидів;
 - г) наявність восків.
16. Яка жирна кислота має п'ять подвійних зв'язків?
- а) арахідонова;
 - б) ліолева;
 - в) ліоленова;
 - г) ейкозопентаєнова.
17. Який процес характеризує перекисне число?
- а) накопичення вільних жирних кислот;
 - б) накопичення первинних продуктів окиснення;
 - в) накопичення вторинних продуктів окиснення;
 - г) накопичення продуктів полімеризації.
18. Процес гідратації олій – це видалення:
- а) вільних жирних кислот;
 - б) фосфатидів;
 - в) восків;
 - г) перекисних сполук.
19. Яка технологічна операція націлена на видалення восків?
- а) виморожування
 - б) відбілювання
 - в) гідрогенізація
 - г) гідратації
20. Яка олія володіє вищою біологічною цінністю?
- а) соєва;
 - б) соняшникова;
 - в) бавовняна;
 - г) ріпакова.
21. Яка олія містить багато ерукової кислоти?
- а) кукурудзяна;
 - б) ріпакова;
 - в) соняшникова;
 - г) оливкова.

22. Яка причина обумовлює дефект «Затхлий запах»?

- а) використання недоброякісної олійної сировини;
- б) недостатня зачистка обладнання та резервуарів;
- в) наявність у олії восків;
- г) наявність первинних продуктів окислення.

23. Що використовують для одержання кукурудзяної олії?

- а) насіння;
- б) початки;
- в) зародки;
- г) ендосперм.

24. У якій олії вилучені воски?

- а) гідратованої;
- б) вимороженої;
- в) нейтралізованої;
- г) дезодорованої.

25. Яка олія має тверду консистенцію?

- а) оливкова;
- б) лляна;
- в) кокосова;
- г) ріпакова.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	б	6	а	11	б	16	г	21	б
2	в	7	б	12	а	17	б	22	б
3	г	8	г	13	а	18	б	23	в
4	б	9	в	14	в	19	а	24	б
5	а	10	б	15	а	20	а	25	в

Молоко, молочні та яєчні товари

1. Який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу?

- а) казеїн;
- б) альбумін;
- в) глобулін;
- г) бета-глобулін.

2. Який фізико-хімічний показник свідчить про розбавлення молока водою?

- а) група чистоти;
- б) кислотність;
- в) густина;
- г) наявність фосфатази.

3. Який вид молока відносять до альбумінного?
- а) материнське;
 - б) коров'яче;
 - в) козяче;
 - г) оленяче.
4. З якою характеристикою молочного жиру пов'язано його найкраще засвоєння організмом людини?
- а) високою температурою плавлення;
 - б) вмістом вітаміну А;
 - в) низькою температурою плавлення;
 - г) вмістом вітаміну D.
5. Який головний чинник тривалості бактерицидної фази молока?
- а) температура;
 - б) вологість;
 - в) тиск;
 - г) герметичність упаковки.
6. Яка середньодобова норма споживання молока на одну людину, г?
- а) 150;
 - б) 250;
 - в) 350;
 - г) 450.
7. Молоко яких гатунків виробляється молочними господарствами?
- а) екстра, вищого, першого;
 - б) першого;
 - в) вищого;
 - г) екстра.
8. Скільки підприємств з переробки молока функціонує нині в Україні?
- а) 150;
 - б) 300;
 - в) 450;
 - г) 600.
9. Скільки вологи містить незбиране молоко, %?
- а) 83-89;
 - б) 95;
 - в) 82-85;
 - г) 75.
10. Скільки крові повинно пройти через вим'я корові для утворення 1-го літра молока?
- а) 500;
 - б) 400;
 - в) 300;
 - г) 200.

11. У яких формах у молоці міститься казеїн?

- а) альфа, бета, гама;
- б) альфа;
- в) бета,
- г) гама.

12. Яка температура плавлення молочного жиру, °С?

- а) 15-20;
- б) 10-15;
- в) 35-40;
- г) 25-30.

13. Які прості цукри утворюються при гідролізі лактози?

- а) галактоза;
- б) глюкоза;
- в) фруктоза;
- г) глюкоза та галактоза.

14. Який важкий метал міститься у коров'ячому молоці?

- а) срібло;
- б) олово;
- в) йод;
- г) марганець.

15. З яких джерел до молока можуть поступати мікроелементи?

- а) з води;
- б) з обладнання;
- в) з тари;
- г) з води, з обладнання, з тари.

16. Про бактеріальну забрудненість молока може свідчити:

- а) редуктазна проба;
- б) кислотне число;
- в) перекисне число;
- г) водневе число.

17. Носієм імунних тіл молока є:

- а) глобуліни;
- б) альбуміни;
- в) гормони;
- г) казеїн.

18. В яких одиницях виражається титрована кислотність молока?

- а) коефіцієнт електропровідності;
- б) градусах ареометра;
- в) рН;
- г) градусах Тернера.

19. З якого молока виготовляють кумис?

- а) коров'ячого;
- б) овечого;
- в) козячого;
- г) кобилячого.

20. Який вміст жиру у молоці самки оленя, %?
а) 5,0;
б) 10,0;
в) 15,0;
г) 20,0.
21. Зміна кольору молока при тривалій температурній обробці обумовлена:
а) денатурацією глобуліна;
б) денатурацією альбуміна;
в) денатурацією казеїна;
г) реакцією Маяра.
22. Які режими пастеризації використовують найчастіше?
а) тривалу (з витримкою 3-4 год при температурі 95-98 °С);
б) моментальну (без витримання);
в) короткотривалу, 15...30 с;
г) тривалу, 30 хв.
23. Молоко підвищеної жирності містить жиру, %:
а) 6,0;
б) 5,0;
в) 4,5;
г) 4,0.
24. Яку температуру застосовують при виробництві пряженого молока, °С?
а) 95-98;
б) 85-90;
в) 80-85;
г) 75-80.
25. Який солодовий екстракт використовують при виробництві молока солодового?
а) з пшениці;
б) з жита;
в) з ячменю;
г) з овса.
26. Яка температура обробки ультрапастеризованого молока, °С?
а) 65,0;
б) 85,0;
в) 115,0;
г) 135,0.
27. Яка тривалість зберігання ультрапастеризованого молока при температурі 1...25 °С?
а) 9 діб;
б) 15 діб;
в) 35 діб;
г) 45 діб.
28. Яка кислотність допускається для ультрапастеризованого молока, °Т?
а) 17;
б) 19;
в) 20;
г) 21.

29. Яка кислотність допускається для стерилізованого молока, °Т?

- а) 17;
- б) 19;
- в) 20;
- г) 21.

30. Чим обумовлена рідка консистенція кисломолочних напоїв, виготовлених резервуарним способом?

- а) періодичним перемішуванням в резервуарах;
- б) вищою жирністю;
- в) температурою сквашування;
- г) температурою дозрівання.

31. Які білки переважають в молочній сироватці?

- а) альбумін, глобулін;
- б) казеїн;
- в) гама-казеїн;
- г) альфа-казеїн.

32. Сиропридатність молока визначають:

- а) за рівнем кислотності;
- б) за густиною;
- в) за вмістом мінеральних речовин;
- г) за бродильно-сичужною пробою.

33. Який цукор входить до складу молока?

- а) мальтоза;
- б) лактоза;
- в) цукроза;
- г) арабіноза.

34. Чи коагулюють альбумін та глобулін під впливом кислот та сичужного ферменту?

- а) коагулюють;
- б) ні, не коагулюють;
- в) інколи коагулюють;
- г) коагулює лише альбумін.

35. Які реакції сприяють утворенню кремового забарвлення пряженого молока та ряжанки?

- а) окиснення;
- б) ферментативного потемніння;
- в) меланоїдиноутворення та карамелізації;
- г) гідролізу.

36. За якої температури здійснюється теплова обробка при виготовленні пряженого молока, 0С?

- а) 60-70;
- б) 70-80;
- в) 95-98;
- г) 105-110.

37. У якому молоці вища густина?
- а) знежиреному;
 - б) з вмістом жиру 6%;
 - в) пряженому;
 - г) стерилізованому.
38. У чому полягає сутність нормалізації молока?
- а) внесення вітаміну С;
 - б) доведення до певної кислотності;
 - в) доведення до певного вмісту сухих речовин;
 - г) внесення каротину.
39. Який середній вміст жиру в коров'ячому молоці?
- а) 1 %;
 - б) 3,5 %;
 - в) 5 %;
 - г) 6 %.
40. Який середній вміст білків в коров'ячому молоці?
- а) 2 %;
 - б) 5 %;
 - в) 6 %;
 - г) 7 %.
41. Який середній вміст вуглеводів в коров'ячому молоці?
- а) 2,5 %;
 - б) 4,5 %;
 - в) 6,5 %;
 - г) 7,5 %.
42. Який середній вміст мінеральних речовин в коров'ячому молоці?
- а) 1,4 %;
 - б) 2,1 %;
 - в) 2,8 %;
 - г) 4,7 %.
43. Що додають при виготовленні молока білкового?
- а) сухе знежирене молоко;
 - б) концентрат молочного білка;
 - в) метилцелюлозу;
 - г) лактозу.
44. Для чого проводять теплову обробку молока?
- а) для знищення мікрофлори;
 - б) для зниження кислотності;
 - в) зміни кольору молока;
 - г) коагуляції сироваткових білків.
45. Яка густина пастеризованого молока, г/см³?
- а) 1,027;
 - б) 1,035;
 - в) 1,045;
 - г) 1,055.

46. Якою повинна бути кислотність свіжого пастеризованого молока, град. Т?

- а) 21;
- б) 20;
- в) 25;
- г) 28.

47. Яка температура реалізації молока пастеризованого, °С?

- а) 4+2
- б) 10+2
- в) 15+2
- г) 18+2

48. Який фізико-хімічний показник змінюється при зберіганні молока?

- а) титрована кислотність;
- б) масова частка жиру;
- в) вміст білків;
- г) група чистоти.

49. При якій температурі зберігають пастеризоване молоко у торговельній мережі, °С?

- а) від 0 до +8;
- б) від 9 до +15;
- в) від 0 до -5;
- г) від 15 до 20.

50. Які мікроорганізми зумовлюють ефект прокисання молока?

- а) маслянокислі;
- б) пропіоновокислі;
- в) молочнокислі;
- г) кишкова паличка.

51. Якому ступеню чистоти повинно відповідати молоко під час закупівлі (не нижче)?

- а) перша;
- б) друга;
- в) третя;
- г) четверта.

52. Що таке гідроліз жирів?

- а) розщеплення в присутності води;
- б) утворення перекисних сполук;
- в) утворення ефірів;
- г) утворення вторинних продуктів окислення.

53. Яким методом отримують вершки в виробничих умовах?

- а) відстоюванням;
- б) сепаруванням;
- в) розпилюванням;
- г) збиванням.

54. Густа консистенція ацидофільних продуктів зумовлена:

- а) жирністю;
- б) розкладом лактози;
- в) коагуляцією казеїну;
- г) розпадом вітамінів.

55. Рідка консистенція кобилячого кумису зумовлена:

- а) зниженим вмістом жиру;
- б) зниженим вмістом білкових речовин та співвідношенням альбуміну і казеїну;
- в) застосуванням певних культур кисломолочних бактерій;
- г) підвищеним вмістом імунних тіл.

56. Назвіть ознаку, за якою сметану поділяють на види?

- а) кислотність;
- б) в'язкість;
- в) вміст жиру;
- г) вміст білків.

57. Який фермент призводить до зсідання молока при виготовленні сирів?

- а) амілаза;
- б) сичуговий;
- в) протеїназа;
- г) пероксидаза.

58. Яка температура повторного нагрівання характерна для сирів типу Швейцарського?

- а) низька температура повторного нагрівання;
- б) висока температура повторного нагрівання;
- в) без повторного нагрівання;
- г) середня температура повторного нагрівання.

59. Назвіть тверді сири типу Голландського:

- а) Алтайський, Степовий, Швейцарський;
- б) Алтайський, Московський, Чеддер;
- в) Російський, Дністровський, Пошехонський;
- г) Рокфор, Камамбер, Мединський.

60. На які товарні сорти поділяють більшість твердих сирів?

- а) вищий та перший;
- б) вищий, перший, другий;
- в) перший та другий;
- г) не поділяють.

61. У чому полягає суть чеддеризації сирної маси?

- а) самопресування сирної маси;
- б) дозрівання сирів у розсолі;
- в) попереднє дозрівання сирної маси до формування сиру;
- г) примусове пресування сирної маси.

62. Яка операція є характерною особливістю напівтвердих сичугових сирів?

- а) самопресування;
- б) повторне нагрівання сирного зерна;
- в) попереднє дозрівання сирної маси;
- г) пресування.

63. Які процеси відбуваються під час повторного нагрівання сирного зерна за високої температури?

- а) підвищується вологість сирної маси;
- б) знижується вологість сирної маси;
- в) знижується кислотність сирної маси;
- г) осідання мінеральних речовин.

64. Яка кислота накопичується на другому етапі дозрівання сирів типу Швейцарського?

- а) молочна;
- б) масляна;
- в) пропіонова;
- г) олеїнова.

65. Який сир відносять до розсільних?

- а) Литовський;
- б) Російський камамбер;
- в) Сулугуні;
- г) Рокфор.

66. Під час якої технологічної операції в сичугових сирах формуються смак, аромат, рисунок, консистенція?

- а) обробка сирного зерна;
- б) дозрівання;
- в) згортання молока;
- г) пресування.

67. За якими показниками тверді сичугові сири поділяють на гатунки?

- а) масовою часткою жиру;
- б) масовою часткою вологи;
- в) органолептичними показниками;
- г) вмістом білків.

68. Які сири характеризуються великими розмірами, крупним рисунком, солодкуватим присмаком?

- а) типу Швейцарського;
- б) типу Чедера;
- в) типу Російського;
- г) типу Камамбера.

69. Який вміст вологи в маслі коров'ячому Любительському (не більше)?

- а) 25 %;
- б) 20 %;
- в) 15 %;
- г) 10 %.

70. Який вміст жиру в маслі коров'ячому Вологодському (не менше)?

- а) 86 %;
- б) 82 %;
- в) 78 %;
- г) 72 %.

71. Який дефект виникає при недостатньому промиванні масляного зерна?

- а) крихка консистенція;
- б) каламутна крапля;
- в) кислий смак;
- г) прісний смак.

72. Чим обумовлена висока засвоюваність вершкового масла?

- а) низькою температурою плавлення молочного жиру;
- б) наявністю низькомолекулярних жирних кислот;
- в) високою температурою плавлення молочного жиру;
- г) наявністю жиророзчинних вітамінів.

73. Який показник лежить в основі поділу масла на товарні сорти?

- а) органолептичні показники;
- б) вміст жиру;
- в) масова частка вологи;
- г) кислотність плазми масла.

74. У якому виді масла найбільший вміст вологи?

- а) Вологодському;
- б) Селянському;
- в) Бутербродному;
- г) Любительському.

75. Який дефект виникає в маслі внаслідок окиснення жиру?

- а) мармуровість;
- б) штаф;
- в) «Мутна сльоза»;
- г) борошниста консистенція.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	16	а	31	а	46	а	61	в
2	в	17	а	32	г	47	а	62	а
3	а	18	г	33	б	48	а	63	в
4	в	19	г	34	б	49	а	64	в
5	а	20	г	35	в	50	в	65	б
6	г	21	г	36	в	51	а	66	б
7	а	22	а	37	а	52	а	67	в
8	б	23	а	38	в	53	б	68	а
9	а	24	а	39	б	54	а	69	б
10	а	25	а	40	а	55	а	70	б
11	а	26	г	41	б	56	в	71	б
12	г	27	г	42	г	57	б	72	а
13	г	28	г	43	а	58	б	73	а
14	б	29	в	44	а	59	в	74	в
15	г	30	а	45	а	60	а	75	б

М'ясо та м'ясні товари

1. Яка рекомендована норма споживання м'яса на 1 людину в рік, кг:

- а) 55;
- б) 60;
- в) 65;
- г) 75.

2. На скільки категорій поділяють свиней:

- а) 1;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

3. Які тварини володіють більшою скороспілістю:

- а) телятина I категорії вгодованості;
- б) бугаї;
- в) яловичина молодняка;
- г) свинина.

4. Яка категорія тварин є найвищою?

- а) I категорія;
- б) II категорія;
- в) III категорія;
- г) IV категорія.

5. Як за продуктивністю поділяють овець?

- а) беконного напрямку;
- б) м'ясо-молочного напрямку;
- в) тонкорунні м'ясо-шерстяного напрямку;
- г) сального напрямку.

6. На які категорії за вгодованістю поділяють кролів?

- а) I та II категорії;
- б) I категорії;
- в) вища та I категорія;
- г) не поділяють.

7. Який термін витримують велику рогату худобу в цеху передзабійного утримання без їжі, год?

- а) 48;
- б) 36;
- в) 24;
- г) 12.

8. Який термін витримують свиней в цеху передзабійного утримання без їжі, год?

- а) 48;
- б) 36;
- в) 24;
- г) 12.

9. За скільки год перед забоєм худобу перестають поїти?

- а) 3;
- б) 6;
- в) 9;
- г) 12.

10. Як називають жирову тканину шлунку?

- а) збірним жиром;
- б) навколонирковим жиром;
- в) кишковим жиром;
- г) сальником.

11. Скільки крові міститься в крові забійних тварин, % до живої маси?

- а) 2-3;
- б) 5-8;
- в) 10-12;
- г) 15-20.

12. За морфологічною будовою м'ясо включає:

- а) сарколема, ядро, міофібрили, саркоплазма;
- б) ядро і міофібрили;
- в) саркоплазма;
- г) сарколема.

13. Якою сполукою у м'ясі представлені вуглеводи:

- а) глюкозою;
- б) мальтозою;
- в) глікогеном;
- г) лактозою.

14. Який вміст глікогену в м'ясі тварин, %:

- а) 0,8;
- б) 1,6;
- в) 2,4;
- г) 3,2.

15. Який мікроелемент займає найбільшу частку в м'язовій тканині:

- а) калій;
- б) кальцій;
- в) магній;
- г) залізо.

16. Який вітамін в м'ясі відсутній?

- а) А;
- б) В₁;
- в) В₂;
- г) В₃.

17. Який колір характерний для м'яса свиней?

- а) рожево-червоний;
- б) цегляно-червоний;
- в) цегляно-коричневий;
- г) темно-червоний.

18. М'ясо поросят-молочників отримують від тварин з масою, кг?

- а) 3-6 ;
- б) 9,0;
- в) 12,0;
- г) 15,0.

19. М'ясо телятину отримують від тварин віком?

- а) від двох тижнів до трьох місяців;
- б) одного місяця;
- в) чотирьох місяців;
- г) шести місяців.

20. М'ясо підсвинків отримують від тварин масою:
- а) 8 кг;
 - б) 10 кг;
 - в) 40 кг;
 - г) 12-38 кг.
21. Свинину отримують від тварин із забійною масою:
- а) більше 34 кг;
 - б) 10 кг;
 - в) 16 кг;
 - г) 24 кг.
22. Яловичину молодняка отримують від тварин віком:
- а) 1 місяця;
 - б) до 3 місяців;
 - в) 4 років;
 - г) 5 років.
23. М'ясо яловичини за вгодваністю поділяють на:
- а) 2 категорії;
 - б) 3 категорії;
 - в) 4 категорії;
 - г) не поділяють.
24. Остигле м'ясо має температуру в товщі м'язів, °С ?
- а) 35;
 - б) 25;
 - в) 15;
 - г) 12.
25. Яку кількість клейм накладають на кожну півтушу яловичини I категорії?
- а) 5 клейм;
 - б) 2 клейма;
 - в) 4 клейма;
 - г) 1 клеймо.
26. Яку температуру має парне м'ясо?
- а) 33-38 °С;
 - б) 20 °С;
 - в) 12 °С;
 - г) не нижче 4 °С.
27. Яку температуру має охолоджене м'ясо?
- а) 12 °С;
 - б) не вище 4 °С;
 - в) 20 °С;
 - г). 33-38 °С
28. Яким клеймом клеймують всі види м'яса I категорії вгодваності?
- а) круглим;
 - б) квадратним;
 - в) овальним;
 - г) трикутним.

29. Яким клеймом клеймують всі види м'яса II категорії вгодованості?

- а) круглим;
- б) квадратним;
- в) овальним;
- г) трикутним.

30. Який білок переважає в м'язовій тканині?

- а) міозин;
- б) колаген;
- в) ретикулін;
- г) еластин.

31. Який білок переважає в сполучній тканині тварин?

- а) актин;
- б) міоген;
- в) колаген;
- г) міозин.

32. Який середній вміст білків в свинині?

- а) 20 %;
- б) 15 %;
- в) 10 %;
- г) 30 %.

33. Який середній вміст білків в телятині?

- а) 20 %;
- б) 30 %;
- в) 15 %;
- г) 10 %.

34. Який середній вміст жиру в м'ясній свинині?

- а) 30 %;
- б) 20 %;
- в) 10 %;
- г) 40 %.

35. Який середній вміст жиру в телятині?

- а) 2 %;
- б) 8 %;
- в) 16 %;
- г) 20 %.

36. Які захворювання тварин відносять до інфекційних?

- а) сибірка;
- б) трихінельоз;
- в) фасцильоз;
- г) фіноз.

37. Які захворювання тварин відносять до інвазійних?

- а) сказ;
- б) туберкульоз;
- в) фіноз;
- г) сибірка.

38. Клеймо якого кольору наносять на туші конини?
а) чорного
б) фіолетового
в) червоного
г) зеленого
39. Клеймо якого кольору наносять на туші здорових тварин?
а) чорного
б) фіолетового
в) червоного
г) зеленого
40. Клеймо якого кольору наносять на туші хворих тварин?
а) чорного;
б) синього;
в) червоного;
г) зеленого.
41. Який середній вміст у м'язовій тканині мінеральних речовин (%)?
а) 1;
б) 2;
в) 3;
г) 4.
42. Який вміст білків у крові тварин (%)?
а) 9;
б) 18;
в) 27;
г) 35.
43. Клеймо якого кольору наносять на туші козлятини?
а) чорного;
б) фіолетового;
в) червоного;
г) зеленого.
44. Жир яких тварин містить найбільшу кількість поліненасиченої лінолевої кислоти?
а) свинячий;
б) яловичий;
в) баранячий;
г) кістковий.
45. На скільки категорій поділяють субпродукти?
а) субпродукти поділяють на 3 категорії;
б) субпродукти на категорії не поділяють;
в) субпродукти поділяють на 2 категорії;
г) субпродукти поділяють на 4 категорії.

46. Яка кількість летких жирних кислот (мг КОН) міститься в м'ясі сумнівної свіжості?
- а) до 4
 - б) 4-9
 - в) 9-14
 - г) 14-19
47. На скільки відрубів поділяють напівтушу яловичини?
- а) 11 відрубів;
 - б) 7 відрубів;
 - в) 6 відрубів;
 - г) 5 відрубів.
48. На скільки відрубів поділяють напівтушу свинини?
- а) 11 відрубів;
 - б) 8 відрубів;
 - в) 7 відрубів;
 - г) 6 відрубів.
49. На скільки відрубів поділяють напівтушу баранини?
- а) 11 відрубів;
 - б) 6 відрубів;
 - в) 7 відрубів;
 - г) 5 відрубів.
50. До якої категорії субпродуктів відносять печінку?
- а) першої;
 - б) другої;
 - в) третьої;
 - г) четвертої.
51. До якої категорії субпродуктів відносять селезінку?
- а) першої;
 - б) другої ;
 - в) третьої;
 - г) четвертої.
52. На які категорії поділяють м'ясо птиці за термічним станом?
- а) остиглі, охолоджені, морожені;
 - б) парні, охолоджені, морожені;
 - в) охолоджені, морожені, розморожені;
 - г) парні, морожені, розморожені.
53. Як поділяють тушки птиці за способом обробки?
- а) напівпатрані, патрані, патрані з комплектом потрухів та шиєю;
 - б) непатрані, напівпатрані, патрані;
 - в) непатрані, патрані;
 - г) напівпатрані, патрані.
54. Найменша кількість холестерину міститься:
- а) в м'ясі індиків;
 - б) в м'ясі гусей;
 - в) в м'ясі качок;
 - г) в м'ясі курей бройлерів.

55. Етикеткою якого кольору маркують тушки птиці першої категорії?
а) рожевого;
б) зеленого;
в) синього;
г) білого.
56. Етикеткою якого кольору маркують тушки птиці другої категорії?
а) рожевого;
б) зеленого;
в) синього;
г) білого.
57. Який термін зберігання охолодженого м'яса при температурі близько 0 °С?
а) до 5 діб;
б) до 10 діб;
в) до 20 діб;
г) до 30 діб.
58. Який термін зберігання мороженого м'яса яловичини при температурі мінус 18 °С?
а) 10 місяців;
б) 12 місяців;
в) 18-20 місяців;
г) 20-30 місяців.
59. Якою є температура холодного копчення м'яса?
а) 18-22 °С;
б) 70-80 °С;
в) 100-110 °С;
г) 110-130 °С.
60. Повторно заморожене м'ясо відрізняється:
а) світлим кольором поверхні;
б) щільним сухожиллям;
в) при зігріванні пальцем колір не змінюється;
г) кислим смаком.
61. За якими ознаками можна відрізнити тушку молодого птаха від старого?
а) за якістю обробки;
б) за категорією вгодованості;
в) за розміром тушки;
г) за кілем грудної кістки.
62. Які види таврування застосовують для птиці?
а) електроклеймування шкіри гомілки;
б) вкладання етикетки в пакет;
в) прикріплення етикетки до шиї;
г) штампування фарбою.
63. Які особливості має м'язова тканина птиці?
а) менш щільна;
б) більш прошарована сполучної тканиною;
в) грубоволокниста;
г) характерна мармуровість.

64. Одностадійне прискорене охолодження м'яса здійснюють при температурі, °С:
- а) +4;
 - б) 0;
 - в) -4;
 - г) -6.
65. Якою є температура холодного копчення м'яса?
- а) 18-22 °С
 - б) 70-80 °С
 - в) 100-110 °С
 - г) 110-130 °С
66. Як розподіляють м'ясо птиці за ступенем свіжості?
- а) несвіжі, сумнівної свіжості, несвіжі;
 - б) частково свіжі;
 - в) з ознаками мікробіологічного псування;
 - г) поверхня липка під крилами.
67. Як впливає на якість мороженого м'яса висока швидкість заморожування?
- а) утворюються дрібні кристали льоду в клітині;
 - б) утворюються великі кристали льоду;
 - в) утворюються кристали льоду в міжклітинному просторі;
 - г) крупні кристали розривають клітини.
68. Під час тривалого зберігання у м'ясі проходять процеси...
- а) покращення якості;
 - б) розм'якшення тканини;
 - в) погіршення якості;
 - г) утворення на поверхні сірого шару.
69. Який термін зберігання охолодженого м'яса птиці при температурі 0-2°С?
- а) не більше 5 діб;
 - б) не більше 6 діб;
 - в) не більше 7 діб;
 - г) не більше 10 діб.
70. Сирокопчені вироби характеризуються...
- а) щільною консистенцією;
 - б) світлим кольором;
 - в) наявністю характерної скоринки;
 - г) кислуватим смаком.
71. Варіння варених ковбас проводять в воді або паром ...
- а) до температури в товщі батона 70...72 °С;
 - б) при температурі 60 °С;
 - в) при температурі 100 °С;
 - г) при температурі 120 °С.
72. З якої частини туші свиней готують рулети?
- а) окістів;
 - б) пашини;
 - в) передньої гомілки;
 - г) задньої гомілки.

73. З якої сировини виробляють найбільш широкий асортимент м'ясних копченостей?

- а) яловичини;
- б) свинини;
- в) баранини;
- г) м'яса птиці.

74. Які вироби називають шинковими?

- а) м'ясні копченості;
- б) сиров'ялені ковбаси;
- в) м'ясні напівфабрикати;
- г) сирокопчені ковбаси.

75. Який термін в'ялення шинки «Хамон»?

- а) 6 місяців;
- б) 9 місяців;
- в) 12 місяців;
- г) 24 місяці.

76. Сиров'ялене м'ясо Коврук і Баук в'ялять тривалістю, міс.?

- а) 5-6;
- б) 3;
- в) 2;
- г) 1.

77. З якої частини свинячої туші виготовляють окіст Тамбовський?

- а) з тазостегнової частини;
- б) з поперекової частини;
- в) шийного відрубку;
- г) з лопатковоплечової частини.

78. Як називається копченість, виготовлена із грудо-реберної частини з видаленням кісток?

- а) грудинка;
- б) буженина;
- в) бекон;
- г) корейка.

79. Як називається копченість, виготовлена із грудо-реберної частини без видалення кісток?

- а) грудинка;
- б) буженина;
- в) бекон;
- г) корейка.

80. Як називається копченість, виготовлена з спинної і поперекової частин м'ясної туші?

- а) корейка;
- б) грудинка;
- в) бекон;
- г) карбонат.

81. Копченість «Баки Подільські» готують із:
- а) шийного відрубу;
 - б) шоковини;
 - в) лопатково-плечового відрубу;
 - г) спинного відрубу.
82. Свиняча копченість Рулька виготовляють з:
- а) шийного відрубу;
 - б) задньої голінки;
 - в) поперекового відрубу;
 - г) тазостегнового відрубу.
83. З якої частини туші готують Рулет Київський?
- а) тазостегнової і лопаткової частин;
 - б) шийного відрубу;
 - в) корейки;
 - г) поперекової частини.
84. Яка технологічна операція сприяє поліпшенню кольору м'ясних копченостей?
- а) сухе соління сировини;
 - б) внесення нітриту натрію;
 - в) внесення цукру;
 - г) внесення фосфатів.
85. Який середній вміст солі в сирокопчених копченостях?
- а) 3,5-5,0 %;
 - б) 2,5-3,5 %
 - в) 2,0-2,5 %
 - г) 1,0-2,0 %.
86. Який вміст нітритів передбачено в м'ясних копченостях?
- а) не більше 3 мг%;
 - б) не більше 5 мг%;
 - в) не більше 7 мг%;
 - г) не більше 10 мг%.
87. Який середній вміст вологи в варених ковбасних виробках?
- а) 70-80 %;
 - б) 60-70 %;
 - в) 40-50 %;
 - г) 30-40 %.
88. Який середній вміст вологи в напівкопчених ковбасних виробках?
- а) 70-80 %;
 - б) 50-70 %;
 - в) 45-50 %;
 - г) 20-30 %.
89. Який середній вміст вологи в копчених ковбасних виробках?
- а) 25-40 %;
 - б) 15-25 %;
 - в) 10-15 %;
 - г) 50-60 %.

90. На які товарні сорти поділяють варені ковбаси?
а) вищий, 1-й, 2-й, 3-й;
б) вищий, 1-й;
в) 1-й, 2-й;
г) не поділяють
91. На які товарні сорти поділяють сирокоччені ковбаси?
а) вищий, 1-й, 2-й;
б) вищий, 1-й;
в) 1-й, 2-й;
г) не поділяють.
92. На які товарні сорти поділяють фаршировані ковбаси?
а) вищий, 1-й, 2-й, 3-й;
б) вищий, 1-й, 2-й;
в) не поділяють;
г) вищий, 1-й.
93. Який середній вміст солі в варених ковбасах?
а) 1,8-3,5 %;
б) не більше 4,5 %;
в) не більше 6 %;
г) не більше 8 %.
94. Який термін зберігання варених ковбас при температурі не вище 8 °С, год.:
а) 48-72;
б) не більше 96;
в) не більше 120;
г) не більше 148.
95. Як класифікують м'ясні консерви за видом сировини?
а) закусочні, обідні, для дитячого харчування;
б) з м'яса, із м'ясопродуктів, із субпродуктів, м'ясо-рослинні, сало-бобові;
в) стерилізовані, пастеризовані;
г) для звичайного та дієтичного харчування.
96. Який напівфабрикат відносять до натуральних?
а) шніцель панірований;
б) лангет;
в) домашні котлети;
г) пельмені.
97. Який напівфабрикат відносять до січених?
а) антрекот;
б) домашні котлети;
в) котлета відбивна;
г) лангет.
98. Який середній вміст м'яса в пельменях?
а) 42-45%;
б) 50-55%;
в) 62-65%;
г) 65-70%.

99. Яка сировина при виробництві ковбас відноситься до допоміжної?

- а) сіль кухонна;
- б) меланж;
- в) нітрит натрію;
- г) свинина жирна.

100. Яка технологічна операція є загальною для багатьох видів ковбас?

- а) варка;
- б) гаряче коптіння;
- в) посол;
- г) запікання.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	г	21	б	41	а	61	г	81	б
2	г	22	б	42	б	62	а	82	б
3	г	23	а	43	в	63	а	83	а
4	а	24	г	44	а	64	а	84	б
5	в	25	г	45	в	65	а	85	а
6	а	26	а	46	б	66	а	86	б
7	в	27	б	47	а	67	а	87	а
8	г	28	а	48	г	68	г	88	в
9	а	29	б	49	г	69	а	89	а
10	г	30	а	50	а	70	а	90	а
11	а	31	в	51	б	71	а	91	б
12	а	32	б	52	в	72	а	92	в
13	в	33	а	53	а	73	б	93	а
14	а	34	б	54	а	74	а	94	а
15	г	35	а	55	а	75	г	95	б
16	а	36	а	56	б	76	а	96	б
17	а	37	в	57	б	77	а	97	б
18	а	38	в	58	б	78	в	98	б
19	а	39	б	59	а	79	а	99	б
20	г	40	в	60	в	80	а	100	а

Риба та рибні товари

1. Які галузі включає рибне господарство ?

- а) рибальство;
- б) рибовидобувну;
- в) рибообробну;
- г) усі відповіді вірні.

2. Які риби відносять до напівпрохідних?

- а) які постійно живуть та нерестують в морях та океанах;
- б) які постійно живуть в опріснених ділянках морів, а на нерест переходять у верхів'я річок;
- в) які живуть в морях, а для нересту переходять в річки;
- г) які постійно живуть та нерестують в річках.

3. Які риби відносять до прохідних?
а) які постійно живуть та нерестують в прісній воді;
б) які постійно живуть в опріснених ділянках морів, а на нерест переходять у верхів'я річок;
в) які живуть в морях, а для нересту переходять в річки;
г) які постійно живуть та нерестують в морях.
4. Який вид луски у риб родини корошових?
а) циклоїдна;
б) плакоїдна;
в) ктеноїдна;
г) ганоїдна.
5. Який вид луски у риб родини окуневих?
а) циклоїдна;
б) плакоїдна;
в) ктеноїдна;
г) ганоїдна.
6. Який вид луски у риб родини осетрових?
а) циклоїдна;
б) ганоїдна;
в) ктеноїдна;
г) плакоїдна.
7. Які розрізняють басейни світового рибальства?
а) Атлантичний;
б) Чорноморський;
в) Азовський;
г) Балтійський.
8. Який орган риби можна віднести до їстівних?
а) серце;
б) голова;
в) молоки;
г) плавці.
9. Яка риба відноситься до родини осетрових?
а) бестер;
б) навага;
в) форель;
г) лосось.
10. Яка рекомендована норма споживання риби на людину в рік, кг?
а) 18;
б) 12;
в) 8;
г) 4.
11. Яка риба відноситься до родини лососевих?
а) бестер;
б) навага;
в) форель;
г) стерлядь.

12. Які риби живуть у відкритій частині океану?

- а) тунець;
- б) камбала;
- в) палтус;
- г) нототенія.

13. До якої родини відносить хек сріблястий?

- а) скорпенових;
- б) мерлузових;
- в) тріскових;
- г) оселедцевих.

14. Бічна лінія виконує функцію...

- а) сейсмо сенсорного органу;
- б) органу захисту;
- в) органу дотику;
- г) органу утворення забарвлення.

15. Яка засвоюваність білків м'яса риби?

- а) до 85 %;
- б) до 90 %;
- в) до 97 %;
- г) до 60 %.

16. Як називають прісно-сушену рибу?

- а) стокфіск;
- б) кліпфіск;
- в) візига;
- г) тарама.

17. Висушена хорда осетрових риб – це:

- а) стокфіск;
- б) кліпфіск;
- в) візига;
- г) Галаган.

18. Харчовий канал складається з:

- а) порожнини рота і глотки;
- б) стравоходу і шлунку;
- в) кишківника;
- г) усі відповіді вірні.

19. Ікра і молочко деяких риб є отруйними:

- а) усач;
- б) сазан;
- в) білий амур;
- г) голавль.

20. Більш цінними характеристиками риб є:

- а) більший розмір;
- б) щільна шкіра;
- в) наявність хрящів;
- г) відсутність жиру.

21. Білки м'яса риб поділяють на:
- а) міофібрилярні;
 - б) саркоплазми та сарколеми;
 - в) білки ядра;
 - г) усі відповіді вірні.
22. Жир мяса риби містить такі поліненасичені жирні кислоти:
- а) докозогексаєнову;
 - б) лауринову;
 - в) каприлову;
 - г) масляну.
23. Яка деревина вважається найкращою для коптіння риби?
- а) дуб;
 - б) ялина;
 - в) сосна;
 - г) піхта.
24. Фосфатиди м'яса риб представлені...
- а) лецитином;
 - б) холестерином;
 - в) фітостерином;
 - г) госіполом.
25. Яка сполука в м'ясі риб розкладається до молочної кислоти?
- а) глікоген;
 - б) триптофан;
 - в) вітамін В;
 - г) холестерин.
26. В якій частині тіла риб міститься більше вітамінів:
- а) у внутрішніх органах;
 - б) у зябрах);
 - в) у хвостових плавцях;
 - г) у бічній лінії.
27. Якого кольору ікру отримують від риб родини лососевих?
- а) чорного;
 - б) жовтого;
 - в) червоного;
 - г) сірого.
28. З якої ікри осетрових виробляють паюсну ікру?
- а) зі слабким зерном;
 - б) з дрібною ікри;
 - в) з мороженої ікри;
 - г) з розмороженої ікри.
29. На які сорти поділяють ікру зернисту?
- а) не поділяють;
 - б) вищий, 1-й та 2-й;
 - в) 1-й та другий;
 - г) вищий та 1-й.

30. Яка температура гарячого копчення риби, °С?
а) не вище 60;
б) 80-100;
в) 100-120;
г) 120-140.
31. Яка риба містить найбільшу кількість жиру?
а) сайра;
б) тріска;
в) короп;
г) окунь.
32. Печінка якої риби містить найбільше жиру?
а) сазана;
б) камбали;
в) тріски;
г) тунця.
33. Які вітаміни переважають у м'ясі риб?
а) А, D;
б) В₁, В₂;
в) С;
г) РР.
34. Скільки води міститься у кістках риб, %?
а) 40;
б) 70;
в) 85;
г) 90.
35. У плавцях якої риби міститься найбільше жиру?
а) сома;
б) оселедця;
в) кефалі;
г) тріски.
36. Який фактор обумовлює активний розвиток мікроорганізмів на поверхні риби?
а) виділення слизу;
б) виділення отруйних речовин;
в) почервоніння зябер;
г) залякання.
37. Які розрізняють стадії автолізу?
а) ліполіз;
б) ослаблення м'язової тканини;
в) виділення жиру;
г) синтез вітамінів.
38. В якому випадку при обробці риби видаляють луску?
а) якщо вони погано розм'якшуються при варінні;
б) якщо вони не розм'якшуються при тривалому варінні;
в) якщо вони міцно утримуються в шкірі;
г) усі відповіді вірні.

39. Що являє собою філе риби?

- а) розрізана уздовж хребта риба з видаленими кістками;
- б) видалена голова;
- в) видалена шкіра;
- г) усі відповіді вірні.

40. Яка риба відноситься до родини вугрових?

- а) вугор річковий;
- б) барабуля;
- в) льодяна риба;
- г) аргентина атлантична.

41. У якої риби дуже довгі плавці, що облямовують майже все тіло та очі знаходяться на одній стороні тіла?

- а) осетр.
- б) камбала;
- в) риба-капітан;
- г) горбиль.

42. Яка родина відноситься до найбільш важливих промислових риб?

- а) родина оселедцевих;
- б) родина окуневих;
- в) родина парусників;
- г) родина пеламідових.

43. Які види риб найбільш придатні для реалізації в живому вигляді?

- а) прісноводні;
- б) морські;
- в) прохідні;
- г) напівпрохідні.

44. Які бувають літні виробничі ставки?

- а) нерестові;
- б) малькові;
- в) вирощувальні та нагульні;
- г) усі відповіді вірні.

45. Який найбільш важливий фактор забезпечення життєдіяльності риб?

- а) вміст у воді кисню;
- б) температура води;
- в) наявність слизу;
- г) усі відповіді вірні.

46. Яка найменша норма завантаження магазинних акваріумів живою рибою при температурі +3...+5 °С, кг/м³:

- а) 100;
- б) 200;
- в) 300;
- г) 400.

47. Вагон для живої риби розрахований на перевезення максимальної маси риби, т:

- а) 15;
- б) 20;
- в) 10;
- г) 5.

48. Найбільш дешевий транспорт для перевезення живої риби:
- а) водний;
 - б) повітряний;
 - в) автомобільний;
 - г) залізничний.
49. Зберігання живої риби здійснюють в садках не більше, місяців:
- а) 6;
 - б) 8;
 - в) 9;
 - г) 10.
50. Як називають рибу, що не виявляє ознак життя?
- а) мертвою;
 - б) дохлою;
 - в) снулою;
 - г) ослабленою.
51. На який строк завозять живу рибу в магазини?
- а) не більше однієї доби;
 - б) не більше трьох діб;
 - в) не більше чотирьох діб;
 - г) не більше п'яти діб.
52. Як поділяють живу рибу за фізіологічним станом?
- а) на бадьору;
 - б) снулу;
 - в) активну;
 - г) неактивну.
53. Як використовують рибу з сумнівними органолептичними показниками?
- а) переробляють на кормове борошно;
 - б) стерилізують для подальшого продажу;
 - в) піддають тривалій пастеризації;
 - г) піддають ультрапастеризації.
54. Найбільш поширеним інфекційним захворюванням риб є:
- а) краснуха;
 - б) грип;
 - в) ящур;
 - г) дифілоботріоз.
55. Найбільш поширеним інвазійним захворюванням риб є:
- а) опісторхоз;
 - б) краснуха;
 - в) чума;
 - г) фурункульоз.
56. Охолодженою є риба, температура якої в товщі м'язів, °С:
- а) -1...+4;
 - б) +6;
 - в) +8;
 - г) +10.

57. Які фізичні зміни відбуваються в рибі при охолодженні?
- а) збільшення густини м'язової тканини;
 - б) гідроліз жиру;
 - в) розпад білків;
 - г) розпад вітамінів.
58. Підморожування риби здійснюється до досягнення в м'язах температури...
- а) на 1-2 °С нижче криоскопічної;
 - б) -6 °С;
 - в) -8 °С;
 - г) -10 °С.
59. Які переваги швидкого підморожування риби?
- а) менше впливає на зміну гістологічної структури;
 - б) покращує колір;
 - в) зменшує фінансові затрати;
 - г) збільшує масу риби.
60. Яка температура в товщі м'язів замороженої риби?
- а) -2 °С і нижче;
 - б) -4 °С;
 - в) -3 °С;
 - г) -6 °С.
61. Кращою для заморожування є риба:
- а) свіжа;
 - б) снула;
 - в) з незначним запахом;
 - г) з потускнілою лускою.
62. Які переваги швидкого заморожування риби?
- а) утворюються дрібні кристали льоду;
 - б) менші фінансові затрати;
 - в) покращується колір;
 - г) знищуються спори мікроорганізмів.
63. Маса глазури при одноразовому глазуруванні повинна бути...
- а) 2-3% до маси риби;
 - б) 5% до маси риби;
 - в) 6% до маси риби;
 - г) 8% до маси риби.
64. Під якою назвою об'єднують усі охолоджені риби?
- а) «Риба охолоджена»;
 - б) товстолоб охолоджений;
 - в) короп охолоджений;
 - г) окунь охолоджений.
65. Морожені рибні товари за стандартом об'єднують у такі групи:
- а) «Риба океанічного промислу морожена»;
 - б) окунь річковий;
 - в) червонопірка;
 - г) йорж річковий.

66. За якість рибу охолоджену поділяють на гатунки:
- а) перший і другий;
 - б) вищий, перший;
 - в) не поділяють;
 - г) вищий перший, другий.
67. За якістю рибу морожену поділяють на гатунки:
- а) перший та другий;
 - б) вищий, перший;
 - в) не поділяють;
 - г) вищий, перший, другий.
68. Відсутність глазури допускається:
- а) у продукції 2-го сорту;
 - б) у продукції без шкіри;
 - в) у рибі з механічними пошкодженнями;
 - г) у продукції патраній.
69. Охолоджену рибу упаковують:
- а) в тару з льодом;
 - б) рибу завдовжки більше ста сантиметрів;
 - в) пакують насипом;
 - г) в міцну тару.
70. При якій температурі транспортують охолоджену рибу, °С:
- а) від 0 до мінус 3;
 - б) від мінус 4 до мінус 6;
 - в) при мінус 8;
 - г) при мінус 10.
71. Який строк зберігання охолодженої риби у роздрібній мережі при 0 °С, діб?
- а) дві доби;
 - б) 4 доби;
 - в) 5 діб;
 - г) 6 діб.
72. При якій температурі зберігають морожену рибу, °С?
- а) не вище мінус 18;
 - б) не вище мінус 24;
 - в) не вище 28;
 - г) не вище 32.
73. Яку рибу за ступенем дозрівання використовують для соління?
- а) свіжу;
 - б) морожену;
 - в) патрану без голови;
 - г) соледозріваючу.
74. Тузлук – це:
- а) процес внесення солі;
 - б) розсіл, в якому дозрівала солонорисна риба;
 - в) внесення ферментів;
 - г) процес дозрівання риби.

75. Яка особливість дозрівання маринованої риби?
- а) відбуваються зміни, пов'язані з дією оцтової кислоти;
 - б) консистенція риби стає трохлявою;
 - в) проходить виділення слизу.
 - г) погіршуються споживні властивості.
76. Яка температура холодного засолу риби, °С?
- а) рибу підморожують до температури мінус 1- мінус 4 °С;
 - б) рибу витримують при температурі мінус 2 °С;
 - в) рибу витримують при температурі мінус 6 °С;
 - г) рибу витримують при мінус 8 °С.
77. Яка температура теплого засолу риби, °С?
- а) 10-15;
 - б) 5-6;
 - в) 1-0;
 - г) мінус 2.
78. Яка тривалість теплого засолення риби, діб?
- а) 10-20;
 - б) 3-5;
 - в) 25;
 - г) 30.
79. Скільки солі міститься в слабкосоленій рибі, %?
- а) від 6 до 10;
 - б) 7;
 - в) 6;
 - г) 5.
80. На які сорти поділяють оселедці солоні?
- а) 1-й і 2-й;
 - б) не поділяють;
 - в) вищий та 1-й;
 - г) вищий, 1-й та 2-й.
81. На які сорти поділяють оселедці пряні та мариновані?
- а); 1-й та 2-й;
 - б) вищий та перший;
 - в) не поділяють;
 - г) вищий, 1-й та 2-й.
82. Які хімічні показники якості солоної риби нормують стандартами?
- а) густину розсолу;
 - б) масову частку солі;
 - в) пружність консистенції;
 - г) наявність механічних пошкоджень.
83. Яка тривалість зберігання солоної риби в торговому залі?
- а) два дні;
 - б) не більше одного дня;
 - в) три дні;
 - г) чотири.

84. Яка вологість сухої деревини для коптіння риби?
- а) 25 %;
 - б) 20 %;
 - в) 15 %;
 - г) 10 %.
85. З якою метою здійснюють відмочування риби при коптінні?
- а) покращання консистенції;
 - б) зменшення вмісту солі в тканинах;
 - в) покращення забарвлення;
 - г) скорочення тривалості коптіння.
86. Які коптільні препарати застосовують для коптіння риби?
- а) рідина для коптіння;
 - б) дим плюс;
 - в) «Вахтоль» та МНГ;
 - г) шинковий запах.
87. Як проводять охолодження риби гарячого коптіння?
- а) в природніх умовах;
 - б) водою з температурою 50 °С;
 - в) в холодильних камерах з температурою 40 °С;
 - г) в холодильних камерах з температурою 20 °С.
88. Яка температура холодного коптіння риби, °С?
- а) на вище 40;
 - б) не вище 30;
 - в) не вище 20;
 - г) не вище 15.
89. Яка температура гарячого коптіння риби, °С?
- а) 70-80;
 - б) 90;
 - в) 110;
 - г) 120.
90. На які гатунки поділяються рибні товари холодного копчення?
- а) 1-го та 2-го гатунку;
 - б) вищого та першого;
 - в) вищого, першого та другого;
 - г) вищого, першого, другого та третього.
91. Як виправити дефект «білобочка» ?
- а) направити рибу на докопчування;
 - б) знизити ціну продукту;
 - в) видалити ножом непрокопчені місця;
 - г) негайно реалізувати.
92. Яка тривалість зберігання риби холодного коптіння при температурі 0...- 5 °С?
- а) до трьох місяців;
 - б) чотири місяці;
 - в) п'ять місяців;
 - г) 6 місяців.

93. Яка тривалість зберігання риби напівгарячого коптіння при температурі 0...- 5 °С?
- а) до трьох місяців;
 - б) чотири місяці;
 - в) п'ять місяців;
 - г) 6 місяців.
94. Яка тривалість зберігання лососевих холодного коптіння при температурі 0...- 5 °С?
- а) до двох місяців;
 - б) три місяці;
 - в) чотири місяці;
 - г) п'ять місяців.
95. Яким чином здійснюють гаряче висушування риби?
- а) у печах різних конструкцій;
 - б) при високій температурі повітря;
 - в) у природних умовах;
 - г) у спеціальних цехах.
96. При якій температурі здійснюють холодне висушування, °С;
- а) не вище 40;
 - б) не вище 30;
 - в) не вище 25;
 - г) не вище 20.
97. Яка особливість сублімаційного висушування?
- а) висушування сирової риби;
 - б) висушування рибних напівфабрикатів;
 - в) перетворення кристалів льоду, минаючи рідку фазу;
 - г) продукт набуває пористої структури.
98. Яка тривалість зберігання риби сублімаційної сушки, місяців?
- а) 24;
 - б) 18;
 - в) 12;
 - г) 36.
99. Яке використання рибних консервів?
- а) безпосередньо в їжу без попередньої кулінарної обробки;
 - б) для приготування делікатесних страв;
 - в) для продажу малими партіями;
 - г) для тривалого зберігання.
100. До якої групи відносяться «консерви у власному соку»?
- а) до натуральних;
 - б) консерви м'ясо-рослинні;
 - в) консерви в томатному соусі;
 - г) консерви мариновані.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	г	21	г	41	б	61	а	81	в
2	б	22	а	42	а	62	а	82	б
3	в	23	а	43	а	63	а	83	б
4	а	24	а	44	г	64	а	84	а
5	в	25	а	45	г	65	а	85	б
6	в	26	а	46	а	66	в	86	в
7	а	27	в	47	в	67	а	87	а
8	в	28	а	48	а	68	а	88	а
9	а	29	б	49	а	69	а	89	в
10	а	30	б	50	в	70	а	90	а
11	в	31	а	51	а	71	а	91	а
12	а	32	в	52	а	72	а	92	а
13	б	33	а	53	а	73	б	93	а
14	а	34	в	54	а	74	а	94	а
15	б	35	а	55	а	75	а	95	а
16	а	36	а	56	а	76	а	96	а
17	в	37	а	57	а	77	а	97	в
18	г	38	г	58	а	78	а	98	а
19	а	39	г	59	а	79	а	99	а
20	а	40	а	60	г	80	а	100	а

Товарознавство. Непродовольчі товари *Пластичні маси та товари з них*

1. Назвати основні недоліки пластмас:

- а) схильність до старіння, низька міцність, висока щільність;
- б) схильність до старіння, низька термостійкість;
- в) схильність до старіння, висока термостійкість, токсичність;
- г) схильність до старіння, токсичність, висока щільність.

2. Визначити жорсткі пластмаси:

- а) фенопласти, амінопласти, полістирол;
- б) полівінілхлоридний пластикат, поліетилен високого тиску, пінополіуретан;
- в) поліетилен, поліпропілен, пінополіуретан;
- г) фенопласти, полістирол, полівінілхлоридний пластикат.

3. Визначити м'які пластмаси:

- а) фенопласти, амінопласти, полістирол;
- б) фенопласти, полістирол, полівінілхлоридний пластикат;
- в) поліетилен, поліпропілен;
- г) полівінілхлоридний пластикат, поліетилен ВТ, пінополіуретан.

4. Визначити напівжорсткі пластмаси:

- а) фенопласти, амінопласти, полістирол;
- б) поліетилен, поліпропілен;
- в) полівінілхлоридний пластикат, поліетилен ВТ, пінополіуретан;
- г) поліетилен, полістирол, полівінілхлоридний пластикат.

5. Як називають пластмаси, які при нагріванні розм'якшуються, легко формуються, а при охолодженні застигають, при цьому їх властивості не змінюються?

- а) термопласти;
- б) реактопласти;
- в) поліконденсаційні;
- г) однорідні.

6. Яка речовина є основною, обов'язковою складовою частиною пластичної маси?

- а) наповнювачі;
- б) зв'язуюча речовина;
- в) пластифікатори;
- г) барвники.

7. Як називають пластмаси, які розм'якшуються тільки в момент формування виробів і швидко втрачають цю властивість, набувають сітчастої структури?

- а) реактопластмаси;
- б) термопластмаси;
- в) полімеризаційні;
- г) неоднорідні.

8. Як називають речовини, котрі затримують старіння полімерів і зберігають властивості пластмас?

- а) пластифікатори;
- б) наповнювачі;
- в) стабілізатори;
- г) зв'язуюча речовини.

9. Яким способом переробки пластмас можна одержати порожній виріб (пляшки, флакони). На бокових поверхнях і дні помітно шов:

- а) екструзія (видавлюванням);
- б) екструзія із роздуванням;
- в) каландрування;
- г) гаряче штампування.

10. Яким способом переробки пластмас можна одержати плоскі вироби (плівки, плитки)?

- а) каландрування;
- б) лиття під тиском;
- в) екструзія;
- г) гаряче штампування.

11. Яким способом переробки пластмас можна одержати вироби не складної форми з фенопластикатів і амінопластикатів?

- а) гаряче пресування;
- б) каландрування;
- в) екструзія;
- г) гаряче штампування.

12. Визначити термопластичні матеріали:

- а) поліпропілен, фенопласти, пінополіуретан;
- б) амінопласти, фенопласти;
- в) мелаліт, поліетилен, поліпропілен;
- г) поліетилен, полістирол, полівінілхлорид.

13. Визначити термореактивні полімери:

- а) мелаліт, поліетилен;
- б) полівінілхлорид, полістирол;
- в) фенопласт, амінопласт;
- г) фенопласт, оргскло.

14. З яких пластмас вироби мають високу морозостійкість (до -80°C), міцність, пластичність, низьку щільність, досконалі діелектричні властивості, практично не шкідливі, але мають низьку термостійкість ($100-110^{\circ}\text{C}$):

- а) поліетилен;
- б) полістирол;
- в) фенопласти;
- г) амінопласти.

15. Вироби з яких пластмас є жорсткими, негорючими, міцними, але токсичні і мають низьку світлостійкість?

- а) амінопласти;
- б) фенопласти;
- в) полістирол;
- г) поліетилен низького тиску.

16. Вироби з яких пластмас є жорсткими, негорючими, але легко фарбуються в яскраві кольори, практично не шкідливі?

- а) фенопласти;
- б) амінопласти;
- в) полістирол;
- г) поліетилен низького тиску.

17. Вироби з яких пластмас мають високу прозорість, стійкість до старіння, фізіологічно нешкідливі, з високою міцністю на удар, але легко дряпаються?

- а) поліметилметакрилат (оргскло);
- б) полістирол;
- в) поліетилен;
- г) полівінілхлорид.

18. Вироби з яких пластмас є тверді, жорсткі, прозорі, але мають схильність до старіння, вихідний мономер токсичний, при ударі мають металевий звук?

- а) поліетилен;
- б) оргскло;
- в) фенопласти;
- г) полістирол.

19. Назвати пластмаси на основі модифікованих природних полімерів:

- а) поліетилен, поліпропілен;
- б) целулоїд, фенопласт;
- в) целулоїд, галаліт;
- г) целулоїд, полістирол.

20. Назвати пластмаси на основі синтетичних смол:

- а) поліетилен, полістирол, фенопласти, полівінілхлорид;
- б) целулоїд, поліетилен, фенопласти;
- в) галаліт, целулоїд, поліетилен, фенопласт;
- г) ацетилцелюлоза, полістирол, фенопласт, амінопласт.

21. Назвати пластмаси, які одержують завдяки реакції полімеризації:

- а) поліетилен, поліпропілен, амінопласти;
- б) поліетилен, поліпропілен, амінопласти;
- в) поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид;
- г) поліакрилати, полістирол, амінопласти.

22. Назвати пластмаси, які отримані реакцією поліконденсації:

- а) фенопласти, амінопласти, поліефіри;
- б) амінопласти, поліефіри, поліетилен;
- в) полістирол, поліпропілен;
- г) поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид.

23. Назвати, яку термостійкість мають більшість пластмас:

- а) 250-400 °С;
- б) 110-120 °С;
- в) 60-250 °С;
- г) 80-150 °С.

24. Назвати асортимент посуду для сипучих харчових продуктів:

- а) банки господарчі, стакани мірні;
- б) банки господарчі, молочники, сметанники;
- в) цукорниці, солонки, ковші, тарілки;
- г) перечниці, чайниці, ковші, рюмки.

25. Вказати асортимент посуду для холодних харчових продуктів:

- а) сахарниці, солонки, вази для цукерок, стакани мірні;
- б) соусники, рюмки, солонки, вази для цукерок, судки для борошна;
- в) соусники, маслянки, рюмки, бутерброд ниці, оселедниці, сирниці;
- г) маслянки, салатники, сирниці, терки, дошки оброблювальні.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	6	б	11	а	16	б	21	в
2	а	7	а	12	г	17	а	22	а
3	г	8	в	13	в	18	г	23	в
4	б	9	б	14	а	19	в	24	а
5	а	10	а	15	б	20	а	25	а

Товари побутової хімії

1. Загальним, що об'єднує групу товарів побутової хімії є:

- а) продукти хімічної переробки;
- б) призначення;
- в) сировина;
- г) хімічний склад.

2. Товари побутової хімії широко застосовують у:

- а) побуті;
- б) виробництві багатьох груп товарів;
- в) будівництві та ремонті споруд і приміщень;
- г) усіх перерахованих випадках.

3. Які перерахованих товарів згідно з навчальною класифікацією належать до товарів побутової хімії?

- а) крем для взуття;
- б) парафінові свічки;
- в) консистентні мастила, уайт-спірит;
- г) всі перераховані.

4. Які теорії пояснюють на сьогодні суть склеювання?

- а) механічного скріплення, адсорбційна;
- б) електрична;
- в) хімічна, дифузійна;
- г) всі перераховані.

5. В якому варіанті відповідей перераховані всі компоненти, що можуть входити до складу клею?

- а) наповнювач, стабілізатор, затверджувач, антисептик, клейка речовина.
- б) клейка речовина;
- в) клейка речовина, наповнювач, затверджувач;
- г) жодний варіант відповідей не правильний.

6. В якому з перерахованих варіантів відповідей вказані функціональні властивості клеїв?

- а) клейка здатність (адгезія і когезія), універсальність;
- б) життєздатність;
- в) хімічна і термічна стійкість клейового шва;
- г) всі перераховані відповіді вірні.

7. Основні споживні властивості клеїв:

- а) адгезійна здатність і когезія (клейка здатність), в'язкість, життєздатність, універсальність;
- б) клейка здатність, термостійкість, консистенція, зворотність;
- в) клейка здатність, швидкість висихання, хімічна стійкість;
- г) клейка здатність, швидкість склеювання, вид пакування.

8. Складниками клеїв, як правило є:

- а) всі нижче перераховані компоненти;
- б) адгезиви, затверджувані, антисептики;
- в) адгезиви, наповнювачі, затверджувані;
- г) адгезиви і розчинники.

9. Синтетичні клеї перераховані у варіанті:

- а) поліефірні, полістирольні, полівінілацетатні;
- б) міздровий, декстриновий, поліформальдегідні;
- в) полістирольні, нітроцелюлозні;
- г) правильні всі відповіді.

10. За умовами твердіння клеї поділяють на:

- а) холодного і гарячого твердіння;
- б) в твердих умовах, в розчинених умовах;
- в) в рідкому стані, в розплавленому стані;
- г) жодний варіант відповідей неправильний.

11. Клеї тваринного походження перераховані у варіанті:

- а) міздровий, кістковий, казеїновий;
- б) кістковий, крохмальний, декстриновий;
- в) кістковий, декстриновий;
- г) кістковий, мочевиноформальдегідний.

12. Силікатний клей – це клей на основі:

- а) розчиненого рідкого скла;
- б) асфальтобітумів;
- в) синтетичних силікатних речовин;
- г) модифікованих природних полімерів.

13. Скипидар – це:

- а) складна суміш вуглеводів, що отримана з смоли дерев хвойних порід, застосовується, як розчинник лаків і фарб;
- б) розчинник, отриманий з кам'яного вугілля;
- в) розчинник отриманий з нафти;
- г) суміш різних розчинників.

14. Серед перерахованих пігментів ахроматичними є:

- а) білі;
- б) червоні;
- в) сині;
- г) зелені.

15. Червоними пігментами є:

- а) свинцевий сурик і мумія;
- б) свинцевий сурик і ультрамарин;
- в) свинцевий сурик і умбра;
- г) свинцевий сурик і літопон.

16. Вироби, що належать до лакофарбових товарів перераховані в варіанті:

- а) оліфи, лаки, фарби;
- б) сикативи, розчинники, розбавники;
- в) лаки, фарби, морилки;
- г) всі перераховані.

17. Для прискорення швидкості висихання оліф використовують:

- а) розчинники;
- б) пластифікатори;
- в) сикативи;
- г) розріджувачі.

18. Натуральні оліфи – це:

- а) перероблена термообробкою олія з додаванням сикативів;
- б) непрогріта висихаючі олія;
- в) масло, розчинник, розбавник, сикатив;
- г) продукта киснем висихаючі олія.

19. Показники швидкості висихання оліф:

- а) йодне число;
- б) число йодометричної шкали;
- в) температура термообробки;
- г) правильні всі відповіді.

20. Оліфа оксоль належить до:

- а) натуральних оліф;
- б) алкідних;
- в) комбінованих;
- г) ущільнених з розчинниками.

21. Основною ознакою групування лаків є:

- а) природа та походження смол;
- б) вид розчинників;
- в) вид розбавників;
- г) правильні всі відповіді.

22. Політура відрізняється від лаку:

- а) концентрацією плівкоутворювача і в'язкістю;
- б) в'язкістю;
- в) малою концентрацією плівкоутворювача;
- г) правильні всі відповіді.

23. За характером плівкоутворювання лаки поділяють на:

- а) леткі і утворюючі плівки за рахунок хімічних перетворень;
- б) утворювальні плівки за рахунок хімічних перетворень і масляні;
- в) леткі і масляні;
- г) масляні і смоляні.

24. Лаки для виготовлення яких використовують природні смоли, що покривають поверхню струнних музикальних інструментів, називаються:

- а) масляними;
- б) шелачними масляними;
- в) поліефірними;
- г) нітроцелюлозними.

25. Для запобігання розтріскування покриття нітроцелюлозних безмасляних лаків використовують:

- а) пластифікатори;
- б) розріджувачі;
- в) плівкоутворювальні речовини;
- г) ініціатори.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	6	г	11	а	16	г	21	а
2	г	7	а	12	а	17	в	22	г
3	г	8	а	13	а	18	а	23	а
4	г	9	а	14	а	19	а	24	б
5	а	10	а	15	а	20	а	25	а

Скляні товари

1. У якому з наведених варіантів дано найбільш повне визначення «силікатів»:
 - а) солі кремнієвих кислот, які одержані оплавленням кремнезему з лугами і карбонатами;
 - б) це – граніт, глина, пісок, каолін;
 - в) сполуки SiO_2 з іншими окислами;
 - г) це – прості і складні силікати – ортоклаз, каолініт, муліт, скло, фарфор.

2. Які силікати відносяться до природніх?
 - а) кварцовий пісок, кераміка, в'язучі матеріали;
 - б) каолін, скло, польовий шпат;
 - в) кварцовий пісок, каолін, польовий шпат;
 - г) скло, кераміка, в'язучі матеріали.

3. Які силікати відносяться до штучних?
 - а) кварцовий пісок, каолін, польовий шпат;
 - б) кварцовий пісок, кераміка, в'язучі матеріали;
 - в) скло, кераміка, в'язучі матеріали;
 - г) каолін, фарфор, скло.

4. Назвати загальні властивості, що характерні для силікатів:
 - а) висока хімічна стійкість, мала теплопровідність, висока стійкість до руйнівних навантажень при стисканні;
 - б) низька хімічна стійкість, невисока теплопровідність і термічна стійкість;
 - в) висока хімічна стійкість, висока теплопровідність, невисока стійкість до руйнівних навантажень при згині;
 - г) низька хімічна стійкість, висока стійкість до руйнівних навантажень при стисканні.

5. Як називається скло, в якому основним скло утворюючим окислом є SiO_2 ?
 - а) силікатне;
 - б) алюмоборосилікатне;
 - в) боросилікатне;
 - г) алюмосилікатне.

6. Назвати основні способи формування скляних виробів:
 - а) видувний, пресований, пластичне формування;
 - б) видувний, пресований, пресовидувний;
 - в) пресований, пресовидувний, шлікерне лиття;
 - г) пресовидувний, пластичне формування, шлікерне лиття.

7. Яким способом формування одержують вироби складної форми з плавними переходами, потовщеними стінками?
 - а) лиття;
 - б) пресо видування;
 - в) вільне видування;
 - г) пресування.

8. Який з перерахованих показників оптичних властивостей вважається недоліком скла?
 - а) поглинання;
 - б) заломлення;
 - в) відображення;
 - г) пропускання.

9. Яким способом формування одержують скляні вироби, які відрізняються простими формами, мають значну товщину стінок (понад 3 мм) , нижній діаметр завжди менший від верхнього:

- а) пресовидування;
- б) видування;
- в) пресування;
- г) лиття.

10. Яким способом формування одержують скляні вироби складної форми, для яких характерне наявність шва на стінках виробу?

- а) пресування;
- б) видування;
- в) лиття;
- г) пресовидування.

11. Яким способом формування виготовляють банки, пляшки, графіни, флакони, кружки?

- а) пресовидування;
- б) пресування;
- в) механічне видування;
- г) лиття.

12. Назвати допоміжні сировинні матеріали, які входять до складу маси для надання склу молочно-білого кольору, а також для усунення прозорості та збільшення розсіюючої здатності:

- а) окиснювачі;
- б) відновники;
- в) глушники;
- г) знебарвлювані.

13. Назвати допоміжні сировинні матеріали, які ослаблюють небажанні кольорові знебарвлювані:

- а) знебарвлювачі;
- б) відтінки скла;
- в) освітлювачі;
- г) відновники.

14. Які матеріали допомагають усуненню із скломаси газів?

- а) відновники;
- б) окиснювачі;
- в) освітлювачі;
- г) глушники.

15. Який з перерахованих оксидів вважається скло утворюючим?

- а) SiO_2 ;
- б) ZnO ;
- в) Na_2O ;
- г) Al_2O_3 .

16. Назвати оксиди металів, які входять до скломаси для одержання кришталю?

- а) PbO , BaO ;
- б) PbO , Ag_2O ;
- в) BaO , Fe_2O_3 ;
- г) SiO_2 , Al_2O_3 .

17. Який відсоток PbO міститься у малосвинцевому кришталі?

- а) 12-18 %;
- б) більше 30 %;
- в) 24-30 %;
- г) 18-24 %.

18. Який відсоток PbO міститься у високосвинцевому кришталі?

- а) більше 40 %;
- б) 24-30 %;
- в) більше 30 %;
- г) 18-24 %.

19. Як називаються непрозорі, білого кольору склокристалічні матеріали високої термостійкості і міцності?

- а) боросилікати;
- б) алюмосилікати;
- в) жаростійке скло;
- г) ситали.

20. Як називають барвники скла, які розчиняються у склі і забарвлюють його без допоміжної теплової обробки?

- а) колоїдно-дисперсні;
- б) цинк-сульфідні;
- в) молекулярні;
- г) окисли і солі рідкоземельних металів.

21. Назвати кислоту, яка руйнує скло:

- а) сірчана;
- б) азотна;
- в) плавикова;
- г) фосфорна.

22. Уточнити, яким способом формування одержують скляні вироби будь-яких конфігурацій з блискучою поверхнею:

- а) ручним видуванням;
- б) вільним видуванням;
- в) пресуванням;
- г) пресо видуванням.

23. За якої температури відбувається процес варіння скломаси?

- а) 1180-1200 °С;
- б) 800-1000 °С;
- в) 1450-1500 °С;
- г) 1350-1580 °С.

24. Які з перерахованих видів оздоблення наносять механічним способом на скляні готові вироби в холодному стані?

- а) гравірування, номерне шліфування, алмазна грань;
- б) кольорові вироби, на цвіт, кракле;
- в) філігрань, малюнки під валик, травлення;
- г) живопис, деколь, трафарет, вусик.

25. Які з перерахованих видів оздоблення наносять на скляні вироби в процесі виробництва в гарячому стані?

- а) гравірування, шліфування, матова стрічка, широка грань;
- б) травлення, живопис, деколь, малюнки під валик;
- в) кракле, іризація, люстрування, насип;
- г) сульфідцинкове скло, люстрування, художнє травлення, стрічка.

26. Як називають вид декорування скляних виробів, що дає можливість одержати дво-, тришарові вироби різного забарвлення?

- а) нацвіт;
- б) кракле;
- в) кольорове скло;
- г) травлення.

27. Як називають вид декорування, який наносять на скляні вироби хімічним способом?

- а) іризація;
- б) кракле;
- в) нацвіт;
- г) травлення.

28. Який вид декорування, має такі ознаки: дрібний, простий, одно фарбовий малюнок, який наносять гумовим штампом фарбами чи золотом?

- а) штамп;
- б) друк;
- в) деколь;
- г) трафарет.

29. Який вид декорування наносять на вироби мідними дисками, малюнок поверхневий, матовий у вигляді квітів, гілок?

- а) деколь;
- б) трафарет;
- в) гравірування;
- г) шовкографія.

30. У якого виду декорування малюнок утворюється глибокими двограними боріздками, які з'єднуючись утворюють різні елементи?

- а) травлення;
- б) шліфування;
- в) алмазна грань;
- г) гравірування.

31. Визначити який з названих відноситься до посуду, необхідного для закуски:

- а) підставки для яєць, ікорниці, блюда для чаю, склянки;
- б) блюда, вази для печива, варення, молочники, графіни, глечики;
- в) салатники, тарілки для оселедців, тарілки, маслянки, ковпаки для сиру;
- г) фужери, чарки, кружки для пива, склянки, стопки.

32. Визначити який з названих відноситься до господарського посуду:

- а) кринки, банки для соління, пляшки для зберігання рідини;
- б) термоси, сковороди, каструлі, форми для запікання;
- в) стакани, кружки, графіни, глечики;
- г) каструлі, салатники, глечики.

33. Які з названих предметів відносяться до декоративних виробів:
а) скульптура, вази для квітів, туалетне приладдя, бокали у вигляді рога;
б) бокали, фужери, вази, чарки;
в) графіни глечики, молочники, вази для цукерок;
г) вази для фруктів, бокальчики, менажниця, кринки.

34. Чи розподіляється на сорти видувний посуд з кришталю?
а) так, на 1,2,3;
б) так, на 1,2;
в) так, на 1,2,3,4;
г) ні.

35. Чи розподіляється на сорти посуд із звичайного скла?
а) так, на 1,2,3;
б) так, на 1,2,3,4;
в) так, на 1,2;
г) ні.

36. Який з названих дефектів відносять до дефектів скломаси?
а) посічки, мушки, сколи, несиметричність;
б) притоплення краю, виправлення малюнка, завалення грані;
в) свіль, шлір, шамотний камінь, пухир;
г) пухир, шамотний камінь, сколи, кривизна виробів.

37. Скільки дефектів допускається у крупних виробках із натрій-кальцій силікатного скла:
а) 4;
б) 5;
в) 6;
г) 3.

38. Які з названих оксидів підвищують міцність готових скляних виробів?
а) Pb, BaO, ZnO;
б) CaO, B₂O₃, MgO, Al₂O₃;
в) ZnO, Si₂O, B₂O, BaO;
г) CaO, BaO, PbO, Al₂O₃.

39. Уточнити, який вид скла має щільність 3,0 г/см³:
а) високосвинцевий кришталь;
б) свинцевий кришталь;
в) натрій-кальцій-силікатне скло;
г) боросилікатне скло.

40. Які з перерахованих властивостей забезпечуються при введенні до скломаси SiO₂?
а) покращують механічну та термічну міцність, хімічну стійкість, знижують крихкість, підвищують температуру варіння;
б) підвищують термічну та хімічну стійкість, механічну міцність та твердість, сприяють освітленню скломаси;
в) знижують температуру варіння, полегшують формування виробів, але зменшують міцність, хімічну і термічну стійкість;
г) підвищують блиск, прозорість, зменшують здатність до кристалізації.

41. Які барвники застосовують для одержання рубіново-червоного скла?

- а) Co, Ni, Mo, Cu (I; I);
- б) Fe (II), Fe (III), Cr, Cu (II);
- в) Ag, Cu (I), Al, Sr;
- г) Ag, Cu (II), Mo, Mg.

42. У якій з відповідей правильно названі основні етапи виробництва скловиробів?

- а) одержання скломаси, формування, обробка виробів, декорування, маркування, пакування;
- б) одержання скломаси, формування виробів, декорування, обробка виробів, сортування;
- в) одержання скломаси, формування, обробка виробів;
- г) формування виробів, обробка, декорування, маркування.

43. Назвати вид декорування, під час якого спостерігається оптичний ефект за рахунок хвильоподібної внутрішньої поверхні виробів:

- а) граніння;
- б) «під валик»;
- в) оптичний ефект;
- г) «кракле».

44. Які з названих споживних властивостей скловиробів відносяться до функціональних?

- а) хімічна стійкість до їжі та напоїв, стійкість до атмосферного впливу, луго- та кислотостійкість, універсальність;
- б) стійкість до теплового впливу, теплопровідність, канцерогенність, відповідність розмірів до призначення;
- в) комфортність використання при виконанні функцій та при литті, нешкідливість;
- г) стійкість до механічного впливу та води, відповідність розмірів до призначення, нешкідливість.

45. Специфічні дефекти пресованого склопосуду:

- а) мошка, свіль, задирки, пухир;
- б) камінь, рух, задирки, свіль;
- в) задирки, скованість;
- г) пухирі, задирки, скованість.

46. Назвати дефекти, що не допускаються в скляних виробках:

- а) свіль, шлір, пухирі;
- б) камінь, рух, задирки, свіль;
- в) задирки, скованість;
- г) пухирі, задирки, скованість.

47. Які види декорування наносяться на скловироби методом поверхневого декорування?

- а) деколь, штамп, живопис;
- б) алмазна грань;
- в) травлення;
- г) шліфування.

48. Назвіть дефекти варіння скломаси:

- а) свіль, шлір, пухир, мошки, шамотний камінь;
- б) посічки, свіль, переопалення кроцю;
- в) викривлення краю, сколи, пухир;
- г) посічки, осипання краю, скованість.

49. Назвіть хімічні методи декорування скла:

- а) хімічне травлення, гільоширне травлення, травлення за методом Галле;
- б) деколь, «кракле», шліфування;
- в) живопис, штамп, деколь;
- г) «кракле», граніння, люстрування.

50. Як класифікують скляні вироби за призначенням?

- а) побутовий посуд, художньо-декоративні вироби, будівельний, архітектурний;
- б) хіміко-лабораторний, кухонний, вази, склянки;
- в) природні, штучні, оптичні, хімічні;
- г) природні, оптичні, штучні.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	11	а	21	в	31	в	41	а
2	в	12	в	22	а	32	а	42	б
3	в	13	а	23	в	33	а	43	в
4	а	14	в	24	а	34	б	44	а
5	а	15	а	25	в	35	г	45	в
6	б	16	а	26	а	36	в	46	б
7	в	17	г	27	г	37	г	47	а
8	а	18	в	28	а	38	г	48	а
9	в	19	г	29	в	39	а	49	а
10	г	20	в	30	в	40	а	50	а

Керамічні товари

1. Як поділяється кераміка за призначенням?

- а) побутова, архітектурно-будівельна, технічна;
- б) побутова, художньо-декоративна;
- в) посуд, художньо-декоративна;
- г) всі відповіді вірні.

2. Які види кераміки відносять до грубої кераміки?

- а) фарфор, фаянс, майоліка;
- б) цегла, черепиця, майоліка;
- в) цегла, черепиця, гончарні вироби;
- г) силікатна цегла, фарфор, фаянс.

3. Які види кераміки відносять до тонкої кераміки?
- а) фарфор, фаянс, майоліка, гончарні вироби;
 - б) цегла, черепиця, гончарні вироби;
 - в) фарфор, фаянс, майоліка;
 - г) цегла, фаянс, напівфарфор, тонкокам'яні вироби.
4. Як називають кераміку з водопоглинанням до 5%?
- а) порожниста;
 - б) щільна;
 - в) груба;
 - г) тонка.
5. Як називають кераміку з водопоглинанням більше 5%?
- а) щільна;
 - б) груба;
 - в) порожниста;
 - г) тонка.
6. Як поділяють кераміку за характером будови?
- а) груба, тонка;
 - б) груба, порожниста;
 - в) тонка, щільна;
 - г) щільна, порожниста.
7. Які матеріали входять до складу кераміки?
- а) каолін, окислювачі, відновлювачі;
 - б) каолін, плавні, збіднювачі;
 - в) глина, освітлювачі, плавні;
 - г) кварцовий пісок, глушники, збіднюючі.
8. На яку товщину просвічується твердий фарфор?
- а) 1,5 мм;
 - б) 3,5 мм;
 - в) 4,5 мм;
 - г) 2,5 мм.
9. На які з названих властивостей має вплив кристалічна фаза черепка?
- а) знижує просвічуваність, збільшує міцність, термічну стійкість;
 - б) знижує міцність, термічну та хімічну стійкість;
 - в) знижує термічну та хімічну стійкість, викликає водопоглинання та збільшує міцність, термічну та хімічну стійкість;
 - г) збільшує водопроникність черепка.
10. На які з названих властивостей має вплив склоподібна фаза черепка?
- а) підвищує водопоглинання та міцність;
 - б) зумовлює просвічуваність, зменшує водопоглинання;
 - в) знижує міцність, термічну та хімічну стійкість;
 - г) підвищує щільність, термічну та хімічну стійкість.
11. На які з названих властивостей має вплив газова фаза черепка?
- а) підвищує щільність, термічну та хімічну стійкість;
 - б) зменшує міцність, водопоглинання;
 - в) зменшує міцність, термічну та хімічну стійкість, викликає водопоглинання;
 - г) зумовлює просвічуваність.

12. До якого типу кераміки відносять вироби, що мають щільний, спечений на зламі черепок білого з блакитним відтінком кольору з водопоглинанням 0,2 %?

- а) фарфор;
- б) фаянс;
- в) майоліка;
- г) гончарна кераміка.

13. Який тип кераміки має такий склад: глиняні речовини – 50 %, плавні – 25 %, збіднювачі – 25 %?

- а) фарфор;
- б) майоліка;
- в) фаянс;
- г) гончарна кераміка.

14. До якого типу кераміки відносять вироби, що вкриті поливою, мають білий з жовтуватим відтінком черепок, який не просвічується, з водопоглинанням 9-12 %?

- а) фарфор;
- б) майоліка;
- в) фаянс;
- г) гончарна кераміка.

15. Як називають керамічні вироби, які за властивостями нагадують фарбований фаянс, але мають більш високу термічну стійкість, водопроникність 0,5-3 %?

- а) напівфарфор;
- б) фаянс;
- в) майоліка;
- г) тонкокам'яні вироби.

16. До якого типу кераміки відносять вироби з порожнистим черепком покритими кольоровими прозорими або заглушеними поливами з водопоглинанням 12-16 %?

- а) майоліка;
- б) фаянс;
- в) фарфор;
- г) напівфарфор.

17. До якого типу кераміки відносять грубокерамічні вироби з крупнозернистим порожнистим природно фарбованим черепком з водопоглинанням 15-18 %?

- а) фаянс;
- б) майоліка;
- в) напівфарфор;
- г) гончарні вироби.

18. Як називається склоподібний шар, який наноситься для зниження водопоглинання і підвищення декоративності?

- а) емаль;
- б) люстри;
- в) полива;
- г) ангоби.

19. Назвати температуру обпалювання твердого фарфору:

- а) 1180 °С;
- б) 1350-1420 °С;
- в) 1260 °С;
- г) 1000 °С.

20. Яким способом формують вироби складної конфігурації, з тонкими стінками, рельєфним малюнком?

- а) пластичне формування;
- б) пресування;
- в) шлікерне лиття;
- г) штампування.

21. Яким способом формують керамічні вироби простої форми?

- а) лікерне лиття;
- б) каландрування;
- в) пластичне формування;
- г) штампування.

22. Яку ширину має вид декорування «вусик»?

- а) 1 мм;
- б) 1,5 мм;
- в) 2 мм;
- г) 3 мм.

23. Який вид декорування керамічних виробів, має такі зовнішні ознаки: в малюнку відсутні дрібні деталі, фарба нанесена тонким шаром, деталі малюнка відокремлені один від одного, малюнок простий:

- а) штамп;
- б) друк;
- в) деколь;
- г) трафарет.

24. Який вид декорування має наступні зовнішні ознаки: тонкий однокольоровий контурний малюнок, сліди ручного зафарбовування:

- а) друк;
- б) трафарет;
- в) деколь;
- г) шовкографія.

25. Як називається деколь, у якої більш товстий шар фарби, насичений колір, число фарб у малюнку обмежене, переходи тонів відсутні?

- а) шовкотрафаретна;
- б) літографська;
- в) щільна;
- г) комбінована.

26. Як називається деколь, яка лише трохи відчувається рукою, малюнок матовий з дрібними деталями, переходами одного тону в інший?

- а) тонка;
- б) шовкотрафаретна;
- в) літографська;
- г) комбінована.

27. На скільки груп за складністю декорування поділяють фарфорові вироби?

- а) 1-10;
- б) 1-7;
- в) 4-10;
- г) 5-15.

28. На скільки груп за складністю декорування поділяють фаянсові вироби?
- а) 1-7;
 - б) 1-10;
 - в) 4-10;
 - г) 5-15.
29. Як називається набір чи комплект посуду для індивідуального користування?
- а) набір;
 - б) комплект;
 - в) прибор;
 - г) сервіз.
30. Як називається декілька видів посуду одного призначення?
- а) набір;
 - б) комплект;
 - в) прибор;
 - г) сервіз.
31. Як називається сукупність одного виду посуду?
- а) прибор;
 - б) комплект;
 - в) набір;
 - г) сервіз.
32. Які з названих видів керамічних виробів відносять до чайного і кофейного посуду?
- а) бокали, піали, стакани, чайники заварні;
 - б) тарілки, вази для фруктів, блюдця для варення, блюда круглі;
 - в) вази для бульйону, салатники, блюда овальні;
 - г) сметанниці, сирниці, банки для сипучих продуктів.
33. Які з названих видів керамічних виробів відносяться до столового посуду?
- а) піали, стакани, молочники, сахарниці;
 - б) банки для сипучих продуктів, чайниці, сметанниці;
 - в) тарілки, вази для супу, бокали, стакани;
 - г) тарілки, блюда, вази для бульйону, салатник.
34. Які з названих видів керамічних виробів відносяться до художньо-декоративних?
- а) вази, скульптура, попільнички;
 - б) сахарниці, чайники, блюда;
 - в) сметанниці, солонки, вази;
 - г) вази, банки для сипучих продуктів.
35. Які з названих видів керамічних виробів відносяться до кухонного посуду?
- а) тарілки, блюда, вази для бульйону, салатники;
 - б) бокали, піали, стакани, чайники заварні;
 - в) банки для сипучих продуктів, чайниці, сметанниці;
 - г) банки для сипучих продуктів, чайники заварні, тарілки.
36. Як називається дефект, який має вигляд дрібної сітки тріщин у шарі поливи?
- а) виплавка;
 - б) задувка;
 - в) наплив поливи;
 - г) цек.

37. Який дефект має вигляд невеликої крапки темно-сірого, коричневого або чорного кольору на поверхні виробу?

- а) смітинка;
- б) мушка;
- в) накол;
- г) вибоїна.

38. Назвати специфічні дефекти фаянсових виробів:

- а) цек, пліщина, мушка;
- б) виплавка, забруднення, смітинка;
- в) сухість глазури, сліди від касет, летілий край;
- г) летілий край, вибоїна, задувка.

39. Чи розподіляється на сорти фарфоровий посуд?

- а) так, на I і II;
- б) так, на I, II і III;
- в) так, на I, II, III і IV;
- г) ні.

40. Чи розподіляється на сорти посуд із низькотемпературного фарфору?

- а) ні;
- б) так, на I і II;
- в) так, на I, II і III;
- г) так, на I, II, III і IV.

41. Які показники керамічних виробів відносять до показників призначення?

- а) лінійні розміри, стійкість на поверхні, величина водопоглинання, термостійкість;
- б) опір удару, міцність на стирання поливи, лугостійкість;
- в) гігієнічність, зручність користування виробом, блиск поливи;
- г) місткість, міцність на витирання декору, білизна.

42. Які показники відносяться до ергономічних показників?

- а) білизна, просвічуваність черепка;
- б) гігієнічність, зручність користування виробом;
- в) кислотостійкість, термостійкість;
- г) лінійні розміри, стійкість на поверхні.

43. Яку білизну має твердий фарфор?

- а) 45-50 %;
- б) 60-65 %;
- в) 50-55 %;
- г) 74-78 %.

44. Назвати правильну відповідь щодо основних етапів виробництва керамічних виробів:

- а) обробка сировини, приготування маси, формування виробів, сушіння, обпалювання, декорування;
- б) приготування маси, формування виробів, обпалювання, декор, пакування;
- в) обробка сировини, формування, обпалювання, декорування;
- г) приготування маси, формування виробів, обпалювання маркування, пакування.

45. Назвати температуру обпалювання м'якого фарфору:

- а) 1180 °С;
- б) 1250-1300 °С;
- в) 1000 °С;
- г) 1260 °С.

46. Які керамічні вироби обпалюють одноразово?

- а) низькотемпературний фарфор;
- б) твердий фарфор;
- в) фаянс;
- г) майоліка.

47. На які керамічні вироби наносять буфетну стрічку шириною 12-16 мм?

- а) фарфорові;
- б) напівфарфорові;
- в) фаянсові;
- г) тонкокам'яні.

48. До якої групи за призначенням належать менажниця:

- а) столовий посуд;
- б) чайно-кавовий;
- в) кухонний;
- г) господарський.

49. Який виріб належить до асортименту «супутніх» товарів?

- а) піднос (таця);
- б) ваза для печива;
- в) молочник;
- г) карафка.

50. Яким способом формування отримують графини, пляшки?

- а) пресовидуванням;
- б) пресуванням;
- в) відцентровим формуванням;
- г) видуванням.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	11	в	21	в	31	г	41	а
2	в	12	а	22	а	32	а	42	б
3	в	13	а	23	г	33	г	43	б
4	б	14	б	24	а	34	а	44	а
5	в	15	г	25	б	35	в	45	б
6	а	16	а	26	а	36	г	46	г
7	б	17	г	27	в	37	б	47	в
8	г	18	в	28	а	38	в	48	а
9	а	19	б	29	в	39	б	49	а
10	б	20	в	30	б	40	а	50	а

Металогосподарчі товари

1. Який інструмент належить до деревообробного стругального інструменту?
 - а) стамеска;
 - б) плашка;
 - в) рашпіль;
 - г) зензубель.

2. У якого стругального інструменту найдовша колодка?
 - а) рубанок;
 - б) фуганок;
 - в) цинубель;
 - г) шерхебель.

3. Який інструмент використовують для обробки металевих поверхонь?
 - а) клуп;
 - б) напильник;
 - в) крейцмейсель;
 - г) зубило.

4. Який інструмент використовують для рубання металу і пробивання отворів:
 - а) зубило;
 - б) плашка;
 - в) надфіль;
 - г) мітчик.

5. Який інструмент використовують для нарізання різьби?
 - а) овалогубці;
 - б) плашка;
 - в) крейцмейсель;
 - г) лещата.

6. Який інструмент належить до монтажних?
 - а) тиски (лещата);
 - б) пасатижі;
 - в) ножівка;
 - г) вороток.

7. Який інструмент виготовляють зі сталі У7 і У7А?
 - а) свердла, фрези, розвертки;
 - б) сокири, колуни, молотки;
 - в) шабери, напильники, гравірувальний інструмент;
 - г) ножівки для металу, плашки, мітчики.

8. Який інструмент виготовляють зі сталі У13 і У13А?
 - а) свердло, напильник, бритва;
 - б) сокира, долото;
 - в) зубило, стамеска;
 - г) молоток, крейцмейсель.

9. Як називається залізний сплав, що містить більш як 2,14% вуглецю і має постійні домішки?

- а) чавун;
- б) сталь;
- в) нержавіюча сталь;
- г) вуглецева сталь.

10. Як називається залізний сплав, що містить вуглецю до 2,14% і отриманий методом переробки переробного білого чавуну?

- а) сталь;
- б) чавун;
- в) сплави алюмінію;
- г) сплави міді.

11. Як називаються сталі (залежно від хімічного складу), що містять у своєму складі добавки, які помітно підвищують корозійну стійкість?

- а) леговані;
- б) вуглецеві;
- в) переробні;
- г) літійні.

12. Визначте класифікацію чавунів за призначенням:

- а) літійний, переробний;
- б) звичайний, легований;
- в) білий, сірий;
- г) легувальний, літійний.

13. Як класифікуються чавуни залежно від вмісту зв'язаного вуглецю?

- а) білий, сірий;
- б) літійний, переробний;
- в) звичайний, легований;
- г) сірий, сіро-білий.

14. Як класифікуються сталі за призначенням?

- а) конструкційні, інструментальні;
- б) якісні, переробні;
- в) інструментальні, леговані;
- г) вуглецеві, леговані.

15. Визначте класифікацію сталей за хімічним складом:

- а) вуглецеві, леговані;
- б) конструкційні, інструментальні;
- в) літійні, переробні;
- г) вуглецеві, спокійні.

16. Як називається сплав Al + Si?

- а) силумін;
- б) дюралюміній;
- в) латунь;
- г) бронза.

17. Як називається сплав міді (за хімічним складом), який містить Cu + Zn і використовується для виробництва духових інструментів, посуду, самоварів?

- а) латунь;
- б) бронза;
- в) силумін;
- г) мельхіор.

18. Як називається сплав міді (за хімічним складом), який містить Cu + Sn (олово) і використовується для виробництва художніх виробів, втулок, шестерень, підшипників?

- а) бронза;
- б) мельхіор;
- в) нейзильбер;
- г) силумін.

19. Як називається сплав міді (за хімічним складом), який містить Cu, Ni і використовується для виробництва високоякісних ножових і столових наборів, монет, медичних інструментів?

- а) мельхіор;
- б) бронза;
- в) силумін;
- г) нейзильбер.

20. Який метал має сріблясто-білий колір, низьку щільність, високу електропровідність і корозійну стійкість, добре полірується, практично не взаємодіє з харчовими продуктами?

- а) алюміній;
- б) мідь;
- в) олово;
- г) цинк.

21. Який метал найбільш м'який і пластичний, за стійкістю наближається до благородних металів, не утворює токсичних сполучень і має низьку температуру плавлення?

- а) олово;
- б) алюміній,
- в) мідь.
- г) цинк.

22. Назвіть види обробки поверхні виробів:

- а) галтування, крацування, шліфування, полірування;
- б) зшивання, клепання, паяння, зварювання;
- в) гравірування, позолочення, філігрань, сріблення;
- г) полірування, клепання, паяння, шліфування.

23. Назвіть види захисно-декоративного покриття:

- а) емальювання, нікелювання, хромування;
- б) чеканка, гравірування, філігрань;
- в) деколь, живопис, сріблення;
- г) нікелювання, філігрань, сріблення.

24. Які види виробів належать до групи ножових товарів і столових наборів?

- а) ножі, виделки, ложки, ножиці;
- б) тарілки, миски, ложки, виделки;
- в) ножі, тертки, щипці;
- г) замки, петлі, ручки, пружини.

25. Назвіть види металевих посуду, який за призначенням належить до кухонного:

- а) горщики, каструлі, сковороди;
- б) тарілки, миски, блюда;
- в) глечики, судки, бідони,
- г) тази, миски, каструлі.

26. Які види металевих посуду за призначенням належать до столового?

- а) тарілки, миски, блюда, бокали;
- б) горщики, каструлі, сковороди, чайники;
- в) чарки, глечики, судки, бідони;
- г) тази, миски, блюда каструлі.

27. Які види виробів за призначенням належать до деталей для вікон та дверей?

- а) ручки, петлі, замки, допоміжні прилади;
- б) петлі, щипці, підставки, вагівниці;
- в) м'ясорубка, тертки, соковижималки, швабри;
- г) ручки, щипці, замки, швабри

28. Які види виробів за призначенням належать до приладів, які полегшують домашню працю?

- а) м'ясорубки, тертки, соковижималки;
- б) ручки, совки, тертки;
- в) машинки для закрутки кришок, каструлі, м'ясорубки;
- г) тертки, м'ясорубки, совки, виделки.

29. Які види виробів за призначенням належать до інструментальних товарів, що призначені для оброблення деревини?

- а) сокири, пилки, ножівки, рубанки;
- б) ключі, зубила, дрилі, плашки;
- в) кусачки, лінійки, рулетки, циркулі;
- г) пилки, фуганки, плашки, дрилі.

30. Які групи виробів належать до металогосподарчих товарів?

- а) металевий посуд, інструменти, ножові та столові прибори;
- б) металевий посуд, велосипеди, товари для полювання і рибної ловлі;
- в) швейні машини, провідникові вироби, контрольно-вимірювальні прилади;
- г) металева галантерея, металевий посуд, прилади, які полегшують домашню працю

31. Металевий посуд за видами сплавів поділяють на:

- а) посуд сталевий, чавунний, алюмінієвий, латунний, мельхіоровий і нейзильберовий;
- б) сталевий, чавунний, із кольорових металів;
- в) алюмінієвий, сталевий, чавунний, латунний;
- г) посуд з чорних та кольорових металів.

32. Ножові вироби і столові набори поділяють на такі підгрупи:

- а) ножі, виделки, ложки, столові набори, ножиці;
- б) ножі, виделки, ложки, ножиці;
- в) ножові товари, столові набори, різні вироби;
- г) ножі, виделки, ложки.

33. Які є підгрупи інструментів за призначенням?
а) деревообробні, металообробні, монтажні, вимірювально-розмірні, садово-городній інвентар;
б) деревообробні, металообробні, складальні;
в) деревообробні, монтажні, свердлильні, вимірювальні, садово-городні інструменти;
г) деревообробні, металообробні.
34. Що означає вираз «лудження металевих посуду»
а) покриттям цинком;
б) покриття оловом;
в) покриття хромом;
г) покриття нікелем.
35. Який посуд належить до кухонного:
а) жаровня;
б) салатниця;
в) бідон;
г) тарілки глибокі.
36. Який посуд належить до господарського (для зберігання і перенесення продуктів)?
а) сотейник;
б) пашотниця;
в) судки;
г) баранчик.
37. Який вид столового посуду має вигляд ракушки і призначений для рибних страв?
а) менажниця;
б) пашотниця;
в) колотниця;
г) кокітниця.
38. Яким металом покривають всередині посуд із латуні?
а) цинком;
б) кадмієм;
в) оловом;
г) нікелем.
39. Який вид посуду може бути сталевим оцинкованим?
а) каструля;
б) таз для варіння варення;
в) бідон для молока;
г) відро господарське.
40. Який вид посуду може бути сталевим лудженим?
а) відро для молока;
б) відро господарське;
в) сковорідка;
г) гусятниця.
41. Який вид посуду з латуні всередині не покривається оловом?
а) самовар;
б) таз для варіння варення;
в) чайник;
г) молочник.

42. Яке внутрішнє покриття має непідгораючий посуд?

- а) емальоване;
- б) покриття оловом;
- в) покриття фторопластом;
- г) покриття хромом.

43. Який вид посуду має вигляд круглої або тарілки з кришкою?

- а) менажниця;
- б) пашотниця;
- в) баранчик;
- г) кокітниця.

44. Які ножі мають заокруглену носову частину клинка?

- а) кабінетні;
- б) столові;
- в) кухонні;
- г) хліборізні.

45. До якої групи належить ніж для лимона?

- а) столові ножі;
- б) буфетні ножі;
- в) господарські ножі;
- г) гастрономічні ножі.

46. До якої групи належить корінчатий ніж?

- а) столові ножі;
- б) буфетні ножі;
- в) господарські ножі;
- г) гастрономічні ножі.

47. Яку місткість мають великі столові ложки?

- а) 20 мл;
- б) 15 мл;
- в) 10 мл;
- г) 8 мл.

48. Яку місткість мають чайні ложки?

- а) 10 мл;
- б) 8 мл;
- в) 5 мл;
- г) 3 мл.

49. Які види виробів за призначенням належать до деталей для вікон та дверей?

- а) ручки, петлі, замки, допоміжні прилади;
- б) петлі, щипці, підставки, вагівниці;
- в) м'ясорубка, тертки, соковижималки, швабри;
- г) ручки, щипці, замки, швабри.

50. Які види виробів за призначенням відносять до приладів, які полегшують домашню працю?

- а) м'ясорубки, тертки, соковижималки;
- б) ручки, совки, терки;
- в) машинки для закручування кришок, каструлі, м'ясорубки;
- г) терки, м'ясорубки, совки, виделки.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	г	11	а	21	а	31	а	41	б
2	б	12	а	22	а	32	а	42	в
3	б	13	а	23	а	33	а	43	в
4	а	14	а	24	а	34	б	44	а
5	б	15	а	25	а	35	а	45	б
6	б	16	а	26	а	36	в	46	в
7	б	17	а	27	а	37	г	47	а
8	а	18	а	28	а	38	в	48	в
9	а	19	а	29	а	39	г	49	а
10	а	20	а	30	а	40	а	50	а

Будівельні матеріали

1. Товари для будівництва – це різноманітні матеріали та вироби, що використовуються для:

- а) всіх перерахованих цілей;
- б) спорудження будівель;
- в) облаштування будівель;
- г) ремонту будівель.

2. Товари для будівництва класифікують за:

- а) усіма перерахованими ознаками;
- б) походженням та складом;
- в) вихідною сировиною т способом виробництва;
- г) призначенням.

3. За хімічним складом будівельні матеріали поділяють на:

- а) мінеральні та органічні;
- б) природні та штучні;
- в) природні, штучні та синтетичні;
- г) мінеральні, штучні.

4. Керамічні будівельні матеріали мають такі переваги:

- а) хімічна стійкість, водостійкість, вогне- і морозостійкість, міцність на стискання, мала теплопровідність, біостійкість;
- б) невисока міцність на розтяг, згин, удар, стиск, висока теплопровідність;
- в) велика маса, малі розміри;
- г) прозорість, низькі хімічна та водостійкість.

5. Дошка, брусок, брус, пластина, четвертина, обапіл – це види:

- а) пило продукції;
- б) круглого лісу;
- в) деталей збірних конструкцій;
- г) столярних виробів.

6. При розпилюванні колоди вздовж волокон на дві різні частини отримують:

- а) пластини;
- б) брус;
- в) четвертини;
- г) обапіл.

7. При розпилюванні колоди в двох взаємно перпендикулярних напрямках отримують:
- а) четвертини;
 - б) пластини;
 - в) брус;
 - г) обапіл.
8. Відходом при розпилюванні колод на дошки та бруски є:
- а) обапіл;
 - б) брус;
 - в) пластина;
 - г) четвертина.
9. Лиштова, гагтель, плінтус, поручень – це види:
- а) погонашних виробів;
 - б) пилопродукції;
 - в) столярних виробів;
 - г) круглого лісу.
10. Вікна і двері полотна із деревини – це види:
- а) столярних виробів;
 - б) деталей збірних конструкцій;
 - в) пилопродукції;
 - г) круглого лісу.
11. Суміш силікатів, алюмінатів і феритів кальцію – це основні складники:
- а) цементу;
 - б) повітряного вапна;
 - в) гідралічного вапна;
 - г) каустичного магнезиту.
12. Білий цемент застосовують для:
- а) декоративних та оздоблювальних робіт, виготовлення архітектурних виробів;
 - б) виробництва бетонних і залізобетонних конструкцій;
 - в) виробництва азбестоцементних виробів;
 - г) виготовлення будівельних розчинів.
13. Гладка і рівна поверхня, правильна форма, гострі грані і кути – це характеристика цегли:
- а) півсухого пресування;
 - б) пластичного пресування;
 - в) мокрого пресування;
 - г) вакуумного пресування.
14. Затвердінням суміші цементу, піску, щільних і пористих наповнювачів отримують:
- а) бетонні і шлакобетонні вироби;
 - б) керамічні камені;
 - в) гіпсобетонні камені;
 - г) блоки з порожнистого бетону.

15. Гіпсові плити використовують для:

- а) облаштування внутрішніх стін і перегородок;
- б) мощення тротуарів;
- в) кладки стін;
- г) кладки фундаменту.

16. Недоліками глиняної черепиці є:

- а) велика маса і крихкість;
- б) висока міцність на загин;
- в) висока вогнестійкість і морозостійкість;
- г) довговічність.

17. Методом гарячого пресування суміші скляного волокна і фенольних, карбамідних, смол отримують:

- а) скловолокнисті листи;
- б) азбестоцементні листи;
- в) глиняну черепицю;
- г) гіпсові плити.

18. Толь належить до:

- а) дьогтевих покрівельних матеріалів;
- б) жорстких покрівельних матеріалів;
- в) бітумних покрівельних матеріалів;
- г) личкувальних матеріалів.

19. Теплоізоляційні матеріали класифікують за:

- а) всіма перерахованими ознаками;
- б) структурою і формою;
- в) величиною об'ємної маси і теплопровідності;
- г) стискуваністю, природою і призначенням.

20. Суміші тонких волокон, отриманих розплавленням металургійних шлаків в спеціальних вагранках – це:

- а) мінеральна вата;
- б) скляна вата;
- в) піноскло;
- г) повсть.

21. Личкувальну цеглу застосовують:

- а) для личкування зовнішніх стін;
- б) для теплоізоляції стін;
- в) для вимощування тротуарів;
- г) як покрівельний матеріал.

22. Шпалери гофровані, муарові, атласні, оксамитові і фактурні належать до:

- а) шпалер спеціального виду обробки;
- б) металізованих;
- в) негрунтованих;
- г) ґрунтованих.

23. Шпалери, які після нанесення малюнку покривають з поверхні тонкими гідрофобними сумішами чи плівками, називають:

- а) такими, що миються;
- б) негрунтованими;
- в) ґрунтованими;
- г) металізованими.

24. Паркет поділяють на:

- а) штучний, щитовий, дощатий, мозаїчний;
- б) штучний і синтетичний;
- в) щитовий, дощатий і ламінований;
- г) штучний і рулонний.

25. Лінолеум полівінілхлоридний має такі переваги:

- а) еластичність, низькі водопоглинання і морозостійкість;
- б) крихкість при пониженій температурі;
- в) зміна розмірів при підвищеній волоості4
- г) прозорість.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	а	6	а	11	а	16	а	21	а
2	а	7	а	12	а	17	а	22	а
3	а	8	а	13	а	18	в	23	а
4	а	9	а	14	г	19	а	24	а
5	а	10	а	15	а	20	а	25	а

Текстильні товари

1. Основною волокноутворювальною речовиною волокон бавовни є:

- а) лігнін;
- б) пектин;
- в) целюлоза;
- г) фіброїн.

2. Основною волокноутворювальною речовиною вовни є:

- а) фіброїн;
- б) целюлоза;
- в) кератин;
- г) лігнін.

3. Основною волокноутворювальною речовиною льону є:

- а) кератин;
- б) целюлоза;
- в) пектин;
- г) капрон.

4. З наведених текстильних волокон до луб'яних відноситься:

- а) віскозне
- б) конопляне;
- в) азбестове;
- г) шовкове.

5. До штучних волокон належить:

- а) віскозне;
- б) бавовняне;
- в) капронове;
- г) нітронове.

6. З наведених текстильних волокон відноситься до поліефірних:

- а) віскозне;
- б) енантове;
- в) лавсанове;
- г) нітронове.

7. Хімічне волокно подібне до вовни:

- а) капронове;
- б) нітронове;
- в) лавсанове;
- г) хлоринове.

8. Яке з наведених волокон відноситься до поліамідних:

- а) вінілове;
- б) сиблонове;
- в) лавсанове;
- г) анідне.

9. При згоранні волокно натурального шовку має запах:

- а) паленого паперу;
- б) оцтової кислоти;
- в) паленого рогу;
- г) плавленого сургучу.

10. При горінні запах паленого рогу має волокно:

- а) лляне;
- б) лавсанове;
- в) вовняне;
- г) віскозне.

11. При згоранні віскозне волокно має запах:

- а) паленого рогу;
- б) паленого паперу;
- в) оцтової кислоти;
- г) дусту.

12. При згоранні якого волокна утворюється попел сірого кольору:

- а) шовкового;
- б) віскозного;
- в) капронового;
- г) вовни.

13. Найбільшу гігроскопічність має волокно:

- а) бавовняне;
- б) лляне;
- в) вовняне;
- г) віскозне.

14. З перерахованих волокон найбільшу гігроскопічність мають волокна:

- а) ацетатне;
- б) капронове;
- в) лляне;
- г) лавсанове.

15. З наведених волокон найбільшу стійкість до витирання має волокно:

- а) бавовняне;
- б) лляне;
- в) капронове;
- г) лавсанове.

16. Гігроскопічність лляного волокна становить:

- а) 9 %;
- б) 12 %;
- в) 15 %;
- г) 6 %.

17. Найбільш високе розривне навантаження мають волокна:

- а) нітронове;
- б) ацетатне;
- в) капронове;
- г) віскозне.

18. Яке з наведених волокон має найбільше розривне навантаження:

- а) шовкове;
- б) лляне;
- в) віскозне;
- г) вовняне.

19. Найвищу стійкість до витирання має волокно:

- а) нітронове;
- б) капронове;
- в) вінілове;
- г) сиблонове.

20. Найбільшу стійкість до лужних розчинів має волокно:

- а) лляне;
- б) шовкове;
- в) вовняне;
- г) бавовняне.

21. Найвищу термостійкість має волокно:

- а) бавовняне;
- б) вовняне;
- в) лляне;
- г) шовкове.

22. Найменша теплопровідність у волокна:
- а) бавовняного;
 - б) капронового;
 - в) віскозного;
 - г) вовняного.
23. Пряжа якого способу прядіння має найбільш гладку поверхню:
- а) кардного;
 - б) апаратного;
 - в) гребінного;
 - г) пневмомеханічного.
24. Пряжа якого способу прядіння має рихлу структуру:
- а) апаратного;
 - б) гребінного;
 - в) кардного;
 - г) пневмомеханічного.
25. З довговолокнистої бавовни отримують пряжу:
- а) камвольну;
 - б) апаратну;
 - в) гребінну;
 - г) пневмомеханічну.
26. Нитка, яку отримано високим суканням:
- а) полога;
 - б) крепова;
 - в) трощена;
 - г) армована.
27. Які з перерахованих текстильних ниток прядені:
- а) мононитка капронова;
 - б) комплексна нитка капронова;
 - в) бавовняна;
 - г) еластик.
28. Нитки, отримані додатковою термообробкою:
- а) фасонні;
 - б) армовані;
 - в) текстуровані;
 - г) кручені.
29. З нижченаведених текстильних ниток до текстурованих відноситься:
- а) мононитка;
 - б) крепова;
 - в) комплексна;
 - г) еластик.
30. Яка з вищенаведених ниток має найвищу скручуваність?
- а) шовк-сирець;
 - б) крепова;
 - в) муслінова;
 - г) гренадинова.

31. Бавовняну пряжу якого способу прядіння використовують для виготовлення ситців:

- а) кардного;
- б) гребінного;
- в) апаратного;
- г) мокрого прядіння.

32. Для виробництва батисту використовують бавовняну пряжу:

- а) кардну;
- б) гребінну;
- в) апаратну;
- г) пневмомеханічну.

33. Для виробництва лляних камчастих скатертин використовується лляна пряжа способу прядіння:

- а) камвольного;
- б) суконного;
- в) лляного мокрого;
- г) начосового сухого.

34. В яких одиницях виражається лінійна щільність текстильних ниток для ткацького виробництва:

- а) тексах;
- б) міліметрах;
- в) метричних номерах;
- г) мікронах.

35. Похідні переплетення від полотняного:

- а) крепове;
- б) ламана саржа;
- в) сатинове;
- г) репсове.

36. Переплетення, що утворюють на тканині великі візерунки:

- а) двошарове;
- б) діагональне;
- в) крепове;
- г) жакардове.

37. Переплетення, що відносяться до класу дрібновізерункових:

- а) сатинове;
- б) ворсове;
- в) крепове;
- 4) жакардове.

38. До дрібновізерункових ткацьких переплетень відносяться:

- а) комбіноване;
- б) саржеве;
- в) ворсове;
- г) сатинове.

39. До складних ткацьких переплетень відноситься:
- а) ворсове;
 - б) крепове;
 - в) діагональне;
 - г) вафельне.
40. До класу складних ткацьких переплетень відноситься:
- а) крепове;
 - б) двошарове;
 - в) діагональне;
 - г) сатинове.
41. Драпи виготовляють переплетенням:
- а) пікейним;
 - б) двошаровим;
 - в) діагональним;
 - г) сатиновим.
42. Костюмна камвольна тканина «Бостон» виготовляється переплетенням:
- а) саржевим;
 - б) репсовим;
 - в) діагональним;
 - г) комбінованим
43. Оксамит виготовляють переплетенням:
- а) креповим;
 - б) атласним;
 - в) махровим;
 - г) ворсовим.
44. Які ткацькі переплетення мають найбільшу довжину перекриття:
- а) крепові;
 - б) атласні;
 - в) саржеві;
 - г) репсові.
45. Для виготовлення якого переплетення потрібно 3 системи ниток:
- а) крепового;
 - б) діагонального;
 - в) ворсового;
 - г) сатинового.
46. Тканина якого з переплетень може мати найбільший рапорт:
- а) жакардового;
 - б) саржевого;
 - в) петельного;
 - г) крепового.
47. Тканина «Габардин» виготовляється переплетенням:
- а) полотняним;
 - б) діагональним;
 - в) жакардовим;
 - г) ворсовим.

48. До попередньої обробки бавовняної тканини відноситься:
- а) карбонізація;
 - б) розшліхтовування;
 - в) гладке фарбування;
 - г) кислування.
49. До попередньої обробки лляних тканин відноситься:
- а) мерсеризація;
 - б) кислування;
 - в) карбонізація;
 - г) валкування.
50. Яка з обробок очищає вовняні тканини від рослинних домішок:
- а) відварювання;
 - б) мерсеризація;
 - в) карбонізація;
 - г) вибілювання.
51. Яка з обробок надає бавовняним тканинам шовковистість і блиск:
- а) відварювання;
 - б) відбілювання;
 - в) мерсеризація;
 - г) пофарбування.
52. Яка з обробок покращує естетичні властивості тканин:
- а) стійке тиснення;
 - б) вогнестійка;
 - в) водовідштовхувальна;
 - г) антимікробна.
53. Яка обробка найбільшою мірою впливає на зниження міцності бавовняних тканин:
- а) вибілювання;
 - б) валкування;
 - в) мерсеризація;
 - г) вибивання.
54. Яка з обробок надає суконним вовняним тканинам більшої м'якості:
- а) карбонізація;
 - б) мерсеризація;
 - в) валка;
 - г) промивання.
55. Які з перерахованих тканин оздоблюються вибивними малюнками:
- а) драпи;
 - б) сукна;
 - в) трико;
 - г) крепдешин.
56. Які хімічні речовини використовують для вибілення тканин з целюлозних волокон:
- а) луги;
 - б) окислювачі;
 - в) неорганічні кислоти;
 - г) розчини неорганічних солей.

57. Який чинник є визначним для стійкості забарвлення:
- а) спосіб забарвлення;
 - б) кінцева обробка;
 - в) природа барвника;
 - г) спеціальна обробка.
58. Світлосірий колір лляним тканинам можна надати:
- а) мерсеризацією;
 - б) карбонізацією;
 - в) вибіленням;
 - г) кислуванням.
59. Тканини, виготовлені із пряжі з різнокольорових волокон, це:
- а) сурові;
 - б) меланжеві;
 - в) строкатоткані;
 - г) мерсеризовані.
60. Якій обробці підлягають тканини спеціального призначення:
- а) карбонізації;
 - б) незминальній;
 - в) вогнестійкій;
 - г) стійкому тисненню.
61. Драпірувальність тканин - це:
- а) здатність утворювати округлі рухомі складки;
 - б) здатність тканини зберігати форму;
 - в) здатність тканини до розтягування;
 - г) здатність тканини нагромаджувати статичний електричний заряд.
62. Піллінг тканини - це:
- а) ворсовий застил на поверхні тканини;
 - б) петлі на поверхні тканини;
 - в) закатані кульки на поверхні тканини;
 - г) поздовжні ворсові рубчики на поверхні тканини.
63. Щільність тканини залежить від:
- а) лінійної густини ниток;
 - б) крутки ниток;
 - в) кількості ниток на 100 мм;
 - г) виду переплетення.
64. Поверхнєве заповнення тканини залежить від:
- а) товщини ниток;
 - б) крутки ниток;
 - в) виду переплетення;
 - г) пористості тканин.
65. Гігроскопічні властивості тканини характеризуються:
- а) здатністю тканини поглинати і віддавати водяні пари і вологу;
 - б) здатністю пропускати повітря;
 - в) здатністю пропускати або вбирати порошок;
 - г) здатністю пропускати теплову енергію.

66. Гігроскопічність тканини залежить від:
- а) волокнистого складу;
 - б) щільності тканин;
 - в) крутки ниток;
 - г) виду переплетення.
67. Найменшу гігроскопічність мають тканини з волокон:
- а) вовняних;
 - б) віскозних;
 - в) капронових;
 - г) лляних.
68. До механічних властивостей тканин відносяться:
- а) розривне навантаження;
 - б) повітропроникність;
 - в) здатність електризуватися;
 - г) капілярність.
69. До гігієнічних властивостей тканин належать:
- а) зносостійкість;
 - б) змиральність;
 - в) капілярність;
 - г) формостійкість.
70. До оптичних властивостей тканин належать:
- а) осипання;
 - б) капілярність;
 - в) повітропроникність;
 - г) блиск.
71. До технологічних властивостей тканини відносяться:
- а) гігроскопічність;
 - б) зносостійкість;
 - в) розсування ниток;
 - г) колір.
72. Найбільшу схильність до розсування мають тканини із:
- а) синтетичних монопниток;
 - б) текстурованих ниток;
 - в) вовняної пряжі;
 - г) бавовняної пряжі.
73. Яка з перерахованих тканин найбільше осипається?
- а) сукно;
 - б) міткаль;
 - в) крепдешин;
 - г) бязь.
74. Яка з тканин має найбільшу змиральність:
- а) бавовняна;
 - б) вовняна;
 - в) віскозна;
 - г) поліамідна.

75. Яка з тканин має більшу усадку:

- а) лавсанова;
- б) бавовняна;
- в) віскозна;
- г) ацетатна.

76. Найвищу стійкість до стирання має тканина переплетення:

- а) сатинового;
- б) полотняного;
- в) саржевого;
- г) діагонального.

77. Тканини якого переплетення мають найбільшу міцність при однакових параметрах будови:

- а) саржевого;
- б) сатинового;
- в) полотняного;
- г) вафельного.

78. Яким переплетенням виготовляються ситці:

- а) саржевим;
- б) сатиновим;
- в) полотняним;
- г) репсовим.

79. З якої пряжі виготовляють батист:

- а) кардної;
- б) апаратної;
- в) гребінної;
- г) суконної.

80. До яких за призначенням тканин належить вельвет-рубчик:

- а) білизняних;
- б) одягових;
- в) підкладкових;
- г) меблево-декоративних.

81. Яким переплетенням виготовляють камчасті лляні полотна:

- а) жаккардовим;
- б) репсовим;
- в) кареточним;
- г) дрібновізерунковим.

82. Чистолляні тканини містять у своєму складі лляних волокон:

- а) не менше 100%;
- б) не менше 92%;
- в) не менше 50%;
- г) не менше 45%.

83. Яким переплетенням виготовляють драпи:

- а) полотняним;
- б) петельним;
- в) ворсовим;
- г) двошаровим.

84. До яких тканин належить бостон:

- а) камвольних костюмних;
- б) тонкосуконних костюмних;
- в) камвольних платтяних;
- г) тонкосуконних пальтових.

85. До камвольних чистововняних костюмних тканин належать:

- а) шевйот;
- б) вельветон;
- в) бостон;
- г) сукно.

86. Костюмна вовняна тканина комбінованого переплетення це:

- а) трико
- б) бостон;
- в) драп;
- г) шевйот.

87. До тонкосуконних вовняних костюмних тканин належать:

- а) бостон;
- б) креп;
- в) габардин;
- г) шевйот.

88. Чистокрепова легка тканина (30 г/кв. м.), з крепових шовкових ниток по основі та утку, полотняного переплетення це:

- а) креп-шифон;
- б) креп-жоржет;
- в) крепдешин;
- г) креп-сатин.

89. Платтяна тканина крепдешин є:

- а) напівкрепова з шовкових ниток;
- б) чистокрепова з шовкових ниток;
- в) крепова зі штучних ниток;
- г) крепова з синтетичних ниток.

90. До костюмних бавовняних тканин належать:

- а) маркізет;
- б) поплін;
- в) вельвет-корд;
- г) репс.

91. До ворсових бавовняних тканин належать:

- а) сукно;
- б) вельветон;
- в) вельвет-рубчик;
- г) репс.

92. До меблево-декоративних бавовняних тканин належать:

- а) гобелен;
- б) бостон;
- в) фланель;
- г) ситець.

93. До лляних білизняних тканин належать:

- а) бязь;
- б) мадаполам;
- в) полотно скатеркове;
- г) кашемір.

94. До камвольних костюмних тканин належить:

- а) сукно;
- б) драп-велюр;
- в) бостон;
- г) молескін.

95. До пальтових камвольних тканин належить:

- а) кашемір;
- б) габардин;
- в) сукно;
- г) драп-ратин.

96. До шовкових полотняних тканин належать:

- а) сатин-дубль;
- б) крепдешин;
- в) плюш;
- г) шотландка.

97. За якими ознаками відрізняються між собою бавовняні костюмні тканини молескін і діагональ:

- а) призначенням;
- б) волокнистим складом;
- в) видом переплетення;
- г) видом обробки.

98. За якими ознаками відрізняються пальтові тонкосуконні тканини і драпи:

- а) призначенням;
- б) волокнистим складом;
- в) видом переплетення;
- г) видом обробки.

99. За якими ознаками відрізняються крепові і глад'єві тканини з шовкових ниток:

- а) обробкою;
- б) видом переплетення;
- в) скрученістю ниток;
- г) призначенням.

100. За якими ознаками відрізняються муслінові і крепові тканини із штучних ниток:

- а) обробкою;
- б) скрученістю ниток;
- в) видом переплетення;
- г) поверхневою густиною.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	в	21	г	41	б	61	а	81	а
2	в	22	г	42	а	62	в	82	а
3	б	23	в	43	г	63	г	83	г
4	б	24	а	44	б	64	г	84	а
5	а	25	в	45	в	65	а	85	в
6	в	26	б	46	а	66	а	86	а
7	б	27	в	47	б	67	в	87	г
8	г	28	в	48	б	68	а	88	а
9	в	29	б	49	б	69	в	89	б
10	в	30	б	50	в	70	г	90	г
11	б	31	а	51	в	71	в	91	в
12	б	32	б	52	а	72	а	92	а
13	в	33	в	53	а	73	в	93	в
14	в	34	а	54	в	74	а	94	в
15	в	35	г	55	г	75	в	95	б
16	б	36	г	56	б	76	а	96	б
17	в	37	в	57	в	77	в	97	в
18	б	38	а	58	г	78	в	98	в
19	б	39	а	59	в	79	в	99	в
20	г	40	б	60	в	80	б	100	б

Швейні товари

1. За якими ознаками визначається фасон жіночого костюма:

- а) наявністю підкладки;
- б) видом матеріалу верху;
- в) покроєм спідниці;
- г) використаною фурнітурою.

2. Запошивочний шов використовується для:

- а) виготовлення постільної білизни;
- б) з'єднання спинки з пілочками;
- в) запобігання осипанню тканин;
- г) пришиття рукавів.

3. Які стібки використовуються для скріплення і ущільнення країв деталей, клапанів кишень:

- а) копірувальні;
- б) петельні;
- в) вспушні;
- г) потайні.

4. Які з наведених швів належать до оздоблювальних:

- а) накладний;
- б) рельєфний;
- в) накладний;
- г) «взамок».

5. За якими ознаками визначається фасон чоловічої сорочки:

- а) наявністю кишень;
- б) видом застібки;
- в) довжиною рукавів;
- г) формою манжет.

6. Які з наведених виробів належать до верхнього одягу:

- а) плащ;
- б) кепі;
- в) блузка жіноча;
- г) пеньюар.

7. Які з наведених виробів належать до легкого одягу:

- а) жакет;
- б) штани;
- в) блузка;
- г) труси.

8. Який з наведених виробів належить до натільної білизни:

- а) жилет;
- б) пелюшки;
- в) купальник;
- г) пояс для панчіх.

9. Різновидність пальта, форма, крій, матеріал, колір визначаються відповідним відомством:

- а) шинель;
- б) бушлат;
- в) куртка;
- г) півпальто.

10. Піджак ділового стилю, напівприлягаючого силуету з формостійкою прокладкою, підкладкою і металевими гудзиками:

- а) блейзер;
- б) кітель;
- в) кардиган;
- г) смокінг.

11. Штани, що довжиною до низу литок, внизу вузькі, а з боків розширені:

- а) гольф;
- б) галіфе;
- в) бермуди;
- г) бріджи.

12. Коротка жіноча накидка без рукавів на шовковій підкладці, з петельками і гачком, розрізом спереду, з розрізами для рук:

- а) пелерина;
- б) палантин;
- в) горжетка;
- г) жилет.

13. Виріб, який складається із ліфу і спідниці:

- а) плаття;
- б) сарафан;
- в) халат;
- г) нічна сорочка.

14. Костюмно-пальтовий виріб, укорочений, типу піджака з довгими рукавами без формостійкості прокладки:

- а) куртка;
- б) блуза;
- в) жакет;
- г) піджак.

15. М'який головний убір круглої або овальної форми з околичкою або без неї:

- а) берет;
- б) кашкет;
- в) капелюх;
- г) жокейка.

16. Літня дитяча шапочка з дашком, яка щільно облягає голівку:

- а) жокейка;
- б) капітанка;
- в) матроска;
- г) кашкет.

17. До постільної білизни належать:

- а) пошивка (наволочка);
- б) серветка;
- в) скатертина;
- г) рушник.

18. До верхньої швейної білизни належать:

- а) кальсони;
- б) сорочка чоловіча;
- в) сорочка жіноча;
- г) пеньюар.

19. До легкого швейного одягу належать:

- а) куртка;
- б) піджак;
- в) сарафан;
- г) пеньюар.

20. Піджак, який щільно облягає фігуру по лінії талії, пілочки мають довжину до талії, а спинка подовжена з фалдами:

- а) смокінг;
- б) фрак;
- в) кітель;
- г) блейзер.

21. Який з наведених дефектів належить до дефектів посадки виробів на фігурі:
- ласи на лацканах;
 - відхилення рукавів вперед;
 - підплетина на підкладці;
 - різна довжина рукавів.
22. Який з наведених дефектів належить до дефектів волого-теплової обробки:
- перекіс коміра;
 - різна довжина рукавів;
 - ласи на пілочках;
 - відхилення рукавів від встановленої лінії.
23. На якій довжині з'єднувального шва контролюють частоту стібків:
- 3 см;
 - 5 см;
 - 10 см;
 - 15 см.
24. Який з наведених дефектів належить до дефектів виробничого характеру:
- підплетина;
 - плями;
 - відсутність закріпок в кінцях петель;
 - потертість деталей.
25. Який з наведених дефектів належить до дефектів волого-теплової обробки:
- неспівпадання малюнка;
 - опал деталей;
 - різна довжина кінців коміра;
 - несиметричність рукавів.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	в	6	а	11	б	16	а	21	б
2	а	7	в	12	а	17	а	22	в
3	в	8	в	13	а	18	б	23	б
4	б	9	а	14	а	19	в	24	в
5	б	10	а	15	а	20	б	25	б

Трикотажні товари

1. Які з наведених полотен належать до класу головних:
- жакардові;
 - плюш;
 - фанг;
 - гладь.
2. Які з наведених гладей належать до підкласу похідних:
- футерована;
 - платувальна;
 - ластикова;
 - інтерлочна (подвійний ластик).

3. Поперечнов'язані переплетення відрізняються від основов'язаних:
- а) волокнистим складом;
 - б) способом утворення горизонтального ряду;
 - в) структурою ниток;
 - г) оздобленням лицьової поверхні.
4. Які з наведених полотен належать до класу візерункових:
- а) футероване;
 - б) двовиворітне;
 - в) інтерлочне;
 - г) гладь.
5. Які з наведених переплетень належать до поперечнов'язаних візерункових:
- а) трико-шарме;
 - б) анцюжок;
 - в) фанг;
 - г) інтерлок.
6. Яка з ознак є характерною для поперечнов'язаних полотен:
- а) наявність протяжок;
 - б) наявність петельних дужок;
 - в) рельєфність поверхні;
 - г) вибивний малюнок.
7. Які з наведених переплетень належать до групи похідних основов'язаних:
- а) ланцюжок;
 - б) трико;
 - в) шарме;
 - г) трико-трико.
8. Наявність пресових петель є в переплетеннях:
- а) трико-трико;
 - б) ластикова гладь;
 - в) інтерлок;
 - г) фанг.
9. Які з наведених переплетень належать до візерункових основов'язаних:
- а) гладь;
 - б) сукно-сукно;
 - в) шарме;
 - г) інтерлок.
10. Які з наведених переплетень належать до групи похідних:
- а) платувальна гладь;
 - б) інтерлочне полотно;
 - в) фанг;
 - г) ластик.
11. Основов'язані трикотажні полотна відрізняються від поперечнов'язаних:
- а) поверхневою щільністю;
 - б) лінійною щільністю ниток;
 - в) будовою петлі;
 - г) оздобленням.

12. Наявність петельного ворсу є в переплетенні:

- а) футерованому;
- б) плюшевому;
- в) інтерлочному полотні;
- г) трико-уток.

13. За якою ознакою найбільшою мірою відрізняються поперечнов'язані полотна від основов'язаних:

- а) поверхневою щільністю;
- б) волокнистим складом;
- в) розтяжністю;
- г) обробкою.

14. Полотна яких переплетень мають найбільшу формостійкість:

- а) гладь;
- б) трико;
- в) атлас;
- г) трико-сукно.

15. Яке з трикотажних переплетень на зворотньому боці має сплюснуті, квадратної форми петлі:

- а) фанг;
- б) напівфанг;
- в) ластик;
- г) трико-сукно.

16. Полотно яких переплетень має найменшу розпускальність:

- а) гладь;
- б) ластик;
- в) філейне;
- г) фанг.

17. Полотна яких переплетень на лицьовій поверхні мають вертикальні петельні стовпчики, а на зворотній – горизонтальні ряди петель:

- а) гладь;
- б) ластик;
- в) плюш;
- г) інтерлочне полотно.

18. Полотна яких переплетень мають найбільшу розтяжність у горизонтальному напрямі:

- а) трико;
- б) трико-сукно;
- в) гладь;
- г) інтерлочне полотно.

19. Основним недоліком трикотажних полотен є висока:

- а) розтяжність;
- б) гігроскопічність;
- в) паропроникність;
- г) розпускальність.

20. Полотно якого переплетення має найбільшу розтяжність:

- а) гладь;
- б) плюш;
- в) шарме;
- г) ластик.

Асортимент трикотажних виробів

21. За якою ознакою відрізняються сорочки від комбінацій:

- а) переплетенням полотна;
- б) кольором;
- в) оздобленням;
- г) волокнистим складом.

22. Який з наведених виробів належить до спортивних шкарпеткових виробів:

- а) колготки;
- б) панчохи;
- в) гетри;
- г) напівпанчохи.

23. Яким виміром визначається повнота жіночої фігури:

- а) нарівні грудей;
- б) обхватом талії;
- в) обхватом стегон;
- г) висотою фігури.

24. Який з наведених виробів має суцільний стан і комір, пришивний або реглан рукав:

- а) джемпер;
- б) светр;
- в) жакет;
- г) жилет.

25. Які з виробів належать до спортивної білизни:

- а) сорочка;
- б) панталони;
- в) фуфайка;
- г) напівпанчохи.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	г	6	б	11	в	16	в	21	г
2	г	7	в	12	б	17	а	22	в
3	б	8	г	13	в	18	в	23	в
4	а	9	б	14	г	19	г	24	б
5	в	10	б	15	б	20	г	25	в

Взуттєві товари

1. До дрібної шкіряної сировини відносять шкіри:

- а) овець, бичка;
- б) виростка, козлини;
- в) кінські передини, опойка;
- г) жеребка на півшкурка.

2. До крупної шкіряної сировини відносять шкури:
- а) яловиці, виметка;
 - б) бичини, свинячі;
 - в) кінські хази, напівшкурка;
 - г) оленячі, виростка.
3. За площею поділяють шкури:
- а) яловиці;
 - б) свинячі;
 - в) бугая;
 - г) буйвола.
4. За масою поділяють шкури:
- а) козлина;
 - б) кінські;
 - в) свинячі;
 - г) оленячі.
5. Для шкур яких тварин притаманна назва конфігурації «рибка»:
- а) лосів;
 - б) кінських;
 - в) морських тварин;
 - г) свинячих.
6. До великої рогатої худоби відносять шкури:
- а) виростка, виметки;
 - б) опойка, напівшкурка;
 - в) напівшкурка, передина;
 - г) бугая, жеребка.
7. На три групи «легка», «середня», «важка» за масою поділяють шкури:
- а) яловиці;
 - б) бугая;
 - в) свиней;
 - г) віслюків.
8. У якому рядку перераховані топографічні ділянки шкір великої рогатої худоби?
- а) передина, озадок, вороток;
 - б) рибка, хаз, чепрак;
 - в) чепрак, вороток, поли;
 - г) вороток, передина, шпигаль.
9. З якої шкіряної сировини виготовляють юхтові шкіри:
- а) напівшкурок;
 - б) вимітка;
 - в) виросток;
 - г) кінські передина.
10. Шкіру шевро отримують із шкіряної сировини:
- а) овчини;
 - б) козлини;
 - в) опойка;
 - г) жеребка.

11. Шкіру шеврет отримують із шкіряної сировини:

- а) виростка;
- б) опойка;
- в) овчини;
- г) вимітки.

12. Шкіри яких тварин мають будову: дерма не поділяється на прошарки, епідерміс становить майже 5%, в дермі розташовано багато сальних залоз, колагенові пучки тонкі, складають однорідні переплетення по всій товщині?

- а) опойка;
- б) вівці;
- в) кінські;
- г) свинячі.

13. Конфігурація шкіри «кулат» - це:

- а) шкіра без пол;
- б) шкіра без воротка;
- в) шкіра без озадка;
- г) шкіра, що поділена по хребтовій лінії.

14. Конфігурація шкіри «крупон» - це:

- а) шкіра без пол;
- б) шкіра без воротка;
- в) шкіра без воротка і пол;
- г) чепрак без озадка.

15. Шкіри яких тварин мають будову: епідерміс тонкий, сосочковий шар до 50%, на межі сосочкового і сітчастого шару велика кількість жирових включень:

- а) свинячі;
- б) козячі;
- в) овечі;
- г) кінські.

16. До фібрилярних білків шкіри тварин відносять:

- а) кератин, глобулін;
- б) ретикулін, альбумін;
- в) колаген, еластин;
- г) колаген, мукоїд.

17. Під час підготовчих процесів із шкіри вилучають:

- а) кератин, альбумін;
- б) муцини, еластини;
- в) колаген, кератин;
- г) альбумін, глобулін.

18. Для видалення волосяного покриву шкіри у підготовчих процесах використовують операцію:

- а) зоління;
- б) знешерстювання;
- в) знезолення;
- г) зганяння волосу.

19. Чепрак - це:

- а) частина шкіри без воротка;
- б) частина шкіри без хазу;
- в) частина шкіри без воротка та обох пілок;
- г) частина шкіри без пілок.

20. Хромове дублення надає шкірам властивості:

- а) найвищу температуру зварювання;
- б) високу пластичність;
- в) високу вологотривкість;
- г) підвищену твердість.

21. Цирконієве дублення надає шкірам властивості:

- а) м'якість;
- б) температуру зварювання до 80°C;
- в) підвищену щільність;
- г) низьку водостійкість.

22. Титанове дублення надає шкірам властивості:

- а) температуру зварювання вище 100°C;
- б) м'якість;
- в) стійкість до поту;
- г) низьку стійкість до тертя.

23. Шкіру «лайка» отримують дубленням:

- а) хромовим;
- б) жировим;
- в) алюмінієвим;
- г) цирконієвим.

24. Білий зріз мають шкіри дублення:

- а) жирового;
- б) хромового;
- в) комбінованого;
- г) цирконієвого.

25. Шкіра жирового дублення:

- а) замша;
- б) юхта;
- в) лайка;
- г) сап'ян.

26. Хромовим дубленням виробляють:

- а) юхту сандальну;
- б) юхту термостійку;
- в) юхту взуттєву;
- г) болгару.

27. Яка шкіра характеризується найвищою пористістю, вологопоглинанням, низьким водопропусканням:

- а) юхта взуттєва;
- б) хромові шкіра;
- в) замша;
- г) шкіра для низу взуття.

28. В які шкіри при жируванні вводять найбільшу кількість жирувальних речовин:

- а) юхта взуттєва;
- б) хромова шкіра;
- в) замша;
- г) шкіра для низу взуття.

29. Які операції опорядження шкір впливають на збільшення виходу шкіри:

- а) пресування;
- б) наповнення;
- в) розводка;
- г) сушіння.

30. Визначте методи оздоблення лицьової поверхні свинячих шкір:

- а) анілінове;
- б) ДОЛ;
- в) напіванілінове;
- г) «Комфорт».

31. Яка з названих натуральних шкір містить найбільшу частку речовин, екстрагованих органічними розчинниками:

- а) юхта;
- б) свиняча;
- в) шевро;
- г) замша.

32. Методом К'ельдаля визначають:

- а) вміст вологи;
- б) дубильні речовини;
- в) водовимивні речовини;
- г) голиняну речовину.

33. Відминання визначають згинанням шкіри:

- а) лицьовою поверхнею всередину під кутом 90° ;
- б) лицьовою поверхнею всередину під кутом 180° ;
- в) почергово лицьовою поверхнею всередину і назовні під кутом 90° ;
- г) лицьовою поверхнею всередину по дузі 180° навколо валика.

34. Віддушистість - це дефект, який виявляється у вигляді:

- а) сітки зморшок, що маскують природну мерею;
- б) відставання сосочкового шару від сітчастого, що не зникає після розпрямлення шкіри;
- в) зниженої щільності, в'ялості;
- г) тріщин на лицьовій поверхні під час розтягування.

35. Стяжка шкіри -дефект, який виявляється у вигляді:

- а) підвищеної жорсткості шкіри;
- б) тріщин на лицьовій поверхні;
- в) відставання лицьового шару;
- г) сітки зморшок, що маскують природну мерею.

36. У якому рядку перераховані топографічні ділянки шкір великої рогатої худоби?

- а) чепрак, вороток, поли;
- б) передина, огузок, вороток;
- в) рибка, хаз, чепрак;
- г) вороток, передина, шпигель.

37. Яка топографічна ділянка шкіри яловки має найбільшу товщину?

- а) чепрак;
- б) огузок;
- в) вороток;
- г) поли.

38. Шкури яких тварин мають таку будову: епідерміс до 2%, сосочковий прошарок до 30%, міцні колагенові пучки становлять густі сплетіння, утворюючи ромбовидні петлі?

- а) свинячі;
- б) кінські хази;
- в) виросток;
- г) бичини.

39. Визначте, у якому рядку вірно показана зміна товщини у шкірах яловки:

- а) збільшується від воротка до огузка;
- б) зменшується від воротка до огузка;
- в) збільшується від огузка до воротка;
- г) збільшується від хребтової лінії до пілок.

40. Який білок має такі властивості: не розчиняється у холодній та теплій воді, розведених розчинах кислот та лугів, солей, набухає у воді, стійкий до дії ферментів, під дією гарячої води утворює клей?

- а) еластин;
- б) ретикулін;
- в) колаген;
- г) кератин.

41. Яка покривна плівка натуральних шкір зберігає повітро- та паропроникність, м'якість, стійкість до впливу низьких та високих температур, але характеризується низькою стійкістю до мокрого тертя та старіння?

- а) казеїнова;
- б) емульсійна;
- в) поліуретанова;
- г) нітроцелюлозна.

42. Який синтетичний каучук вулканізують без сірки і застосовують у виробництві найритового клею?

- а) ізопреновий;
- б) хлоропреновий;
- в) бутадієн-стирольний;
- г) бутадієновий.

43. Яка гума має такі ознаки: монолітну структуру, високу частку натурального каучуку, напівпрозорість, високу зносостійкість, твердість?

- а) стироніп;
- б) дарніт;
- в) транспорентна;
- г) шкіроподібна.

44. Визначити, у якому рядку наведено синтетичні шкіри:

- а) Молдова, уретанштучшкіра, ровена;
- б) СК-2, порвайєр, кордлей;
- в) СК-4, ністру, фловер-лак;
- г) юхтин, кирза, шарголін.

45. Для шкіряного взуття стандартами нормується:

- а) гнучкість в пучках;
- б) вологотривкість;
- в) теплозахисні властивості;
- г) втомна міцність геленково-каблучного вузла.

46. У повсякденному взутті допускається: слабовиражена пухлинуватість шкіри:

- а) на всіх деталях, крім носків;
- б) на всіх деталях, крім носків і передньої частини союзки;
- в) на всіх деталях, крім носків і союзок;
- г) на верхній ділянці берців і халяв.

47. У модельному взутті допускаються слабовиражені дефекти шкіри (пухлинуватість, воротистість, молочні смуги):

- а) на всіх деталях, крім носків і передньої частини союзок;
- б) на всіх деталях, крім носків;
- в) на всіх деталях;
- г) лише у верхній частині халяв.

48. Фасон взуття характеризується:

- а) формою носка;
- б) складністю крою;
- в) кольором;
- г) видом утримуючих пристосувань.

49. Модель взуття характеризується:

- а) видом крою;
- б) формою носка;
- в) формою каблука;
- г) висотою каблука.

50. За міжнародною метричною системою розмір взуття означає:

- а) довжину стопи в міліметрах;
- б) довжину стопи в сантиметрах;
- в) довжину сліду всередині взуття в міліметрах;
- г) довжину сліду в штихах.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	б	11	в	21	в	31	а	41	а
2	в	12	г	22	в	32	г	42	б
3	б	13	г	23	в	33	а	43	в
4	б	14	г	24	г	34	б	44	б
5	в	15	г	25	а	35	г	45	а
6	б	16	в	26	а	36	а	46	б

7	а	17	г	27	в	37	б	47	а
8	в	18	б	28	а	38	в	48	а
9	г	19	в	29	в	39	а	49	а
10	б	20	а	30	б	40	в	50	а

Хутряні товари

1. Хутряна сировина – це:

- а) невичинені шкури домашніх тварин;
- б) невичинені шкури диких звірів;
- в) невичинені шкури диких, домашніх тварин і морських звірів;
- г) вичинені шкури домашніх тварин.

2. До хутрової сировини належать шкурки:

- а) песця, видри, білки, кролика;
- б) соболя, песця, білки, куниці;
- в) куниці, соболя, білки, тюленя;
- г) куниці, песця, вівці, кролика.

3. Хутрово-хутряна сировина – це:

- а) невичинені шкури диких, домашніх тварин і морських звірів;
- б) вичинені шкури диких, домашніх тварин і морських звірів;
- в) невичинені шкури диких тварин;
- г) вичинені шкури диких тварин.

4. Хутрово-хутряні напівфабрикати – це:

- а) вичинені шкури диких тварин.
- б) невичинені шкури диких, домашніх тварин і морських звірів;
- в) вичинені шкури диких і домашніх тварин;
- г) вичинені шкури диких, домашніх тварин і морських звірів.

5. До хутрової домашньої сировини належать шкури:

- а) вівці, кролика, собаки;
- б) кози, тхора, крота, куниці;
- в) кролика, соболя, куниці, оленя;
- г) кролика, бурундука, лисиці.

6. До хутрової морської сировини належать шкури:

- а) тюленя, куниці.
- б) тюленя, видри;
- в) котика, кролика;
- г) котика, тюленя;

7. За кряжами розрізняють такі види сировини, до яких належать шкури:

- а) соболя, кролика, песця;
- б) лисиці, каракуля, куниці;
- в) соболя, лисиці, білки;
- г) лошати, кролика, собаки.

8. До зимових видів хутрової сировини належать шкури:

- а) соболя, песця;
- б) ховраха, лошати;
- в) ховраха, бабака;
- г) вівці, кролика.

9. До весняних видів хутрової сировини належать шкури:

- а) ховраха, песця;
- б) бабака, ховраха;
- в) лисиці, бабака;
- г) куниці, білки.

10. До зимових видів хутрової домашньої сировини належать шкурки:

- а) кролика, собаки;
- б) песця, лисиці;
- в) лошати, вівці;
- г) ховраха, бабака.

11. До весняних видів хутрової домашньої сировини належать шкурки:

- а) ховраха, бабака;
- б) лисиці, куниці, соболя;
- в) лошати, опойка, вівці;
- г) тюленя, котика, кролика.

12. Для хутрово-хутряної сировини найчастіше використовують дублення:

- а) хромове;
- б) жирове;
- в) алюмінієве;
- г) комбіноване.

13. Хромове дублення надає шкіряній тканині колір:

- а) коричневий;
- б) жовтий;
- в) сірий;
- г) білий.

14. При імітації хутра застосовують:

- а) розчісування, вищипування;
- б) епілірування, стрижку;
- в) чистку, стрижку;
- г) епілірування, чистку.

15. Фарбування, коли барвник наносять за допомогою жорстких щіток через весь волосяний покрив із збереженням кольору шкіряної тканини, називають:

- а) трафаретне;
- б) верхове;
- в) пробивне;
- г) аерографне.

16. Який вид фарбування використовують при імітації під сріблясто-чорну лисицю?

- а) пробивне;
- б) трафаретне;
- в) резервне;
- г) аерографне.

17. У якому із варіантів відповідей найбільш повно перелічені класифікаційні ознаки хутрового напівфабрикату?

- а) кряж, розмір, сорт, колір, група дефектності;
- б) розмір, сорт, група дефектності;
- в) м'якість, довжина, пишність, густина;
- г) кряж, сорт, група дефектності.

18. До напівфабрикату з одноколірним забарвленням волосяного покриву належать шкурки:

- а) шиншили, бабака;
- б) леопарда, рисі;
- в) песця, норки;
- г) бурундука, норки.

19. Зонарне забарвлення волосяного покриву хутрової сировини мають шкурки:

- а) песця, норки;
- б) єнота, бабака;
- в) норки, нутрії;
- г) соболя, куниці.

20. Найвища зносостійкість шкурок:

- а) бобра;
- б) соболя;
- в) видри;
- г) норки.

21. Найнижча зносостійкість шкурок:

- а) зайця;
- б) горностая;
- в) білки;
- г) видри.

22. Вікові категорії каракулю чистопородного:

- а) смушок, каракуль;
- б) голяк, каракуль, смушок;
- в) голяк, каракульча, каракуль, яхобаб;
- г) пижик, неблюй.

23. У якому із варіантів відповідей перелічено види завитків каракулю за порядком зниження їх цінності?

- а) вальок, боб, гривки;
- б) боб, вальок, штопор;
- в) ласи, гривка, вальок;
- г) ласи, горошок, вальок.

24. Який вид каракулево-смушкового напівфабрикату найбільш поширений в Україні?

- а) смушковий;
- б) смушевий;
- в) каракулевий;
- г) курдючний.

25. За якими ознаками визначають групу дефектності напівфабрикату?
- пишність, густина, м'якість волосяного покриву;
 - наявність і розмір дефектів волосяного та шкіряного покривів;
 - наявність і розмір дефектів волосяного покриву;
 - пишність, м'якість волосяного покриву, розмір дефектів шкіряного покриву.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	6	г	11	в	16	в	21	а
2	б	7	в	12	а	17	а	22	в
3	а	8	а	13	в	18	в	23	а
4	г	9	б	14	б	19	б	24	а
5	а	10	а	15	в	20	в	25	б

Побутові електротехнічні товари

- Які властивості є важливими для провідників?
 - міцність, пластичність, жаростійкість;
 - міцність, пластичність, електропровідність;
 - жаростійкість, в'язкість, електропровідність;
 - міцність, жаростійкість, в'язкість.
- На скільки груп поділяються провідникові вироби в залежності від гнучкості жили?
 - 5;
 - 4;
 - 3;
 - 6.
- На скільки груп поділяються електропобутові машини в залежності від безпеки ураження електричним струмом?
 - 3;
 - 4;
 - 5;
 - 6.
- Якої групи гнучкості виготовляють шнури?
 - 1 і 2;
 - 2 і 3;
 - 3 і 4;
 - 4 і 5.
- На скільки класів поділяються ізоляційні матеріали за нагрівостійкістю?
 - 3;
 - 5;
 - 7;
 - 9.
- Який вид ізоляції вказаний в марці проводу АППВ 2х1 - 250?
 - поліетилен;
 - вінілхлорид;
 - гума;
 - електроізоляційний лак.

7. Що означає перша цифра у вказаній марці проводу АППВ 2х1 - 250?
- а) номінальне січення;
 - б) кількість дротиків у струмоведучій жилі;
 - в) кількість струмоведучих жил;
 - г) фактичне січення.
8. Що означає друга цифра у вказаній марці проводу АППВ 2х1 - 250?
- а) номінальне січення;
 - б) кількість дротиків у струмоведучій жилі;
 - в) кількість струмоведучих жил;
 - г) фактичне січення.
9. Визначте призначення вказаної марки проводу АРД 2х0,75 - 250:
- а) арматурний;
 - б) установочний;
 - в) обмоточний;
 - г) монтажний.
10. Визначте призначення вказаної марки проводу ПЕВ –2 – 1х0,5 – 250:
- а) арматурний;
 - б) установочний;
 - в) обмоточний;
 - г) монтажний.
11. Визначте призначення вказаної марки проводу ПМГВ 1х0,75 – 250:
- а) арматурний;
 - б) установочний;
 - в) обмоточний;
 - г) монтажний.
12. Визначте назву виробу АППП2х1–250:
- а) арматурний провід;
 - б) установочний провід;
 - в) шнур;
 - г) монтажний провід.
13. Визначте матеріал струмоведучої жили АППВ 2х1–250:
- а) мідь;
 - б) мідь з іншими металами;
 - в) алюміній;
 - г) латунь.
14. Що означає друга буква у вказаному виробі ШПВ 2х0,75 - 250?
- а) матеріал ізоляції;
 - б) матеріал струмоведучої жили;
 - в) характер розміщення струмоведучих жил;
 - г) призначення виробу.
15. Визначте характер розміщення струмоведучих жил у виробі ШСРО 2х1 - 250:
- а) паралельно;
 - б) концентрично;
 - в) раціонально;
 - г) скручені.

16. Який ізоляційний матеріал найчастіше використовують для обмоточних проводів:

- а) гуму;
- б) поліетилен;
- в) полівінілхлорид;
- г) електроізоляційні лаки.

17. Визначте характер розміщення струмоведучих жил у виробі ШПВ2х0,75 – 250:

- а) паралельно;
- б) концентрично;
- в) раціонально;
- г) скручені.

18. До групи електроприладів для підключення приймачів струму до електричної мережі належать:

- а) лійки;
- б) втулки;
- в) вимикачі;
- г) запобіжники.

19. Визначте вид виробу РП-2,5:

- а) втулка ввідна;
- б) лійка ввідна;
- в) ролик для дроту;
- г) ізоляційна трубка.

20. Визначте вид виробу ВТ6:

- а) втулка ввідна;
- б) лійка ввідна;
- в) ролик для дроту;
- г) ізоляційна трубка.

21. Для кріплення проводів при відкритій проводці використовують:

- а) ролики;
- б) втулки;
- в) лійки ;
- г) приборні колодки.

22. Яку величину напруги стандарт характеризує як безпечну для життя?

- а) 220 В;
- б) 127 В;
- в) 36 В;
- г) 250 В.

23. Визначте назву виробу 2 РШ -ц- 2 - 0 -6 / 250.

- а) вилка штепсельна двополюсна;
- б) розетка штепсельна одномісна;
- в) розетка штепсельна двомісна;
- г) розетка розгалужена.

24. Вкажіть назву виробу ВШ -ц - 0 - 6/250:

- а) вилка штепсельна двополюсна;
- б) розетка штепсельна одномісна;
- в) розетка штепсельна двомісна;
- г) розетка розгалужена.

25. До групи електроприладів для монтажу і ремонту електромережі належать:

- а) установчі коробки;
- б) патрони;
- в) штепсельні з'єднання;
- г) розгалужувані.

26. Вкажіть назву виробу ПЦ -п - 2 - 6/ 250:

- а) вилка штепсельна двополюсна;
- б) розетка штепсельна одномісна;
- в) перехідник з циліндричних контактів на пласкі;
- г) подовжувач-розгалужувач.

27. Визначте назву виробу 3Н - УР - 2 -6 / 250:

- а) вилка штепсельна двополюсна;
- б) розетка штепсельна одномісна;
- в) перехідник з циліндричних контактів на пласкі;
- г) подовжувач-розгалужувач.

28. Що означає 2Н у виробі 2Н - УР -2- 6 /250:

- а) розетка штепсельна стаціонарна двомісна;
- б) вилка штепсельна двополюсна;
- в) кількість напрямків при розгалуженні;
- г) кількість контактів.

29. З наведеного маркування Е 27 Н 10 П визначте вид виробу:

- а) патрон штифтовий для ламп розжарювання;
- б) патрон різьбовий для ламп розжарювання;
- в) патрон для люмінесцентних ламп;
- г) патрон для стартерів.

30. Що означає Е 14 у виробі Е 14 Н8П:

- а) діаметр різьби в ніпелі;
- б) діаметр цоколя в штифтовому патроні;
- в) діаметр цоколя в різьбовому патроні;
- г) висоту цоколя.

31. Визначте спосіб кріплення у виробі Е 27 УКБ:

- а) за ніпель;
- б) за фланець;
- в) за вушко;
- г) на шнурі.

32. Визначте спосіб кріплення у виробі Е 14 Н8П:

- а) за ніпель;
- б) за фланець;
- в) за вушко;
- г) на шнурі.

33. Визначте спосіб кріплення у виробі Е 27 ФП:

- а) за ніпель;
- б) за фланець;
- в) за вушко;
- г) на шнурі.

34. Визначте вид основного матеріалу, з якого виготовлено виріб Е 14 Н8П:

- а) кераміка;
- б) метал;
- в) пластмаса;
- г) гума.

35. Визначте вид основного матеріалу, з якого виготовлено виріб Е 27 УКБ:

- а) кераміка;
- б) метал;
- в) пластмаса;
- г) гума.

36. Визначте вид основного матеріалу, з якого виготовлено виріб Е 27 Н10М:

- а) кераміка;
- б) метал;
- в) пластмаса;
- г) гума.

37. Що означають цифри у виробі В15S?

- а) висоту цоколя;
- б) діаметр цоколя;
- в) потужність;
- г) напругу.

38. У лампах розжарювання електрична енергія перетворюється в світлову за допомогою:

- а) іонізуючого випромінювання;
- б) інфрачервоного випромінювання;
- в) провідників високого опору;
- г) ультрафіолетових променів і люмінофорів.

39. У люмінесцентних лампах електрична енергія перетворюється в світлову за допомогою:

- а) іонізуючого випромінювання;
- б) інфрачервоного випромінювання;
- в) провідників високого опору;
- г) ультрафіолетових променів і люмінофорів.

40. Визначте назву виробу В125 - 135 - 15:

- а) лампа люмінесцентна;
- б) лампа розжарювання вакуумна;
- в) лампа розжарювання газонаповнена;
- г) лампа розжарювання бі-спіральна криптонова.

41. Визначте назву виробу Г 22-100:

- а) лампа люмінесцентна;
- б) лампа розжарювання вакуумна;
- в) лампа розжарювання газонаповнена;
- г) лампа розжарювання бі-спіральна криптонова.

42. Визначте назву виробу БКТМ 220 - 135 - 150:
- а) лампа люмінесцентна;
 - б) лампа розжарювання вакуумна;
 - в) лампа розжарювання газонаповнена;
 - г) лампа розжарювання бі-спіральна криптонова.
43. Що означає остання група цифр у виробі ГМТ 220 - 235 - 100:
- а) напругу у вольтах;
 - б) силу струму в амперах;
 - в) потужність у ватах;
 - г) діаметр колби у міліметрах.
44. Який газ використовують у газонаповнених лампах розжарювання.
- а) кисень, йод, бром;
 - б) азот, аргон, криптон;
 - в) неон, ксенон, хлор;
 - г) водень, гелій, азот.
45. Галогенами заповнюють лампи розжарення для:
- а) збільшення температури нитки розжарення;
 - б) зменшення температури нитки розжарення;
 - в) зменшення випаровування вольфраму з нитки розжарення;
 - г) збільшення випаровування вольфраму з нитки розжарення.
46. З якого металу виготовляють нитку розжарювання для ламп?
- а) телуру;
 - б) вольфраму;
 - в) ніхрому;
 - г) молібдену.
47. З якого металу виготовляють спіралі електронагрівальних приладів?
- а) телуру;
 - б) вольфраму;
 - в) ніхрому;
 - г) молібдену.
48. Стартер люмінесцентної лампи необхідний для:
- а) розігріву електродів;
 - б) включення пуско-регулювальної апаратури;
 - в) включення лампи в електромережу;
 - г) виключення лампи з електромережі.
49. Періклаз - це оксид металу:
- а) заліза;
 - б) кальцію;
 - в) магнію;
 - г) калію.
50. Періклаз використовують:
- а) для ізоляції обмоточних проводів;
 - б) для ізоляції спіралей в ТЕН;
 - в) для ізоляції спіралей в кварцових нагрівачах;
 - г) для ізоляції в термошафах.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	11	г	21	а	31	в	41	в
2	б	12	б	22	в	32	а	42	г
3	в	13	в	23	в	33	б	43	в
4	в	14	а	24	а	34	в	44	б
5	в	15	г	25	а	35	а	45	а
6	б	16	в	26	в	36	в	46	б
7	а	17	а	27	г	37	б	47	б
8	в	18	а	28	в	38	б	48	а
9	б	19	в	29	б	39	г	49	а
10	в	20	г	30	а	40	в	50	б

Товари культурно-побутового призначення

1. Якої марки чи марок виробляється папір для писання?
а) А і Б;
б) А;
в) Б;
г) А, Б і В.
2. Які кольорові олівці відносяться до шкільних і малювальних?
а) М-3М, М-4Т;
б) 2М, 3М, 4М;
в) 2М, 3М, 4М, 5М;
г) 2М – 6М.
3. Який строк роботи олівців першого класу?
а) 12 місяців;
б) 24 місяці;
в) 36 місяців;
г) 42 місяці.
4. Які сухі фарби використовуються для малювання?
а) пастель, вугілля, темпера;
б) вугілля, темпера, соус;
в) темпера, пастель, сангіна;
г) пастель, соус, вугілля, сангіна.
5. Які музичні інструменти є лабіальними?
а) баян;
б) скрипка;
в) гітара;
г) флейта.
6. Якому номеру відповідає папір з вмістом 50 % деревної целюлози та 50 % деревної маси?
а) № 2;
б) № 1;
в) № 0;
г) № 3.

7. Через скільки хвилин після нанесення тушевих ліній починають випробування паперу для креслення на їх підчистку:

- а) 10;
- б) 2;
- в) 5;
- г) 8.

8. Вкажіть на варіант, у якому види паперу розташовані у порядку зростання їх гладкості:

- а) машинописний, писемний, зошитовий, крейдований;
- б) зошитовий, писемний, машинописний, крейдований;
- в) крейдований, машинописний, писемний, зошитовий;
- г) писемний, зошитовий, крейдований, машинописний.

9. Деревинну целюлозу одержують способом:

- а) хімічним;
- б) механічним;
- в) хімічним і механічним;
- г) біологічним.

10. Опір паперу розриву характеризується:

- а) розривною довжиною;
- б) видовженням;
- в) товщиною;
- г) щільністю.

11. Які види паперу не проклеюються:

- а) фільтрувальний, промокальний;
- б) типографський, писальний;
- в) нотний, для малювання;
- г) зошитовий, для креслення.

12. До якого виду (різновиду) належить папір, що імітує оксамит, мармур, шкіру, полотно:

- а) декоративного паперу;
- б) аерографного паперу;
- в) оксамитового паперу;
- г) паперу для обклеювання палітурок.

13. У якого з ділових виробів аркуші скріплюються в корінці з утворенням блока, який щільно прикріплюється до обкладинки?

- а) загального зошита;
- б) шкільного зошита;
- в) зошита для нот;
- г) зошита для малювання.

14. Яким повинне бути число дефектних одиниць продукції, щоби партія учнівських зошитів вважалася якісною?

- а) залежним, меншим Reo;
- б) незалежним від бракувального числа Reo;
- в) залежним, рівним Reo;
- г) залежним, більшим Reo.

15. Яким буде номер картону, що має товщину 0,35 мм, коли сумарна маса зважених зразків дорівнює 201 грам?

- а) 4,0;
- б) 2,0;
- в) 3,0;
- г) 3,5.

16. Твердість олівців в дерев'яній оправі знаходиться в межах:

- а) 6 М - 7 Т;
- б) 4 М - СТ;
- в) ТМ - 6 Т;
- г) 5 М - 5 Т.

17. Деревину якого із дерев використовують для виготовлення оправ чорнографітних олівців?

- а) кедра;
- б) дуба;
- в) клена;
- г) берези.

18. Виберіть перо для автоматичної ручки 2-го класу:

- а) сталеве із зміцненням пишучого кінчика твердим сплавом;
- б) сталеве без зміцнення пишучого кінчика;
- в) золоте із зміцненням пишучого кінчика спеціальним зносостійким сплавом;
- г) сталеве із зміцненням пишучого кінчика шаром хрому.

19. Які з художніх фарб виготовляються тільки сухими?

- а) пастель, сангіна;
- б) темпера, соус;
- в) масляна, вугілля;
- г) акварельна, гуаш.

20. Туш виготовляють з таких матеріалів:

- а) газова сажа, кольорові пігменти, гліцерин, фенол, цукор, декстрин;
- б) газова сажа, кольорові пігменти, казеїн, фенол, цукор, етиловий спирт;
- в) водний розчин барвника, казеїн, фенол, декстрин, етиловий спирт;
- г) кольорові пігменти, казеїн, фенол, тальк, етиловий спирт, стеарин.

21. На які класи поділяються механічні олівці?

- а) вищого, 1-го та 2-го;
- б) звичайні та вищого;
- в) 1-го та 2-го;
- г) звичайні, вищого та сувенірні.

22. Які вироби належать до креслярського приладдя:

- а) кутники, лекала, крейцмейселі, циркулі, воротки;
- б) креслярські дошки, кутники, васерпаси, циркулі, лекала;
- в) креслярські дошки, кутники, лекала, циркулі, рейсфедери;
- г) крейцмейселі, кутники, рейсфедери, циркулі, васерпаси.

23. За типом набірною вузла автоматичні перові ручки поділяються:
- а) з вакуумно-піпетковим механізмом, з поршневим механізмом, зі змінними балонами;
 - б) з екстракторним механізмом, з вакуумно-піпетковим механізмом; зі змінними балонами;
 - в) з вакуумно-піпетковим механізмом, з кутерним механізмом, зі змінними балонами;
 - г) з поршневим механізмом, з натискним механізмом, зі змінними балонами.
24. Назвіть місце розташування фотоплівки в фотоапараті:
- а) в фокальній площині;
 - б) перед фокальною площиною, паралельно їй;
 - в) за фокальною площиною, паралельно їй;
 - г) перпендикулярно до фокальної площини.
25. До функції затвора фотоапарата належить:
- а) регулювання кількості світла;
 - б) визначення границь кадра;
 - в) наведення об'єктива на чіткість;
 - г) регулювання отвору об'єктива.
26. Діафрагма, яка автоматично установлюється на вибране значення, а після зйомки повністю відкривається, є:
- а) натискною;
 - б) простою;
 - в) упорною;
 - г) стрибковою.
27. Складений із розсіювальної та збиральної лінз видошукач називається:
- а) телескопічним;
 - б) дзеркальним;
 - в) рамковим;
 - г) універсальним.
28. У яких фотоапаратах наводку на різкість здійснюють по матовому склі:
- а) середньоформатних;
 - б) малоформатних;
 - в) мініатюрних;
 - г) півформатних.
29. Підберіть фокусну відстань для панкратичного фотооб'єктива:
- а) фокусна відстань змінна;
 - б) фокусна відстань значно перевищує діагональ кадра;
 - в) фокусна відстань значно менша від діагоналі кадра;
 - г) фокусна відстань приблизно рівна діагоналі кадра.
30. Фотоапарат «Київ-90» розрахований на фотоплівку:
- а) катушкову неперфоровану шириною 61,5 мм;
 - б) листову неперфоровану 13 x 18 мм;
 - в) катушкову неперфоровану шириною 16 мм;
 - г) катушкову перфоровану шириною 35 мм.

31. Які з фотоапаратів дозволяють одержання моментального знімка?

- а) одноступеневого процесу;
- б) для фотомисливства;
- в) для репродукційних робіт;
- г) павільйонний.

32. Порівнюючи об'єктиви за світлосилою, значення їх відносних отворів:

- а) підносять до квадрату;
- б) віднімають;
- в) ділять;
- г) множать.

33. Глибина чіткості фотоапарата тим більша, чим:

- а) менші фокусна відстань і відносний отвір об'єктива;
- б) більші фокусна відстань і відносний отвір об'єктива;
- в) більша фокусна відстань і менший відносний отвір об'єктива;
- г) менша фокусна відстань і більший відносний отвір об'єктива.

34. Розмір кадра 24x58 мм дозволяють одержувати фотоапарати:

- а) панорамні;
- б) стереоскопічні;
- в) півформатні;
- г) мініатюрні.

35. Контрастність світлочутливого матеріалу – це властивість:

- а) передавати різницю в яскравості;
- б) реагувати на дію світла;
- в) відтворювати найдрібніші деталі;
- г) чорніти, не піддаючись дії світла перед проявленням.

36. Який з показників світлочутливих матеріалів характеризує їх чутливість до кольору?

- а) спектральна світлочутливість;
- б) роздільна здатність;
- в) оптична щільність;
- г) фотографічна широта.

37. За складом фотографічної емульсії фотопапір «Бромпортрет» належить до:

- а) бромхлоросрібного;
- б) бромсрібного;
- в) хлоросрібного;
- г) йодохлоробромосрібного.

38. Які фотохімічні речовини проявників запобігають їх окисленню киснем повітря?

- а) зберігаючі;
- б) проявляючі;
- в) прискорювальні;
- г) противуалюючі.

39. Який з фотофіксажів не відразу зупиняє процес проявлення?

- а) кислий;
- б) звичайний;
- в) кислий швидкий;
- г) дубильний.

40. Для одержання безпосередньо позитивного зображення застосовують процес:

- а) обертання;
- б) проявлення;
- в) фіксування;
- г) проявлення та фіксування.

41. Додаткове збільшення густини світлочутливого шару досягається за допомогою:

- а) підсилювачів;
- б) віражів;
- в) ослаблювачів;
- г) проявників.

42. Для усунення бліків на зображенні під час фотографування користуються:

- а) поляризаційними світлофільтрами;
- б) нейтральними світлофільтрами;
- в) світлофільтрами із кольорового скла;
- г) блендами.

43. Визначте умови використання електроглянсівника:

- а) в процесі лабораторної обробки фотоматеріалів;
- б) під час фотографування вдень;
- в) під час фотографування вночі;
- г) під час фотографування та лабораторної обробки фотоматеріалів.

44. Макрозйомку з близької відстані можна проводити за допомогою:

- а) подовжувальних кілець;
- б) насаджувальних лінз;
- в) світлофільтрів;
- г) компендіумів.

45. Чим вибираються границі кадра позитива під час проекційного друку?

- а) кадрувальною рамкою;
- б) фоторізаком;
- в) таймером;
- г) приладом для наведення чіткості.

46. Як називається резистор, опір якого залежить від прикладеної напруги?

- а) варистор;
- б) термістор;
- в) фоторезистор;
- г) регулювальний.

47. Виберіть код для плівкового композиційного резистора:

- а) P3;
- б) P2;
- в) P1;
- г) P4.

48. Температурний коефіцієнт ємності характеризує:

- а) залежність ємності від температури;
- б) номінальну ємність;
- в) клас точності;
- г) робочу напругу.

49. Розкодуйте тип конденсатора К 72:

- а) постійної ємності з фторопластовим діелектриком;
- б) постійної ємності з полістирольним діелектриком;
- в) змінної ємності з повітряним діелектриком;
- г) змінної ємності з керамічним діелектриком.

50. На величину втрат електричної енергії котушки індуктивності вказує:

- а) добротність котушки;
- б) власна ємність котушки;
- в) коефіцієнт самоіндукції;
- г) температурний коефіцієнт індуктивності.

51. Передають електричні коливання з одного кола в друге:

- а) котушки зв'язку;
- б) контурні котушки;
- в) дроселі високої частоти;
- г) дроселі низької частоти.

52. Сіткову напругу автоматично регулюють:

- а) стабілізатори;
- б) автотрансформатори;
- в) силові трансформатори;
- г) вихідні трансформатори.

53. Як називається напівпровідниковий прилад, що має два р - п переходи?

- а) транзистор;
- б) діод;
- в) диністор;
- г) триністор.

54. Позначення напівпровідникового приладу 2Т502 відповідає:

- а) кремнієвому середньочастотному транзистору середньої потужності;
- б) кремнієвому стабілітрону середньої потужності з напругою стабілізації 10 - 99 В;
- в) германієвому імпульсному низькочастотному діоду;
- г) германієвому випрямляючому блоку великої потужності.

55. Мікросхема, частина елементів якої має самостійне конструктивне оформлення, називається:

- а) гібридною;
- б) тонкоплівковою;
- в) товстоплівковою;
- г) напівпровідниковою.

56. Для перетворення звукових коливань в електричні служать:

- а) мікрофони;
- б) головки динамічні;
- в) навушники; •
- г) звукознімачі.

57. Виберіть мікрофон для вмонтування в передню панель магнітофона:

- а) електретний;
- б) динамічний;
- в) п'єзоелектричний;
- г) вугільний.

58. Приймачі трипрограмні проводового мовлення збираються за схемою:
- а) прямого підсилення;
 - б) супергетеродинною для приймання АМ - коливань;
 - в) супергетеродинною для приймання АМ - і ЧМ - коливань;
 - г) супергетеродинною для приймання АМ - , ЧМ - і ПМ - коливань.
59. Віднесіть радіоприймач «Меридіан 246» до однієї із груп складності:
- а) другої;
 - б) вищої;
 - в) першої;
 - г) третьої.
60. Великими інтегральними схемами називаються мікросхеми зі ступенем інтеграції до:
- а) 104 елементів;
 - б) 103 елементів;
 - в) 102 елементів;
 - г) 10і елементів.
61. Для підсилення сигналу звукової частоти в тракці «джерело сигналу- акустична система» застосовуються підсилювачі:
- а) повні;
 - б) попередні;
 - в) проміжні;
 - г) потужності.
62. Загальною вимогою до акустичних систем всіх груп складності є:
- а) відсутність деренчання в діапазоні частот «нижня гранична» – 3150 Гц;
 - б) діапазон відтворювальних частот, не вужчий 30-10000 Гц;
 - в) коефіцієнт гармонік, не більше 2 %;
 - г) маса, не більша 10 кг.
63. Шляхом багаторазового відбивання від іоносфери розповсюджуються радіохвилі:
- а) КХ - діапазону;
 - б) УКХ - діапазону;
 - в) ДХ - діапазону;
 - г) СХ - діапазону.
64. Які звукознімачі застосовуються в програвачах компакт-дисків?
- а) напіпровідникові;
 - б) фотоелектричні;
 - в) п'єзоелектричні;
 - г) електромагнітні.
65. Визначте робочий шар магнітної стрічки типу МЕК II:
- а) двоокис хрому;
 - б) двоокис заліза;
 - в) ферит кобальту;
 - г) чистий метал.
66. Вітчизняні відеоапарати розраховані на запис та відтворення програм у системі:
- а) ПАЛ, СЕКАМ;
 - б) ПАЛ;
 - в) СЕКАМ;
 - г) НТСК.

67. Чим відрізняється електрофон від електропрогравача?

- а) має підсилювач низької частоти і акустичні системи;
- б) має підсилювач низької частоти;
- в) має акустичну систему;
- г) має вищі електроакустичні параметри.

68. Активні акустичні системи мають умонтований:

- а) підсилювач потужності;
- б) попередній підсилювач;
- в) проміжний підсилювач;
- г) повний підсилювач.

69. Підсилювально-комутаційні пристрої без акустичних систем називаються:

- а) підсилювачами низької частоти;
- б) підсилювачами високої частоти;
- в) підсилювачами проміжної частоти;
- г) антенними підсилювачами.

70. У побутових магнітофонах для записування звуку призначена:

- а) універсальна головка;
- б) записувальна головка;
- в) відтворювальна головка;
- г) стираюча головка.

71. Назвіть мінімальну кількість діапазонів приймальних хвиль і їх назву радіоапаратури другої групи складності:

- а) три - УКХ, ДХ, СХ;
- б) два - ДХ, СХ;
- в) один - УКХ;
- г) чотири - УКХ, КХ, ДХ, СХ.

72. Ослаблення перешкод по дзеркальному каналу радіоприймача залежить від його:

- а) вибірковості;
- б) чутливості;
- в) числа діапазонів хвиль;
- г) діапазону відтворювальних частот.

73. Наявністю пристрою для детектування полярно-модульованого сигналу характеризуються:

- а) стереофонічні радіоприймачі;
- б) монофонічні радіоприймачі;
- в) псевдостереофонічні радіоприймачі;
- г) монофонічні магнітоли.

74. Визначте, які види джерел звукових програм об'єднує магніторадіола:

- а) радіоприймач, електропрогравальний пристрій, магнітофонну панель;
- б) електрофон, магнітофонну панель;
- в) радіоприймач, електропрогравальний пристрій;
- г) радіоприймач, магнітофонну панель.

75. Рівень температури корпусу радіоапаратури, напруженості магнітних і електричних полів входять в групу показників:

- а) гігієнічних;
- б) фізіологічних;
- в) функціональних;
- г) надійності.

76. Якої групи складності автомобільні радіоприймачі серійно не випускаються?

- а) першої;
- б) другої;
- в) третьої;
- г) поза групою складності.

77. Яке число рядків розкладання і переданих півкадрів за секунду для телепередач передбачено міждержавним стандартом?

- а) 625 і 50;
- б) 625 і 25;
- в) 500 і 50;
- г) 500 і 25.

78. Сигнали зображення і звукового супроводу вітчизняних телепрограм піддаються відповідно модуляції:

- а) амплітудні і частотні;
- б) полярні і амплітудні;
- в) частотні і полярні;
- г) полярні і частотні.

79. Яким чином оцінюють яскравість і контрастність зображення за універсальною електронною випробувальною таблицею?

- а) за числом помітних градацій «сірої шкали»;
- б) за чіткістю точок і кіл;
- в) за вертикальними і горизонтальними лініями сітчастого поля;
- г) за штриховими мірами.

80. До якого покоління належить телевізор «Електрон 51 ТК – 610»?

- а) шостого;
- б) п'ятого;
- в) четвертого;
- г) третього.

81. Коефіцієнт детонації магнітофона характеризує:

- а) спотворення форми вихідного сигналу;
- б) залишковий магнітний потік стрічки;
- в) нерівномірність пересування стрічки;
- г) рівень сигналу на виході.

82. Виберіть баловий інтервал оцінки якості, який відповідає музичним інструментам першої категорії:

- а) 20-13;
- б) 10-6;
- в) 5-3;
- г) 30-23.

83. Назвіть, що визначає гучність музичного звуку:

- а) амплітуда звукового коливання;
- б) частота звукового коливання;
- в) матеріал музичного інструмента;
- г) стрій музичного інструмента.

84. Який з музичних інтервалів охоплює в межах октави 11 півтонів?

- а) септима;
- б) терція;
- в) кварта;
- г) секунда.

85. Щипкові музичні інструменти відрізняються формою корпусу. Які з них мають його у вигляді півкулі?

- а) домри;
- б) мандоліни;
- в) балалайки;
- г) бандури.

86. Тип музичного інструмента 23x12-II віднесіть до одного з розшифрувань:

- а) гармонь, 23 гудзики в правій та 12 кнопок в лівій клавіатурах, двоголоса;
- б) баян, 23 гудзики в правій та 12 кнопок в лівій клавіатурах, двоголосий;
- в) акордеон, 23 клавіші в правій та 12 кнопок в лівій клавіатурах, з двома регістрами в мелодії;
- г) фортепіано, 23 струни в верхньому та 12 - в нижньому регістрах, з двома педалями.

87. З перерахованих музичних інструментів виберіть їх групу з найменшим звуковим діапазоном:

- а) балалайки, гобої, труби;
- б) піаніно, роялі, баяни;
- в) мандоліни, скрипки, віолончелі;
- г) флейти, кларнети, гітари.

88. Ударні музичні інструменти якої групи є самозвучними:

- а) кастаньети, трикутники, маракаси;
- б) літаври, тамбурини, бонги;
- в) барабани, том-томи, бубни;
- г) ксилофони, металофони, челести.

89. Чому дорівнює об'єм звукоряду балалайки прима, триструнної, з кількістю ладів - 16:

- а) $1 \frac{3}{4}$;
- б) $2 \frac{1}{6}$;
- в) $2 \frac{1}{2}$;
- г) $3 \frac{1}{3}$.

90. Перелік яких основних частин визначає конструкцію смичкових музичних інструментів?

- а) деки, з'єднані обичайкою, шийка з грифом, головка з завитком, кілковий механізм;
- б) дека та дно, з'єднані обичайкою, шийка з грифом, головка у вигляді лопатки, кілковий механізм;
- в) дека та дно, головка з завитком, кілковий механізм;
- г) дека та дно, шийка з грифом, головка у вигляді лопатки, кілковий механізм.

91. Основний тон духового музичного інструмента визначають:
- а) довжина та переріз каналу корпусу інструмента;
 - б) спосіб вдування струменя повітря та конструкція інструмента;
 - в) матеріал виготовлення та форма інструмента;
 - г) конструкція інструмента та вентильного механізму.
92. Показники функціональних властивостей іграшок визначаються:
- а) ігровими можливостями, педагогічною направленістю;
 - б) зручністю користування, безвідмовністю;
 - в) гігієнічністю, довговічністю;
 - г) досконалістю виконання, ремонтопридатністю.
93. З якого матеріалу виготовляють фермові іграшки?
- а) гуми;
 - б) пластмаси;
 - в) металу;
 - г) деревини.
94. Іграшки, виготовлені з деревної стружки, лозини, належать до:
- а) плетених;
 - б) столярних;
 - в) токарних;
 - г) різьблених.
95. Ялинкові прикраси із скла виготовляють способом:
- а) видування;
 - б) штампування;
 - в) лиття;
 - г) пресування.
96. Найбільш поширеним оздобленням ялинкових прикрас є:
- а) сріблення і алюмініювання;
 - б) нітроцелюлозне та казеїнове фарбування;
 - в) покриття силікатними фарбами та нітролаками;
 - г) зафарбовування матеріалу в масі.
97. На які сорти поділяються іграшки?
- а) вищий, 1-ий та 2-ий;
 - б) 1-ий, 2-ий та 3-ій;
 - в) звичайної якості та колекційні іграшки;
 - г) на сорти не поділяють.
98. Гумові іграшки за способом виготовлення поділяють на:
- а) формовані, вулканізовані, пустотілі;
 - б) вулканізовані, монолітні, надувні;
 - в) формовані, монолітні, надувні;
 - г) набивні, пустотілі, монолітні.

99. Які типи двигунів застосовують в транспортних іграшках?

- а) пружинні, електричні, інерційні;
- б) механічні, псевдомеханічні, електричні;
- в) інерційні, безінерційні, електричні;
- г) електричні, інерційні, заводні.

100. Базовою ознакою поділу спортивного інвентарю є:

- а) вид гімнастичних вправ;
- б) матеріал виготовлення;
- в) вікова ознака;
- г) статева ознака.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	а	21	б	41	а	61	б	81	а
2	а	22	а	42	б	62	а	82	б
3	б	23	в	43	в	63	а	83	г
4	а	24	г	44	г	64	б	84	а
5	г	25	а	45	б	65	г	85	в
6	б	26	б	46	б	66	г	86	а
7	в	27	а	47	а	67	в	87	г
8	в	28	г	48	а	68	г	88	в
9	в	29	в	49	б	69	б	89	б
10	а	30	в	50	а	70	б	90	в
11	а	31	в	51	г	71	б	91	б
12	б	32	А	52	б	72	а	92	г
13	в	33	а	53	в	73	в	93	в
14	в	34	б	54	в	74	б	94	в
15	б	35	б	55	в	75	г	95	в
16	б	36	а	56	а	76	в	96	г
17	а	37	г	57	в	77	б	97	г
18	а	38	б	58	б	78	в	98	в
19	а	39	а	59	б	79	б	99	а
20	б	40	б	60	б	80	а	100	в

Товарознавство. Послуги

1. Дайте визначення поняття «послуга»:

- а) це взаємодія споживача послуги та її виконавця щодо обслуговування споживача;
- б) це діяльність щодо обслуговування населення, підприємств та організації;
- в) це результат безпосередньої взаємодії постачальника (виконавця) і споживача та внутрішньої діяльності виконавця щодо задоволення потреб споживача;
- г) всі відповіді вірні.

2. Які послуги належать до матеріальних?

- а) послуги щодо задоволення матеріально-побутових потреб споживача послуг;
- б) послуги, які спрямовані на збереження споживчих властивостей виробів;
- в) послуги, які спрямовані на виготовлення нових виробів, переміщення вантажів і населення, створення умов для споживання;
- г) всі відповіді вірні.

3. Що таке сфера обслуговування населення?

- а) підприємство-виконавець, що надає послуги населенню;
- б) сукупність підприємств, організацій та фізичних осіб, що надають послуги населення;
- в) сфера матеріального виробництва, які відповідає за надання послуг;
- г) фізична особа, що надає послуги.

4. Послуги, що належать до соціально-культурних:

- а) послуги щодо задоволення духовних, інтелектуальних потреб та підтримання нормальної життєдіяльності споживача;
- б) послуги, які забезпечують підтримку і відновлення здоров'я, духовний та фізичний розвиток особистості;
- в) послуги щодо задоволення духовних потреб людини;
- г) всі відповіді вірні.

5. Значення визначення поняття «обслуговування»:

- а) це діяльність виконавця при безпосередньому контакті з споживачем послуги;
- б) це задоволення потреб споживача виконавцем;
- в) це контактування споживача з виконавцем;
- г) всі відповіді вірні.

6. Виконавець – це:

- а) підприємство, організація або підприємець, що надають послуги населенню;
- б) фізична особа, що надає послугу;
- в) підприємство, організація або підприємець, що приймають замовлення на надання послуг населенню;
- г) всі відповіді вірні.

7. Хто є споживачем послуги?

- а) юридична або фізична особа;
- б) громадянин, що потребує замовлення особистих потреб;
- в) громадянин, що отримує виконання замовлених особистих потреб;
- г) громадянин, який отримує, замовляє або має намір отримати чи замовити послуги для особистих потреб.

8. Що таке надання послуги?

- а) результат взаємодії виконавця або постачальника та споживача;
- б) це діяльність виконавця або постачальника, яка необхідна для забезпечення послуги;
- в) період, протягом якого споживач отримує надання послуги, яка замовлена;
- г) всі відповіді вірні.

9. Продовжить визначення «споживач послуги» – це:

- а) отримувач послуги;
- б) громадянин, який отримує або має намір отримати чи замовити послуги для особистих потреб;
- в) громадянин, що потребує виконання послуг для особистих потреб;
- г) всі відповіді вірні.

10. Технологічний процес виконання послуги – це:

- а) основна частина процесу надання послуги, що пов'язана із заміною стану об'єкта послуги;
- б) результат діяльності виконавця або постачальника;
- в) результати взаємодії виконавця або постачальника та споживача;
- г) результати взаємодії фізичної та юридичної особи.

11. Що таке замовлення на послугу?

- а) угода між споживачем та виконавцем послуги, що визначає юридичні, економічні, технічні відносини сторін;
- б) угода між споживачем та виконавцем (постачальником) при виконанні особистої послуги;
- в) акт, складений споживачем на отримання будь-якої послуги;
- г) договір, складений виконавцем та отримувачем послуги.

12. Час обслуговування – це:

- а) період, протягом якого споживач взаємодіє з виконавцем послуги;
- б) період, пов'язаний зі зміною стану об'єкта послуги;
- в) період часу, протягом якого споживач отримує виконання замовленої послуги;
- г) період, протягом якого виконується послуга.

13. Час виконання послуги – це:

- а) встановлений норматив часу на виконання послуги, час, протягом якого виконується послуга;
- б) час, що затрачається на замовлення та виконання послуги;
- в) період, протягом якого споживач взаємодіє з виконавцем послуги;
- г) період, пов'язаний зі зміною стану об'єкта послуги.

14. Правила обслуговування – це:

- а) документ, який повністю висвітлює вимоги до обслуговування;
- б) нормативний документ, який містить стандарти якості обслуговування;
- в) документ, який містить вимоги та норми, які регламентують порядок та умови обслуговування;
- г) всі відповіді невірні.

15. Умови обслуговування – це:

- а) сукупність факторів, які впливають на споживача послуги в процесі обслуговування;
- б) сукупність факторів, що створюються виробником послуги, з метою найкращого обслуговування замовника (споживача);
- в) умови, за яких відбувається обслуговування споживачів;
- г) всі відповіді вірні.

16. Об'єкт стандартизації у сфері послуг – це:

- а) групи та підгрупи однорідних послуг, види послуг, окремі послуги, складові послуг і процесів обслуговування, обов'язкові та рекомендовані вимоги до них;
- б) послуга, виробничий процес надання послуги, результати послуг, що потребують стандартизації;
- в) документ, який вміщує вимоги та норми, які регламентують порядок та умови обслуговування;
- г) всі відповіді невірні.

17. Група однорідних послуг – це:

- а) це така група послуг, які об'єднані єдиними нормативними документами;
- б) послуги певної обмеженої сфери;
- в) сукупність послуг, що характеризуються загальним цільовим або функціональним призначенням;
- г) всі відповіді вірні.

18. Підгрупа однорідних послуг – це:

- а) частина групи однорідних послуг, що характеризуються загальним цільовим або функціональним призначення;
- б) частина групи однорідних послуг, які виконуються на підставі загальних нормативних документів;
- в) частина групи однорідних послуг, які об'єднуються більш специфічними питаннями надання послуг;
- г) всі відповіді невірні.

19. Вид послуг – це:

- а) складова підгрупи однорідних послуг, що характеризуються загальними конструктивними, технологічними рішеннями або іншими ознаками;
- б) група послуг, якій притаманні загальні ознаки;
- в) складова окремої групи однорідних послуг, що має загальні ознаки;
- г) всі відповіді невірні.

20. Який стандарт є стандартом на послугу?

- а) стандарт, в якому зазначені визначення та терміни, що стосуються певної послуги;
- б) стандарт, що встановлює вимоги, які повинна задовольняти послуга, для забезпечення її призначення;
- в) документ, в якому вказані особливі вимоги до послуг;
- г) всі відповіді вірні

21. Що являє собою технічний документ на послугу?

- а) документ, який встановлює технічні, конструктивні та інші характеристики послуги;
- б) документ, який встановлює технічні умови надання послуги;
- в) документ, в якому описані технічні аспекти послуги;
- г) документ, який встановлює вимоги до застосування суб'єктами господарювання.

22. Що таке технічний регламент на послугу?

- а) документ, що містить вимоги до технологічного процесу виконання послуги;
- б) документ, який встановлює правильність надання окремого виду послуги;
- в) документ, який містить технологію та правила виконання послуги;
- г) документ, який не затверджується центральним органом виконавчої влади.

23. Технічний опис на послугу – це:

- а) документ, який описує технологічний процес виконання послуги з виробництва виробу за індивідуальним замовленням;
- б) документ, який розробляється на послугу щодо виробництва виробу за індивідуальним замовленням відповідно до затвердженого зразка-моделі;
- в) документ, який розробляється за затвердженим зразком - моделлю послуги, з яким потім порівнюється послуга, вироблена за індивідуальним замовленням;
- г) документ, який не містить опис художньо-технічного оформлення зразка.

24. Система сертифікації послуг – це:

- а) система, яка не встановлює вимоги щодо якості послуги та обслуговування;
- б) система, за вимогами та правилами якої проводиться сертифікація послуг;
- в) система, яка розробляє порядок та управління проведення сертифікації послуг;
- г) система, яка має власні правила процедури та управління щодо проведення сертифікації відповідності послуг.

25. Система сертифікації групи однорідних послуг – це:
- а) система сертифікації, що належить до послуг, до яких застосовується конкретні стандарти і правила та стандартна процедура;
 - б) система сертифікації послуг, що належить до однієї групи;
 - в) сертифікація послуг, що надаються однією установою;
 - г) система, яка має тільки власні правила процедури сертифікації.
26. Продовжить визначення «орган з сертифікації послуг – це...»
- а) установа, яка надає сертифіковані послуги населенню;
 - б) орган, який здійснює діяльність щодо надання послуг, до яких застосовуються конкретні стандарти та правила;
 - в) орган, який проводить сертифікацію послуг;
 - г) міжнародний класифікатор стандартів.
27. Продовжить визначення “акредитація органу з сертифікації послуг це...”
- а) установа, яка надає сертифіковані послуги населенню;
 - б) орган, який здійснює діяльність щодо надання послуг, до яких застосовуються конкретні стандарти та правила;
 - в) орган, який проводить сертифікацію послуг;
 - г) рада з акредитації та технічні комітети з акредитації.
28. Сертифікація послуг – це:
- а) перелік усіх видів послуг, що підлягають сертифікації;
 - б) діяльність щодо підтвердження відповідності послуг встановленим вимогам;
 - в) діяльність щодо виявлення недоліків у сфері надання послуг;
 - г) система сертифікації послуг суспільного харчування.
29. Об’єкт сертифікації у сфері послуг – це:
- а) товар, процес надання послуги, що пов’язана з даним товаром;
 - б) послуга, результат послуги, процес надання послуг, що підлягають сертифікації. діяльність щодо підтвердження відповідності послуг встановленим вимогам;
 - в) орган, що здійснює сертифікацію послуг;
 - г) послуги, на відміну від речі, не можуть накопичуватися у запас, а споживаються в момент їхнього виробництва.
30. Дайте визначення послуги, яка сертифікується:
- а) послуга, яка передбачає сертифікацію;
 - б) послуга, яка відповідає встановленим у стандартах вимогам;
 - в) послуга, що не відповідає встановленим у стандартах вимогам;
 - г) послуга, про захист споживачів.
31. Якість обслуговування – це:
- а) об’єктивна особливість обслуговування, яка виявляється при його здійсненні;
 - б) суб’єктивна особливість обслуговування, яка виявляється при його здійсненні;
 - в) особливість обслуговування, яка виявляється при його здійсненні;
 - г) характеристика делікатних властивостей послуг, які задовольняють потреби споживача.

32. Показник якості послуги – це:

- а) кількісна характеристика однієї або декількох властивостей послуги, які складають її якість;
- б) характеристика делікатних властивостей послуг, які задовольняють потреби споживача;
- в) сукупність властивостей послуги, які складають її якість і відповідають вимогам споживачів;
- г) особливість обслуговування, яка виявляється при його здійсненні.

33. Показник якості обслуговування – це:

- а) кількісна характеристика однієї або декількох властивостей обслуговування, які складають його якість;
- б) сукупність властивостей послуги, процесів та умов обслуговування для задоволення потреб споживачів;
- в) характеристика властивостей обслуговування, яка забезпечує задоволення встановлення потреб;
- г) відносна характеристика якості послуги, яка базується на порівнянні фактичних значень показників її якості з нормативними значеннями цих показників.

34. Продовжить визначення «рівень якості послуги – це:»

- а) відносна характеристика якості послуги, яка базується на порівнянні фактичних значень показників її якості з нормативними значеннями цих показників;
- б) характеристика якості послуг, яка базується на порівнянні значень деяких показників;
- в) характеристика якості послуги, яка базується на порівнянні якості окремих показників;
- г) характеристика властивостей обслуговування, яка забезпечує задоволення встановлення потреб.

35. Продовжить визначення «рівень якості обслуговування – це:»

- а) відносна характеристика якості послуги, яка базується на порівнянні фактичних значень показників її якості з нормативними значеннями цих показників;
- б) характеристика якості послуг, яка базується на порівнянні значень деяких показників;
- в) характеристика якості послуги, яка базується на порівнянні якості окремих показників;
- г) характеристика властивостей обслуговування, яка забезпечує задоволення встановлення потреб.

36. Продовжить визначення «контроль якості послуги» - це:

- а) сукупність операцій, яка віддзеркалює проведення вимірів, випробувань, оцінки однієї або декількох характеристик послуги і порівняння отриманих результатів з встановленими вимогами;
- б) сукупність операцій, яка містить оцінку декількох характеристик послуги;
- в) корисна дія послуги, яка задовольняє встановлені або ті, що передбачаються потреби споживачів;
- г) сукупність операцій, яка порівнює отримані результати характеристик послуг.

37. Продовжить визначення « контроль якості обслуговування – це...»

- а) сукупність операцій, яка віддзеркалює проведення вимірів, випробувань, оцінку однієї або декількох характеристик обслуговування і порівняння отриманих результатів зі встановленими вимогами;
- б) характеристика операцій, яка віддзеркалює проведення вимірів та оцінку декількох характеристик обслуговування;
- в) діяльність, яка передбачає проведення випробувань та оцінку якості обслуговування;
- г) діяльність, яка оцінює якість обслуговування.

38. Система якості послуг – це:

- а) організаційна структура, яка здійснює контроль за якістю послуг;
- б) сукупність нормативно-технічної документації, яка призначена для визначення якості послуг;
- в) сукупність організаційної структури, відповідальності, процедур, процесів та ресурсів, які забезпечують здійснення загального керівництва якістю послуг;
- г) сукупність правил, що забезпечують контроль за якістю послуг.

39. Побутове обслуговування населення це:

- а) невиробнича діяльність підприємств, спрямована на задоволення потреб населення;
- б) організована діяльність підприємств, організацій, установ, громадян, спрямована на виконання робіт чи надання побутових послуг населенню;
- в) створення матеріальних та нематеріальних благ, якими користується населення для задоволення своїх потреб;
- г) створення матеріальних благ, якими користується населення у процесі життєдіяльності.

40. Визначте поняття «побутова послуга»:

- а) об'єкт діяльності підприємств, організацій, установ чи громадян для задоволення конкретної побутової потреби індивідуального замовника;
- б) дія, спрямована на задоволення конкретної побутової потреби;
- в) діяльність підприємств, організацій, установ чи громадян для задоволення побутових потреб замовників;
- г) діяльність підприємств, спрямована на задоволення певної побутової потреби замовника.

41. Хто є індивідуальним замовником?

- а) фізичні або юридичні особи;
- б) фізична або юридична особа, яка має договірні стосунки з підприємством, що надає послуги;
- в) особа, яка має намір одержати побутову послугу;
- г) особа, яка має договірні стосунки з підприємством, організацією, установою чи громадянином з метою одержання побутової послуги.

42. Замовник – це:

- а) фізична або юридична особа, яка має договірні стосунки з підприємством, що надає послуги;
- б) особа, яка має намір одержати побутову послугу;
- в) особа, яка має договірні стосунки з підприємством, організацією, установою чи громадянином з метою одержання побутової послуги;
- г) особа, що сплачує послуги, надані підприємством чи організацією.

43. Визначте поняття «замовлення»:

- а) заява замовника на виконання певної послуги;
- б) юридично оформлений договір на виконання певної послуги;
- в) договір між індивідуальним замовником і підприємством, організацією, установою чи громадянином, який встановлює умови виконання послуги;
- г) договір замовника, що встановлює умови виконання послуги.

44. «термін виконання замовлення» – це:

- а) замовлення, яке визнається протягом наперед визначеного проміжку часу;
- б) час оформлення замовлення на послугу;
- в) проміжок часу з моменту оформлення замовлення на послугу до моменту виконання замовлення;
- г) час виконання замовлення на послугу.

45. Визначте термін «термінове замовлення»:

- а) замовлення, що виконується протягом скороченого проміжку часу;
- б) замовлення, що виконується безпосередньо після замовлення;
- в) замовлення, що виконується протягом необмеженого проміжку часу;
- г) замовлення, яке гарантує замовнику відповідність якості послуги.

46. Правила побутового обслуговування населення – це:

- а) норми, що регламентують умови обслуговування замовника
- б) вимоги, що регламентують умови обслуговування замовника;
- в); сукупність норм і вимог, що регламентують умови обслуговування замовника;
- г) всі відповіді вірні.

47. Якість побутової послуги – це:

- а) сукупність процесів та умов обслуговування щодо задоволення потреб індивідуального замовника в обслуговуванні;
- б) сукупність властивостей побутової послуги, що обумовлюють її придатність щодо задоволення певної потреби індивідуального замовника відповідно до його вимог;
- в) сукупність властивостей побутової послуги, процесів та умов обслуговування щодо задоволення потреб замовника;
- г) сукупність властивостей побутової послуги, що обумовлюють її непридатність щодо задоволення певної потреби індивідуального чи групи замовників відповідно до їх вимог.

48. Визначте термін «якість побутового обслуговування»:

- а) сукупність властивостей побутової послуги, процесів та умов обслуговування щодо задоволення потреб індивідуального замовника в обслуговуванні певного виду послуги;
- б) сукупність властивостей щодо задоволення потреб індивідуального замовника при наданні окремого виду послуги;
- в) сукупність процесів та умов обслуговування щодо задоволення потреб індивідуального замовника при наданні певного виду послуги;
- г) сукупність властивостей щодо задоволення потреб групи замовників при наданні окремого виду послуги.

49. Гарантійний документ – це:

- а) документ, котрий зобов'язує підприємство безкоштовно надати допомогу у будь-якому випадку;
- б) документ, що встановлює зобов'язання усунення дефектів, виявлених за період гарантійного терміну;
- в) документ, що встановлює зобов'язання підприємства, організації, установи чи громадянина щодо безкоштовного усунення дефектів;
- г) документ, який установлює зобов'язання підприємства, організації, установи чи громадянина щодо безкоштовного усунення дефектів, виявлених за період гарантійного терміну в разі дотримання замовником встановлених вимог щодо експлуатації виробу.

50. Гарантійний термін – це:

- а) час, протягом якого підприємство, організація, установа чи громадянин зобов'язані безкоштовно усунути дефекти;
- б) термін, протягом якого замовнику гарантується відповідність якості послуги;
- в) час, протягом якого у замовника є можливість заміни дефектного товару;
- г) термін, протягом якого споживач має право обміняти товар.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	в	11	а	21	а	31	а	41	г
2	а	12	в	22	а	32	в	42	в
3	б	13	а	23	б	33	б	43	в
4	г	14	г	24	г	34	а	44	в
5	а	15	б	25	а	35	а	45	а
6	а	16	а	26	в	36	а	46	в
7	а	17	в	27	в	37	а	47	б
8	б	18	в	28	б	38	в	48	а
9	г	19	а	29	б	39	б	49	г
10	а	20	б	30	б	40	а	50	б

Організація торгівлі

1. Яка організація здійснює в Україні кодування товарів штрихованими кодами та реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності, товари яких маркуються цими кодами ?

- а) Державний комітет з питань розвитку підприємництва;
- б) Державний комітет з питань захисту прав споживачів;
- в) Асоціація «EAN-Україна»;
- г) Міністерство економіки України.

2. З чого складається роздрібна торговельна мережа?

- а) сукупності магазинів, кіосків, палаток, павільйонів, торговельних автоматів, пересувної роздрібно-торговельної мережі, поштових підприємств та ринків;
- б) сукупності магазинів;
- в) сукупності магазинів і дрібно-роздрібно-торговельної мережі;
- г) сукупності магазинів, кіосків, палаток, павільйонів, торговельних автоматів, поштових підприємств та ринків.

3. Які товари повинні бути марковані штриховими кодами EAN/UPC?

- а) товари, що експортуються у розвинені країни;
- б) товари, що експортуються у країни СНД;
- в) усі товари, що виробляються в Україні;
- г) вірні усі відповіді.

4. Основна ознака спеціалізації магазинів характеризується:

- а) асортиментом товарів;
- б) районом діяльності магазину;
- в) методом продажу;
- г) торговельною площею магазину.

5. Що складає стаціонарну торговельну мережу?

- а) сукупність магазинів, павільйонів, палаток, кіосків, торговельних автоматів і вагонів-лавок;
- б) сукупність магазинів, павільйонів, палаток і кіосків;
- в) сукупність магазинів, посилоквих підприємств і критих ринків;
- г) сукупність магазинів, павільйонів, палаток, кіосків, торговельних автоматів і причепів-лавок.

6. Вкажіть до якої групи оптових посередників належать підприємства, що створила в Україні німецька компанія «METRO AG» ?

- а) оптові торговельні підприємства з повним циклом обслуговування;
- б) оптовики-комісіонери;
- в) оптовики – консигнатори;
- г) оптові торговельні підприємства з обмеженим циклом обслуговування.

7. З яких матеріалів найбільш високими темпами розвивається виробництво упаковки в країнах Західної Європи, США та Японії ?

- а) картону і паперу;
- б) полімерів;
- в) жерсті алюмінію та інших металевих матеріалів;
- г) скла.

8. Вкажіть, які ознаки визначають тип продовольчого або непродовольчого магазину?

- а) асортиментний профіль, розмір торговельної площі;
- б) розмір торговельної площі, обсяг товарообороту;
- в) асортиментний профіль, розмір загальної площі;
- г) розмір загальної площі, обсяг товарообороту.

9. Штриховий код – це :

- а) подання даних за допомогою штрихової позначки;
- б) сукупність даних, поданих у вигляді штрихової позначки та інших елементів, призначених для автоматичної ідентифікації товарів;
- в) числовий код, представлений комбінацією послідовно розташованих паралельних штрихів і проміжків між ними, який призначений для автоматичної ідентифікації товарів та іншої інформації;
- г) вірна відповідь відсутня.

10. Який набір приміщень обов'язковий для павільйону?

- а) торговельна зала;
- б) торговельна зала і приміщення для зберігання запасу товару;
- в) торговельна зала і приміщення для передпродажної підготовки товарів;
- г) споруда на одне робоче місце без приміщення для зберігання запасу товару.

11. Вкажіть мінімальну торговельну площу універсаму:

- а) 250 м²;
- б) 450 м²;
- в) 650 м²;
- г) 759 м².

12. Дайте визначення поняттю «типізація магазинів».

- а) система заходів спрямована на відбір технічно досконалих і економічно ефективних типів магазинів для масового поширення;
- б) рівень складності асортименту товарів в магазині;
- в) форма розподілу праці;
- г) метод продажу товарів.

13. Що являє собою пересувна роздрібна торговельна мережа?

- а) сукупність судно-лавок, автолавок, причепів-лавок, торговельних мотовізків і лотків;
- б) сукупність павільйонів, судно-лавок, вагонів-лавок, автолавок, причепів-лавок, торговельних мотовізків, лотків і торговельних автоматів;
- в) сукупність судно-лавок, вагонів-лавок, автолавок, причепів-лавок, павільйонів і кіосків;
- г) сукупність судно-лавок, вагонів-лавок, автолавок, причепів-лавок, торговельних мотовізків, лотків, торговельних автоматів і кіосків.

14. До якого типу відносять магазин з торговельною площею понад 2500 м² із широким асортиментом непродовольчих товарів?

- а) універсам;
- б) універмаг;
- в) гіпермаркет;
- г) супермаркет.

15. Які показники визначають соціальну ефективність діяльності магазину?

- а) середній обсяг продажу товарів у розрахунку на одного покупця;
- б) рентабельність товарообороту та коефіцієнт завершеності покупок;
- в) затрати часу покупців на придбання товарів;
- г) всі відповіді вірні.

16. В якому магазині буде найменший коефіцієнт широти товарного асортименту?

- а) змішаному;
- б) неспеціалізованому;
- в) спеціалізованому;
- г) вузькоспеціалізованому.

17. Яка мінімальна торговельна площа універмагу?

- а) менше 1500 м²;
- б) до 2000 м²;
- в) понад 2500 м²;
- г) до 2500 м².

18. Який основний показник використовується при оцінці забезпеченості населення міста мережею магазинів?

- а) загальна кількість магазинів у місті;
- б) загальна площа усіх магазинів міста у розрахунку на 1000 або 10000 осіб;
- в) торговельна площа усіх магазинів міста;
- г) торговельна площа магазинів міста у розрахунку на 1000 або 10000 осіб.

19. Що таке «стандартизація тари»?

- а) створення найбільш раціональних за матеріалом виготовлення, конструктивними особливостями, розмірами, формою і вагою типів тари;
- б) встановлення загальних технічних вимог до тари, правил її приймання, маркування, транспортування і зберігання;
- в) процес приведення усіх різноманітних видів, форм і розмірів тари до обмеженої кількості найбільш раціональних типорозмірів;
- г) комплекс операцій, які забезпечують обробку товарів починаючи з їх надходження в магазин, і закінчуючи певною підготовкою до продажу та відпуску покупцям.

20. Яка тара за матеріалом виготовлення може бути розбірною?

- а) текстильна;
- б) дерев'яна;
- в) вакуумна з полімерних матеріалів;
- г) скляна.

21. У якій відповіді найточніше визначено поняття «тарооборот» ?

- а) це сукупність операцій з приймання тари, що надійшла до магазину з товаром, і здачі її постачальникам;
- б) це сукупність операцій з приймання тари з товаром, зберігання її та повернення постачальникам або здача тароремонтним підприємствам;
- в) це сукупність операцій з приймання тари з товаром, повернення постачальникам або здача її тароремонтним підприємствам;
- г) усі відповіді вірні.

22. Що таке «тип тари» ?

- а) це класифікаційна одиниця, що визначає тару за матеріалом виготовлення;
- б) це класифікаційна одиниця, що визначає тару за формою;
- в) це тара єдиного розміру;
- г) це уніфікована тара.

23. Де більш ефективна організація продажу товарів за замовленням покупців?

- а) у магазині замовлень;
- б) в універсамі;
- в) через мережу Інтернет;
- г) при розносній торгівлі.

24. Безмитні магазини можуть бути розташовані:

- а) на території України у будь-якому прикордонному місті;
- б) у зонах митного контролю пунктів пропуску через державний кордон України;
- в) при митних ліцензійних складах;
- г) у міжнародних аеропортах.

25. Кому продаються товари у безмитному магазині ?

- а) будь-якому покупцю;
- б) юридичній особі;
- в) будь-якій фізичній особі, яка вирушає за кордон;
- г) лише фізичним особам, які вирушають за кордон, за умови подання ними відповідних документів або власного квитка на проїзд за межі України.

26. Хто несе відповідальність перед споживачем за товар, гарантійний термін зберігання якого минув ?

- а) виробник товару;
- б) оптовий посередник, який продав товар магазину;
- в) магазин, який продав товар споживачу;
- г) вірна відповідь відсутня.

27. Магазины з продажу підгрупи або окремих видів товарів глибокої асортиментної диференціації відносять до :

- а) спеціалізованих;
- б) вузькоспеціалізованих;
- в) неспеціалізованих;
- г) універсальних.

28. Частка торговельної площі, рекомендованої для реалізації непродовольчих товарів в універсамах, складає:

- а) 10 %.
- б) 5 %.
- в) 27-32 %.
- г) 20 %.

29. Згідно з якою ознакою спеціалізовано магазин «Товари для дому»?

- а) товарна;
- б) єдність споживчого призначення;
- в) виробнича;
- г) галузева.

30. Який орган здійснює реєстрацію РРО?

- а) управління з питань торгівлі та побутового обслуговування міської державної адміністрації;
- б) районна державна адміністрація за місцезнаходженням суб'єкта підприємницької діяльності;
- в) державна податкова адміністрація за місцезнаходженням суб'єкта підприємницької діяльності;
- г) інспекція з питань захисту прав споживачів.

31. Під час продажу товарів у розстрочку з покупців стягуються відсотки, розмір яких встановлює:

- а) міська державна адміністрація;
- б) Міністерство економіки України;
- в) суб'єкт господарювання без будь-яких обмежень;
- г) суб'єкт господарювання, але не вище діючих на момент продажу товарів річних ставок за фінансові кредити банку, який його обслуговує.

32. Яка система розміщення обладнання у торговельній залі супермаркетів найбільш раціональна?

- а) боксова;
- б) лінійна з поздовжнім та поперечним розміщенням обладнання;
- в) лінійна з радіальним розміщенням обладнання;
- г) лінійна з діагональним розміщенням обладнання.

33. Як визначається коефіцієнт установчої площі в магазині самообслуговування?

- а) як відношення торговельної площі до установчої;
- б) як відношення загальної площі до установчої;
- в) як відношення установчої площі до загальної;
- г) як відношення установчої площі до площі торговельної зали.

34. Як визначається коефіцієнт демонстраційної площі в магазині самообслуговування?

- а) як відношення демонстраційної площі до площі торговельної зали;
- б) як відношення торговельної площі до демонстраційної;
- в) як відношення демонстраційної площі до загальної;
- г) як відношення демонстраційної площі до установчої.

35. В якій відповіді найбільш вірно названо методи роздрібного продажу товарів (згідно з діючою класифікацією)?

- а) самообслуговування; за каталогами; за замовленням покупців: через прилавок; через автомати;
- б) індивідуальне обслуговування покупців; самообслуговування; з відкритою викладкою; за зразками товарів; за попереднім замовленням покупців; через автомати;
- в) з індивідуальним обслуговуванням покупців, у тому числі з відкритою викладкою товарів; самообслуговування; за зразками товарів; за замовленням покупців;
- г) тільки з індивідуальним обслуговуванням.

36. У безмитному магазині товари після закінчення або впродовж зазначеного терміну їх реалізації можуть бути заявлені митниці:

- а) для вільного використання на митній території України або за її межами, для розміщення у режимі «митний склад» або для знищення під митним контролем;
- б) для вільного використання на митній території України або за її межами;
- в) для розміщення у режимі «митний склад» ;
- г) для знищення під митним контролем.

37. У безмитному магазині не дозволяється продаж товарів:

- а) за зразками;
- б) за замовленням покупців;
- в) у розстрочку;
- г) за зразками, за замовленням, у розстрочку.

38. До якої групи приміщень належать приміщення кафетерію, розташованого в магазині?

- а) виробничих;
- б) технічних;
- в) торговельних;
- г) підсобних.

39. До якої групи за спеціалізацією належить магазин з різноманітним за видами асортиментом майже усіх груп і підгруп непродовольчих товарів?

- а) скомбінований;
- б) універсальний;
- в) спеціалізований;
- г) змішаний.

40. До якої групи за спеціалізацією належить магазин з глибоким асортиментом товарів однієї товарної групи і деякими супутніми товарами?

- а) скомбінований;
- б) універсальний;
- в) спеціалізований;
- г) вузькоспеціалізований

41. За якою формулою визначається щільність розміщення магазинів у містах?

- а) $\frac{S_z * 1000 \text{осіб}}{Ч_{п}}$;
- б) $\frac{S_{торг.} * 1000 \text{осіб}}{Ч_{п}}$;
- в) $\frac{K_M * 1000 \text{осіб}}{Ч_{п}}$;

г) Усі відповіді правильні.

Примітка: S_z - загальна площа магазинів; $S_{торг.}$ - торговельна площа магазинів; K_M - кількість магазинів; $Ч_n$ - чисельність населення міста.

42. Яку торговельну площу повинен мати супермаркет (за Національним стандартом України «Роздрібна та оптова торгівля, Терміни та визначення понять») ?

- а) 250-1000 м² ;
- б) 500-1500 м² ;
- в) 650-1500 м² ;
- г) 400-2500 м² .

43. До якого виду господарських формувань належить асоціація?

- а) підприємство;
- б) господарське товариство;
- в) об'єднання;
- г) філія підприємств.

44. За якою основною ознакою склади поділяються на загальнотоварні та спеціальні?

- а) асортиментний профіль;
- б) розмір складської площі;
- в) технічне улаштування та відповідний режим зберігання товарів;
- г) виконувані функції.

45. Які групи приміщень (згідно з чинними нормами технологічного проектування) мають бути на загальнотоварному складі?

- а) основні (операційні) виробничого призначення та допоміжні;
- б) основні (операційні) виробничого призначення та підсобні;
- в) основні (операційні) виробничого призначення, підсобного призначення та допоміжні приміщення;
- г) основні (операційні) виробничого призначення, експедиційні та допоміжні приміщення.

46. Який спосіб зберігання товарів на складі непродовольчих товарів найбільш ефективний?

- а) штабельний з розміщенням товарів у ящиківих піддонах;
- б) штабельний з розміщенням товарів у стоячих піддонах;
- в) штабельний з розміщенням товарів на плоских піддонах;
- г) стелажний.

47. Вантажна площа товарного складу – це :

- а) площа складських приміщень, де здійснюються навантажувально-розвантажувальні роботи;
- б) площа рампи, де розвантажуються автомобілі, що доставили товар на склад;
- в) площа складських приміщень, що зайнята обладнанням, на якому зберігається товар;
- г) усі відповіді правильні.

48. Якщо в магазин надійшли товари без супровідних документів необхідно...

- а) від їх приймання відмовитись;
- б) відкласти товари на зберігання та повідомити товаровідправника;
- в) створити в магазині комісію та скласти акт про приймання товарів;
- г) вірної відповіді немає.

49. За якою формулою розраховується щільність розміщення складських будівель на території міста?

- а) $\frac{K_{cb} * 10 \text{ км}^2}{S_{тер}}$;
- б) $\frac{V_c * 10 \text{ км}^2}{S_{тер}}$;
- в) $\frac{K_{cb} * 1000 \text{ осіб}}{Ч_{нас}}$;
- г) $\frac{K_{cb} * 10 \text{ осіб}}{Ч_{нас}}$.

Примітка: K_{cb} – кількість складських будівель, од.; $S_{тер}$ – площа території міста, км²; V_c – складський об'єм, м³; $Ч_{нас}$ – чисельність населення міста, осіб.

50. Які види складів є основними (за кількістю виконуваними функціями) у доведені товарів від виробників до кінцевих споживачів?

- а) митні ліцензійні;
- б) нагромаджувальні;
- в) підсортувально-розподільні;
- г) транзитно-перевалочні.

51. Роздрібна торговельна мережа – це:

- а) сукупність стаціонарних та віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів і послуг, об'єднаних за однією ознакою;
- б) загальна сукупність стаціонарних, нестаціонарних, пересувних, віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів;
- в) загальна сукупність стаціонарних, нестаціонарних, пересувних, віртуальних суб'єктів роздрібного продажу товарів і послуг, об'єднаних за територіальною ознакою;
- г) сфера підприємницької діяльності, пов'язана з продажем товарів та послуг для їх подальшого перепродажу.

52. За функціональним призначенням приміщення магазину поділяють на групи:

- а) торговельні та підсобні приміщення;
- б) адміністративно-побутові та технічні приміщення;
- в) приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу;
- г) усі відповіді вірні.

53. Розкрийте поняття «Розпаковування» – це:

- а) звільнення товару від транспортної тари. Основна вимога до цієї операції – збереження кількості і якості товарів, тари та упаковки;
- б) групування товарів за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками;
- в) очищення від пилу, забруднень, зачищення верхнього шару товарів, який втратив товарний вигляд, прасування товарів, протирання заводського мастила, усунення дрібних дефектів і т. п.;
- г) звільнення товару від транспортної тари, а також перевірка відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, прейскурантам договорам.

54. Вивчення попиту – це:

- а) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту в торговельній мережі;
- б) збір, обробка й опали інформації, необхідної для прийняття управлінських рішень щодо розвитку виробництва товарів народного споживання і комерційних рішень щодо закупівлі й продажу товарів;
- в) організація зворотного зв'язку між попитом і пропозицією, а в кінцевому рахунку – між виробництвом і споживанням;
- г) ефективність контролю за станом асортименту і наявності товарів у магазині.

55. Які форми продажу товарів існують:

- а) магазинна та поза магазинна;
- б) магазинна та особлива;
- в) магазинна, позамагазинна, особлива;
- г) магазинна, позамагазинна та електронна.

56. Мерчандайзинг – це:

- а) сукупність методів і технік, об'єднаних з метою активізувати роль товару в процесі продажу з допомогою оптимізації його представлення та оточення і тим самим підвищити його рентабельність;
- б) це система заходів, які здійснюються в межах магазину і спрямовані на те, щоб покупцеві було зручно, приємно та вигідно здійснювати покупки тощо;
- в) комплекс заходів, що проводяться на оптових та роздрібних складах;
- г) комплекс заходів, спрямованих на привернення уваги покупців, наприклад – проведення «public relations», розміщування товарів у торговому залі, оформлення торгових прилавків, розповсюдження рекламних проспектів, плакатів і та ін.

57. Позамагазинні форми торговельного обслуговування покупців організовуються способом продажу товарів:

- а) через дрібнороздрібну мережу і торгові автомати; через пересувні засоби торгівлі; на ярмарках і базарах; поштою тощо;
- б) через самообслуговування;
- в) супермаркет, магазин, електронна торгівля;
- г) продаж товарів на аукціонах, ярмарках і базарах.

58. Приймання на комісію нових товарів здійснюється за наявності в комітента таких документів:

- а) свідоцтва про визнання іноземного сертифіката у державній системі сертифікації;
- б) документів, що підтверджують належну якість товарів;
- в) наявності сертифіката відповідності;
- г) усі відповіді вірні.

59. Оптовий ринок – це:

а) торговельні підприємства, що спеціалізуються на здійсненні оптових закупівель великих партій товарів, проведенні складських торговельно-технологічних операцій і подальшій реалізації (збуті) цих товарів у кількостях, адаптованих відповідно до замовлень їх оптових покупців;

б) сукупність попиту, пропозиції і цін на матеріальні блага, що обмінюються між суб'єктами різних сфер товарного виробництва з метою подальшої реалізації, продовження виробничого циклу або забезпечення суспільних потреб;

в) продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;

г) ринок в результаті якого продаж товарів переходять в сферу особистого споживання.

60. Система господарських зв'язків – це:

а) комплекс комерційних і технологічних операцій, спрямованих на доведення товарів до роздрібно-торговельної мережі в кількості та асортименті, що відповідають попиту населення;

б) впорядкована сукупність господарських зв'язків суб'єктів ринку, притаманна певному рівневі розвитку виробничих і ринкових відносин, що склались у суспільстві на певному етапі його розвитку;

в) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів роздрібно-торговельного середовища;

г) зв'язки, при яких економічні, правові й організаційні відносини з постачання продукції встановлюються безпосередньо між підприємствами-виробниками і роздрібними торговельними підприємствами.

61. Організація в роздрібній торгівлі – це:

а) роздрібний торговець, що об'єднує два або більше підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємств і може доповнюватися будь-якою кількістю торговельних одиниць;

б) роздрібний торговець, що об'єднує два підпорядкованих торговельних підприємств і може доповнюватися обмеженою кількістю торговельних одиниць;

в) роздрібний торговець, що об'єднує тільки два підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємств;

г) роздрібний торговець, який систематично здійснює торговельну діяльність для задоволення суспільних та особистих потреб громадян та інших кінцевих споживачів і є юридичною особою.

62. Які приміщення відносять до адміністративно-побутових:

а) кабінет директора, конторські приміщення (бухгалтерія, плановий відділ, торговий відділ), кімната для приймання їжі та відпочинку, кімната особистої гігієни, туалети, душові, гардероб;

б) приміщення для зберігання обладнання, інвентарю, пакувальних матеріалів, для приймання посуду, рекламно-оформлювальна майстерня тощо;

в) холодильні камери, приміщення для фасування, комплектування попередніх замовлень, експедиції для приймання товарів у нічний час, кімната особистої гігієни, туалети;

г) приміщення для приймання їжі та відпочинку, для зберігання обладнання, інвентарю, пакувальних матеріалів, кімната особистої гігієни, туалети.

63. Розкрийте поняття «сортування» – це:

- а) об'єднання в єдиний набір товарів різних назв спільного призначення;
- б) укладання товарів у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки, виконання операцій зі збирання товарів, які надійшли в магазин в розібраному вигляді;
- в) групування товарів за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками, а також перевірка відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, преїскурантам договорам;
- г) звільнення товару від транспортної тари. Основна вимога до цієї операції – збереження кількості і якості товарів, тари та упаковки.

64. Основними завданнями визначення попиту є:

- а) виявлення тенденцій і закономірностей розвитку загального обсягу попиту й обсягу попиту на окремі групи і види товарів; внутрішньо-групової асортиментної структури попиту за розмірами, ростами, кольорами, фасонами і т.д.;
- б) виявлення загального обсягу попиту на формування товарного асортименту в торговельній мережі;
- в) виявлення структури попиту на однойменні товари, що різняться за видом упаковки й розфасуванням; ступеня задоволення попиту на окремі види товарів і їх різновиди, тобто виявлення товарів і їх різновидів, попит на які не задовольняється, і на які пропозиція перевищує попит;
- г) виявлення загального обсягу попиту й обсягу попиту на окремі групи і види товарів; внутрішньо-групової асортиментної структури попиту за розмірами, ростами, кольорами, фасонами і т.д.; структури попиту на однойменні товари різних підприємств.

65. Електронна торгівля – це:

- а) це форма роздрібної реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій (каталогів, прайс-листків, специфікацій тощо);
- б) це форма оптової реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі;
- в) це сукупність способів і прийомів, за допомогою яких забезпечується обслуговування покупців у процесі продажу товарів;
- г) це сфера цифрової економіки, що включає всі фінансові та торгові транзакції, які проводяться за допомогою комп'ютерних мереж, та бізнес-процеси, пов'язані з проведенням цих транзакцій.

66. Метою мерчандайзингу з точки зору роздрібного торговця є:

- а) оптимізація внутрішньо-магазинного простору, на якому представлений його товар, для забезпечення збуту цього товару у більших кількостях;
- б) збільшення обсягів продажу товарів за умови оптимізації рівня торговельної надбавки та мінімізації загальних витрат, пов'язаних з продажем даного товару;
- в) допомога товару бути проданим у пункті роздрібного продажу;
- г) інформування покупця про місце знаходження викладки товару.

67. Що включає в себе дрібно-роздрібна торговельна мережа:

- а) ринки, магазини;
- б) ринки, аукціони та ярмарки;
- в) супермаркети та магазини;
- г) кіоски, палатки і павільйони.

68. Комісійний магазин – це:

а) магазин, що здійснює роздрібний продаж товарів, прийнятих від юридичних чи фізичних осіб (комітентів) на засадах договору комісії, без перейняття права власності на підкомісійні товари;

б) підприємство роздрібної торгівлі, яке реалізує товари і надає послуги, що призначаються для остаточного споживання;

в) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;

г) заклад торгівлі, який приймає нові товари, техніку, одяг, цінності, антикваріат від постачальників з метою їх продажу.

69. Основні види оптової торгівлі:

а) торгівля засобами виробництва, торгівля продовольчими товарами, торгівля транспортними засобами, торгівля послугами, торгівля непродовольчими товарами, торгівля не переробною сільськогосподарською продукцією;

б) торгівля продовольчими товарами, торгівля непродовольчими товарами;

в) торгівля засобами виробництва, торгівля транспортними засобами;

г) торгівля продовольчими товарами, торгівля непродовольчими товарами та торгівля не переробною сільськогосподарською продукцією.

70. Оптові закупівлі – це:

а) придбання товарів великими партіями у комерційних посередників;

б) сукупність засобів і методів продажу товарів, за допомогою яких здійснюється торговельне обслуговування населення;

в) продавці пропонують різні цінові умови для різноманітних покупців у межах однієї й тієї ж торговельної групи;

г) придбання товарів великими партіями з метою їх подальшого перепродажу.

71. До дрібно-роздрібної частини торговельної мережі належать:

а) кіоски, ятки, автомати, пункти пересувної торгівлі, нестационарні торгові одиниці тощо;

б) магазини та палатки;

в) супермаркети, магазини і палатки, кіоски;

г) пункти пересувної торгівлі, палатки, кіоски, магазини.

72. Де повинно розміщуватися приміщення для розпакування, фасування, зберігання товарів:

а) треба розміщувати окремо від приміщень для підготовки товарів до продажу і зберігання, але вони повинні мати зручний зв'язок з іншими групами приміщень;

б) повинно розміщуватися з послідовністю виконуваних операцій і зв'язуватися між собою і торговельним залом транспортними коридорами. Їх розміщення в одну лінію дозволяє максимально механізувати роботи з переміщення вантажів;

в) розміщують відповідно до послідовності виконання торговельного-технологічного процесу, створюючи можливості максимальної механізації робіт з переміщення вантажів та забезпечуючи найкоротші шляхи до торговельного залу;

г) розміщуються в боковій, найвіддаленішій від торговельного залу частині будівлі магазину.

73. Розкрийте поняття «маркування» – це:

а) укладання товарів у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки, виконання операцій зі збирання товарів, які надійшли в магазин в розібраному вигляді;

б) об'єднання в єдиний набір товарів різних назв спільного призначення;

в) оформлення та прикріплення (пришивання, приклеювання) до товарів ярликів з вказанням найменування виробу, його артикулу, сорту, розміру, ціни;

г) звільнення товару від транспортної тари та прикріплення його ціни.

74. Асортимент – це:

- а) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту в торговельній мережі;
- б) комплект, сукупність сортів.
- в) це перелік товарних груп, включених у номенклатуру;
- г) важлива складова частина торгового процесу, пов'язана з формування товарного асортименту на складах.

75. Як називається процес, що складається з наступних операцій: виявлення попиту, показ товару і консультація, відбір та нарізання, зважування товару, його упакування, грошові розрахунки, вручення покупки:

- а) процес обслуговування покупців в магазині самообслуговування;
- б) процес продажу товарів при традиційній технології обслуговування;
- в) процес продажу товарів на оптовій базі;
- г) процес продажу товарів на ринках.

76. Мерчандайзинг як організаційно-управлінський метод виконує наступні основні завдання:

- а) забезпечує сумісність внутрішньо-магазинних технологій з особливостями поведінки покупців; створює атмосферу в магазині, підвищує культуру торгівлі, імідж підприємства;
- б) підтримує баланс між структурою потреб і асортиментом, а також споживчими характеристиками товарів;
- в) стимулює процес продажу товарів при збалансованому розподілі пізнавальних ресурсів покупців;
- г) усі відповіді вірні.

77. Павільйони – це:

- а) дрібні споруди на 1-2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень, де продаж товарів здійснюється через вікна;
- б) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;
- в) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2-4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- г) невеликі споруди на 2-3 робочих місця з торговою залом і приміщенням для зберігання товарів.

78. Строк реалізації прийнятого на комісію товару:

- а) 60 календарних днів;
- б) 40 календарних днів;
- в) 90 календарних днів;
- г) 30 календарних днів.

79. Оптова торгівля – це:

- а) включає в себе попит пропозиції та ціни матеріальних благ, що скеровуються на особисте споживання окремих індивідів або домогосподарств;
- б) продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- в) усі види діяльності, пов'язані з продажем товарів та послуг тим, хто перепродає їх або користується в корпоративних цілях;
- г) придбання товарів великими партіями у комерційних посередників.

80. Організація оптових закупівель – це:

а) складний комплекс взаємозв'язаних операцій комерційного і технологічного характеру, які здійснюються над товарами на складах оптових та/або роздрібних торговельних підприємств;

б) головний момент, який фактично скріплює відносини між продавцем і покупцем, які до цього моменту залишалися усними, номінальними;

в) комплекс взаємозв'язаних управлінських і комерційних рішень та торгових операцій, виконанням яких забезпечується виявлення і вивчення попиту споживачів відповідно до потреб суспільства, надання й узгодження з постачальниками замовлень на виробництво і постачання товарів, укладання договорів постачання з метою визначення порядку і механізму виконання замовлень та контроль за надходженням товарів і додержанням сторонами умов договору;

г) задоволення потреб організації торгівлі в товарах з максимально можливою економічною ефективністю.

81. Магазин – це:

а) дрібний об'єкт дрібно-роздрібною мережі напівстаціонарного типу, розрахований на 1-2 робочих місця продавців, що займає відособлене приміщення для організації продажу товарів без доступу в нього покупців і без підсобного приміщення;

б) об'єкт для роздрібною продажу товарів, що займає окремих будинок або влаштоване приміщення в капітальній споруді, має торговельну залу для покупців і низку технологічних приміщень для експедиції, підсортуння, зберігання ново-отриманих товарів;

в) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів;

г) великий універсальний магазин самообслуговування, що пропонує продаж бакалійних та домогосподарських товарів.

82. Які форми розрахунків з покупцями застосовуються у магазинах:

а) централізована та децентралізована форми;

б) децентралізована форма;

в) безперервна та централізована форми;

г) безперервна та децентралізована форми.

83. Основні вимоги щодо розміщування товарів у торговому залі передбачають:

а) забезпечення широкого вибору товарів та забезпечення доброї видимості і доступності товарів для покупців;

б) урахування руху потоків покупців; забезпечення доброї видимості і доступності товарів для покупців;

в) забезпечення покупцям можливостей орієнтуватися щодо розміщення окремих комплексів або товарних груп і здійснення купівлі з мінімальними витратами часу на пошук та придбання товару; закріплення за кожною групою товарів (комплексом) постійних місць розташування; раціональне використання площі торгового залу для розміщування і викладання товарів;

г) забезпечення широкого вибору товарів; додержання правил товарного сусідства; достатність кількості товарів для забезпечення безперебійності торгівлі.

84. Попит – це:

а) запит фактичного або потенційного покупця, споживача на придбання товару за наявних у нього коштів, що призначені для цієї покупки;

б) можливість і бажання продавця (виробника) пропонувати свої товари для реалізації на ринку за певними цінами;

в) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;

г) це показник, що виражає коливання сукупного попиту, викликані пониженням цін на товари і послуги.

85. Як би ви охарактеризували перелічений список заходів: продаж доброякісних товарів, висока кваліфікація працівників, надання додаткових послуг, зі смаком виконане оформлення інтер'єру, зручна викладка товарів:

- а) основні правила торгівлі;
- б) фактори росту продуктивності праці;
- в) фактори, що обумовлюють високий рівень культури торговельного обслуговування;
- г) торгово-технологічний процес.

86. За якими принципами здійснюється групування товарів для їх розміщення у магазині:

- а) комплексне групування продовольчих товарів, групування взаємозамінних товарів;
- б) групування товарів за призначенням;
- в) комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- г) усі відповіді вірні.

87. Кіоски – це:

- а) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;
- б) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2-4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- в) дрібні споруди на 1-2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень. Продаж товарів у кіосках здійснюється через вікна;
- г) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів.

88. Аукціон – це:

- а) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- б) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і у визначеному місці;
- в) спеціалізований Web-сайт, який забезпечує повний цикл купівлі-продажу товарів через Інтернет в інтерактивному режимі з використанням електронного каталогу;
- г) періодичні заходи, проведені за участю працівників посередницьких організацій, торгівлі, промисловості, сільського господарства й інших галузей для здійснення покупок і продажу.

89. Незалежні оптові торговці – це:

- а) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага. Зазвичай це великі оптові формування дилерсько-дистриб'юторського типу з розгалуженою складською мережею і відпрацьованою асортименто-збутовою стратегією;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або орендовані ресурси;
- в) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала). Типовими різновидами оптових агентів є консигнатори і комісіонери як у внутрішній, так і зовнішній торгівлі;
- г) торговці, що об'єднують два або більше підпорядкованих (рідше – незалежних) торговельних підприємства і можуть доповнюватися будь-якою кількістю торговельних одиниць.

90. Маркетинг – це:

- а) вид діяльності, спрямований на просування товарів і торгових марок на регіональному ринку, використовуваний великими підприємствами роздрібною торгівлі (супермаркетами, гіпермаркетами);
- б) діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;
- в) заходи, що застосовують фірми (крім зниження цін) для збільшення обсягів продажу товарів (диференціація продукту, реклама, стимулювання збуту);
- г) це комплекс заходів, у межах яких один чи декілька товарів використовуються як основні інструменти виробничо-збутової діяльності фірми.

91. За функціональним призначенням приміщення магазину поділяють на такі групи:

- а) торговельні приміщення; приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу; підсобні приміщення; адміністративно-побутові приміщення; технічні приміщення;
- б) торговельні приміщення; приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу;
- в) торговельні приміщення; підсобні приміщення; технічні приміщення, приміщення для фасування, комплектування попередніх замовлень, експедиції для приймання товарів у нічний час;
- г) торговельний зал, приміщення для приймання і видачі попередніх замовлень, оформлення продажу товарів у кредит, кафетерій, бюро надання додаткових торговельних послуг.

92. Централізована форма розрахунків з покупцями розміщується так щоб:

- а) покупці оплачували вартість покупки в будь-який з кас, розміщених при виході з магазину;
- б) покупці оплачували вартість покупки при виході з секцій або розміщених усередині або в кінці ліній обладнання;
- в) покупці оплачували вартість покупки в одній касі, розміщеній при вході в магазин;
- г) покупці оплачували вартість покупки в одній касі, розміщеній при виході з магазину.

93. Економічний ефект – це:

- а) результат, наслідок певних причин або дій. Здатність приносити певний ефект, забезпечувати ту чи іншу результативність процесу або діяльності заведено називати ефективністю;
- б) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- в) співвідношення між грошовими доходами від певної економічної діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- г) це співвідношення між результатами господарської діяльності та витратами живої і матеріалізованої праці, ресурсами.

94. Виробничий асортимент – це:

- а) комплект, сукупність сортів. Під асортиментом товарів розуміють перелік, номенклатуру товарів, їх різновидів, сортів тощо, об'єднаних або поєднаних за певною ознакою;
- б) це перелік товарних груп, включених у номенклатуру;
- в) називають номенклатуру товарів, що випускаються промисловими і сільськогосподарськими підприємствами чи іншими виробниками;
- г) це перелік однорідних і різнорідних товарів загального або аналогічного призначення.

95. Який основний недолік спеціалізованих магазинів:

- а) неможливість глибокого вивчення попиту на товари;
- б) великий радіус дії;
- в) низька ефективність використання торговельної площі;
- г) відсутність товарів для багатьох стилів та напрямів.

96. Чотири основні напрямки комплексу діяльності з мерчендайзингу:

- а) асортимент товарів, представлення товарів, анімація, управління продажем товарів;
- б) асортимент товарів, представлення товарів, реклама, управління продажем товарів;
- в) асортимент товарів, продаж товарів, реклама, управління продажем товарів;
- г) асортимент товарів, продаж товарів, анімація, управління продажем товарів.

97. Палатки (торгові намети) – це:

- а) невеликі споруди, як правило, на одне робоче місце без торгового залу з невеликим приміщенням для зберігання поточних запасів товарів;
- б) дрібні споруди на 1-2 робочих місця без торгового залу та інших видів приміщень. Продаж товарів у кіосках здійснюється через вікна;
- в) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2–4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- г) приміщення з торговельною площею понад 3000 м², з максимально широким асортиментом (більше ніж 15 тисяч асортиментних позицій) продовольчих і непродовольчих товарів.

98. Електронна торгівля – це:

- а) оптовий продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- б) форма роздрібною реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій (каталогів, прайс-листків, специфікацій тощо);
- в) підприємство роздрібною торгівлі, яке реалізує товари і надає послуги, що призначаються для остаточного споживання;
- г) торгова структура будь-якої організаційно-правової форми, створена в цілях роздрібною або дрібнооптовою торгівлі товарами, що відображають виробничий профіль її засновника.

99. Оптові торговельні посередники – це:

- а) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала). Типовими різновидами оптових агентів є консигнатори і комісіонери як у внутрішній, так і зовнішній торгівлі;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або орендовані ресурси;
- в) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага;
- г) особа, яка в системі збуту продукції знаходиться між виробником та її кінцевим споживачем.

100. Оптові підприємства можуть закуповувати товари із різних джерел, якими є:

- а) промислові і сільськогосподарські підприємства, місцева промисловість, індивідуальні виробництва;
- б) оптові бази; іноземні фірми і компанії;
- в) оптово-посередницькі структури;
- г) усі відповіді вірні.

101. Яке планування торговельних залів у магазинах самообслуговування використовуються:

- а) лінійне;
- б) острівне чи боксове;
- в) виставкове і комбіноване;
- г) усі відповіді вірні.

102. Назвіть загальні вимоги до влаштування зони приймання товарів:

- а) наявність спеціальних місць для розвантаження товарів (платформ, рамп);
- б) наявність приміщення для приймання товарів у неробочий час, забезпечення взаємозв'язку зони приймання товарів з приміщеннями для зберігання і підготовки товарів до продажу та безпосередньо з торговельним залом;
- в) виділення місць для розміщення товарів для якісного і кількісного приймання;
- г) усі відповіді вірні.

103. Соціальний ефект – це:

- а) корисний результат будь-якої економічної діяльності, що відображається у створенні умов для задоволення основних соціальних потреб та цілей суспільства;
- б) корисний результат економічної діяльності, що вимірюється як різниця між грошовими доходами від такої діяльності та грошовими витратами на її здійснення;
- в) результат, наслідок певних причин або дій. Здатність приносити певний ефект, забезпечувати ту чи іншу результативність процесу або діяльності заведено називати ефективністю;
- г) це співвідношення між результатами господарської діяльності та витратами живої і матеріалізованої праці, ресурсами.

104. Назвіть основні завдання оптимізації асортименту:

- а) оптимізація номенклатури асортименту з урахуванням споживчих характеристик та особливостей технології виробництва;
- б) оптимальне співвідношення нових та «старих» виробів у програмі; оптимальне співвідношення нових та засвоєних ринків збуту; рівень оновлення товарів; введення на ринок товарів ринкової новизни;
- в) оновлення продукції в цілому та по окремих видах з урахуванням життєвого циклу товару;
- г) усі відповіді вірні.

105. Які методи продажу використовуються при поза магазинній формі роздрібного продажу:

- а) самообслуговування;
- б) продаж через аукціони;
- в) продаж з прилавку;
- г) продаж через електронну торгівлю.

106. Управління категоріями – це:

- а) нова концепція, спрямована на оптимізацію асортименту товарів, які зберігаються в пунктах продажу товарів, забезпечення максимальної ефективності рекламних кампаній, представлення нових товарів і поповнення товарних запасів;
- б) групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- в) оптимізація внутрішньо-магазинного простору, на якому представлений його товар, для забезпечення збуту цього товару у більших кількостях;
- г) корисний результат будь-якої економічної діяльності, що відображається у створенні умов для задоволення основних соціальних потреб та цілей суспільства.

107. Засобами пересувної торгівлі вважаються:

- а) автомагазини, автокафе, авторозвозки, автоцистерни, лавки-автопричепи, візки, спеціальне технологічне обладнання, розноски, ятки, столики тощо;
- б) ринки;
- в) магазини, магазини-вагони, автомагазини, кафе та ринки;
- г) ярмарки та аукціони.

108. Аукціонний торг – це:

- а) попит, який залишається незмінним незважаючи на незначні зміни ціни;
- б) податок (грошовий збір), стягнутий при перетинанні товаром митного кордону;
- в) публічна (відкрита і загальнодоступна) послідовна реалізація товарних лотів тому з покупців, хто першим запропонував найвищу ціну;
- г) це тип переговорів, у якому покупець і продавець товару чи послуги домовляються про ціну, яка буде виплачена за неї і точний характер угоди.

109. Оптові торговельні агенти – це:

- а) діють від власного імені і за власний кошт, повністю переймаючи на себе право власності на матеріальні блага;
- б) діють від власного імені, але за кошт клієнта. Такі формування брокерського типу спеціалізуються на обслуговуванні потреб у закупівлі або збуті конкретних товарів, використовуючи з цією метою власні або орендовані ресурси;
- в) найдрібніші за потенціалом і функціями формування, що діють від імені і за кошт клієнта (принципала);
- г) особа, яка в системі збуту продукції знаходиться між виробником та її кінцевим споживачем.

110. Оптовий ярмарок – це:

- а) торговельні підприємства, що спеціалізуються на здійсненні оптових закупівель великих партій товарів, проведенні складських торговельно-технологічних операцій і подальшій реалізації (збуті) цих товарів у кількостях, адаптованих відповідно до замовлень їх оптових покупців;
- б) форма організації оптового торгу, основним призначенням якого є забезпечення безпосередніх комерційних переговорів між постачальниками і оптовими покупцями з метою остаточного узгодження й підписання текстів договорів поставки в асортименті, узгодженому на основі конкретних зразків, каталогів, проспектів тощо;
- в) придбання товарів великими партіями з метою їх подальшого перепродажу;
- г) тимчасовий періодичний захід в рамках якого продавці демонструють та продають товар споживачам.

111. Дискаунт – це:

- а) магазин, що здійснює роздрібний продаж товарів, прийнятих від юридичних чи фізичних осіб (комітентів) на засадах договору комісії, без перейняття права власності на товари;
- б) тип магазину, що характеризується обмеженою номенклатурою торгових послуг, до того ж у ньому товари повсякденного попиту реалізуються за порівняно низькими цінами або з наданням постійних торгових знижок;
- в) тип магазину, що характеризується великою номенклатурою торгових послуг, у ньому товари повсякденного попиту реалізуються за порівняно високими цінами та інколи бувають знижки;
- г) магазин з малим асортиментом товарів та по низьким цінам.

112. Децентралізований метод товаропостачання – це:

- а) метод, який передбачає виконання силами працівників роздрібною торгівлі операцій завантажування товарів на транспортний засіб у постачальника;
- б) метод, який передбачає виконання силами працівників оптової торгівлі операцій завантажування товарів на транспортний засіб у постачальника;
- в) оптовий продаж товарів роздрібним торговим підприємствам дрібними підсортованими партіями, що відправляються поштовими посилками;
- г) завезення товарів безпосередньо в роздрібну торговельну мережу, минаючи склади оптових баз.

113. Кінцевий пункт продажу товарів для проведення самостійної діяльності, який не має права юридичної особи – це:

- а) торговельне підприємство;
- б) торговельна одиниця;
- в) ринок;
- г) ярмарки.

114. Сировина – це:

- а) товари, які цілком уживаються в процесі виробництва або стають частиною готової продукції;
- б) продукти природи (природна сировина), які вже видобуті і призначені для подальшого використання;
- в) товари, які не цілком уживаються в процесі виробництва;
- г) сільськогосподарська продукція.

115. Що з нижчеперелічених відноситься до форм роздрібного продажу:

- а) комісійний продаж;
- б) продаж за зразками;
- в) особливий;
- г) виїзна торгівля.

116. Групування товарів для їх розміщення у магазині може здійснюватися за такими принципами:

- а) групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- б) комплексне групування продовольчих товарів, групування взаємозамінних товарів; групування товарів за призначенням; комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- в) комплексне групування продовольчих товарів, комплектування супутніх продовольчих і непродовольчих товарів;
- г) групування товарів за розмірами тари.

117. Продаж товарів на замовлення – це:

- а) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого;
- б) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку й одержує товари в обумовленому місці та в зазначений час;
- в) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і визначеному місці;
- г) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо, як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого.

118. Віртуальність – це:

- а) брак особистого контакту між фізичними особами-суб'єктами процесу купівлі-продажу, тобто електронна роздрібна торгівля здійснюється в режимі on-line;
- б) адекватне інформаційне забезпечення покупця (споживача) його запиту у вигляді інтерфейсу, тобто німого діалогу;
- в) спроможність on-line торгівлі до моментальних змін і адаптації до нових умов;
- г) спроможність забезпечити прибуток, інші економічні вигоди, а також соціальний ефект.

119. Комерційними функціями оптових торговців є:

- а) вивчення кон'юнктури й окремих сегментів товарного ринку; планування, організація і проведення оптових закупівель товарів; організація товаропостачання і здійснення оптового продажу; оперативне управління товарними запасами; створення системи надання до- і після-реалізаційних послуг; рекламно-інформаційне забезпечення гуртової торгівлі;
- б) організація товаропостачання і здійснення оптового продажу; організація і проведення оптових закупівель товарів;
- в) рекламно-інформаційне забезпечення гуртової торгівлі;
- г) вивчення кон'юнктури й окремих сегментів товарного ринку.

120. Товарна біржа – це:

- а) ринкова установа некомерційного типу, що функціонує як елемент інфраструктури оптового ринку для обслуговування його потреб у забезпеченні обороту великими партіями товарів (сировини) способом регулярного проведення особливим чином організованого торгу;
- б) особливий вид організаційно оформленого і регулярно функціонуючого ринку, де здійснюється торгівля 40-45 видами біржових товарів або цінними паперами;
- в) самостійна юридична особа або структурний підрозділ певного господарського суб'єкта, що виконує комерційно-посередницькі функції на тій біржі, на якій вона зареєстрована і придбала право «брокерського місця»;
- г) ринок контрактів на поставку товарів.

121. Мережа торговельних суб'єктів громадського харчування – це:

- а) стаціонарні підприємства, улаштовані в капітальних будівлях (ресторани, кафе, їдальні, буфети, бари);
- б) дрібно-роздрібні, організовані в некапітальних спорудах (міні-кафе, міні-бари тощо);
- в) пересувні пункти харчування (виїзні буфети);
- г) усі відповіді вірні.

122. Мерчандайзинг – це:

- а) це діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;
- б) частина процесу маркетингу, визначальна методика продажу товару в магазині. Вид діяльності, спрямований на просування товарів і торгових марок на регіональному ринку, використовуваний великими підприємствами роздрібно торгівлі (супермаркетами, гіпермаркетами);
- в) це комплекс робіт з перевірки кількості та якості отриманих товарів, оформлення їх приймання відповідними документами та оприбуткування товарів на складі;
- г) сукупність методів і технік, об'єднаних з метою активізувати роль товару в процесі продажу з допомогою оптимізації його представлення та оточення і тим самим підвищити його рентабельність.

123. Які з перелічених функцій відносяться до технологічних функцій магазину:

- а) фасування товарів;
- б) розміщення і викладка товарів в торговельному залі;
- в) складання замовлень на завезення товарів;
- г) усі відповіді вірні.

124. Фірма займається формуванням асортименту. З якого етапу необхідно починати?

- а) планування асортименту;
- б) вивчення можливостей виробництва;
- в) оцінка торговельного асортименту;
- г) вивчення потреб покупців.

125. Систематизуйте елементи роздрібного продажу відповідно до методу продажу товарів з прилавку:

- а) зустріч покупця;
- б) отримання інвентарного кошика;
- в) виявлення попиту;
- г) зважування, розрахунок, відпуск.

126. Використання POS-матеріалів дозволяє:

- а) вказати покупцям місця викладання певних товарів (інформаційна функція); зосередити увагу покупців (функція привабливості); полегшити пошук необхідних товарів визначеної марки (орієнтаційна функція);
- б) вказати покупцям місця викладання певних товарів;
- в) купувати товари зі знижкою;
- г) полегшити пошук необхідних товарів визначеної марки.

127. Продаж товарів удома – це:

- а) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку;
- б) відкрита електронна комп'ютерна мережа з необмеженим доступом до неї через засоби зв'язку будь-якого користувача персонального комп'ютера;
- в) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого;
- г) особлива форма продажу товарів, при якій продавець для отримання найвищої ціни за товар використовує пряму конкуренцію багатьох покупців під час публічного торгу в заздалегідь установлений час і визначеному місці.

128. Інтерактивність – це:

- а) спроможність забезпечити прибуток, інші економічні вигоди, а також соціальний ефект;
- б) адекватне інформаційне забезпечення покупця (споживача) його запиту у вигляді інтерфейсу, тобто німого діалогу;
- в) брак часових, просторових, адміністративних, соціально-демографічних, асортиментно-товарних меж;
- г) брак особистого контакту між фізичними особами-суб'єктами процесу купівлі-продажу.

129. Товарний склад – це:

а) допоміжне підприємство в торгівлі, що обслуговує утворення концентрованих запасів товарів і відповідне перетворення товарних потоків, які йдуть зі сфери виробництва у сферу споживання, і забезпечує безперебійне постачання роздрібних торговельних організацій і підприємств;

б) великі за розмірами оптові склади з розширеним асортиментом товарів, які обслуговують своїх постійних клієнтів (членів) за зниженими дисконтними цінами або обумовлюють суму знижки загальною вартістю покупки;

в) здебільшого невеликі оптово-роздрібні підприємства, які функціонують на засадах складу-магазину, реалізуючи одночасно і дрібно-роздрібні партії, і одиничні товари;

г) організація, яка здійснює підприємницьку діяльність по реалізації товарів та послуг.

130. Основними функціями товарних бірж є:

а) концентрація попиту і пропозиції в єдиному широковідомому і загальнодоступному місці; поєднання великої кількості продавців і покупців у просторі і часі;

б) мінімізація комерційного ризику для суб'єктів торгівлі при здійсненні угод; здійснення стандартизації якісних параметрів товарів та змісту контрактів; вирішення суперечок, пов'язаних із внутрішньо-біржовими контрактами й оборудками;

в) установа максимальної об'єктивності цін на товари під впливом попиту і пропозиції;

г) усі відповіді вірні.

131. Торговельні комплекси – це:

а) тип розміщення оптових торговельних підприємств, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд однаковими за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів оптового торговельного середовища;

б) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що не передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами та формами власності суб'єктів роздрібного торговельного середовища;

в) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд різних за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів роздрібного торговельного середовища;

г) тип розміщення торговельних підприємств і одиниць, що не передбачає поєднання в одному будинку або в комплексі споруд однаковими за видами, типами, основною спеціалізацією, формами власності суб'єктів оптового торговельного середовища.

132. Метод продажу самообслуговування – це:

а) метод, при якому покупці мають вільний доступ до всіх товарів, відкрито викладених у торговому залі магазину на пристінному та острівному обладнанні, і повну можливість самостійно оглядати і вибирати товари без допомоги продавця, а оплачувати покупки у вузлі розрахунку, розташованому при виході з торгового залу магазину;

б) форма роздрібного продажу товарів, за якої покупець здійснює попереднє їх замовлення безпосередньо в об'єкті торгівлі або через торгового агента чи за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку й одержує товари в обумовленому місці та в зазначений час;

в) форма роздрібної реалізації товарів і послуг кінцевим споживачам з електронних магазинів згідно з отриманими від них замовленнями через локальні і глобальні комп'ютерні мережі відповідно до попередньо розповсюджених у цих мережах комерційних публікацій;

г) форма роздрібного продажу товарів уповноваженим представником суб'єкта господарювання вдома в покупця, за місцем його роботи, відпочинку тощо, як за попереднім запрошенням покупця, так і без такого.

133. Який метод продажу товарів передбачає демонстрацію в торговому залі в зібраному вигляді лише зразків наявних у продажу товарів, які виконують функцію демонстраційного запасу, а робочі запаси їх розміщують в інших приміщеннях магазину:

- а) через прилавок;
- б) самообслуговування;
- в) за попереднім замовленням;
- г) через електронну торгівлю.

134. Фірма розробляє послідовність етапів оптимізації асортименту. З якого етапу необхідно починати?

- а) обґрунтування об'єкта оптимізації;
- б) розробка моделі формування асортименту;
- в) вивчення об'єкта оптимізації;
- г) аналіз обмежень виробництва.

135. Продаж товарів з прилавку ефективніший від самообслуговування за умов:

- а) високої інтенсивності потоків покупців і широкого асортименту фасованих товарів;
- б) високої інтенсивності потоків покупців і вузького асортименту фасованих товарів;
- в) забезпечення магазинів широким асортиментом нефасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців;
- г) максимальне скорочення операцій обробки товарів у зоні обслуговування або на робочому місці продавця.

136. Основними проблемами застосування ідей та інструментарію мерчендайзингу у вітчизняній торговельній практиці є:

- а) відсутність інформації про витрати обігу по кожному товару і неможливість розрахувати точно показники прямої доходності товару; неможливість застосування комплексу мерчендайзингу в малих магазинах, архаїчність застосовуваних форм і методів продажу товарів;
- б) організаційна структура вітчизняних торговельних підприємств у роздрібній ланці не передбачає введення таких вузьких посад, як «контролер товарних запасів», «менеджер з закупівель товарів», «менеджер по товару» тощо;
- в) архаїчність застосовуваних форм і методів продажу товарів;
- г) не завжди об'єктивність розподілу площ під торгівлю окремими товарами, вкрай рідко проводиться аналіз співвідношення факторів «місце-оглядність-ціна».

137. Базари – це:

- а) форма періодичних роздрібних торгів товарами народного споживання, які організуються торговельними системами і підприємствами та органами державного управління торгівлею у дні, які передують загальнонародним святкам або приурочуються до певних календарних дат;
- б) споруди полегшеної конструкції легкого некапітального типу з невеликим торговим залом на 2–4 робочих місця і приміщенням для зберігання товарів;
- в) дрібний об'єкт дрібно-роздрібною мережі напівстаціонарного типу, розрахований на 1-2 робочих місця продавців, що займає відособлене приміщення для організації продажу товарів без доступу в нього покупців і без підсобного приміщення;
- г) спеціально організований і періодично діючий ринок продажу товарів, майна з публічного торгу покупцеві, який запропонував найвищу ціну.

138. Інтернет-магазин – це:

- а) форма продажу, при якій покупці можуть придбати товари без відвідування магазину за допомогою телемаркетингу, каталогів та ін.;
- б) сукупність покупців, що виявляють достатній інтерес до відповідної ринкової пропозиції;
- в) спеціалізований Web-сайт, який забезпечує повний цикл купівлі-продажу товарів через Інтернет в інтерактивному режимі з використанням електронного каталогу;
- г) спеціально організований і періодично діючий ринок продажу товарів, майна з публічного торгу покупцями, який запропонував найвищу ціну.

139. Точка беззбитковості (ТБ) – це:

- а) мінімальний рівень рентабельності оптового підприємства;
- б) обсяг оптового товарообігу, за якого валовий дохід оптовика вирівнюється за сумою з поточними витратами;
- в) рівень змінних витрат підприємства;
- г) обсяг або рівень операцій, при якому сукупний дохід менший сукупних витрат.

140. Брокерська контора – це:

- а) особливий вид організаційно оформленого і регулярно функціонуючого ринку, де здійснюється торгівля 40–45 видами біржових товарів або цінними паперами;
- б) майновий комплекс, технологічно оснащений для забезпечення комерційних, торговельно-оперативних та торгово-технологічних процесів;
- в) самостійна юридична особа або структурний підрозділ певного господарського суб'єкта, що виконує комерційно-посередницькі функції на тій біржі, на якій вона зареєстрована і придбала право «брокерського місця»;
- г) особлива форма продажу, при якій покупці можуть придбати товари без відвідування магазину за допомогою телемаркетингу, каталогів та ін.

141. Точка мінімальної рентабельності – це:

- а) обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його валових доходів не тільки покриває поточні витрати на ведення діяльності, а й утворює прибуток, розміри якого після сплати податків задовольняють власників підприємства в мінімальному рівні рентабельності на вкладений капітал;
- б) обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його валових доходів повинна тільки покривати поточні витрати на ведення діяльності;
- в) такий обсяг товарообігу роздрібного торговця, за якого сума його поточних доходів не покриває витрати на ведення діяльності;
- г) обсяг оптового товарообігу, за якого валовий дохід оптовика вирівнюється за сумою з поточними витратами.

142. Під дизайном магазину слід розуміти:

- а) задум, проект, креслення, рисунок;
- б) художнє вирішення, яке забезпечує формування естетичних властивостей даного об'єкта;
- в) художнє вирішення, яке забезпечує формування функціональних властивостей даного об'єкта;
- г) усі відповіді вірні.

143. Який метод продажу товарів передбачає, що в процесі вибору товарів обов'язково беруть участь і покупець, і продавець, який особисто виконує операції з відбору і показу товарів покупцеві, проведення розрахунків та вручення покупки:

- а) через прилавок;
- б) самообслуговування;
- в) за зразками;
- г) за замовленнями.

144. Кількість товарів різних асортиментних функціональних властивостей одного призначення – це:

- а) широта асортименту;
- б) глибина асортименту;
- в) гармонійність асортименту;
- г) насиченість асортименту.

145. Самообслуговування, як прогресивний метод, має свої переваги над продажем з прилавку при забезпеченні певних умов. Оберіть найбільш правильний варіант відповіді:

- а) за забезпеченням магазинів фасованими товарами в широкому асортименті і високої інтенсивності потоків покупців;
- б) за забезпеченням магазинів фасованими товарами;
- в) за наявністю широкого асортименту фасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців;
- г) за забезпеченням магазинів широким асортиментом нефасованих товарів і низької інтенсивності потоків покупців.

146. Стандарт мерчандайзингу магазину – це:

- а) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи маркетингу в торговельній компанії;
- б) корпоративний документ, який розробляється та впроваджується з метою підтримки системи мерчандайзингу в торговельній компанії;
- в) угода з купівлі-продажу стандартних контрактів, тобто з продажу ще не виробленого товару;
- г) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи мерчандайзингу в торговельній компанії.

147. Продаж товарів за телефоном – це:

- а) позамагазинна форма продажу товарів, при якій засобом пропонування товару служить екран телевізора;
- б) позамагазинна форма продажу товарів, при якій покупців обслуговує продавець, який одночасно є консультантом з питань будівництва, інформатики, надання інжинірингових або інших послуг тощо;
- в) позамагазинна форма продажу товарів, при якій продавець здійснює активний вільний продаж товарів, зазиваючи клієнта за допомогою рекламування товару під час телефонної розмови;
- г) позамагазинна форма продажу товарів, при якій засобами пропонування товару служить каталог.

148. Для функціонування Інтернет-магазину необхідно мати як мінімум такі програмно-апаратні компоненти:

- а) інтернет-вітрину (фронт-офіс) на Web-сервері; електронні каталоги;
- б) електронну платіжну систему;
- в) інформаційну систему, інтегровану у фронт-офіс, тобто бек-офіс (склад, бухгалтерія, відділ доставки та ін.);
- г) усі відповіді вірні.

149. Що впливає на розміщення оптових підприємств?

- а) кількість населення та стан роздрібною торговельною мережі;
- б) рівень розвитку транспортних шляхів сполучення в регіоні;
- в) функціональний рівень оптового формування і зона його діяльності, типорозмір; номенклатура товарних груп основної спеціалізації, стан роздрібною торговельною мережі та обсяги її діяльності в зоні обслуговування, рівень розвитку транспортних шляхів сполучення в регіоні;
- г) функціональний рівень роздрібного формування і зона його діяльності.

150. Договір – це:

- а) правовий акт, що забезпечує правовий захист інтересів сторін, а значить, потребує творчого поєднання використання законодавчої бази і принципу: дозволено все, що не заборонено законом;
- б) документ, який не має юридичної сили;
- в) угоди з купівлі-продажу права на майбутню купівлю-продаж за встановленою ціною товарів або контрактів на поставку товарів;
- г) юридична угода, яка розробляється та впроваджується з метою підтримки системи маркетингу в торговельній компанії.

151. Як поділяються приміщення магазину відповідно до вимог ВСН 54-87?

- а) нормовані торговельні, нормовані неторговельні, ненормовані приміщення;
- б) торговельні і неторговельні;
- в) нормовані торговельні і неторговельні;
- г) підсобні та службово-побутові.

152. Торговельна площа – це:

- а) площа торговельних залів та приміщень для послуг;
- б) загальна площа магазину;
- в) приміщення для надання послуг;
- г) площа торговельних залів.

153. До якої групи приміщень належать приміщення для демонстрації нових товарів?

- а) торговельних;
- б) підсобних;
- в) службово-побутових;
- г) нормованих.

154. До якого виду магазинів належать магазини – «Товари повсякденного попиту»?

- а) змішані;
- б) спеціалізовані;
- в) вузькоспеціалізовані;
- г) універсальні.

155. До якої групи приміщень належать приміщення для зберігання пакувальних матеріалів, інвентаря та спецодягу?

- а) підсобних;
- б) торговельних;
- в) службово-побутових;
- г) зберігання тари.

156. За якої умови розмір торговельної площі магазинів дорівнюватиме розмірові його торговельної зали?

- а) за відсутності приміщень для надання послуг;
- б) за відсутності кафетерію;
- в) за застосування індивідуального обслуговування покупців;
- г) за продажу товарів за зразками.

157. Визначте, до якої групи за спеціалізацією належить магазин «Гудзики», «Чай»?

- а) вузькоспеціалізований;
- б) спеціалізований;
- в) універсальний;
- г) комбінований.

158. Як називається показник, що характеризує відношення суми площ усіх полок, касет та іншого обладнання, на якому викладені товари, до торговельної площі?

- а) коефіцієнт використання демонстраційної площі;
- б) коефіцієнт використання установчої площі;
- в) місткість устаткування магазину;
- г) рівень забезпечення населення торговельною площею.

159. Визначте найбільш повну відповідь щодо вивчення ефективності психологічного впливу реклами?

- а) за трьома основними методами: спостереження, експеримент, опитування;
- б) спостерігач непомітно спостерігає за покупцями, реєструє за загально-розробленою схемою одержані дані, аналізує їх;
- в) шляхом визначення часу затримки пішоходів біля вітрин, кількість прохожих, що заходять до магазину після ознайомлення з вітриною;
- г) вивчення психологічної дії реклами в штучно-створених експериментатором умовах.

160. До якої групи реклами належить реклама на тарі, упаковці, товарів?

- а) друкована реклама;
- б) фотореклама;
- в) світлова реклама;
- г) оформлювальна реклама.

161. До якої групи реклами належать вивіски, щити, стенди?

- а) оформлювальна реклама;
- б) друкована реклама;
- в) фотореклама;
- г) світлова реклама.

162. Яку з форм продажу доцільно застосовувати при продажу меблів?

- а) продаж за зразками;
- б) індивідуальне обслуговування покупців;
- в) самообслуговування;
- г) за попереднім замовленням покупців.

163. Визначте в якому з наведених магазинів покупець може здійснити комплексну покупку?

- а) універсальний;
- б) спеціалізований;
- в) вузькоспеціалізований;
- г) змішаний.

164. Яку форму продажу доцільно застосовувати при продажу ювелірних виробів і годинників?

- а) індивідуальне обслуговування;
- б) самообслуговування;
- в) продаж за зразками;
- г) за телефоном.

165. Хто надає послуги ,що полегшують покупцеві ознайомлення з товарами, економить його час при їх виборі, надає додаткові зручності при розрахунку за них?

- а) продавці, контролери-касири, адміністратори;
- б) спеціалісти служби побуту підприємств-виробників, медичні працівники;
- в) працівники камери схову, кафетерію, гардеробу;
- г) працівники комерційних служб.

166. Які послуги можуть надавати працівники служби побуту?

- а) доставка товарів додому, розкрій тканин, розтяжка взуття та головних уборів;
- б) інформація про розміщення відділів, секцій, товарних груп;
- в) показ складних товарів у дії, тощо;
- г) консультації спеціалістів.

167. Від чого залежить кількість послуг ,що надається в магазині?

- а) від розміру торговельної площі та спеціалізації магазину;
- б) від розміру торговельної площі;
- в) від спеціалізації магазину;
- г) від типу магазину.

168. В якому із поданих варіантів найбільш повно викладені вимоги, яким повинні відповідати будівлі?

- а) функціональна та технологічна доцільність, архітектурно- художня виразність, економічність;
- б) об'ємне планування та конструктивність;
- в) склад і розміри приміщень, санітарно-технічне устаткування, якість оздоблювальних робіт;
- г) експлуатаційні якості та технічна оснащеність.

169. Як поділяються будівельно-монтажні роботи?

- а) загальнобудівельні, обробні, спеціалізовані;
- б) земляні, пальні, кам'яні, монтажні, теслярські;
- в) штукатурні, облицювальні, скляні, столярні, малярні;
- г) санітарно-гігієнічні, гідроізоляційні, монтаж ліфтів, освітлювальних та інших служб.

170. До якої групи приміщень належить приміщення кафетерію, розміщеного в магазині?

- а) торговельних;
- б) технічних;
- в) службово-побутових;
- г) підсобних.

171. Визначте раціональне сумісництво продавця-консультанта:

- а) контролер-касир;
- б) фасувальник, прибиральниця;
- в) вантажник, комірник;
- г) прибиральниця, комірник.

172. В якій відповіді найбільш точно зазначено, що входить до охорони праці?

- а) сукупність економічних, правових, технічних, санітарно-гігієнічних норм і техніки безпеки;
- б) стан об'єкта, за якого виключається можливість виникнення пожежі;
- в) система організаційних засобів і технологічних засобів, що запобігають дії на працівників небезпечних виробничих факторів;
- г) санітарно-гігієнічні заходи.

173. За допомогою якого методу визначають час, який витрачають на окремі, що багато разів повторюються, операції, а також структуру витрат часу на їх удосконалення?

- а) хронометраж;
- б) маршрутна фотографія;
- в) фотографія робочого дня;
- г) самофотографія.

174. З перелічених визначень тари зазначте те, яке найбільш точно віддзеркалює її сутність:

- а) особливий вид промислових виробів, призначених для упакування, зберігання, транспортування та реалізації товарів;
- б) промисловий виріб, призначений для захисту товарів;
- в) промисловий виріб, призначений для переміщення товарів;
- г) промисловий виріб, призначений для розміщення товарів.

175. До якої категорії належать дерев'яні ящики, якщо в них є пошкодження 4 дощечок або планок?

- а) ящик, що потребує ремонту;
- б) ящик відремонтований;
- в) тароматеріали;
- г) ящик з непошкодженими деталями.

176. До якої категорії належать дерев'яні бочки, якщо в них виявлено пошкодження обручів?

- а) бочки, що потребують ремонту;
- б) бочки відремонтовані;
- в) тароматеріали;
- г) бочки з непошкодженими деталями.

177. Назвіть типи вантажних автомобілів, що використовуються при перевезенні товарів, що швидко псуються:

- а) авторефрижератори;
- б) контейнеровози;
- в) криті фургони;
- г) автоцистерни.

178. Назвіть основну ознаку класифікації вантажних автомобілів:

- а) вантажопід'ємність;
- б) швидкість руху;
- в) конструкція та особливості улаштування;
- г) наявність причепів, напівпричепів.

179. Назвіть основні експлуатаційно-економічні показники роботи автомобіля:

- а) коефіцієнт використання пробігу, коефіцієнт використання вантажопідйомності, швидкість руху автомобіля ;
- б) експлуатаційна швидкість, технічна швидкість;
- в) коефіцієнт використання автопарку, тривалість роботи рухомого складу;
- г) коефіцієнт використання робочого часу.

180. За якими супровідними документами перевозяться товари автомобільним транспортом?

- а) товарно-транспортна накладна;
- б) маршрутний лист;
- в) рахунок-фактура;
- г) сертифікат.

181. За який відрізок робочого часу здійснюється перевірка ваговимірювальних приладів?

- а) підготовчо-заклучний;
- б) допоміжний;
- в) основний;
- г) під час обслуговування покупців.

182. До якої групи приміщень належать приміщення для зберігання тари?

- а) гідрофобних;
- б) торговельних;
- в) службово-побутових.
- г) усі відповіді вірні.

183. Яке місце посідають універмаги в торговельному обслуговуванні населення?

- а) складають основу загальноміської торговельної мережі;
- б) складають основу місцевої торговельної мережі;
- в) забезпечують раціональну побудову торговельної мережі міста.
- г) усі відповіді вірні.

184. До якої групи приміщень магазину належать коридори, тамбури, ліфти?

- а) ненормованих;
- б) підсобних;
- в) службово-побутових;
- г) торговельних.

185. Чим відрізняється універмаг від універсаму?

- а) розмірами торговельної площі, співвідношенням між продовольчими та непродовольчими товарами;
- б) розмірами торговельної площі;
- в) асортиментом товарів;
- г) розмірами товарообігу.

186. Як називається процес, що включає операції: виявлення попиту, показ товарів і консультація, відбір, нарізка, зважування товарів, їх упакування, пропозиція супутніх товарів, розрахунки за товар, вручення покупок:

- а) процес продажу товарів при індивідуальному обслуговування;
- б) процес обслуговування при самообслуговуванні;
- в) процес продажу товарів за зразками;
- г) усі відповіді вірні.

187. В якому варіанті, найбільш повно перераховано операції з підготовки товарів до продажу?

- а) розпакування, сортування, надання товарного вигляду, маркування;
- б) групування виробів за асортиментними ознаками;
- в) прикріплення до товару товарного ярлика з назвою товару, сортом, розмірами, ціною;
- г) вірної відповіді немає.

188. За 15 хв. до початку обідньої перерви вхід покупців до торговельної зони магазину було припинено. Оцініть ситуацію.

- а) правила порушені;
- б) правила не порушені;
- в) це не передбачено правилами.
- г) усі відповіді вірні.

189. Ви працюєте в приватному магазині. Чи потрібно узгоджувати режим роботи?

- а) так;
- б) ні;
- в) Залежно від бажання власника магазину;
- г) усі відповіді вірні.

190. Що таке дрібнороздрібна торгівля?

- а) одна з форм позамагазинного продажу товарів, приміщення не мають торговельної зали для покупців;
- б) один з пунктів капітальної забудови;
- в) пункт продажу продовольчих та непродовольчих товарів.
- г) вірна відповідь а, в.

191. Згідно з правилами комісійної торгівлі, хто має право встановлювати ціну на непродовольчі товари?

- а) комітент;
- б) комісіонер на підставі ринкового попиту;
- в) комітент за домовленістю з комісіонером;
- г) вірна відповідь відсутня.

192. Продаж непродовольчих товарів може здійснюватися шляхом застосування:

- а) самообслуговування, за зразками, за каталогами, за індивідуальним обслуговуванням;
- б) за зразками та каталогами;
- в) за індивідуальним обслуговуванням.
- г) вірна відповідь відсутня.

193. Витрати, пов'язані із заміною товарів (з причин невідповідності їх якості) здійснюється за рахунок:

- а) господарюючого суб'єкта;
- б) покупця;
- в) виробника товару.
- г) усі відповіді вірні.

194. Яке з визначень найбільш повно характеризує поняття складського господарства?

- а) Сукупність торговельних складів разом з устаткуванням та інвентарем;
- б) Сукупність торговельних складів;
- в) Одна з основних частин матеріально-технічної бази торгівлі.
- г) усі відповіді вірні.

195. До якого виду приміщень належать експозиційні приміщення?

- а) основні (операційні) виробничого призначення;
- б) підсобного призначення;
- в) допоміжні приміщення;
- г) усі відповіді вірні.

196. До якого виду належать торговельні склади, що виконують функції: приймання, розпакування, зберігання, підсортування, упакування, відпуск товарів?

- а) підсортувально-розподільчі;
- б) транзитно-перевалочні;
- в) сезонного зберігання;
- г) дострокового зберігання.

197. Які з перерахованих операцій є основними?

- а) прийняття, зберігання, відпуск товарів;
- б) розпакування, упакування та зберігання товарів;
- в) зважування товарів;
- г) усі відповіді вірні.

198. З якого розміру товарних запасів слід виходити, розраховуючи площу камер зберігання складу?

- а) максимального;
- б) середнього;
- в) оптимального;
- г) усі відповіді вірні.

199. Кому належать складські приміщення спільного користування?

- а) транспортним підприємствам;
- б) промисловим підприємствам;
- в) підприємствам торгівлі;
- г) усі відповіді вірні.

200. Від чого залежить розмір підсобних приміщень магазину?

- а) від розміру торговельної площі магазину;
- б) від розміру торговельних залів магазину;
- в) від розміру загальної площі магазину;
- г) усі відповіді вірні.

201. До якої групи приміщень магазину належать ліфти, сходи, тамбури, коридори, веткамери?

- а) до приміщень, що не нормуються;
- б) до неторговельної нормованої площі;
- в) до приміщень, що нормуються;
- г) усі відповіді вірні.

202. У якому з наведених визначень охарактеризовано переваги макетно-модельного методу проектування?

- а) дає змогу взяти участь в обговоренні варіантів планування фахівцям торгівлі, проектам і будівникам. Зменшує обсяг проектної документації, знижує вартість її виготовлення;
- б) дає змогу роздільно розробляти необхідну документацію проектів;
- в) в тому, що в певному масштабі складається план проектного будинку та його устаткування;
- г) усі відповіді вірні.

203. Реконструкція підприємств торгівлі – це:

- а) комплекс заходів щодо часткового відновлення активної та пасивної частин основних фондів на новій технологічній основі;
- б) відновлення зношених несучих елементів будівель або їх частин;
- в) усунення дрібних несправностей, що виникають у процесі експлуатації будівель;
- г) усі відповіді вірні.

204. В якому з наведених варіантів подано найбільш повне визначення терміну «споруда»?

- а) усе, що створено людською працею для забезпечення матеріальних та культурних потреб суспільства;
- б) дороги, греблі, шлюзи, надбережжя;
- в) мости, радіо- та телемачти, резервуари, тунелі;
- г) усі відповіді вірні.

205. Нове будівництво - це:

- а) Будівництво підприємств, будівель, споруд, що здійснюється на нових будівельних майданчиках за первісним проектом;
- б) Заміна устаткування, що морально застаріло;
- в) Комплексний процес механізованого складання будівель або споруд з готових елементів;
- г) усі відповіді вірні.

206. Які товари потребують більше витрат на рекламу (у відносному вимірі)?

- а) хліб і хлібобулочні вироби;
- б) готовий одяг;
- в) ювелірні вироби;
- г) усі відповіді вірні.

207. Що входить до нормативних неторговельних приміщень магазину?

- а) службово-побутові, підсобні та приміщення для приймання, зберігання та підготовки товарів до продажу;
- б) торговельні зали, зала кафетерію, зала демонстрування нових товарів;
- в) приміщення для зберігання тари та контейнерів;
- г) усі відповіді вірні.

208. При наявності типових проектів турбота замовника зводиться до:

- а) вибору типового проекту, користування його відповідно до місцевих умов та конкретної ділянки забудови;
- б) визначення необхідної площі .збудови та інженерних комунікацій;
- в) багаторазового і масового використання проектів.
- г) усі відповіді вірні.

209. Визначте найбільш вдалу відповідь щодо впливу на вибір типів оформлення вітрин?

- а) завдання, мета та особливості оформлення, зміст технічних засобів, що застосовуються, композиції та інші ознаки експонування товарів;
- б) вид товару, що пропонується рекламувати;
- в) розміщення товарів, що мають експонуватись;
- г) усі відповіді вірні.

210. Визначте мету планування рекламних кампаній?

- а) підвищення збуту окремих товарів, впровадження торговельних послуг, популяризація підприємства чи фірми;
- б) усвідомлення проблеми, пошук інформації, оцінка інформації;
- в) вибір отриманих каналів розповсюдження реклами, формування методів рекламної кампанії.
- г) усі відповіді вірні.

211. Який вид транспорту найбільш дешевий при перевезенні товарів широкого попиту на певну відстань?

- а) залізничний;
- б) автомобільний;
- в) повітряний;
- г) усі відповіді вірні.

212. У якому варіанті наведено загальне визначення розподілу праці?

- а) процес виокремлення різних видів трудової діяльності і спеціалізації працівників на виконанні окремих взаємопов'язаних операцій та видів робіт;
- б) спеціалізація людей на роботі з товарами декількох або окремих груп;
- в) розподіл обов'язків робітників згідно з їх кваліфікацією;
- г) усі відповіді вірні.

213. Кваліфікаційний розподіл праці – це:

- а) розподіл обов'язків працівників згідно з їх кваліфікацією;
- б) спеціалізація людей на роботі з товарами декількох або окремих товарних груп;
- в) виокремлення функцій і встановлення в магазині (на складі) оптимальної кількості функціональних груп;
- г) усі відповіді вірні.

214. За якими ознаками класифікуються залізничні вантажні перевезення?

- а) за видами сполучень, за швидкістю, за величиною партії вантажу;
- б) за вантажною швидкістю, великою швидкістю, пасажирською швидкістю;
- в) маршрутні перевезення, повагонні перевезення, дрібні (малотоннажні) перевезення.
- г) усі відповіді вірні.

215. За якою ознакою здійснюється класифікація вантажних автомобілів?

- а) за вантажопідйомністю, за типом кузова;
- б) автомобілі-самонавантажувачі, автомобілі фургони, автомобілі цистерни, автомобілі - контейнеровози;
- в) автомобілі загального призначення, автомобілі самозвалювачі, автомобілі з контейнерними кузовами;
- г) усі відповіді вірні.

216. За якою ознакою класифікуються автомобільні контейнери?

- а) за вантажопідйомністю, за конструкцією, за засобами використання, за матеріалами виготовлення;
- б) малотоннажні, металеві, комбіновані;
- в) універсальні, спеціальні;
- г) усі відповіді вірні.

217. Яке з наведених визначень найбільш точно визначає сутність транспортної тари?
а) тара, що призначена для переміщення і зберігання товарів і є самостійною транспортною одиницею;
б) тара, що призначена для переміщення і зберігання товарів;
в) тара, що призначена для захисту товарів від пошкоджень при їх транспортуванні;
г) усі відповіді вірні.

218. Як поділяється тара залежно від конструктивних особливостей?
а) нерозбірна, розбірна, складна, розбірно-складна, закрита, відкрита, щільна, гратчаста;
б) ізотермічна, герметична, ізобарична, аерозольна, пило-, водопроникна, газопроникна;
в) жорстка, напівжорстка, м'яка, разова, багаторазова.
г) усі відповіді вірні.

219. Визначте основні вимоги, що висуваються до споживчої тари:

- а) експлуатаційні, економічні, естетичні, санітарно-гігієнічні;
- б) простота та надійність санітарної обробки;
- в) нешкідлива для зберігання в ній товарів;
- г) усі відповіді вірні.

220. Що включають економічні вимоги, що висуваються до споживчої тари?

- а) уніфікація деталей, мінімальні витрати на експлуатацію, можливість багаторазового виконання;
- б) надання тарі виразного художнього оформлення, здатність виявлення позитивних властивостей товарів;
- в) Оптимальні розміри та маса, міцність, простота розкривання, компактність;
- г) усі відповіді вірні.

221. Перерахувати вимоги, які висуваються до процесу організації складських робіт:

- а) забезпечувати зростання продуктивності праці, збільшувати пропускну спроможність, скорочувати час на складські операції;
- б) забезпечувати постійне місце за кожним товаром, вибір місця зберігання та товарне сусідство;
- в) дотримуватись черговості відпуску товарів, рівномірності завантаження площі та об'єму приміщень;
- г) усі відповіді вірні.

222. До якого класу належать вантажі, якщо автомобіль при повному завантаженні перевозить 4 т?

- а) другий;
- б) перший;
- в) третій;
- г) усі відповіді вірні.

223. Яка тара має такі переваги: висока міцність, легкість, стійкість до впливу зовнішнього середовища, привабливий зовнішній вигляд?

- а) полімерна;
- б) картонна;
- в) текстильна;
- г) усі відповіді вірні.

224. Які з перелічених операцій характерні для технології торгівлі?

- а) переміщення, розвантаження, навантаження, зберігання, продаж товарів;
- б) транспортування товарів від постачальників до споживачів;
- в) підготовка та комплектування партій товарів і раціональна організація товаропостачання;
- г) усі відповіді вірні.

225. Які фактори впливають на вибір форм товароруху?

- а) економічні, організаційно-комерційні, обліково-фінансові;
- б) виробничі, транспортні, торговельні, соціальні;
- в) технічні, технологічні, експлуатаційні;
- г) усі відповіді вірні.

226. У чому полягає прогресивна технологія товароруху?

- а) формування збільшених вантажних одиниць (контейнери, пакети на піддонах) на початковій стадії товароруху;
- б) раціональне формування асортименту товарів відповідно до потреби населення;
- в) своєчасне доведення товарів від постачальників до споживачів;
- г) усі відповіді вірні.

227. У чому полягають переваги прогресивної технології товароруху?

- а) зниження трудомісткості та простою транспорту, підвищення продуктивності праці та скорочення витрат на виготовлення тари;
- б) зменшення кількості учасників товароруху;
- в) збільшення кількості засобів механізації;
- г) усі відповіді вірні.

228. Які фактори стосуються до технічних проблем, що впливають на впровадження прогресивної технології товароруху?

- а) збільшення контейнерного парку, уніфікація тари-обладнання, засобів механізації й ефективність її використання;
- б) збільшення питомої ваги фасованих товарів;
- в) розширення обсягу постачання товарів у тарі - обладнанні і налагоджування взаєморозрахунків;
- г) усі відповіді вірні.

229. За якими критеріями оцінюється ефективність системи товароруху?

- а) національно-господарськими витратами у гривнях на 1 тону (нетто) доставлених товарів;
- б) кількістю обслуговуваних покупців і проданих товарів;
- в) надійністю функціонування процесу товароруху;
- г) усі відповіді вірні.

230. З яких елементів складаються національно-господарські витрати в торговельно-технологічному процесі?

- а) витрати на тару і упаковку, контейнери і піддони, склади і контейнерні майданчики, вантажо-розвантажувальні механізми, перевозні засоби;
- б) тарифна ставка працівників при вантажо-розвантажувальних і транспортно-складських роботах, витрати на оплату водієві;
- в) витрати на утримання приміщень, споруд, освітлення, опалення, вентиляцію.
- г) усі відповіді вірні.

231. Які основні фактори впливають на послідовність виконання технологічних операцій на товарних складах?

- а) склад, внутрішнє планування складських приміщень, складність асортименту, обсяг надходження і відпуску товарів;
- б) температурно-вологісний режим при зберіганні товарів;
- в) опалення і вентиляція складських приміщень та споруд;
- г) усі відповіді вірні.

232. Як класифікують технологічні процеси на складах?

- а) виробничі, технологічні, експлуатаційні, конструкційні, будівельно-монтажні;
- б) основні, допоміжні, експедиційні;
- в) інформаційні і комерційні.
- г) усі відповіді вірні.

233. Які технологічні операції властиві підсортувально-розподільчим складам?

- а) приймання, розпакування, підсорткування, комплектування та відпуск товарів;
- б) накопичення товарів для подальшого відправлення їх, штабелювання, зберігання і дештабелювання;
- в) довгострокове та сезонне зберігання товарів;
- г) комплектування партій товарів до відпуску.

234. Які основні технологічні операції властиві технології зберігання товарів?

- а) розміщення, переміщення та укладання товарів;
- б) дезинфекція складських приміщень;
- в) визначення ділянки складування і закріплення постійного місця зберігання;
- г) створення та підтримка температурно-вологісного режиму зберігання.

235. З чого починається торговельно-технологічний процес у магазині?

- а) технологічні операції, пов'язані з розвантаженням товарів;
- б) надходження товарів до магазину;
- в) допоміжні операції, що пов'язані з підготовкою товарів до розвантаження;
- г) операції, пов'язані з передпродажною підготовкою товарів.

236. Яка найбільш раціональна конфігурація торговельної зали для оптимального ТТП?

- а) наближена до квадрата;
- б) овалоподібна;
- в) колоподібна;
- г) прямокутна.

237. Який документ надає право на заявлення претензії до залізниці щодо відшкодування збитків?

- а) комерційний акт;
- б) технічний акт;
- в) залізнична накладна;
- г) товарно-транспортна накладна.

238. З якою максимальною чисельністю працівників підприємства роздрібною торгівлі України належать до малих?

- а) до 15 осіб;
- б) до 5 осіб;
- в) до 25 осіб;
- г) до 50 осіб.

239. Вкажіть, наявність яких приміщень із перерахованих нижче обов'язкова для кіоску:

- а) торговельна частина з робочим місцем продавця;
- б) торговельна зала;
- в) торговельна зала і приміщення для зберігання запасу товарів;
- г) торговельна частина з робочим місцем продавця і приміщення для зберігання запасу товарів.

240. До якої групи за спеціалізацією належить магазин, що реалізує декілька товарних груп, об'єднаних за ознакою єдності споживчого призначення?

- а) спеціалізований;
- б) вузькоспеціалізований;
- в) універсальний;
- г) комбінований.

241. Що розуміють під поняттям «склад»?

- а) це торговельне підприємство, що обслуговує оптових покупців;
- б) це приміщення, призначене для зберігання товарів;
- в) це приміщення, призначене для обслуговування покупців;
- г) це сукупність приміщень, призначених для виконання технологічних операцій з реалізації товарів.

242. Як поділяють склади за товарною спеціалізацією?

- а) на спеціалізовані та неспеціалізовані;
- б) на загальнотоварні та спеціальні;
- в) на спеціальні та спеціалізовані;
- г) на склади загального користування і спеціалізовані.

243. Як поділяють склади за технічною ознакою?

- а) на індивідуального і спільного користування;
- б) на спеціалізовані та загальнотоварні;
- в) на спеціальні та загальнотоварні;
- г) на спеціальні та загального користування.

244. Як поділяються склади за характером виконуваних операцій?

- а) на склади розподільчі, сезонного та довгострокового зберігання, транзитно-перевалочні;
- б) на склади сезонного зберігання продовольчих і непродовольчих товарів;
- в) на склади сезонного і довгострокового зберігання товарів технічно-складного асортименту і будівельних матеріалів;
- г) усі відповіді правильні.

245. На що слід звертати увагу при плануванні та улаштуванні складів?

- а) на їх призначення, особливості асортименту й організацію і технологію складських операцій;
- б) на їх призначення і місце розташування;
- в) на особливості товарів, які планується зберігати на складі;
- г) на організацію і технологію складських процесів, місце-розташування і підпорядкованість складів.

246. Як називається площа будівлі, що використовується для приймання, зберігання і підготовки до реалізації товарів?

- а) підсобна;
- б) експедиція;
- в) складська;
- г) допоміжна.

247. Де на складі відбувається комплектування товарів?

- а) на місцях реалізації товарів;
- б) у центрі складу;
- в) поряд з експедицією;
- г) на місцях приймання товарів.

248. До якої групи товарних складів слід віднести склад, де зберігаються продовольчі товари?

- а) до спеціальних;
- б) до загальнотоварних;
- в) до універсальних;
- г) до підсортувально-розподільчих.

249. Що означає поняття «потужність складу»?

- а) це вантажооборот;
- б) це рівень механізації складських робіт;
- в) це площа та ємність складу;
- г) це обсяг реалізації товарів.

250. Як визначається коефіцієнт установочної площі в магазині самообслуговування?

- а) як відношення установочної площі до торговельної площі;
- б) як відношення торговельної площі до установочної;
- в) як відношення загальної площі до установочної;
- г) як відношення установочної площі до загальної.

251. Який термін для обміну доброякісного швейного виробу надається покупцю, якщо він не підійшов йому за кольором?

- а) 14 днів, не враховуючи дня покупки;
- б) 3 дні, не враховуючи дня покупки;
- в) 10 днів, не враховуючи дня покупки;
- г) 30 днів, не враховуючи дня покупки.

252. Як називається бригада вантажників, що створена на оптовому підприємстві для обслуговування його складів?

- а) спеціалізована;
- б) наскрізна;
- в) комплексна;
- г) змінна.

253. Які основні ознаки визначають тип продовольчого або непродовольчого магазину?

- а) асортиментний профіль, розмір торговельної площі;
- б) асортиментний профіль, розмір загальної площі;
- в) розмір торговельної площі, обсяг товарообігу;
- г) розмір загальної площі, обсяг товарообігу.

254. Який з названих магазинів повинен складати основу загальноміської торговельної мережі?

- а) універмаг;
- б) універсам;
- в) гастроном;
- г) магазин «Тканини».

255. Якій формі роздрібного продажу товарів надається перевага в магазинах економічно розвинутих країн?

- а) самообслуговування;
- б) індивідуальне обслуговування покупців;
- в) за попереднім замовленням покупців;
- г) продаж за зразками.

256. Під час якої форми організації розрахункового вузла буде менша потреба в касових апаратах?

- а) централізованій;
- б) децентралізованій;
- в) не має значення;
- г) по поверхах магазину.

257. На якому поверсі універсаму доцільно розмістити товари з високою частотою попиту?

- а) на першому;
- б) на другому;
- в) на третьому;
- г) на четвертому.

258. Визначте, який з наведених типів магазинів (згідно з науковими рекомендаціями) повинен складати основу роздрібної торговельної мережі житлової зони міста:

- а) універсам;
- б) універмаг;
- в) гастроном;
- г) овочі-фрукти.

259. Хто встановлює режим роботи підприємств торгівлі?

- а) виконком місцевих Рад;
- б) дирекція підприємства;
- в) дирекція підприємства за погодженням з вищим органом;
- г) дирекція підприємства за погодженням з виконкомом місцевої Ради.

260. Розрахунки за продаж товарів господарюючими суб'єктами здійснюються за:

- а) готівку;
- б) у безготівковому порядку;
- в) за чеками банку, в кредит та в іншому порядку відповідно до чинного законодавства;
- г) усі перераховані вище варіанти.

261. Коли припиняється вхід покупців до торговельної зали?

- а) відповідно до встановленого режиму роботи з початком обідньої перерви або після закінчення роботи;
- б) за 15 хв. до початку обіду або закінчення роботи;
- в) за 10 хв. до початку обіду або закінчення роботи;
- г) усі відповіді вірні.

262. Чи можна продавати дітям товари повсякденного попиту?

- а) не можна;
- б) можна тільки дітям старшим 10 років;
- в) можна, якщо вони можуть самостійно зробити купівлю та розрахуватися за неї;
- г) можна дітям з 6 років.

263. У разі виявлення вад чи фальсифікації товару протягом гарантійного чи інших термінів, покупець має право вимагати від господарюючого суб'єкта:

- а) безплатного усунення вад або відшкодування витрат на їх усунення покупцем;
- б) заміни на аналогічний товар належної якості;
- в) відповідного зменшення його купівельної ціни;
- г) задоволення вимог покупців щодо якості та обміну товарів проводиться господарюючим суб'єктом відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів».

264. Товари, прийняті працівниками господарюючого суб'єкта, що здійснюють продаж, виставляються для продажу:

- а) після проведення допродажної підготовки;
- б) протягом однієї доби;
- в) виставляються для продажу одразу, а в разі потреби - після проведення допродажної підготовки;
- г) протягом 2 днів.

265. Якими з перерахованих товарів не можна торгувати без наявності спеціального дозволу (ліцензії)?

- а) швидкопсувними товарами;
- б) алкогольними напоями;
- в) транспортними засобами;
- г) тютюновими виробами.

266. Коли припиняється робота кас у магазині?

- а) за 15 хв. до закінчення роботи;
- б) за 10 хв. до закінчення роботи;
- в) доки не будуть обслужені всі покупці, що перебувають у магазині;
- г) відповідно до встановленого режиму роботи.

267. Здійснюючи викладку щойно отриманих кондитерських виробів, продавець відділу реалізував шоколадний батончик, не вибивши чек на ЕККА. Чи мало місце порушення правил торгівлі?

- а) ні, оскільки продавець здійснював викладку товарів;
- б) так, оскільки обслуговування покупців без використання ЕККА заборонено;
- в) ні, оскільки товар є штучним;
- г) так, оскільки товар є маловартісним.

268. Які товари забороняється реалізовувати в магазині?

- а) не передбачені асортиментним переліком;
- б) які не мають належного товарного вигляду;
- в) що надійшли без документів;
- г) що надійшли без документів, які засвідчують їх якість та не мають належного товарного вигляду.

269. Накладати стягнення на господарюючі суб'єкти за порушення законодавства про захист прав споживачів мають право:

- а) голова Державного комітету у справах захисту прав споживачів та його заступники;
- б) голова Держадміністрації;
- в) начальник торговельного відділу;
- г) усі відповіді вірні.

270. Коли покупець може звернутися до суду за захистом порушених прав у сфері торговельного обслуговування?

- а) не має права;
- б) тільки тоді, коли звернення до інших органів не дало результату;
- в) коли порушено його права.
- г) може звернутися до інших органів.

271. Чи має право покупець міняти непродуктовий товар у магазині на інший товар, якщо він не підійшов йому за кольором?

- а) може тільки на аналогічний протягом 14 днів за наявності касового чека і всіх ярликів;
- б) не може;
- в) може, якщо аналогічний товар відсутній у продажу протягом 14 днів за наявності касового чека і всіх ярликів;
- г) може на наступний день.

272. Протягом якого часу можна обміняти в магазині доброякісні продовольчі товари у фабричній розфасовці?

- а) протягом 1 доби за наявності касового чека;
- б) протягом 14 днів за наявності касового чека, якщо упакування не порушене;
- в) не підлягають обміну;
- г) протягом 2 годин за наявності касового чека.

273. Хто вирішує питання забезпечення торговельних приміщень торговельно-технологічним обладнанням?

- а) органи Державної адміністрації;
- б) господарюючий суб'єкт сам самостійно вирішує питання забезпечення торговельно-технологічним обладнанням;
- в) виконком місцевих Рад народних депутатів;
- г) інші органи.

274. У разі придбання споживачем продовольчих товарів неналежної якості продавець зобов'язаний:

- а) замінити їх на якісні товари;
- б) не має права замінити неякісний товар;
- в) замінити їх на якісні товари або повернути споживачеві сплачені ним гроші;
- г) замінити на взаємозамінні товари.

275. Продаж продовольчих товарів за межами торговельного приміщення здійснюється у:

- а) спеціально відведених для цього місцях з дозволу органів санітарно-епідеміологічного нагляду;
- б) у місцях за вибором продавця;
- в) у спеціально відведених місцях з дозволу санепідемстанції та умови дотримання встановлених для цих товарів температурного режиму зберігання;
- г) за умов санітарних норм і правил.

276. Забороняється приймати, зберігати та продавати продовольчі товари, що швидко псуються без:

- а) використання холодильного обладнання;
- б) документів, які підтверджують якість товару;
- в) товарно-транспортних накладних;
- г) документа, який засвідчує їх якість, із зазначенням торговельної марки виробника, його адреси, дати виготовлення, терміну реалізації.

277. Чи можна продавати одні товари з обов'язковим придбанням інших?

- а) ні, це забороняється правилами торговельного обслуговування;
- б) дозволяється;
- в) покупець може отримати замість здачі інші товари;
- г) дозволяється за згодою покупця.

278. Які вимоги повинен задовольняти технологічний процес продажу товарів?

- а) технологічний процес має здійснюватися в загальноприйнятій послідовності;
- б) продаж товарів здійснюється в порядку загальної черги, відповідному до чинного законодавства;
- в) на всі товари повинні бути відповідні приймальні документи;
- г) технологічний процес задовольняє всі вищеперераховані вимоги, включаючи розрахунки з покупцями, які здійснюються через контрольно-касові апарати або з використанням товарно-касових книг.

279. Торговельні зали магазинів повинні бути технологічно зв'язаними з:

- а) приміщеннями для приймання товарів;
- б) приміщеннями для підготовки товарів до продажу;
- в) приміщеннями для зберігання товарів;
- г) усі відповіді вірні.

280. Боксове планування торговельної зали доцільно використовувати:

- а) для продажу товарів за зразками;
- б) з метою зосередження розрахунків за товари у місцях, максимально наближених до місць відпуску товарів;
- в) коли внаслідок конфігурації торговельної зали неможливим є використання лінійної форми;
- г) для продажу товару через прилавок.

281. В яких межах повинно коливатися значення коефіцієнта демонстраційної площі для продовольчих магазинів самообслуговування;

- а) 0,55-0,65;
- б) 0,65-0,72;
- в) 0,60-0,85;
- г) 0,70-0,90.

282. Самообслуговування як прогресивний метод має свої переваги над продажем товарів через прилавок при забезпеченні певних умов. Оберіть найбільш правильний варіант відповіді:

- а) за наявності широкого асортименту товарів і низької інтенсивності потоків покупців;
- б) при забезпеченості магазинів фасованими товарами;
- в) високої інтенсивності потоків покупців і вузького асортименту фасованих товарів;
- г) при забезпеченні магазинів фасованими товарами в широкому асортименті і високій інтенсивності потоків покупців.

283. Технологічним процесом складу називають:

- а) рух матеріально-предметного потоку товарів із моменту їх надходження на склад;
- б) сукупність взаємопов'язаних між собою операцій, які послідовно виконуються з товаром з метою його підготовки до наступного етапу товаропросування;
- в) рух матеріально-предметного потоку товарів із моменту їх надходження на склад і до товаропостачання роздрібною торговельною мережі;
- г) товаропостачання роздрібною торговельною мережі.

284. Потребу в холодильному обладнанні для магазинів споживчої кооперації визначають за:

- а) приблизними нормами технічного оснащення;
- б) залежно від типу торговельного підприємства;
- в) залежно від площі торговельної зали;
- г) залежно від торговельно-технологічного процесу.

285. Необхідна кількість стелажів для зберігання товарів на складі залежить від:

- а) асортименту товарів, їх кількості;
- б) кількості товару та місткості стелажа;
- в) типу стелажа та складської площі бази;
- г) висоти складу та кількості товару, що зберігається.

286. Необхідна кількість піддонів для оснащення складу з метою зберігання товарів залежить від:

- а) кількості товарів, фактичної місткості, кількості оборотів під дону за місяць;
- б) вимог ДСТУ;
- в) кількості товару для зберігання та фактичної вантажопідйомності одного піддону;
- г) від виду та кількості товарів, що підлягають зберіганню та наявної складської площі.

287. Яке немеханічне обладнання призначається для викладання й продажу товарів?

- а) прилавки-вітрини, столи, стенди;
- б) гірки, прилавки, прилавки з касетами, прилавки-вітрини;
- в) подіуми, касові кабінки, рекламні установки;
- г) примірочні кабінки, банкетки, автономне обладнання.

288. Одним із напрямів впровадження сучасного обладнання є:

- а) створення сучасних типів торговельних підприємств;
- б) технічне переозброєння торгівлі;
- в) поліпшення торговельного обслуговування;
- г) визначення необхідних капітальних вкладень.

289. Які з перерахованих технологій, слід вважати інноваційними?

- а) створення замкнутого технологічного ланцюга на всьому шляху товаропросування;
- б) технологія приймання товарів;
- в) технологія позамагазинного продажу товарів;
- г) розміщення і викладання товарів у торговельній залі.

290. Інноваційні технології – це:

- а) матеріально-технічна база торгівлі;
- б) науково-технічний прогрес;
- в) технологічні вимоги до будови підприємств торгівлі;
- г) усі відповіді вірні.

291. ЕККА повинні застосовувати:

- а) усі торговельні підприємства, незалежно від форми здійснення розрахунків зі споживачами;
- б) усі торговельні підприємства, які здійснюють розрахунки зі споживачами за готівку, незалежно від форми власності та місцезнаходження;
- в) торговельні підприємства, що здійснюють розрахунки за готівку, крім підприємств, що включені до Переліку;
- г) усі торговельні підприємства, які розташовані в містах.

292. У торговельному підприємстві для здійснення розрахунків зі споживачами можна використовувати:

- а) касові апарати різних моделей;
- б) тільки електронні-контрольно касові апарати різних моделей;
- в) тільки ЕККА вітчизняного виробництва;
- г) тільки ЕККА, які включені до Державного реєстру.

293. Необхідність застосування ЕККА обумовлені вимогами:

- а) конституції У країни;
- б) кримінального кодексу;
- в) закону «Про використання реєстраторів касових операцій при розрахунках готівкою ...»;
- г) положення «Про порядок зайняття торговельною діяльністю...».

294. Тара – це:

- а) засіб або комплекс засобів, які забезпечують захист товарів (продукції) від пошкоджень і втрат;
- б) промисловий виріб для розміщення продукції;
- в) укрупнена одиниця вантажу, пристосована для транспортування, зберігання;
- г) елемент транспортного обладнання.

295. Які чинники зумовлюють різноманітну номенклатуру тари?

- а) конкуренція у сфері виробництва і товарного обігу;
- б) перехід до ринкової економіки;
- в) зростання виробництва товарів;
- г) широкий асортимент товарів.

296. Які види тари належать до жорсткої?

- а) дерев'яні ящики, металічні ящики, бочки, скляні пляшки;
- б) картонні ящики, корзини;
- в) пакувальні тканини, мішки;
- г) дерев'яні, картонні, металеві ящики.

297. Які види тари належать до м'якої?

- а) дерев'яні та металічні ящики, бочки, скляні пляшки;
- б) картонні ящики, корзини;
- в) пакувальні тканини, мішки;
- г) дерев'яні, картонні, металічні ящики.

298. Що розуміють під тарооборотом?

- а) комплекс операцій, пов'язаних з прийманням, звільненням з-під товару, зберіганням і поверненням тари;
- б) повернення тари постачальникам;
- в) повернення тари тарним підприємствам;
- г) купівля-продаж тари.

299. Що впливає на рівень оптових цін на тару?

- а) умови поставки товарів;
- б) віддаленість постачальника;
- в) фізико-хімічні властивості товарів;
- г) категорія та якісний стан тари.

300. На скільки категорій поділяються тканинні мішки?

- а) не поділяються;
- б) на 2 категорії;
- в) на 3 категорії;
- г) на 5 категорій.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь	Пи- тання	Відпо- відь
1	г	41	б	81	а	121	б	161	а
2	а	42	г	82	б	122	а	162	в
3	г	43	в	83	г	123	а	163	а
4	а	44	в	84	а	124	б	164	г
5	б	45	в	85	в	125	г	165	в
6	г	46	г	86	а	126	г	166	б
7	а	47	г	87	г	127	в	167	в
8	а	48	в	88	в	128	г	168	б
9	в	49	а	89	б	129	б	169	г
10	б	50	в	90	в	130	б	170	в
11	б	51	в	91	б	131	б	171	в
12	а	52	а	92	г	132	а	172	в
13	а	53	г	93	в	133	в	173	г
14	б	54	а	94	в	134	б	174	г
15	г	55	б	95	в	135	г	175	в
16	г	56	г	96	г	136	в	176	а
17	в	57	а	97	г	137	б	177	в
18	г	58	а	98	в	138	в	178	в
19	б	59	в	99	а	139	б	179	а
20	б	60	б	100	в	140	в	180	г
21	б	61	б	101	в	141	б	181	а
22	а	62	а	102	а	142	б	182	б
23	в	63	а	103	г	143	а	183	г
24	б	64	б	104	а	144	б	184	а
25	г	65	г	105	б	145	г	185	а
26	в	66	г	106	г	146	г	186	в
27	а	67	в	107	а	147	в	187	б
28	в	68	г	108	а	148	г	188	б
29	б	69	б	109	в	149	б	189	а
30	в	70	б	110	б	150	б	190	а
31	г	71	б	111	б	151	б	191	б
32	б	72	а	112	а	152	а	192	г
33	г	73	в	113	а	153	в	193	г
34	а	74	б	114	б	154	б	194	в
35	в	75	г	115	г	155	г	195	г
36	а	76	в	116	г	156	в	196	а
37	г	77	б	117	в	157	б	197	в
38	в	78	в	118	г	158	в	198	а
39	б	79	б	119	б	159	б	199	г
40	в	80	а	120	б	160	в	200	в

201	г	221	в	241	г	261	в	281	а
202	а	222	г	242	г	262	г	282	б
203	б	223	а	243	г	263	а	283	г
204	г	224	б	244	а	264	в	284	а
205	а	225	г	245	г	265	а	285	в
206	а	226	а	246	в	266	г	286	а
207	в	227	а	247	г	267	в	287	г
208	б	228	а	248	а	268	г	288	в
209	б	229	в	249	а	269	а	289	б
210	а	230	а	250	в	270	б	290	в
211	а	231	г	251	в	271	г	291	б
212	б	232	в	252	а	272	а	292	г
213	г	233	б	253	г	273	а	293	в
214	г	234	в	254	г	274	а	294	в
215	в	235	б	255	в	275	б	295	в
216	г	236	г	256	а	276	г	296	г
217	а	237	в	257	а	277	г	297	г
218	в	238	в	258	б	278	в	298	в
219	а	239	в	259	г	279	г	299	а
220	г	240	г	260	г	280	а	300	в

Логістика

1. Логістика як економічна наука сформувалася на засадах:

- а) математичної логіки;
- б) дослідження операцій;
- в) військової логістики;
- г) кібернетики.

2. Найкраще в економічній сфері логістику конкретизує наступне визначення:

- а) організація перевезень;
- б) матеріально-технічне постачання;
- в) управління матеріальними і супутніми їм потоками;
- г) підприємницька діяльність.

3. Яка із представлених функцій не відноситься до логістики?:

- а) інтегруюча;
- б) системоутворююча;
- в) результуюча;
- г) регулююча.

4. Межі логістичної системи визначаються:

- а) циклом обігу засобів виробництва;
- б) на основі чинних нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств;
- в) довільно;
- г) становищем підприємства на ринку.

5. Функція логістики, що полягає в забезпеченні синхронізації процесів збуту, збереження і доставки продукції з орієнтацією їх на потреби ринку має назву:

- а) системоутворююча;
- б) інтегруюча;
- в) регулююча;
- г) результуюча.

6. Під час використання концепції логістики розрахунки всіх параметрів виробничо-господарської діяльності проводяться у напрямку:

- а) закупівля-виробництво-збут;
- б) закупівля-збут-виробництво;
- в) виробництво-збут-закупівля;
- г) збут-виробництво-закупівля.

7. Кінцевим завданням логістичної діяльності підприємства є формування:

- а) логістичного ланцюга;
- б) логістичного елемента;
- в) логістичного каналу;
- г) логістичної функції.

8. Матеріальний потік:

- а) знаходиться у постійному русі;
- б) може набувати статичної форми;
- в) може набувати динамічної і статичної форми;
- г) взагалі не має ніякої форми.

9. Матеріальний потік може вимірюватись у наступних одиницях:

- а) грн.;
- б) т / м²;
- в) т / рік;
- г) грн./ т.

10. Що не відноситься до базових логістичних функцій?:

- а) постачання;
- б) транспортування;
- в) виробництво;
- г) розподіл продукції.

11. Предметом дослідження у логістиці є:

- а) оптимізація процесів управління матеріальними потоками;
- б) оптимізація ринкової поведінки з реалізації товарів і послуг;
- в) економічні відносини в суспільстві;
- г) ефективність збутової діяльності.

12. Що із названого не належить до термінології логістики?:

- а) матеріальний потік;
- б) рентабельність;
- в) технологічна карта;
- г) технологічна схема.

13. До термінології логістики не належить:

- а) синергетичний ефект;
- б) інформаційний потік;
- в) продуктивність праці;
- г) матеріальний запас.

14. Властивість логістичної системи виконувати задану цільову функцію в цілому, а не окремими її елементами характеризує її:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) адаптивність.

15. Здатність логістичної системи змінювати свою структуру і вибирати варіанти поведінки відповідно до нових цілей і під впливом зовнішнього середовища характеризує її:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) структурованість;
- г) адаптивність.

16. Наявність певної організаційної структури логістичної системи, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів і суб'єктів управління, що реалізує задану мету і характеризує її:

- а) цілісність;
- б) структурованість;
- в) рухливість;
- г) адаптивність.

17. Вплив на логістичну систему великої кількості стохастичних факторів характеризує її:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

18. Підпорядкованість елементів нижчого рівня логістичної системи елементам вищого рівня у контексті лінійного чи функціонального логістичного управління характеризує її:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) унікальність.

19. Логістична діяльність спрямована на постачання продукції у необхідній кількості, у зазначений час і місце із заданою якістю за мінімальних витрат відображає сутність функції логістики:

- а) системоутворюючої;
- б) інтегруючої;
- в) регулюючої;
- г) результуючої.

20. Якому етапу розвитку логістики відповідає процес розширення її інтеграційних основ за рахунок включення виробничого процесу?:

- а) першому (60-ті роки);
- б) другому (80-ті роки);
- в) третьому (сьогодення);
- г) усім переліченим.

21. Який із зазначених принципів суперечить сучасній концепції логістики?:

- а) пріоритет розподілу товарів над їх виробництвом;
- б) реалізація принципу системного підходу;
- в) встановлення максимального рівня обслуговування клієнтів;
- г) ведення обліку логістичних витрат уздовж всього логістичного ланцюга.

22. Який етап розвитку логістики характеризується використанням логістичного підходу для управління матеріальними потоками у сфері обігу?:

- а) перший (60-ті роки);
- б) другий (80-ті роки);
- в) третій (сьогодення) ;
- г) усі перелічені.

23. За характером зон управління логістика поділяється на:

- а) макро- і мікрологістику;
- б) зовнішню і внутрішню;
- в) закупівельну і виробничу;
- г) розподільчу і транспортну.

24. Які є рівні логістики, що використовують для формалізації наукових досліджень?:

- а) зовнішня і внутрішня;
- б) макро- і мікрологістика;
- в) закупівельна і виробнича;
- г) інформаційна і складська.

25. За відношенням до логістичної системи матеріальні потоки бувають:

- а) зовнішні і внутрішні;
- б) вхідні і вихідні;
- в) закупівельні і виробничі;
- г) неперервні і дискретні.

26. До базових логістичних функцій не відноситься:

- а) постачання;
- б) розподіл;
- в) виробництво;
- г) інформатизація.

27. Який із зазначених потоків є ключовим, з точки зору функціонування логістичної системи?:

- а) інформаційний;
- б) матеріальний;
- в) фінансовий;
- г) грошовий.

28. В якому році О. Моргенстерн вперше вказав на можливість використання положень військової логістики в економічній сфері?:

- а) 1812 рік;
- б) 1832 рік;
- в) 1951 рік;
- г) 1973 рік.

29. Яка з визначених функцій логістики характеризує формування господарських зв'язків окремих елементів у єдине ціле з метою досягнення синергетичного ефекту?:

- а) системоутворююча;
- б) інтегруюча;
- в) регулююча;
- г) результуюча.

30. Яка з визначених функцій логістики забезпечує синергетику одержаного ефекту?:

- а) системоутворюючої;
- б) інтегруючої;
- в) регулюючої;
- г) результуючої.

31. Перший етап розвитку логістики характеризується:

- а) використанням логістичного підходу у сфері закупівель;
- б) використанням логістичного підходу у сфері виробництва;
- в) використанням логістичного підходу у сфері обігу;
- г) використанням логістичного підходу у сфері транспортування.

32. Другий етап розвитку логістики характеризується:

- а) розширенням інтеграційної основи логістики;
- б) комп'ютеризацією потокових процесів;
- в) глобалізацією логістичних зв'язків;
- г) використанням логістичного підходу у сфері інформатизації.

33. Логістика за характером зон управління поділяється на:

- а) закупівельну і виробничу;
- б) зовнішню і внутрішню;
- в) транспортну і інформаційну;
- г) регулюючу і результуючу.

34. Згідно концепції логістики, головне у процедурі організації матеріального потоку – це врахування потреб:

- а) виробника;
- б) споживача;
- в) постачальника;
- г) держави.

35. Концепція логістики передбачає, що узгодженість всіх елементів логістичного ланцюга забезпечує реалізацію принципу наступного підходу:

- а) структурного;
- б) системного;
- в) логічного;
- г) синергетичного.

36. Згідно концепції логістики, пріоритет слід надавати:

- а) розподілу товарів над їх виробництвом;
- б) виробництву товарів над їх розподілом;
- в) складуванню товарів над їх виробництвом;
- г) виробництву товарів над їх споживанням.

37. Концепція логістики передбачає положення, що рівень обслуговування клієнтів повинен бути:
- а) максимальний;
 - б) оптимальний;
 - в) мінімальний;
 - г) синергетичний.
38. Згідно концепції логістики, аналіз логістичного ланцюга потрібно вести з:
- а) початку процесу;
 - б) кінця процесу;
 - в) середини процесу;
 - г) немає різниці.
39. Згідно концепції логістики, під час проведення розрахунків і використання в техніко-економічних обґрунтуваннях рішень з організації вантажопотоку слід розраховувати для кожної елементарної операції:
- а) тривалість;
 - б) вартість;
 - в) періодичність;
 - г) послідовність.
40. Концепція логістики передбачає, що вибір варіантів логістичної системи проводиться на підставі порівняння їх:
- а) вартісних показників;
 - б) техніко-економічних показників;
 - в) натуральних показників;
 - г) якісних показників.
41. Ведення обліку логістичних витрат, згідно концепції логістики, необхідно здійснювати:
- а) на стадії закупівель матеріальних ресурсів;
 - б) протягом всього логістичного ланцюга;
 - в) у сфері споживання готової продукції;
 - г) у процесі вантажопереробки
42. Логістична система – це сукупність:
- а) стратегій;
 - б) елементів;
 - в) складів;
 - г) торговельних підприємств.
43. Логістична система – це сукупність елементів, пов'язаних між собою наступними зв'язками:
- а) інформаційними;
 - б) фінансовими;
 - в) функціональними;
 - г) всі відповіді вірні.
44. Яка ознака логістичної системи характеризує вплив на неї великої кількості стохастичних факторів зовнішнього середовища?:
- а) складність;
 - б) ієрархічність;
 - в) цілісність;
 - г) структурованість.

45. Яка властивість логістичної системи характеризує підпорядкованість елементів нижнього рівня елементам вищого рівня?:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

46. Яка властивість логістичної системи характеризує її здатність виконувати задану цільову функцію?:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

47. Яка властивість логістичної системи передбачає наявність певної організаційної структури логістичної системи, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів і суб'єктів управління, що реалізує задану мету?:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

48. Яка властивість логістичної системи характеризує її здатність змінювати свою структуру і вибирати варіанти поведінки відповідно до нових цілей і під впливом зовнішнього середовища?:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) адаптивність;
- г) структурованість.

49. За ознакою просторового обмеження логістичні системи поділяються на:

- а) внутрішні і зовнішні;
- б) цілісні та структуровані;
- в) макро- і мікрологістичні;
- г) унікальні та непередбачувані.

50. Залежно від виду логістичних ланцюгів системи, у яких матеріальний потік доводиться до споживача без посередників, відносимо до:

- а) логістичних систем з прямими зв'язками;
- б) ешелонованих (багаторівневих) логістичних систем;
- в) гнучких логістичних систем;
- г) комбінованих логістичних систем.

51. Залежно від виду логістичних ланцюгів системи, у яких матеріальний потік доводиться до споживача за участю як мінімум одного посередника, відносимо до:

- а) логістичних систем з прямими зв'язками;
- б) ешелонованих (багаторівневих) логістичних систем;
- в) гнучких логістичних систем;
- г) комбінованих логістичних систем.

52. Частково впорядкована множина різних посередників, які реалізують доведення матеріального потоку від конкретного виробника до його споживачів – це:

- а) логістичний канал;
- б) логістичний ланцюг;
- в) логістичний рівень;
- г) логістична система.

53. Лінійно впорядкована кількість фізичних та/або юридичних осіб, які виконують логістичні операції з доведення зовнішнього матеріального потоку від однієї логістичної системи до іншої чи до кінцевого споживача – це:

- а) логістичний канал;
- б) логістичний ланцюг;
- в) логістичний рівень;
- г) логістична система.

54. Сукупність товарно-матеріальних цінностей, які розглядаються на часовому інтервалі в процесі застосування до них різних логістичних операцій – це:

- а) логістичний канал;
- б) логістичний ланцюг;
- в) матеріальний потік;
- г) матеріальний ланцюг.

55. Якщо матеріальний потік розглядають не в часовому інтервалі, а у визначений момент часу, то це означає, що він утворює:

- а) матеріальний ресурс;
- б) матеріальний запас;
- в) матеріальний елемент;
- г) матеріальний канал.

56. У яких станах можуть перебувати матеріальні потоки?:

- а) рухливому та непорушному;
- б) динамічному і статичному;
- в) нерухливому та прямолінійному;
- г) криволінійному та рівноспрямованому.

57. Обсяги продукції, які переміщуються за одиницю часу - це:

- а) інтенсивність матеріального потоку;
- б) напруженість матеріального потоку;
- в) потужність матеріального потоку;
- г) продуктивність матеріального потоку.

58. За відношенням до логістичної системи матеріальний потік може бути:

- а) зовнішній і внутрішній;
- б) неперервний і дискретний;
- в) продуктовий і операційний;
- г) вхідний і вихідний.

59. За призначенням матеріальний потік може бути:

- а) зовнішній і внутрішній;
- б) неперервний і дискретний;
- в) продуктовий і операційний;
- г) вхідний і вихідний.

60. За ритмічністю матеріальний потік може бути:

- а) зовнішній і внутрішній;
- б) неперервний, дискретний і блиц-потік;
- в) продуктовий і операційний;
- г) вхідний і вихідний.

61. Поділ матеріальних потоків на продуктові, операційні, ділянкові та системні проводиться за наступною класифікаційною ознакою:

- а) по відношенню до логістичної системи;
- б) за ритмічністю матеріального потоку;
- в) за призначенням матеріального потоку;
- г) залежно від предмета вивчення.

62. Відокремлена сукупність дій з реалізації логістичних функцій, спрямована на перетворення матеріального і/або інформаційного потоку - це:

- а) логістичний процес;
- б) логістична операція;
- в) логістичний елемент;
- г) логістична синергетика.

63. Яка логістична операція розглядається у розрізі функції збуту?:

- а) планування потреби у матеріалах;
- б) складування незавершеного виробництва;
- в) оброблення замовлень клієнтів;
- г) облік запасів незавершеного виробництва.

64. Укрупнена група логістичних операцій, спрямованих на реалізацію мети логістичної системи, називається:

- а) логістичною діяльністю;
- б) логістичною функцією;
- в) логістичним елементом;
- г) логістичною системою.

65. Що не відносимо до логістичних операцій з матеріальним потоком?:

- а) транспортування;
- б) комплектацію;
- в) обробка інформації;
- г) укрупнення вантажних одиниць.

66. Творцем перших наукових праць з логістики у військовій сфері вважають:

- а) А. Смітта;
- б) А. Джоміні;
- в) К. Маркса;
- г) Д. Кейнса.

67. Завдання логістики за ступенем значимості поділяються на три групи. Яка з визначених груп є зайвою?:

- а) глобальні;
- б) загальні;
- в) регіональні;
- г) часткові (локальні).

68. Постачання матеріальних ресурсів, що мають разовий характер, складають:

- а) неперервні матеріальні потоки;
- б) дискретні матеріальні потоки;
- в) бліц-потоки;
- г) постійні матеріальні потоки.

69. Основним об'єктом вивчення логістики є:

- а) процеси, що здійснюються під час торгівлі;
- б) матеріальні та супутні їм інформаційні та фінансові потоки;
- в) економічні відносини, що виникають у процесі доставки товарів і послуг від місць виробництва до місць споживання;
- г) ринки і кон'юнктура конкретних товарів і послуг.

70. Розширення інтеграційних основ логістики шляхом включення виробничого процесу відповідає наступному етапу розвитку логістики:

- а) першому (60-ті роки);
- б) другому (80-ті роки);
- в) третьому (сьогодення);
- г) немає правильної відповіді.

71. Який із визначених принципів не відповідає сучасній концепції логістики?:

- а) побудова логістичних елементів на основі системного підходу;
- б) пріоритет розподілу товарів над їх виробництвом;
- в) встановлення максимального рівня обслуговування клієнтів;
- г) ведення обліку логістичних витрат уздовж всього логістичного ланцюга.

72. Яка з визначених функцій не належить до логістичних?:

- а) інтегруюча;
- б) стимулююча;
- в) результуюча;
- г) контрольна.

73. Забезпечення синхронізації процесів збуту, збереження і доставки продукції з орієнтацією їх на потреби ринку відображає сутність наступної функції логістики:

- а) системоутворюючої;
- б) інтегруючої;
- в) регулюючої;
- г) результуючої.

74. Який із представлених термінів відноситься до термінології логістики?:

- а) виробнича потужність;
- б) рентабельність;
- в) матеріальний потік;
- г) ергономічність.

75. Який із термінів не відноситься до термінології логістики?:

- а) синергетичний ефект;
- б) інформаційний потік;
- в) фінансовий потік;
- г) продуктивність праці.

76. За масштабом проблем, що вирішуються, логістика буває:

- а) зовнішня і внутрішня;
- б) транспортна і складська;
- в) макро- і мікрологістика;
- г) запасів і складування.

77. Логістичні канали – це:

- а) лінійно упорядкована чисельність фізичних та/або юридичних осіб, які виконують логістичні операції, спрямовані на доведення матеріальних потоків від однієї логістичної системи до іншої чи до споживача та оптимізацію супутніх їм інформаційних і фінансових потоків;
- б) частково впорядкована множина різних посередників, які реалізують доведення матеріального потоку від конкретного виробника до його споживачів;
- в) складні логістичні утворення взаємопов'язаних ланок, які поєднують кілька логістичних ланцюгів;
- г) мережа робочих взаємозв'язків, які забезпечують оптимальний рух та розміщення запасів.

78. Логістичні ланцюги – це:

- а) лінійно упорядкована чисельність фізичних та/або юридичних осіб, які виконують логістичні операції, спрямовані на доведення матеріальних потоків від однієї логістичної системи до іншої чи до споживача та оптимізацію супутніх їм інформаційних і фінансових потоків;
- б) частково впорядкована множина різних посередників, які реалізують доведення матеріального потоку від конкретного виробника до його споживачів;
- в) складні логістичні утворення взаємопов'язаних ланок, які поєднують кілька логістичних ланцюгів;
- г) мережа робочих взаємозв'язків, які забезпечують оптимальний рух та розміщення запасів.

79. До елементів логістики належать:

- а) менеджмент;
- б) вантажопереробка;
- в) управління кадрами;
- г) немає правильної відповіді.

80. Залежно від предмета вивчення матеріальні потоки бувають:

- а) зовнішні, внутрішні;
- б) неперервні, дискретні, бліц-потоки;
- в) вхідні, вихідні;
- г) продуктові, операційні, ділянкові, системні.

81. Залежно від кількості вантажу матеріальні потоки бувають:

- а) масові, великі, середні, дрібні;
- б) одноасортиментні, багатоасортиментні;
- в) зовнішні, внутрішні;
- г) вхідні, вихідні.

82. Залежно від ваги матеріальні потоки бувають:

- а) легковагові;
- б) насипні;
- в) навалочні;
- г) товарно-штучні.

83. Для забезпечення умови збереження на підприємстві запасів на одному рівні необхідно, щоб:

- а) вхідний матеріальний потік був більшим за вихідний;
- б) вхідний матеріальний потік був меншим за вихідний;
- в) вхідний матеріальний потік дорівнював вихідному;
- г) вхідний матеріальний потік не переривався.

84. Разові постачання матеріальних ресурсів складають:

- а) неперервні матеріальні потоки;
- б) дискретні матеріальні потоки;
- в) постійні матеріальні потоки;
- г) блиц-потоки.

85. Наявність великої кількості елементів (ланок), складний характер взаємодії між окремими елементами, складність функцій, виконуваних системою, наявність складно організованого управління, вплив на систему великої кількості стохастичних факторів зовнішнього середовища – все це становить таку її властивість, як:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

86. Підпорядкованість елементів нижчого рівня (порядку, рангу) елементам вищого рівня у контексті лінійного чи функціонального логістичного управління становить таку її властивість, як:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) унікальність, непередбачуваність і невизначеність поведінки;
- г) адаптивність.

87. Властивість системи виконувати задану цільову функцію, що може бути реалізована тільки логістичною системою в цілому, а не окремими її ланками або підсистемами, становить таку її властивість, як:

- а) цілісність;
- б) структурованість;
- в) рухливість;
- г) адаптивність.

88. Наявність певної організаційної структури логістичної системи, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів і суб'єктів управління, що реалізує задану мету, становить таку її властивість, як:

- а) складність;
- б) ієрархічність;
- в) цілісність;
- г) структурованість.

89. Сутність ешелонованої логістичної системи полягає в тому, що в ній:

- а) на основі прямих господарських зв'язків та без участі посередників матеріальний потік доводиться до споживача;
- б) є хоча б один посередник на шляху матеріального потоку;
- в) доведення матеріального потоку до споживача продукції здійснюється як прямими зв'язками, так і через посередників;
- г) логістичні операції здійснюються лише в взаємодії із інформаційним потоком.

90. Логістичний ланцюг, який складається з постачальника і споживача характерний для логістичної системи:

- а) із прямими зв'язками;
- б) зі зворотними зв'язками;
- в) ешелонованої;
- г) гнучкої.

91. До логістичних функцій, що мають підтримуючий характер, належать:

- а) транспортування;
- б) виробництво;
- в) збут;
- г) постачання.

92. Адаптивність логістичної системи – це:

- а) підпорядкованість елементів нижчого рівня елементам вищого рівня у контексті лінійного чи функціонального логістичного управління;
- б) наявність певної організаційної структури, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів та суб'єктів управління, що реалізують поставлену мету;
- в) здатність змінювати свою структуру і вибирати варіанти поведінки відповідно до нових цілей і під впливом зовнішнього середовища;
- г) здатність виконувати задану цільову функцію, яка реалізується тільки логістичною системою в цілому, а не окремими її ланками або підсистемами.

93. Логістичною функцією підтримуючого характеру є:

- а) складування;
- б) виробництво;
- в) збут;
- г) постачання.

94. За природою потоку логістичні операції бувають:

- а) логістичні операції з матеріальним потоком;
- б) зовнішні;
- в) внутрішні;
- г) прямі.

95. Що відноситься до основних логістичних функцій?:

- а) транспортування;
- б) управління запасами;
- в) складування;
- г) виробництво.

96. Об'єктом управління логістики є:

- а) матеріальні та пов'язані з ними інформаційні, фінансові й інші потокові процеси;
- б) інформаційні та пов'язані з ними матеріальні, фінансові й інші потокові процеси;
- в) фінансові та пов'язані з ними інші матеріальні потоки;
- г) усі відповіді правильні.

97. Діяльність у галузі логістики передбачає управління:

- а) кадрами організаційних систем і комерційною діяльністю;
- б) транспортом;
- в) складським господарством і запасами;
- г) усі відповіді правильні.

98. Оцінювати проекти в логістичних системах можна методом:

- а) дисконтування засобів;
- б) середнього рівня віддачі;
- в) окупності;
- г) усі відповіді правильні.

99. Основним принципом концепції логістики вважається:

- а) реалізація системного підходу;
- б) здатність системи до адаптації;
- в) гуманізація технологічних процесів;
- г) відмова від універсалізації обладнання.

100. До матеріальних потоків належать:

- а) вантажі, деталі та товарно-матеріальні цінності;
- б) документація;
- в) грошові кошти;
- г) усі відповіді правильні.

101. З поданих нижче визначень закупівельної логістики вкажіть найбільш повне визначення, яке характеризує її суть:

- а) це функціональна сфера логістики, яка забезпечує надходження сировини (матеріалів, напівфабрикатів, первинного джерела сировини до виробничого підприємства;
- б) це управління матеріальними потоками в процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами;
- в) це підсистема закупівель, що організовує вхід матеріального потоку в логістичну систему;
- г) правильної відповіді немає.

102. Якщо підприємство закуповує товар, дефіцит якого є недопустимим, то серед критеріїв вибору постачальника на перше місце буде поставлено критерій:

- а) ціна;
- б) якість;
- в) надійність;
- г) умови платежу.

103. Постачання матеріальних ресурсів складають, що є разовими:

- а) неперервні матеріальні потоки;
- б) дискретні матеріальні потоки;
- в) бліц-потоки;
- г) постійні матеріальні потоки.

104. На прийняття рішення «зробити чи купити» впливають:

- а) продуктивність праці;
- б) постійні і змінні витрати;
- в) обсяг виробництва;
- г) правильної відповіді немає.

105. Прийняття рішення на користь закупівель матеріальних ресурсів, а не здійснення власного виробництва, відбувається у випадку коли:

- а) присутня стабільна і досить велика потреба в матеріальних ресурсах;
- б) наявні постачальники не в змозі забезпечити необхідних стандартів якості виробів;
- в) у виборі можливих джерел постачань і виробів-замінників існує велика гнучкість;
- г) є потреба в збереженні комерційної таємниці щодо технології виробництва.

106. Рішення на користь закупівель сировини (проти власного виробництва) приймається, якщо:

- а) потреба в матеріальних ресурсах стабільна і досить велика;
- б) існуючі постачальники не можуть забезпечити необхідних стандартів якості виробів;
- в) відсутність необхідних потужностей для виробництва матеріальних ресурсів;
- г) необхідно зберігати комерційну таємницю щодо технології виробництва.

107. Рішення про доцільність закупівель матеріальних ресурсів для забезпечення власного виробництва приймається, якщо:

- а) потреба в матеріальних ресурсах стабільна і досить велика;
- б) існуючі постачальники не можуть забезпечити необхідних стандартів якості виробів;
- в) потреба в комплектуючих виробах невелика;
- г) необхідно зберігати комерційну таємницю щодо технології виробництва.

108. Рішення на користь закупівель матеріальних ресурсів (проти власного виробництва) приймається, якщо:

- а) потреба в матеріальних ресурсах стабільна і досить велика;
- б) існуючі постачальники не можуть забезпечити необхідних стандартів якості виробів;
- в) відсутність адміністративного або технічного досвіду для виготовлення потрібних виробів;
- г) необхідно зберігати комерційну таємницю щодо технології виробництва.

109. Рішення на користь власного виробництва матеріальних ресурсів (проти закупівель) приймається, якщо:

- а) існує велика гнучкість у виборі можливих джерел постачань і виробів-замінників;
- б) відсутність необхідних потужностей для виробництва матеріальних ресурсів;
- в) потреба в матеріальних ресурсах стабільна і досить велика;
- г) потреба в комплектуючих виробах невелика.

110. До посередників якого типу належить Комісіонер?

- а) від свого імені і за свій рахунок;
- б) від чужого імені і за свій рахунок;
- в) від свого імені і за чужий рахунок;
- г) від чужого імені і за чужий рахунок.

111. Рішення на користь власного виробництва матеріальних ресурсів для виробничих потреб приймається, якщо:

- а) існує велика гнучкість у виборі можливих джерел постачань і виробів-замінників;
- б) відсутність необхідних потужностей для виробництва матеріальних ресурсів;
- в) необхідно зберігати комерційну таємницю щодо технології виробництва;
- г) відсутність адміністративного або технічного досвіду для виготовлення потрібних виробів.

112. Який процес управління матеріальними потоками відноситься до розподільчої логістики?

- а) процес створення матеріальних благ або надання матеріальних послуг;
- б) процес забезпечення підприємства матеріальними ресурсами;
- в) процес доведення готової продукції до споживача;
- г) процес транспортних ділянок.

113. Який із методів пошуку потенційного постачальника переважно використовується у системі державних закупівель матеріальних ресурсів?

- а) листування і особисті контакти з можливими постачальниками;
- б) відвідування виставок і ярмарків;
- в) оголошення конкурсу (тендера) на постачання матеріальних ресурсів;
- г) вивчення рекламних матеріалів.

114. Який із критеріїв може не використовуватись у процесі оцінки і вибору потенційних постачальників?

- а) надійність постачання;
- б) віддаленість постачальника від споживача;
- в) юридична адреса постачальника;
- г) репутація постачальника.

115. Які організації, що виконують підтримуючі функції, належать до логістичних посередників у каналах розподілу?

- а) експедиторські фірми;
- б) транспортні організації;
- в) вантажні термінали;
- г) страхові компанії.

116. Пошук постачальників здійснюється таким методом:

- а) оголошення конкурсних торгів (тендера);
- б) мозковий штурм;
- в) метод колективного блокнота;
- г) морфологічний аналіз.

117. Пошук потенційних постачальників передбачає наступні методи:

а) вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації;

- б) мозковий штурм;
- в) метод колективного блокнота;
- г) морфологічний аналіз.

118. Яка основна мета розподільчої логістики?

а) отримання максимального прибутку;
б) задоволення потреб споживачів;
в) висока якість товарів;
г) організація збутової діяльності відповідно до замовлень клієнтів з мінімальними загальними витратами.

119. Досконале замовлення – це організація роботи, яка відповідає таким нормативам (визначити зайве):

а) повна доставка всіх виробів за всіма замовленими товарними позиціями;
б) доставка в необхідний споживачам строк із доступними відхиленнями в один день;
в) мінімальні адміністративні витрати;
г) бездоганне дотримання погоджених умов постачання (якісна установка, повна комплектація, відсутність пошкоджень).

120. Яка з функцій не належить до функції планування?

- а) аналіз і оцінка кон'юктури ринку;
- б) визначення споживацького попиту;
- в) планування рекламних компаній і розробку заходів стимулювання збуту;
- г) організація складського і тарного господарства для готової продукції.

121. Одним із методів пошуку постачальників матеріально-технічних ресурсів є:

- а) мозковий штурм;
- б) метод колективного блокнота;
- в) морфологічний аналіз;
- г) письмові переговори між постачальником і споживачем.

122. До методів пошуку постачальників не належать такі методи:

- а) оголошення конкурсних торгів (тендера);
- б) вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації;
- в) мозковий штурм;
- г) відвідування виставок і ярмарків.

123. Які функції виконує нормативно-правова підсистема?

- а) соціально-психологічні;
- б) створює нормативну базу;
- в) регламентує порядок організації збутової діяльності;
- г) планування, контролю, організації.

124. Який із представлених методів не використовуємо у процесі пошуку потенційних постачальників?

- а) оголошення конкурсних торгів (тендера);
- б) вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації;
- в) морфологічний аналіз;
- г) відвідування виставок і ярмарків.

125. Посередник типу «від чужого імені і за чужий рахунок» – це:

- а) дилером;
- б) дистриб'ютором;
- в) комісіонером;
- г) брокером.

126. Для оцінки роботи постачальників використовують наступний метод:

- а) оголошення конкурсних торгів (тендера);
- б) вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації;
- в) АВС-аналіз;
- г) письмові переговори між постачальником і споживачем.

127. До методів оцінки роботи постачальників не належать:

- а) вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації;
- б) АВС - аналіз;
- в) методика ранжування;
- г) правильної відповіді немає.

128. Сутність завдання «Зробити або купити» полягає в обґрунтованому вирішенні питання про:

- а) самостійне виробництво предметів праці або закупівлі їх із зовнішніх джерел;
- б) ступінь використання у виробничому процесі власних засобів праці;
- в) вибір постачальника;
- г) правильні відповіді «1» і «2».

129. Чинники, які слід враховувати при розташуванні складів поблизу ринків збуту:

- а) рівень сервісу, висока якість обслуговування;
- б) транспортні шляхи, мінімум витрат;
- в) швидкість постачань, середній розмір замовлення, величина питомих витрат на місцеве транспортування;
- г) купівельний попит населення.

130. До причин створення запасів належать:

- а) можливість рівномірного виконання операцій з продажу та розподілу ;
- б) можливість коливання попиту;
- в) сезонні коливання виробництва деяких товарів;
- г) усі відповіді правильні.

131. Сезонні запаси використовують для забезпечення:

- а) нормальної діяльності підприємства і безперервного виробничого споживання під час сезонної перерви у виробництві та постачанні;
- б) діяльності підприємства на випадок можливих коливань в обсязі виробництва і збоїв у процесі його відновлення;
- в) регулярного і рівномірного постачання;
- г) безперервної роботи під час підготовки матеріалів до експлуатації і доставки до робочих місць.

132. Норма запасу – це:

- а) розрахункова мінімальна кількість товарів, які знаходяться у торговельному підприємстві для забезпечення безперебійного постачання або реалізації товарів;
- б) вивчення та регулювання рівня запасів продукції з метою виявлення відхилень від норми та прийняття оперативних заходів з ліквідації відхилень;
- в) оптимальна партія замовлення товару;
- г) партія товару, яка повинна бути на складі підприємства, щоб не призвести до дефіциту.

133. Яке із наведених визначень є характеристикою логістичної концепції організації виробництва?

- а) підтримка високого рівня виробничої інтеграції;
- б) прагнення до підвищеної гнучкості й адаптації виробництва до кон'юнктури ринку;
- в) підвищення пропускної здатності виробничих потужностей;
- г) усі відповіді правильні.

134. Основною метою закупівельної логістики є:

- а) задоволення потреб виробництва в сировині з максимально можливою економічною ефективністю;
- б) дотримання вимог якості та асортименту товарів;
- в) забезпечення точної відповідності між кількістю поставок і потребами в них;
- г) дотримання обґрунтованих термінів замовлень закупівлі товарів.

135. Виробнича логістика, з традиційної точки зору, розглядає процеси, які відбуваються в сфері:

- а) матеріального виробництва;
- б) нематеріального виробництва;
- в) фізичного розподілу;
- г) правильні відповіді «1» і «2».

136. Характерною рисою логістичної концепції організації виробництва є:
а) розгляд виробничої інтеграції як другорядного завдання;
б) відмова від надлишкових матеріальних і товарних запасів;
в) орієнтація виробництва на максимізацію партій продукції, яка виготовляється (на складування);
г) оптимізація окремих функцій.

137. Характерною рисою традиційної концепції організації виробництва є:
а) оптимізація потокових процесів;
б) відмова від виготовлення продукції, на яку немає замовлення покупців;
в) пасивність в оптимізації внутрішньовиробничих переміщень;
г) високий ступінь виробничої інтеграції.

138. Традиційна концепція організації виробництва найбільш прийнятна для умов:
а) «ринку покупця»;
б) «ринку продавця»;
в) перевищення пропозиції над попитом;
г) все перелічене правильно.

139. Який параметр «тягнучої системи» організації виробництва є не обов'язковим?
а) підвищена відповідальність персоналу всіх рівнів;
б) висока дисципліна і дотримання параметрів постачань;
в) загальна комп'ютеризація виробництва;
г) обмежене централізоване регулювання виробничих процесів.

140. До тягнучих мікрологістичних систем не належить:
а) KANBAN;
б) ОПТ;
в) MRP;
г) «Худе виробництво».

141. До мікрологістичної системи «штовхаючого» типу відносимо:
а) KANBAN;
б) ОПТ;
в) MRP;
г) «Худе виробництво».

142. Мікрологістична система MRP ґрунтується на концепції:
а) «точно у термін»;
б) «планування потреб/ресурсів»;
в) «реагування на попит»;
г) «загальної відповідальності».

143. Відмінною рисою концепції «точно у термін» є:
а) максимальні запаси ресурсів;
б) велика кількість постачальників;
в) виробництво з нульовим запасом;
г) страхові запаси готової продукції.

144. Мікрологістична система KANBAN ґрунтується на концепції:
а) «точно у термін»;
б) «планування потреб/ресурсів»;
в) «реагування на попит»;
г) «загальної відповідальності».

145. Мікрологістична система KANBAN вперше була реалізована корпорацією:

- а) Ford Motors;
- б) Toyota Motors;
- в) General Motors;
- г) Mitsubishi.

146. Мікрологістична система KANBAN у перекладі означає:

- а) точно у термін;
- б) картка;
- в) відбір;
- г) замовлення.

147. Основою інформаційної системи KANBAN є:

- а) картки відбору;
- б) картки виробничого замовлення;
- в) транспортні та постачальницькі графіки;
- г) все перераховане вірно.

148. Мікрологістична концепція «ОПТ» є комп'ютеризованим варіантом системи:

- а) KANBAN;
- б) MRP I;
- в) MRP II;
- г) «Худе виробництво».

149. Сутність концепції «худе виробництво» полягає в:

- а) поєднанні елементів систем KANBAN і MRP;
- б) зменшенні розмірів партій продукції та часу виробництва;
- в) усуненні «зайвих» операцій звичайного масового виробництва;
- г) все перелічене правильно.

150. Мета виробничої логістики полягає в:

- а) забезпеченні масового виробництва;
- б) забезпеченні селективного виробництва;
- в) оптимізації матеріальних і супутніх їм інформаційних і фінансових потоків;
- г) організації виробництва у рамках кооперації.

151. До логістичних посередників у каналах розподілу, які виконують підтримуючі функції, належать:

- а) експедиторські фірми;
- б) транспортні організації;
- в) вантажні термінали;
- г) страхові компанії.

152. Канал розподілу, який складає із виробника і споживача, є каналом:

- а) нульового рівня;
- б) однорівневим;
- в) дворівневим;
- г) трирівневим.

153. Дилери, що працюють в ринковому середовищі поділяються на:

- а) універсальні та генеральні;
- б) ексклюзивні та авторизовані;
- в) агенти і принципали;
- г) юридичні та фізичні.

154. Канал розподілу, який складає із виробника, оптовика і роздрібного продавця є каналом:

- а) нульового рівня;
- б) однорівневим;
- в) дворівневим;
- г) трирівневим.

155. Канал розподілу, який складає із виробника і роздрібного продавця є каналом:

- а) нульового рівня;
- б) однорівневим;
- в) дворівневим;
- г) трирівневим.

156. У логістичних каналах розподілу матеріального потоку конкурувати можуть:

- а) представники різних рівнів того самого каналу;
- б) суб'єкти, що намагаються обслуговувати одні й ті самі ринки;
- в) суб'єкти одного рівня;
- г) немає правильної відповіді.

157. Характеристиками каналів розподілу є:

- а) довжина і ширина;
- б) віддаленість постачальника від споживача;
- в) юридична адреса постачальника;
- г) висота і глибина.

158. Рівень каналу розподілу – це:

- а) кількість рівнів або посередників у каналі розподілу;
- б) будь-який посередник, що виконує ту або іншу роботу щодо наближення товару і права власності на нього до кінцевого споживача;
- в) кількість посередників на кожному рівні каналу розподілу;
- г) немає правильної відповіді.

159. Ширина каналу розподілу – це:

- а) кількість рівнів або посередників у каналі розподілу;
- б) будь-який посередник, що виконує ту або іншу роботу щодо наближення товару і права власності на нього до кінцевого споживача;
- в) кількість посередників на кожному рівні каналу розподілу;
- г) немає правильної відповіді.

160. Довжина каналу розподілу – це:

- а) кількість рівнів або посередників у каналі розподілу;
- б) будь-який посередник, що виконує ту або іншу роботу щодо наближення товару і права власності на нього до кінцевого споживача;
- в) кількість посередників на кожному рівні каналу розподілу;
- г) немає правильної відповіді.

161. Канал нульового рівня має місце, якщо підприємство використовує систему розподілу:

- а) виробник – споживач;
- б) виробник – роздрібна торгівля – споживач;
- в) виробник – оптова торгівля – роздрібна торгівля – споживач;
- г) багато покупців і посередників.

162. Однорівневий канал має місце, якщо підприємство використовує систему розподілу:

- а) виробник – споживач;
- б) виробник – роздрібна торгівля – споживач;
- в) виробник – оптова торгівля – роздрібна торгівля – споживач;
- г) багато покупців і посередників.

163. Дворівневий канал розподілу має місце, якщо підприємство використовує наступну схему:

- а) виробник – споживач;
- б) виробник – роздрібна торгівля – споживач;
- в) виробник – оптова торгівля – роздрібна торгівля – споживач;
- г) багато покупців і посередників.

164. У каналах розподілу конфліктувати можуть:

- а) представники різних рівнів того самого каналу;
- б) комплексні системи, що обслуговують конкретний ринок;
- в) системи, що намагаються обслуговувати одні й ті самі ринки;
- г) немає правильної відповіді.

165. У каналах розподілу конкурувати можуть:

- а) представники різних рівнів того самого каналу;
- б) представники одного рівня;
- в) системи, що намагаються обслуговувати одні й ті самі ринки;
- а) немає правильної відповіді.

166. Якщо послідовні етапи виробництва та розподілу перебувають в одноосібному володінні, то мова йде про такий тип вертикальних маркетингових систем, як:

- а) договірні;
- б) корпоративні;
- в) керовані;
- г) конструктивні.

167. Складні логістичні утворення взаємопов'язаних ланок, які поєднують кілька логістичних ланцюгів – це:

- а) логістичні канали;
- б) логістичні ланцюги;
- в) логістичні мережі;
- г) логістичні системи.

168. Технологічна схема визначає:

- а) напрями переміщення матеріалів;
- б) стислий опис (характеристику) обладнання;
- в) норму часу на кожну операцію;
- г) вказівки з техніки безпеки.

169. Розподільча логістика – це управління матеріальними потоками:

- а) у процесі створення матеріальних благ або надання матеріальних послуг;
- б) у процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами;
- в) у процесі доведення готової продукції до споживача;
- г) на транспортних ділянках.

170. Канал розподілу, який складається із виробника і споживача, є каналом:

- а) нульового рівня;
- б) однорівневим;
- в) дворівневим;
- г) трирівневим.

171. Яке визначення не відповідає поняттю «штовхаюча система»?

- а) система організації виробництва, у якій предмети праці, що надходять на виробничу ділянку, безпосередньо цією ділянкою в попередньої технологічної ланки не замовляються;
- б) система організації виробництва, у якій предмети праці подаються на наступну технологічну операцію з попередньої в міру необхідності;
- в) система управління запасами впродовж всього логістичного ланцюга, у якій рішення про поповнення запасів у складській системі на всіх рівнях приймається централізовано;
- г) стратегія збуту, спрямована на випереджальне щодо попиту, формування товарних запасів в оптовому і роздрібному торговому підприємствах.

172. Посередником типу «від свого імені і за свій рахунок» є:

- а) дилер;
- б) дистриб'ютор;
- в) комісіонер;
- г) агент.

173. Посередником типу «від чужого імені і за чужий рахунок» є:

- а) дилер;
- б) дистриб'ютор;
- в) комісіонер;
- г) брокер.

174. У якому вирішенні питань полягає сутність завдання «Зробити або купити»?

- а) у самостійному виробництві предметів праці або закупівлі їх із зовнішніх джерел;
- б) у ступені використання у виробничому процесі власних засобів праці;
- в) у виборі постачальника;
- г) у підтримці високого рівня виробничої інтеграції.

175. Комісіонер належить до посередників типу:

- а) від свого імені і за свій рахунок;
- б) від чужого імені і за свій рахунок;
- в) від свого імені і за чужий рахунок;
- г) від чужого імені і за чужий рахунок.

176. Логістична концепція організації виробництва включає таке найважливіше положення:

- а) відмову від надлишкових запасів;
- б) усунення внутрішньозаводських перевезень;
- в) відмова від недоброзичливих постачальників;
- г) правильної відповіді немає.

177. Якими способами може здійснюватися управління матеріальними потоками в рамках внутрішньовиробничих систем?

- а) динамічним і статичним;
- б) гальмуючим і прискорюючим;
- в) штовхаючим і тягнучим;
- г) додатнім і від'ємним.

178. Логістичні системи, які розглядає виробнича логістика, мають назву:

- а) внутрішньовиробничих логістичних систем;
- б) зовнішньовиробничих логістичних систем;
- в) усі відповіді правильні;
- г) правильної відповіді немає.

179. Оптимальним є таке розташування розподільчого центру:

- а) у місці споживання матеріального потоку;
- б) поблизу виробника;
- в) на території з розвинутою інфраструктурою;
- г) у місці, максимально наближеному до генераторів і споживачів матеріального потоку з найбільшим товарооборотом.

180. Недоліки «штовхаючих» внутрішньовиробничих логістичних систем (ВЛС):

- а) можливість застосування за умови масового розповсюдження обчислювальної техніки і сучасних інформаційних технологій;
- б) відсутність залежності роботи підприємства від своєчасності постачань;
- в) спрощення контролю за організацією виробничого процесу, оскільки управління ними централізоване;
- г) усі відповіді правильні.

181. Переваги «тягнучих» ВЛС:

- а) не вимагають загальної комп'ютеризації виробництва;
- б) передбачають високу дисципліну і дотримання усіх параметрів постачань;
- в) вимагають підвищеної відповідальності персоналу всіх рівнів, особливо виконавців;
- г) спрощення контролю за організацією виробничого процесу, оскільки управління ними централізоване.

182. Недоліки «тягнучих» систем:

- а) не вимагають загальної комп'ютеризації виробництва;
- б) не потребують створення значних запасів матеріальних ресурсів;
- в) передбачають високу дисципліну і дотримання всіх параметрів постачань;
- г) спрощення контролю за організацією виробничого процесу, оскільки управління ними централізоване.

183. Не є обов'язковим параметром «тягнутої системи» організації виробництва:

- а) загальна комп'ютеризація виробництва;
- б) висока дисципліна і дотримання параметрів постачань;
- в) підвищена відповідальність персоналу всіх рівнів;
- г) обмежене централізоване регулювання виробничих процесів.

184. Основна частина виробничих і товарних запасів, які призначені для забезпечення неперервності процесу виробництва і збуту між двома черговими постачаннями, – це:

- а) поточні запаси;
- б) страхові запаси;
- в) буферні запаси;
- г) цільові запаси.

185. Яке визначення не відповідає поняттю «тягнуча система»?

- а) система організації виробництва, у якій предмети праці подаються на наступну технологічну операцію з попередньої в міру необхідності;
- б) система управління матеріальними потоками з децентралізованим процесом прийняття рішень про поповнення запасів;
- в) система управління запасами впродовж всього логістичного ланцюга, у якій рішення про поповнення запасів у складській системі на всіх рівнях приймається централізовано;
- г) стратегія збуту, спрямована на випереджальне щодо формування товарних запасів стимулювання попиту на продукцію в оптовій і роздрібній торговій ланці.

186. До категорії «виробничий запас» належить:

- а) товари на шляху від постачальника до споживача;
- б) товари на складах оптових баз;
- в) товари на складах сировини підприємств промисловості;
- г) товари на складах готової продукції підприємств виробників.

187. Мікрологістична система MRP ґрунтується на основі концепції:

- а) «Точно у термін»;
- б) «Планування потреб/ресурсів»;
- в) «Реагування на попит»;
- г) «Загальної відповідальності».

188. До регулюючих параметрів системи управління запасами з фіксованим розміром замовлення належать:

- а) точка замовлення;
- б) розмір замовлення;
- в) фіксований період замовлення;
- г) правильні відповіді «а» і «б».

189. Що із зазначеного є характерною рисою логістичної концепції організації виробництва?

- а) розгляд виробничої інтеграції як другорядного завдання;
- б) оптимізація окремих функцій;
- в) орієнтація виробництва на максимізацію партій продукції, яка виготовляється, на складування;
- г) відмова від надлишкових матеріальних і товарних запасів.

190. Параметр, який характеризує систему управління запасами з встановленою періодичністю поповнення запасів до постійного рівня, є:

- а) точка замовлення;
- б) розмір замовлення;
- в) інтервал між замовленнями;
- г) усі перелічені.

191. В якій сфері операційної діяльності розглядає процеси виробнича логістика у традиційному розумінні?

- а) у сфері матеріального і нематеріального виробництва;
- б) у сфері економічного розподілу;
- в) у сфері фізичного розподілу;
- г) у сфері розподілу товарів і послуг.

192. Відповідно до методу Паретто множина керованих об'єктів поділяється на дві частини у пропорції:

- а) 10/90;
- б) 20/80;
- в) 40/60;
- г) 50/50.

193. Диференціація запасів за методом ABC проводиться на основі:

- а) витрат на придбання запасів;
- б) ступеня рівномірності попиту і точності прогнозування;
- в) конкурентоспроможності товарної позиції;
- г) життєвого циклу товарів.

194. Згідно з аналізом ABC до групи «А» зараховують:

а) найбільш дорогі та коштовні товари, на частку яких припадає приблизно 75-80 % загальної вартості запасів, але вони складають лише 10-20 % загальної кількості товарів, які знаходяться на зберіганні;

б) середні за вартістю товари, частка яких у загальній сумі запасів становить приблизно 10-15 %, але у кількісному відношенні ці запаси складають 30-40 % продукції, яка зберігається;

в) найдешевші товари, які становлять 5-10% від загальної вартості виробів, які зберігаються, і 40-50 % від загального обсягу зберігання;

г) усі перелічені.

195. Диференціація запасів за методом XYZ, проводиться на основі:

- а) витрат на придбання запасів;
- б) ступеня рівномірності попиту і точності прогнозування;
- в) конкурентоспроможності товарної позиції;
- г) життєвого циклу товарів.

196. Згідно з аналізом XYZ товари із сезонним характером попиту можуть бути зараховані до групи:

- а) X;
- б) Y;
- в) Z;
- г) W.

197. Регулюючими параметри системи постачань з фіксованим розміром замовлення є:

- а) точка замовлення (фіксований рівень запасу);
- б) розмір замовлення (величина партії постачання);
- в) максимальний обсяг постачання;
- г) правильні відповіді «1», «2».

198. Регулюючими параметри системи постачань із заданою періодичністю поповнення запасів до встановленого рівня є:

- а) точка замовлення (фіксований рівень запасу);
- б) розмір замовлення (величина партії постачання);
- в) період часу між замовленнями;
- г) максимальний обсяг постачання.

199. У системі управління запасами «точка замовлення» – це:

- а) розрахункова величина запасів, яка досягається під час чергової закупівлі;
- б) мінімальний (контрольний) рівень запасів, за умови досягнення якого необхідне їх поповнення;
- в) місце здійснення замовлення;
- г) максимальний обсяг постачання.

200. Для системи з фіксованим розміром замовлення яке визначення є вірним?

- а) поповнення запасів є величиною постійною, а чергове постачання здійснюється при зменшенні запасів до критичного рівня (точки замовлення);
- б) поповнення запасів здійснюється певними фіксованими партіями
- в) всі відповіді вірні;
- г) немає правильної відповіді.

201. В чому полягає принципова відмінність логістичного підходу від передуючих моделей управління матеріальними запасами?

- а) системі підготовки управлінського персоналу;
- б) повній відмові від створення і зберігання запасів;
- в) сприйнятті матеріальних об'єктів як єдиного потоку;
- г) повній автоматизації процесів управління.

202. Щодо функціональних базисних областей логістики виділяють склади:

- а) постачання, виробництва, розподілу;
- б) сировини, матеріалів, комплектуючих, незавершеного виробництва, готової продукції, тари, зворотних відходів;
- в) власних і логістичних посередників;
- г) вузькоспеціалізовані, обмеженого асортименту, широкого асортименту.

203. У процесі вибору раціональної системи складування початковим етапом є:

- а) вибір загальної спрямованості технічної оснащеності складської системи;
- б) проведення техніко-економічної оцінки кожного конкурентоспроможного варіанта;
- в) визначення місця складу в логістичному ланцюзі та його функцій;
- г) вибір елементів кожної складської підсистеми.

204. Логістичний процес на складі не включає:

- а) розвантаження і приймання товарів;
- б) складування і зберігання вантажів;
- в) надання послуг клієнтам;
- г) немає правильної відповіді.

205. Для раціоналізації виконання складських операцій на часовому відрізку розробляють:

- а) технологічні карти;
- б) технологічні графіки;
- в) технологічні завдання;
- г) технологічні паспорти.

206. Мотиви створення матеріальних запасів:

- а) ймовірність порушення встановленого графіка постачань;
- б) можливість рівномірного здійснення операцій з виробництва і розподілу;
- в) заповнення складських площ;
- г) цього вимагають нормативні акти.

207. Фінансові показники в системі виміру ефективності логістичної системи втрачають свою доцільність у зв'язку з:

- а) зі складністю у розрахунках;
- б) з неможливістю проведення зіставлення результатів;
- в) з відбиттям минулих результатів та повільною реакцією на зміни;
- г) усе перераховане правильно.

208. Діяльність, якою займається внутрішня логістика:

- а) дослідженням процесів, які протікають на регіональному, міжрегіональному, загальнонаціональному і міждержавному рівнях;
- б) комплексом питань із управління матеріальними, інформаційними потоками, ґрунтуючись на інтересах підприємств;
- в) питаннями регулювання поточкових процесів, які виходять за рамки діяльності, але перебувають у сфері впливу суб'єкта господарювання;
- г) питаннями координації й удосконалювання господарської діяльності, пов'язаної з управлінням поточковими процесами межах підприємства.

209. Не відноситься до мотивів створення матеріальних запасів:

- а) можливість коливання попиту;
- б) сезонні коливання виробництва деяких видів товарів;
- в) знижки за покупку великої партії товарів;
- г) заповнення складських площ.

210. Що не входить до системи мотивів створення матеріальних запасів:

- а) ймовірність порушення встановленого графіка постачань;
- б) сезонні коливання виробництва деяких видів товарів;
- в) знижки за покупку великої партії товарів;
- г) цього вимагають нормативні акти.

211. Відповідно до зон управління логістика є:

- а) зовнішня і внутрішня;
- б) державна і приватна;
- в) макро- і мікрологістика;
- г) розподільча, інформаційна, складська.

212. За місцем продукції в логістичному ланцюзі запаси поділяються на:

- а) запаси готової продукції;
- б) запаси в постачанні;
- в) запаси у виробництві;
- г) запаси у дистрибуції.

213. За фазами процесу відтворення запаси поділяються на:

- а) запаси незавершеного виробництва;
- б) запаси готової продукції;
- в) запаси зворотних відходів;
- г) запаси у дистрибуції.

214. Щодо ланки логістичного ланцюга або логістичних посередників запаси поділяються на:

- а) на запаси в постачальників;
- б) складські запаси;
- в) транспортні запаси;
- г) запаси вантажопереробки.

215. Стосовно комплексних логістичних активностей запаси поділяються на:

- а) запаси у споживачів;
- б) запаси в торгових посередників;
- в) запаси в посередників у фізичному розподілі;
- г) складські запаси.

216. Основна частина виробничих і товарних запасів, які призначені для забезпечення неперервності процесу виробництва і збуту між двома черговими постачаннями — це:

- а) поточні запаси;
- б) страхові запаси;
- в) підготовчі запаси;
- г) сезонні запаси.

217. Запаси, призначені для безперервного постачання споживачеві за непередбачених обставин – це:

- а) підготовчі запаси;
- б) страхові запаси;
- в) запаси просування;
- г) сезонні запаси.

218. Диференціація запасів за XYZ - методом проводиться на основі:

- а) витрат на придбання запасів;
- б) ступеня рівномірності попиту і точності прогнозування;
- в) конкурентоспроможності товарної позиції;
- г) життєвого циклу товарів.

219. До категорії «виробничий запас» належать:

- а) товари на шляху від постачальника до споживача;
- б) товари на складах оптових баз;
- в) товари на складах сировини підприємств промисловості;
- г) товари на складах готової продукції підприємств-виробників.

220. До основних систем управління запасами не належить:

- а) система управління запасами з фіксованим розміром замовлення;
- б) система управління запасами з фіксованим часовим інтервалом між замовленнями;
- в) система з встановленою періодичністю поповнення запасів до встановленого рівня;
- г) «трибункерна» система управління запасами.

221. Регулюючі параметри системи управління запасами з фіксованим розміром замовлення включають:

- а) точка замовлення;
- б) максимальний розмір запасу;
- в) розмір замовлення;
- г) правильні відповіді «а» і «б».

222. Адаптивність логістичної системи – це:

- а) підпорядкованість елементів нижчого рівня елементам вищого рівня у контексті лінійного чи функціонального логістичного управління;
- б) наявність певної організаційної структури, яка складається із взаємопов'язаних об'єктів та суб'єктів управління, що реалізують задану ціль;
- в) здатність змінювати свою структуру і обирати варіанти поведінки відповідно до нових цілей і під впливом зовнішнього середовища;
- г) здатність виконувати задану цільову функцію, реалізовану тільки логістичною системою в цілому, а не окремими її ланками або підсистемами.

223. Логістичний канал має такі межі:

- а) політичні, загальнонаціональні;
- б) психологічні, комунікаційні;
- в) статистичні, математичні;
- г) географічні, економічні, соціальні.

224. На побудову логістичних ланцюгів впливають такі чинники:

- а) демографічні;
- б) психологічні;
- в) розміри підприємства, масштаби їх діяльності;
- г) економічні.

225. У системі управління запасами «Мінімум-максимум» замовлення робляться, якщо запаси на складі:

- а) менші або дорівнюють встановленому мінімальному рівню;
- б) більші за встановлений мінімальний рівень;
- в) дорівнюють встановленому максимальному рівню;
- г) більші за встановлений максимальний рівень.

226. До категорії «товарний запас» належать:

- а) запаси борошна на складі хлібозаводу;
- б) запаси борошна на складі борошномельного підприємства;
- в) запаси на складі сировини швейної фабрики;
- г) запаси сировини на борошномельному підприємстві.

227. Згідно з ABC - аналізом до групи «С» зараховують:

- а) найбільш дорогі та коштовні товари, на частку яких припадає приблизно 75-80 % загальної вартості запасів, але вони становлять лише 10-20 % загальної кількості товарів, які знаходяться на зберіганні;
- б) середні за вартістю товари, частка яких у загальній сумі запасів становить приблизно 10-15 %, але у кількісному відношенні ці запаси становлять 30-40 % продукції, яка зберігається;
- в) найдешевші товари, які становлять 5-10 % від загальної вартості виробів, які зберігаються, і 40-50 % від загального обсягу;
- г) немає правильної відповіді.

228. Згідно з ABC-аналізом до групи «В» зараховують:

- а) найбільш дорогі та коштовні товари, на частку яких припадає приблизно 75-80 % загальної вартості запасів, але вони становлять лише 10-20 % загальної кількості товарів, які знаходяться на зберіганні;
- б) середні за вартістю товари, частка яких у загальній сумі запасів становить приблизно 10-15 %, але у кількісному відношенні ці запаси становлять 30-40 % продукції, яка зберігається;
- в) найдешевші товари, які становлять 5-10 % від загальної вартості виробів, які зберігаються, і 40-50 % від загального обсягу;
- г) немає правильної відповіді.

229. До мотивів створення підприємцями запасів належать:

- а) ймовірність порушення встановленого графіка поставок;
- б) спекуляція;
- в) знижки за покупку великої партії товарів;
- г) всі перераховані.

230. Що є основним об'єктом вивчення логістики?

- а) матеріальні та відповідні їм інформаційні потоки ;
- б) процеси, здійснювані торгівлею;
- в) ринки і кон'юнктура конкретних товарів і послуг;
- г) економічні відносини, які виникають у процесі доставки товарів і послуг від місць виробництва до місць споживання.

231. Визначення, що найбільш повно характеризує мету логістичної системи – це:

- а) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості для потрібного споживача із заданими витратами;
- б) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час із заданими витратами;
- в) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час для потрібного споживача;
- г) забезпечення наявності необхідного товару в необхідній кількості та заданої якості в потрібному місці й у потрібний час для потрібного споживача із заданими параметрами.

232. До логістичних операцій належить:

- а) прогнозування матеріального потоку;
- б) контроль матеріального потоку;
- в) оперативне управління матеріальним потоком;
- г) контроль за спрямованістю матеріальних потоків.

233. Дисципліна, що є основою логістики:

- а) вища математика;
- б) маркетинг;
- в) кібернетика;
- г) статистика.

234. Поняттю «логістична функція» відповідає:

- а) напрямок господарської діяльності, який полягає в управлінні матеріальними потоками в сферах виробництва і обігу;
- б) множина елементів, які перебувають у відношеннях і зв'язках один з одним і утворюють певну цілісність, єдність;
- в) сукупність різних видів діяльності для отримання необхідної кількості вантажу в потрібному місці, в потрібний час, з мінімальними витратами;
- г) укрупнена група логістичних операцій, спрямованих на реалізацію цілей логістичної системи.

235. Функція, що відображає сутність логістики при забезпеченні синхронізації процесів збуту, збереження і доставки продукції з орієнтацією їх на потреби ринку має назву:

- а) системоутворююча;
- б) інтегруюча;
- в) регулююча;
- г) результуюча.

236. Логістичний ланцюг, який складається з постачальника і споживача відноситься до логістичної системи - :

- а) із прямими зв'язками;
- б) зі зворотними зв'язками;
- в) ешелонованої;
- г) гнучкої.

237. З яких складових складається логістичний канал?

- а) каналу постачання та каналу товароруку;
- б) каналу розподілу та дистрибуційного каналу;
- в) каналу товароруку та каналу збуту;
- г) маркетингового каналу і однорівневого каналу.

238. Для ешелонованої логістичної системи характерно:

- а) матеріальний потік доводиться до споживача без участі посередників, на основі прямих господарських зв'язків;
- б) на шляху матеріального потоку є хоча б один посередник;
- в) доведення матеріального потоку до споживача продукції здійснюється як прямими зв'язками, та через посередників;
- г) логістичні операції здійснюються тільки з інформаційним потоком.

239. За часом дії канали товароруку поділяються на:

- а) сезонні;
- б) разові, постійні, періодичні;
- в) короткострокові;
- г) довгостроковими.

240. Що входить до локальних завдань логістики?

- а) оптимізація виробничих запасів та максимальне скорочення часу на зберігання та транспортування вантажів;
- б) своєчасне забезпечення підприємства сировиною, енергоносіями, допоміжними матеріалами;
- в) забезпечення своєчасного просування товарів усередині та за межами підприємства;
- г) усі відповіді правильні.

241. До функцій складів належать:

- а) транспортування продукції;
- б) упакування продукції;
- в) контроль якості матеріальних запасів;
- г) консолідація і розукрупнення вантажів.

242. До послуг, які надаються складами, належать:

- а) сортування і маркірування;
- б) фасування й упакування;
- в) експедиторські послуги;
- г) усі вище перелічені.

243. Відносно функціональних базисних областей логістики, виділяють склади:

- а) постачання, виробництва, розподілу;
- б) сировини, матеріалів, комплектуючих, незавершеного виробництва, готової продукції, тари, зворотних відходів;
- в) власних і логістичних посередників;
- г) вузькоспеціалізовані, обмеженого асортименту, широкого асортименту.

244. Відносно логістичних посередників виділяють склади:

- а) постачання, виробництва, розподілу;
- б) сировини, матеріалів, комплектуючих, незавершеного виробництва, готової продукції, тари, зворотних відходів;
- в) власні і логістичних посередників;
- г) вузькоспеціалізовані, обмеженого асортименту, широкого асортименту.

245. За видом продукції, яка зберігається, виділяють склади:

- а) постачання, виробництва, розподілу;
- б) сировини, матеріалів, комплектуючих, незавершеного виробництва, готової продукції, тари, зворотних відходів;
- в) власних і логістичних посередників;
- г) вузькоспеціалізовані, обмеженого асортименту, широкого асортименту.

246. За широтою асортименту виділяють склади:

- а) постачання, виробництва, розподілу;
- б) сировини, матеріалів, комплектуючих, незавершеного виробництва, готової продукції, тари, зворотних відходів;
- в) власних і логістичних посередників;
- г) вузькоспеціалізовані, обмеженого асортименту, широкого асортименту.

247. Логістичний процес на складі:

- а) вужчий, ніж технологічний;
- б) співпадає з технологічним;
- в) ширший, ніж технологічний;
- г) зазвичай вужчий, ніж технологічний, але може і співпадати з ним.

248. У якій із наведених систем управління запасами вхідним параметром є період часу між замовленнями:

- а) з фіксованим розміром замовлення;
- б) з фіксованою періодичністю замовлення;
- в) з встановленою періодичністю поповнення запасів до встановленого рівня;
- г) система «Мінімум-максимум».

249. Витратами на виконання замовлення вважають витрати:

- а) накладні;
- б) прямі;
- в) постійні;
- г) виробничі.

250. До переваг методу закупівлі товару однією партією належать:

- а) простота оформлення документів, гарантія постачання всією партією, підвищені торговельні знижки;
- б) економія складських приміщень;
- в) прискорення обертання капіталу;
- г) усі відповіді правильні.

251. Яке з перелічених рішень з упаковки приймається з участю служби логістики підприємства:

- а) розмір упаковки;
- б) рекламний текст на упаковці;
- в) рисунок на упаковці;
- г) всі відповіді правильні.

252. Розмір стандартного плоского піддона, як базова основа для формування вантажної одиниці:

- а) 1200 мм x 800 мм;
- б) 600 мм x 800 мм;
- в) 600 мм x 400 мм;
- г) 400 мм x 400 мм.

253. Базовий модуль у логістиці – це:

- а) стандартний піддон розміром 1000 x 1200 мм;
- б) вантажний пакет розміром 1200x800x1050 мм;
- в) умовна одиниця площі у формі прямокутника розміром 600 мм x 400 мм;
- г) транспортна тара стандартного розміру.

254. Який український економіст вперше використав термін «логістика»?

- а) Є. Слуцький;
- б) Є. Мішенін;
- в) Є. Туган – Барановський;
- г) П. Перерва.

255. До особливостей транспортної продукції не належить:

- а) чітко виражена речова форма;
- б) неможливість зберігання і нагромадження;
- в) прив'язаність до певного місця;
- г) втілення в додаткових витратах, пов'язаних із процесом переміщення.

256. Яке означення характеризує горизонтальний канал?

- а) канали товароруку належать тільки одному власнику;
- б) об'єднання зусиль компаній одного рівня для освоєння нових можливостей;
- в) сукупність незалежних юридичних та фізичних осіб, які приймають право власності на товар;
- г) сукупність незалежного виробника й одного або декількох незалежних посередників.

257. Яке із наведених визначень відповідає поняттю «упаковка»?

- а) носій інформації про товар;
- б) засіб, що сприяє раціональній організації процесу зберігання;
- в) збереження при транспортуванні;
- г) засіб, що забезпечує захист продукції від пошкоджень, втрат, забруднень при транспортуванні.

258. Матеріально-технічна база транспорту включає наступні елементи:

- а) транспортні засоби;
- б) шляхове господарство;
- в) технічні засоби та пристрої;
- г) всі відповіді вірні.

259. Система доставки вантажів деякими видами транспорту за єдиним перевізним документом із переданням вантажів у пунктах перевантаження з одного виду транспорту на інший без участі вантажовласника – це:

- а) інтермодальна система перевезень;
- б) унімодальна система перевезень;
- в) комбінована система перевезень;
- г) змішані роздільні перевезення.

260. Що є причиною високої конкурентності ринку автотранспортних перевезень?:

- а) зниження рівня державного регулювання транспорту;
- б) підвищення рівня регулювання транспорту;
- в) зменшення оподаткування;
- г) правильної відповіді немає.

261. Метою транспортної логістики є:

- а) зниження транспортних витрат;
- б) збільшення обсягів перевезень;
- в) підвищення якості надання послуг;
- г) всі правильні відповіді.

262. Транспортна логістика базується на:

- а) інтеграції транспорту, виробництва, збуту;
- б) інтеграції транспорту, постачання, виробництва, збуту;
- в) розвитку транспорту, постачання, виробництва;
- г) правильної відповіді немає.

263. Найменше витрат на перевезення вимагають:

- а) дрібні партії на невеликі відстані;
- б) великі партії на невеликі відстані;
- в) великі партії на великі відстані;
- г) дрібні партії на великі відстані.

264. Унімодальна система доставки вантажів – це:

- а) доставка вантажів «від дверей до дверей»;
- б) доставка вантажів різними видами транспорту;
- в) доставка вантажів тільки автомобільним чи залізничним транспортом;
- г) доставка вантажів без використання транспортних засобів.

265. Інтермодальна система доставки вантажів – це:

- а) доставка вантажів «від дверей до дверей»;
- б) доставка вантажів різними видами транспорту;
- в) доставка вантажів тільки автомобільним чи залізничним транспортом;
- г) доставка вантажів без використання транспортних засобів.

266. Транспорт загального користування – це:

- а) галузь народного господарства, яка задовольняє потреби всіх галузей народного господарства і населення у перевезеннях вантажів та пасажирів;
- б) внутрішньовиробничий транспорт, а також транспортні засоби всіх видів, що належать нетранспортним підприємствам, є, як правило, складовою яких-небудь виробничих систем і має бути органічно в них вписаний;
- в) немає правильної відповіді;
- г) усі відповіді правильні.

267. Інтермодальна система перевезень – це:

- а) одновидова система перевезень;
- б) двовидова система перевезень;
- в) багатовидова система перевезень;
- г) перевезення автомобільним та залізничним транспортом.

268. Унімодальна система перевезень – це:

- а) одновидова система перевезень;
- б) двовидова система перевезень;
- в) багатовидова система перевезень;
- г) перевезення автомобільним та залізничним транспортом.

269. Вид тарифу, що не використовується в автомобільному транспорті:

- а) відрядні тарифи;
- б) почасові тарифи;
- в) тарифи покілометрового розрахунку;
- г) договірні тарифи.

270. Вкажіть тариф, що не використовується в автомобільному транспорті:

- а) бригадні тарифи;
- б) тарифи на умовах платних автотонно-годин;
- в) тарифи за погодинне користування вантажними автомобілями;
- г) тарифи за перевезення рухомого потягу.

271. Система доставки вантажів деякими видами транспорту за єдиним перевізним документом із переданням вантажів у пунктах перевантаження з одного виду транспорту на інший без участі вантажовласника – це:

- а) інтермодальна система перевезень;
- б) унімодальна система перевезень;
- в) комбінована система перевезень;
- г) змішані роздільні перевезення;

272. Транспортний коридор – це:

- а) частина національної або міжнародної транспортної системи, що забезпечує значні вантажні перевезення між окремими географічними районами;
- б) етапи перевезень вантажу на визначені відстані, протягом визначеного періоду часу, з використанням транспортних засобів одного або декількох видів транспорту;
- в) контрактні відносини між вантажовласником і перевізником;
- г) доставка здійснюється звичайно двома видами транспорту, наприклад: залізнично-автомобільним, морським і залізничним.

273. Не належать до транспортно-експедиційних послуг такі операції:

- а) приймання заявок на перевезення та укладання договорів про транспортно-експедиційне обслуговування;
- б) попереднє планування перевезень (вибір типу транспорту, перевізника, страхувальника, попередній розрахунок витрат);
- в) приймання вантажів та підготовка до перевезення;
- г) виробництво продукції.

274. До транспортно-експедиційних послуг належать:

- а) організація перевезення та перевалки вантажів залізничним, морським, річковим, автомобільним та повітряним транспортом;
- б) здійснення кількісного й якісного аналізу фінансового стану вантажовідправника;
- в) контроль якості сировини, що використовується для виготовлення продукції, яка транспортується;
- г) виробництво продукції.

275. Вкажіть операції, що не відносяться до транспортно-експедиційних послуг:
а) страхування вантажів та оформлення документів відповідно до митних, карантинних і санітарних вимог;
б) організація експертизи вантажів у портах і на залізничних станціях;
в) контроль руху вантажопотоку і розгляд інцидентів;
г) здійснення кількісного і якісного аналізу фінансового стану вантажовідправника.

276. На розмір транспортного тарифу не впливає:
а) відстань до споживача;
б) час доставки;
в) вантажопідйомність транспортного засобу;
г) загальний пробіг транспортного засобу.

277. Транспортна логістика вирішує комплекс завдань, пов'язаних з організацією переміщення вантажів транспортом:
а) загального користування;
б) не загального користування;
в) внутрішньовиробничим;
г) всі відповіді правильні.

278. Найвищою здатністю доставляти вантаж у задану точку території «від дверей до дверей» володіє транспорт:
а) автомобільний;
б) залізничний;
в) повітряний;
г) трубопровідний.

279. До переваг залізничного транспорту не належать:
а) висока провізна і пропускна здатність;
б) висока регулярність перевезень;
в) висока швидкість доставки на великі відстані;
г) висока доступність до кінцевих споживачів.

280. Повітряний транспорт має такий недолік:
а) невисока швидкість доставки;
б) висока собівартість перевезень;
в) низьке збереження вантажів;
г) низька надійність доставки.

281. Доставка одним видом транспорту характерна для транспортування:
а) унімодального;
б) мультимодального;
в) контейнерного;
г) термінального.

282. Фрахт як вид транспортного тарифу є характерним для транспорту:
а) автомобільного;
б) залізничного;
в) морського;
г) повітряного.

283. Інформаційний потік вимірюється:

- а) кількістю обробленої інформації;
- б) кількістю переданої інформації;
- в) кількістю обробленої і переданої інформації;
- г) кількістю обробленої і переданої інформації за одиницю часу.

284. Залежно від виду систем, які пов'язуються потоком, розрізняють інформаційні потоки:

- а) горизонтальні та вертикальні;
- б) зовнішні та внутрішні;
- в) вхідні та вихідні;
- г) директивні, нормативно-довідкові, обліково-аналітичні, допоміжні.

285. Випереджаючий щодо матеріального потоку інформаційний потік у зустрічному напрямку:

- а) є попереднім повідомленням про майбутнє прибуття вантажів;
- б) містить відомості про замовлення;
- в) несе інформацію про кількісні та якісні параметри матеріального потоку;
- г) містить інформацію про результати приймання вантажу за кількістю і якістю.

286. Певним чином організована сукупність взаємопов'язаних засобів обчислювальної техніки, різних довідників і необхідних засобів програмування, що забезпечує вирішення тих або інших функціональних задач з управління матеріальним потоком – це:

- а) інформаційна логістика;
- б) логістичний інформаційний потік;
- в) логістична інформаційна система;
- г) інформаційна технологія.

287. Функціональна підсистема логістичної інформаційної системи:

- а) є сукупністю технічних засобів, які забезпечують переробку і передачу інформаційних потоків;
- б) складається із сукупності розв'язуваних задач, згрупованих за ознакою спільності мети;
- в) містить у собі різні довідники, класифікатори, кодифікатори, засоби формалізованого опису даних;
- г) все перелічене правильно.

288. Інформаційні системи, що створюються на адміністративному рівні управління і слугують для прийняття довгострокових рішень стратегічного характеру – це:

- а) виконавчі;
- б) диспозитивні;
- в) планові;
- г) диспетчерські.

289. Інформаційні системи, які створюються на рівні управління складом або цехом і слугують для забезпечення налагодженої роботи логістичних систем:

- а) планові;
- б) диспозитивні;
- в) виконавчі;
- г) оперативні.

290. Найвищий рівень стандартизації при вирішенні завдань в інформаційних системах досягається у:

- а) планових;
- б) диспозитивних;
- в) виконавчих;
- г) оперативних.

291. Одиницями вимірювання інформаційного потоку є:

- а) кількість обробленої і переданої інформації;
- б) кількість обробленої і переданої інформації за одиницю часу;
- в) кількість переданої інформації;
- г) кількість обробленої інформації.

292. До принципів організації логістичної інформації не належать:

- а) повнота і придатність інформації для користувача;
- б) точність;
- в) своєчасність;
- г) вільний формат даних.

293. Логістичний сервіс може бути безпосередньо реалізований у сфері:

- а) закупівель;
- б) виробництва;
- в) розподілу;
- г) споживання.

294. До об'єктів логістичного сервісу належать:

- а) послуги;
- б) генератори матеріального потоку;
- в) споживачі матеріального потоку;
- г) генератори і споживачі матеріального потоку.

295. Які найкращі результати можуть бути досягнуті при функціонуванні системи?

- а) абсолютні стандарти;
- б) цільові стандарти;
- в) минулі стандарти;
- г) стандарти конкурентів.

296. У якій зоні складу відбувається комісіонування замовлень клієнтів?

- а) у зоні зберігання;
- б) у зоні пакування;
- в) у зоні комплектації;
- г) у зоні відвантаження.

297. Який рівень сервісу є граничним з погляду економічної ефективності?

- а) 60 %;
- б) 70 %;
- в) 80 %;
- г) 90 %.

298. Ефективність логістичної системи – це:

- а) доставка товарів «точно у термін»;
- б) якість роботи логістичної системи;
- в) мінімальний рівень логістичних витрат;
- г) якість функціонування логістичної системи за умови заданого рівня логістичних витрат.

299. Під час оцінювання ефективності логістичної системи застосовується:

- а) концепція загальних витрат;
- б) системний підхід;
- в) багатокритеріальний підхід;
- г) усі відповіді правильні.

300. Кращі результати, яких взагалі можна досягнути – це:

- а) абсолютні стандарти;
- б) цільові стандарти;
- в) минулі стандарти;
- г) стандарти конкурентів.

КЛЮЧІ ДО ТЕСТІВ

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	в	37	б	73	б	109	в	145	б
2	в	38	б	74	в	110	в	146	б
3	г	39	б	75	г	111	в	147	г
4	в	40	б	76	в	112	в	148	а
5	б	41	б	77	б	113	в	149	а
6	г	42	б	78	а	114	в	150	в
7	а	43	г	79	б	115	а	151	г
8	в	44	а	80	г	116	а	152	а
9	в	45	б	81	а	117	а	153	б
10	б	46	в	82	а	118	г	154	в
11	а	47	г	83	в	119	в	155	б
12	б	48	в	84	г	120	г	156	б
13	в	49	в	85	а	121	г	157	а
14	в	50	а	86	б	122	в	158	б
15	г	51	б	87	а	123	б	159	в
16	б	52	а	88	г	124	в	160	а
17	а	53	б	89	б	125	г	161	а
18	б	54	в	90	в	126	в	162	б
19	г	55	б	91	в	127	а	163	в
20	б	56	б	92	а	128	а	164	а
21	в	57	в	93	а	129	в	165	в
22	а	58	а	94	а	130	г	166	б
23	б	59	г	95	г	131	а	167	в
24	б	60	б	96	а	132	г	168	а
25	а	61	г	97	г	133	г	169	в
26	г	62	б	98	в	134	а	170	а
27	б	63	в	99	а	135	г	171	б
28	в	64	б	100	а	136	б	172	а
29	а	65	в	101	б	137	а	173	г
30	г	66	б	102	в	138	б	174	а
31	в	67	в	103	в	139	в	175	в
32	а	68	в	104	в	140	в	176	а
33	б	69	б	105	в	141	в	177	в
34	б	70	б	106	в	142	б	178	а
35	б	71	в	107	в	143	в	179	г
36	а	72	г	108	в	144	а	180	а

181	а	205	б	229	г	253	в	277	г
182	в	206	а	230	а	254	а	278	а
183	г	207	а	231	г	255	а	279	г
184	в	208	г	232	г	256	б	280	б
185	б	209	г	233	в	257	г	281	а
186	в	210	г	234	г	258	а	282	в
187	б	211	а	235	г	259	а	283	г
188	г	212	а	236	г	260	а	284	а
189	г	213	г	237	а	261	г	285	б
190	в	214	а	238	а	262	б	286	в
191	а	215	г	239	б	263	б	287	б
192	б	216	а	240	а	264	в	288	в
193	а	217	б	241	г	265	б	289	б
194	а	218	б	242	г	266	а	290	а
195	б	219	в	243	а	267	в	291	б
196	б	220	г	244	в	268	а	292	г
197	г	221	г	245	б	269	б	293	в
198	в	222	в	246	г	270	а	294	в
199	б	223	г	247	а	271	а	295	а
200	а	224	в	248	в	272	а	296	в
201	г	225	а	249	а	273	г	297	б
202	а	226	б	250	а	274	а	298	г
203	в	227	в	251	а	275	г	299	г
204	г	228	б	252	а	276	г	300	а

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Теоретичні основи товарознавства

1. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство : навч. посіб. 2012. 286 с.
2. Пугачевський Г.Ф. Теоретичне товарознавство : монографія. Київ : КНТЕУ, 2016. 128 с.

Товарознавство. Харчові продукти

1. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 164 с.
2. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 424 с.
3. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. (Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 370 с.
4. Колтунов В.А., Романенко О.Л. Субтропічні та тропічні плоди : підручник. 2-ге вид., допов. та переробл. Київ : КНТЕУ, 2012. 196 с.
5. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство : навч. посіб. 2012. 286 с.
6. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.
7. Романенко О.Л. Смакові товари : підручник. 2-ге вид., допов. та переробл. Київ : КНТЕУ, 2012. 560 с.
8. Дубініна А.А., Онищенко В.М., Янчева М.О. та ін. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 336 с.
9. Товарознавство. Молочні та яєчні товари : опорний конспект лекцій / авт.: Г.Б. Рудавська, С.П. Куц. Київ : КНТЕУ, 2012. 112 с.
10. Бровко О.Г. та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посіб. Київ : Кондор, 2010. 730 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011. 506 с.

Товарознавство. Непродовольчі товари

1. Андрєєва О.А., Цеменко Г.В. Товарознавство шкіряно-хутрової сировини: навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 359 с.
2. Будівельні матеріали та вироби : опорний конспект / уклад.: О.І. Зельніченко, Н.К. Кисляк. Київ : КНТЕУ, 2010. 128 с.
3. Глушкова Т.Г., Коптюх Л.А. Формування властивостей паперу для друку : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 336 с.
4. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство : навч. посіб. 2012. 286 с.
5. Основи товарознавства непродовольчих товарів : опорний конспект лекцій / уклад.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Черняк, Н.Б. Марчук, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2010. 146 с.
6. Текстильне товарознавство. Товарознавство текстильних, швейних, трикотажних товарів та килимів : опорний конспект лекцій / авт.: Г.Ф. Пугачевський, Г.М. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2012. 66 с.
7. Товарознавство. Взуттєво-хутряні товари : опорний конспект / авт.: Н. П. Тихонова, Г.М. Михайлова. Київ : КНТЕУ, 2013. 107 с.
8. Товарознавство. Товари культурно-побутового призначення : опорний конспект лекцій / авт.: Т.Г. Глушкова, Л.В. Андрієвська. Київ : КНТЕУ, 2012. 82 с.
9. Артюх Т.М., Черняк Л.В., Сім'ячко О.І., Григоренко І.В. Ювелірні товари та побутові годинники : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 292 с.

Товарознавство. Послуги

1. *Маркетинг послуг: опорний конспект лекцій / авт.: Л.Л. Данілова, Н.А. Даниленко. Київ : КНТЕУ, 2012. 75 с.*
2. *Маслова Н.О. Маркетинг у банку : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2012. 320 с.*
3. *Палеха Ю.І., Палеха О.Ю. Маркетинг інформаційних послуг : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2013. 480 с.*

Організація торгівлі

1. *Голошубова Н.О. Організація торгівлі : підручник. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : КНТЕУ, 2012. 680 с.*
2. *Мазараки А.А. Торговля: история, цивилизация, мораль : монографія. Київ : Книга, 2010. 624 с.*
3. *Організація і технологія торгівлі : опорний конспект лекцій / авт. Н.О. Голошубова. Київ : КНТЕУ, 2013. 189 с.*
4. *Правила торгівлі в Україні: збірник офіційних текстів законів станом на 12 березня 2012 року / [упоряд. Ю. І. Руснак]. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 298 с.*

Логістика

1. *Дудар Т.Г., Волошин Р.В. Основи логістики : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 176 с.*
2. *Логістика : опорний конспект лекцій / авт. Н. Б. Ільченко. Київ : КНТЕУ, 2010. 90 с.*
3. *Кислий В.М., Біловодська О.А., Олєфіренко О.М., Соляник О.М. Логістика: Теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 360 с.*
4. *Комерційна логістика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. А.А. Мазараки. Київ : КНТЕУ, 2013. 408 с.*
5. *Москвітїна Т.Д. Торговельна логістика : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2010. 96 с.*
6. *Організація та проектування логістичних систем : підручник / М.П. Денисенко та ін.; за ред. М.П. Денисенка, П.Р. Левковця, Л.І. Михайлової. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 336 с.*
7. *Основи логістики : опорний конспект лекцій / авт. Н. Б. Ільченко. Київ : КНТЕУ, 2010. 52 с.*
8. *Погрішук Б.В., Красільник Т.В., Сіренко С.О., Тернова А.С. Комерційна логістика : навч. посіб. Вінниця : ПП Балюк І.Б., 2014. 228 с.*
9. *Функціональна логістика : опорний конспект лекцій / авт. Н.Б. Ільченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 88 с.*

