

## ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА.....	5
ЧАСТИНА I. Товарознавство.....	5
Теоретичні основи товарознавства .....	5
Сенсорний аналіз .....	18
Методи досліджень .....	30
Товарознавство харчових продуктів .....	41
Товарознавство непродовольчих товарів .....	72
Товарознавство пакувальних матеріалів і тари.....	100
Товарознавство послуг .....	110
ЧАСТИНА II. Технічне регулювання.....	123
Основи стандартизації, метрології та управління якістю....	123
Оцінювання відповідності.....	137
ЧАСТИНА III. Організація торгівлі .....	149
ЧАСТИНА IV. Маркетинг.....	166
ЧАСТИНА V. Економіка торгівлі.....	180
ЧАСТИНА VI. Комерційна діяльність .....	202
ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА.....	222
ЧАСТИНА I . Товарознавство харчових продуктів.....	222
ЧАСТИНА II. Товарознавство непродовольчих товарів....	224
ЧАСТИНА III. Економіка торгівлі .....	228
ЧАСТИНА IV. Комерційна діяльність .....	238
ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ .....	244
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ .....	246
ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА.....	250
ДОДАТКИ .....	251

## ПЕРЕДМОВА

*Навчально-методичний посібник* до підготовки, організації та проведення комплексного державного екзамену розроблено відповідно до вимог Галузевих компонентів державних стандартів вищої освіти України, стандартів вищої освіти ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» і навчальних планів підготовки бакалавра галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво» напрямку 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» професійного спрямування 6.030510.02 «Товарознавство і комерційна діяльність».

Метою навчально-методичного посібника є надання можливості студенту самостійно підготуватись до комплексного державного екзамену та ознайомитись зі змістом і процедурою його проведення. Навчально-методичний посібник забезпечує студентів: програмою дисциплін, системою базових теоретичних завдань, а також типовими ситуаційними завданнями, які виносяться на комплексний державний екзамен. Також у посібнику визначено критерії оцінювання теоретичних та практичних завдань і процедура проведення комплексного державного екзамену.

Навчальний посібник адресовано студентам професійного спрямування 6.030510.02 «Товарознавство і комерційна діяльність» всіх форм навчання для успішної підготовки та виконання програм навчальних курсів та складання комплексного державного екзамену з фаху освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Матеріали навчально-методичного посібника можуть бути використані в роботі зі студентами напрямку підготовки 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» для закріплення отриманих знань з дисциплін: «Товарознавство», «Технічне регулювання», «Організація торгівлі», «Маркетинг», «Економіка торгівлі», «Комерційна діяльність».

## ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

### ЧАСТИНА I. ТОВАРОЗНАВСТВО

#### Теоретичні основи товарознавства

Дефініція категорії «товар». Інтенціональне (семантичне) визначення категорії «товар» у різних галузях суспільної практики (митний контроль, торгівля, транспорт та ін.).

Предмет товарознавства. Відмінність предмета від об'єкта товарознавства. Методологія товарознавства: визначення поняття, елементи структури та їх ієрархія.

Товарознавчі категорії: продукція, товар, предмет споживання (вжитку), благо. Поняття цих категорій, їх ієрархія (родові, підрядні).

Загальні поняття про потреби. Ієрархічна система потреб і взаємозв'язок між ними.

Поняття про вимоги до товарів та його визначення. Чинники, що виливають на рівень вимог до товарів.

Класифікація вимог до товарів. Загальні поняття про властивості матеріальних і нематеріальних об'єктів – продуктів природи, предметів і речей.

Характеристика споживних властивостей харчових продуктів: харчова цінність, енергетична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, засвоюваність, нешкідливість, доброякісність, здатність зберігання тощо.

Фізіологічна роль мінеральних елементів, їх вміст у харчових продуктах. Класифікація мінеральних елементів, характеристика макро-, мікро-, ультрамікроелементів. Токсичні мінеральні елементи. Зольність як показник якості харчових продуктів.

Фізичні властивості товарів. Значення фізичних властивостей для формування споживних властивостей і зберігання харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Поняття якості товарів. Групування показників і характеристик якості товарів: одиничні, комплексні, узагальнюючі, проектні, виробничі, експлуатаційні, базові, відносні, визначальні.

Чинники, що впливають на якість товарів: чинники формування якості, чинники, що стимулюють якість, чинники, що сприяють збереженню якості.

Категорії «асортимент», «сортамент», «сортимент», «асорті» – визначення і застосування в товарознавстві. Асортимент товарів виробничий, промисловий і торговий.

Загальні поняття і роль класифікацій у наукових дослідженнях. Класифікація як метод товарознавства. Категорії класифікація і систематика товарів. Класифікатори товарів ДКПП, УКТ ЗЕД.

Інформація про товар: загальні поняття, роль інформації в управлінні товарними ринками. Основні засоби товарної інформації: маркування, документальне оформлення, реклама і пропаганда, друковані засоби.

### **Тестові завдання з курсу «Теоретичні основи товарознавства»**

*1. Що може бути предметом товарознавства на 1 та 2 рівнях пізнання?*

- а) споживна вартість товару
- б) властивості товарів
- в) параметри товарів
- г) показники якості

*2. Чим обумовлена енергетична цінність харчових продуктів?*

- а) вмістом білків, жирів, вуглеводів
- б) вмістом вітамінів, мінеральних елементів
- в) засвоюваністю
- г) доброякісністю

*3. Скільки енергії (ккал) виділяється під час окислення в організмі 1 г жиру?*

- а) 9,0
- б) 4,0
- в) 3,75
- г) 5,0

4. Скільки енергії (ккал) виділяється під час окислення в організмі 1 г білка?

- а) 4,0
- б) 9,0
- в) 3,75
- г) 5,0

5. Скільки енергії (ккал) виділяється під час окислення в організмі 1 г вуглеводів?

- а) 3,75
- б) 9,0
- в) 4,0
- г) 5,0

6. Фізіологічна цінність це:

а) вміст та якість білків в продукті, амінокислотний склад та засвоюваність, а в більш широкому понятті – вміст мікроелементів, вітамінів, незамінних жирних кислот

б) наявність в продукті корисних елементів, необхідних для здійснення процесів основного обміну речовин в організмі

в) енергія, яка звільнюється з харчових речовин продуктів в процесі біологічного окислення і використовується для забезпечення фізіологічних функцій організму

г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність та смакові якості

7. Визначте найслабкіший тип зв'язку води з сухими речовинами в харчових продуктах:

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

8. Показники якості це:

а) кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції за певних умов її створення, експлуатації або споживання

б) сукупність властивостей продукції, що обумовлює її придатність задовольняти визначені потреби у відповідності до її призначення

в) якісна характеристика одної чи декількох властивостей

г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність

9. Який з перелічених продуктів належить до гігроскопічних?
- а) мед
  - б) яблука
  - в) цукор
  - г) варені ковбаси
10. Товарознавство представляє собою природничо-наукову дисципліну, предметом якої є:
- а) споживні властивості товарів
  - б) якість і технологія виробництва
  - в) асортимент і класифікація товарів
  - г) харчова цінність товарів
11. Який мінеральний елемент сприяє синтезу гемоглобіну крові?
- а) залізо
  - б) кальцій
  - в) магній
  - г) хлор
12. В якій кількості мікроелементи містяться в харчових продуктах?
- а) не більше 1 мг на 100 г продукту
  - б) понад 1 мг на 100 г продукту
  - в) мкг на 100г продукту
  - г) мкг на 1 кг продукту
13. Визначте добову потребу у вуглеводах для організму людини:
- а) 400-500 г
  - б) 50-100 г
  - в) 1000-1500 г
  - г) 10-50 г
14. Якість продукції це:
- а) сукупність властивостей продукції, що обумовлює її придатність задовольняти визначені потреби у відповідності до її призначення
  - б) об'єктивна особливість, котра може проявлятися при її створенні, експлуатації, вживанні
  - в) якісна характеристика одної чи декількох властивостей
  - г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність

*15. Біологічна цінність це:*

а) вміст та якість білків в продукті, амінокислотний склад та засвоюваність, а в більш широкому понятті – вміст мікроелементів, вітамінів, незамінних жирних кислот

б) наявність в продукті корисних елементів, необхідних для здійснення процесів основного обміну речовин в організмі

в) енергія, яка звільнюється з харчових речовин продуктів в процесі біологічного окислення і використовується для забезпечення фізіологічних функцій організму

г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність та смакові якості

*16. Для чого призначена Гармонізована система класифікації товарів?*

а) для уніфікації митного контролю

б) для державної статистичної звітності

в) для групування та систематизації інформації про поняття, об'єкти, явища, тощо в стандартний формат, що допомагає визначити їх подібність

г) для поділу на великі угруповання, потім послідовно на менші, які конкретизують об'єкт класифікації

*17. Що собою являє кодування об'єктів класифікації?*

а) це процес надання кодового позначення для об'єктів або угруповання у вигляді знака або групи знаків за встановленими для даної системи кодування правилами

б) вся сукупність об'єктів поділяється на великі угруповання, потім послідовно на менші, які конкретизують об'єкт класифікації

в) державну статистичну звітність

г) єдиний безперервний процес для формального опису інформації

*18. Що називається алфавітом коду?*

а) позиція знака в коді

б) порядок розміщення знаків у кодовому позначенні

в) сукупність знаків, використовуваних для його створення

г) алфавіт, знаками якого є цифри

19. *Зазначте складний білок крові:*
- а) гемоглобін
  - б) альбумін
  - в) гліотеліни
  - г) протеноїди
20. *Які сполуки утворюються в результаті гідролізу простих білків?*
- а) амінокислоти
  - б) жирні кислоти
  - в) ліпіди
  - г) мінеральні елементи
21. *Який з вітамінів попереджає захворювання дітей рахітом?*
- а) кальциферол
  - б) токоферол
  - в) аскорбінова кислота
  - г) тіамін
22. *Назвіть провітамін вітаміну А:*
- а) ергостерол
  - б) каротин
  - в) лецитин
  - г) кефалін
23. *Властивості продукції це:*
- а) сукупність властивостей продукції, що обумовлює її придатність задовольняти визначені потреби у відповідності до її призначення
  - б) об'єктивна особливість, котра може проявлятися при її створенні, експлуатації, вживанні
  - в) якісна характеристика одної чи декількох властивостей
  - г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність
24. *Який біохімічний процес обумовлює життєдіяльність свіжих плодів і овочів під час їх зберігання?*
- а) аеробне дихання
  - б) автоліз
  - в) гідроліз
  - г) карамелізація



25. Які процеси обумовлюють черствіння хліба?

- а) фізико-хімічні
- б) біохімічні
- в) фізичні
- г) мікробіологічні.

26. Підклас товарів – це

- а) це сукупність товарів, що задовольняють аналогічні групи потреб, але мають певні відмінності
- б) сукупність товарів, що задовольняють потреби узагальнених груп споживачів
- в) марочний знак або їх сполучення, призначені для ідентифікації товарів одного виробника або продавця їх відмінностей від товарів конкурентів
- г) сукупність товарів, що задовольняють більш специфічні групи потреб, що обумовлено особливостями сировини, матеріалів, конструкцій

27. Харчова цінність харчового продукту це:

- а) провідний показник якості харчового продукту, який визначає ступінь його відповідності оптимальним потребам людини в основних харчових речовинах та енергії (білки, жири, вуглеводи, мікро- та макроелементи тощо)
- б) об'єктивна особливість, котра може проявлятися при її створенні, експлуатації, вживанні
- в) якісна характеристика одної чи декількох властивостей
- г) вміст в продукті основних хімічних речовин, ступінь їх засвоєння і енергетична цінність та смакові якості

28. Група товарів — це:

- а) це сукупність товарів, що задовольняють аналогічні групи потреб, але мають певні відмінності
- б) сукупність товарів, що задовольняють потреби узагальнених груп споживачів
- в) марочний знак або їх сполучення, призначені для ідентифікації товарів одного виробника або продавця їх відмінностей від товарів конкурентів
- г) сукупність товарів, що задовольняють більш специфічні групи потреб, що обумовлено особливостями сировини, матеріалів, конструкцій

29. *Жиророзчинні вітаміни:*

а) В<sub>1</sub> – тіамін, В<sub>2</sub> – рибофлавін, В<sub>6</sub> – піридоксин, В<sub>12</sub> – цианокобаламін

б) А – ретинол, Д – кальциферол, Е – токоферол, К – філлохинон

в) В<sub>1</sub> – тіамін, В<sub>2</sub> – рибофлавін, В<sub>6</sub> – піридоксин, В<sub>12</sub> – цианокобаламін, А – ретинол, Д – кальциферол, Е – токоферол, К – філлохинон

г) РР – ніотинова кислота; В<sub>3</sub> – пантотенова кислота, В<sub>9</sub> – фолієва кислота, Н – біотин

30. *Який вуглевод харчових продуктів має лише фізіологічну цінність?*

а) клітковина

б) крохмаль

в) глюкоза

г) цукроза

31. *Коли продукція стає товаром?*

а) коли вона споживається

б) коли має ціну

в) коли стає споживною вартістю

г) коли вона стає об'єктом купівлі-продажу

32. *Які сполуки є продуктами проміжного гідролізу крохмалю?*

а) декстрини

б) глюкоза

в) фруктоза

г) цукроза

33. *Назвіть здатність товарів створювати відчуття зручності, комфортності, якнайповнішого задоволення потреб відповідно до антропометричних, психо-фізичних характеристик споживача:*

а) ергономічні властивості

б) споживні властивості

в) експлуатаційні властивості

г) корисність

34. *Які білки беруть участь в утворенні клейковини?*

а) глютєїн і гліадин

б) колаген і еластин

в) казеїн

г) альбумін і глобулін

35. *Енергетична цінність це:*

а) вміст та якість білків в продукті, амінокислотний склад та засвоюваність, а в більш широкому понятті – вміст мікроелементів, вітамінів, незамінних жирних кислот

б) наявність в продукті корисних елементів, необхідних для здійснення процесів основного обміну речовин в організмі

в) це кількість енергії, що вивільняється в організмі людини з продуктів харчування в процесі травлення, за умови її повного засвоєння

г) вміст в продукті основних хімічних речовин

36. *До якої групи методів досліджень належить метод бальної оцінки якості харчових продуктів?*

а) органолептичні

б) вимірювальні

в) порівняльної оцінки

г) соціологічні

37. *За якої відносної вологості повітря необхідно зберігати свіжі плоди і овочі?*

а) 80 ... 90 %

б) 75 ... 80 %

в) 65 ... 75 %

г) 90 ... 95 %

38. *Якою повинна бути температура повітря при зберіганні заморожених харчових продуктів?*

а) не вище 1 – 8 °С

б) 0 – (– 5) °С

в) –10 °С

г) –12 – (–15) °С

39. *Яка фізична властивість сировини має значення в процесі виробництва харчових продуктів певної форми печива, мармеладу, карамелі та ін.?*

а) пластичність

б) прозорість

в) тиксотропія

г) адгезія

40. *Макроелементи це:*

а) Ca, P, K, Na, Cl, Fe, Mg, S

б) Mn, Zn, Co, I, Cu, Ft

в) P, K, Na, Cl, Mn, Ft

г) Ca, P, K, Co, I, Cu

41. На чому засновано консервування харчових продуктів сіллю і цукром?

- а) на підвищенні осмотичного тиску середовища і припиненні життєдіяльності мікроорганізмів
- б) на гальмуванні діяльності оксидоредуктази
- в) на зневодненні продуктів
- г) на молочнокислому бродінні

42. Основна мета товарознавства – це:

- а) вивчення і прогнозування попиту
- б) рекламно-інформаційна робота
- в) вивчення основоположних характеристик товару
- г) максимальне задоволення життєвих потреб людини

43. До якої групи споживних властивостей відноситься показник «відповідність оптимальному асортименту»?

- а) соціального призначення
- б) функціональні
- в) надійності
- г) ергономічні

44. Поняття «комерція», «комерційний» означають:

- а) торгівлю
- б) будь-яку діяльність, що приносить дохід
- в) торгові процеси по купівлі-продажу товарів з метою отримання прибутку
- г) вірної відповіді немає

45. Незамінні амінокислоти це:

- а) ретинол, біотин, рибофлавін, токоферол, метіонін, треонін, триптофан, фенілаланін
- б) рибофлавін, токоферол, ретинол, філлохінон, біофлавоноїд, біотин, цианокобаламін
- в) валін, ізолейцин, лейцин, лізін, метіонін, треонін, триптофан, фенілаланін
- г) усі відповіді вірні

46. Вітаміни водорозчинні:

а) В<sub>1</sub> – тіамін, В<sub>2</sub> – рибофлавін, В<sub>6</sub> – піридоксин, В<sub>12</sub> – цианокобаламін, РР – нікотинова кислота; В<sub>3</sub> – пантотенова кислота, В<sub>9</sub> – фолієва кислота, Н – біотин, Н – біотин, С – аскорбінова кислота, Р – біофлавоноїд, В<sub>15</sub> – пангамова кислота

б) А – ретинол, Д – кальциферол, Е – токоферол, К – філлохинон

в) В<sub>1</sub> – тіамін, В<sub>2</sub> – рибофлавін, В<sub>6</sub> – піридоксин, В<sub>12</sub> – цианокобаламін, А – ретинол, Д – кальциферол, Е – токоферол, К – філлохинон

г) РР – нікотинова кислота; В<sub>3</sub> – пантотенова кислота, В<sub>9</sub> – фолієва кислота, Н – біотин

47. Які харчові продукти можна зберігати при широкому температурному інтервалі?

а) сухофрукти, борошно, крупи

б) свіжі плоди

в) молоко

г) свіже м'ясо

48. Вимоги до хорошого товарознавця:

а) чесність, надійність, вірність даному слову

б) знання асортименту товарів

в) уміння вести торги та робота з товарно-супровідними документами

г) уміння оцінювати якість товарів

49. Які види втрат маси продуктів належать до ліквідних?

а) зачищений шар масла вершкового

б) перев'язувальні матеріали ковбасних виробів

в) плавники великих риб

г) поліетиленова упаковка сирів

50. Які види втрат маси відносяться до актованих?

а) бій склотари (майонез, безалкогольні напої та ін.)

б) перев'язувальні матеріали ковбасних виробів

в) поліетиленова упаковка сичужних сирів

г) зачищений шар масла вершкового

51. Назвіть принцип товарознавства, який визначається придатністю товарів, процесів або послуг до сумісного використання, що не викликає небажаних взаємодій:

а) ефективність

б) безпека

в) сумісність

г) інтегрованість

52. Назвіть принцип товарознавства, який визначається придатністю одного товару, процесу або послуги для використання замість іншого товару, процесу або послуги, в цілях виконання одних і тих же вимог:

- а) ефективність
- б) інтегрованість
- в) взаємозамінність
- г) зв'язаність

53. Назвіть принцип товарознавства, що полягає у встановленні певної послідовності однорідних, взаємозв'язаних товарів, процесів або послуг:

- а) систематизація
- б) інтегрованість
- в) сукупність
- г) сумісність

54. Яка середня добова норма (л) споживання води для дорослої людини?

- а) 2,5-3,0
- б) 1,5-2,0
- в) 3,0-5,0
- г) 5,0-10,0

55. Який мінеральний елемент сприяє затримці води в організмі?

- а) натрій
- б) калій
- в) кальцій
- г) магній

56. Завдяки яким характеристикам продукція набуває корисності для споживачів і стає товаром?

- а) споживчим, вартісним
- б) асортиментним, якісним і кількісним
- в) технічним, структурним
- г) зовнішнім, внутрішнім

57. Як називається сукупність відмінних властивостей, ознак предмету або явища?

- а) характеристика
- б) властивості
- в) асортимент
- г) якість

58. Як називається сукупність відмінних видових властивостей і ознак товарів, що визначають їх функціональне і/або соціальне призначення?

- а) якісна характеристика
- б) кількісна характеристика
- в) споживчі властивості
- г) асортиментна характеристика товарів

59. Назвіть визначення сукупності внутрішньовидових споживчих властивостей, що володіють здатністю задовольняти різноманітні потреби:

- а) якісна характеристика товарів
- б) номенклатура товарів
- в) асортимент товарів
- г) кількісна характеристика

60. Як називається метод визначення значень показників якості продукції, здійснюваний на основі технічних засобів вимірювань?

- а) вимірювальний
- б) технічний
- в) органолептичний
- г) аналітичний



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Товарознавство. Терміни та визначення : ДСТУ 3993 : 2000. – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2000. – 28 с. – (Національний стандарт України).

2. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : навч. посіб. для студ. кооп. вищих навч. закладів / Ю. Т. Жук [та ін.]. – К.: навч.-метод. центр «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.

3. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства : підручник / за заг. ред. д.т.н., проф. Ю.Т. Жука. – Л. : Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.

4. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Практикум [Текст] : навч. посібник / Н.Я. Орлова ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К. : КНТЕУ, 2008. – 145 с.

### **Допоміжна**

1. Скоробогатий Я.П. Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження [Текст] : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Я. П. Скоробогатий, В. Ф. Федорко ; Львівська комерційна академія. – Л. : Компакт-ЛВ, 2005. – 248 с.

2. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів : навч. посібник / Б. К. Пасальський ; за ред. А. А. Мазаракі ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. – К. : КНТЕУ, 2005. – 236 с.

3. Зінчук В.К. Фізико-хімічні методи аналізу : навчальний посібник / В. К. Зінчук [и др.] ; Львівський національний ун-т ім. Івана Франка. – Л. : ВЦ ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. – 362 с.

4. Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування : підручник / Н. Я. Орлова ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - 2. вид., перероб. та доп. – К. : КНТЕУ, 2006. – 282 с.

### **Сенсорний аналіз**

Сенсорний (органолептичний) метод визначення якості товарів, його роль, значення, переваги та недоліки. Термінологія сенсорного аналізу. Сенсорні показники якості, їх номенклатура та стисла характеристика.

Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Класифікація відчуттів та їх характеристика. Чинники, що впливають на уразливість органів відчуттів: сила імпульсу, адаптація і фізіологічна втома, тренування та вплив умов життя, одночасна дія різноманітних імпульсів, ступінь уваги та осмислення, бажаність відчуттів.

Смакові відчуття. Основні поняття: смак, смачність. Теорія сприйняття смаку. Класифікація смаків. Поріг сприйняття смаку. Оцінювання смачності, методи аналізу смачності. Умови визначення смачності харчового продукту. Значення визначення смачності під час оцінювання якості харчових продуктів.

Сприйняття та визначення запаху. Чутливість запаху та поріг сприйняття. Чинники, що впливають на чутливість органів нюху: зовнішні умови, адаптація, фізіологічна втома,



маскування і компенсація запахів, сенсорність органів нюху. Запах, аромат, букет. Значення запаху під час оцінки якості споживних товарів.

Зорові відчуття. Основні кольори. Шкала кольорів. Зорове оцінювання. Чинники, що впливають на визначення кольору. Умови проведення зорового оцінювання. Значення кольору та інших зорових показників під час оцінки якості споживних товарів.

Відчуття дотику. Класифікація відчуттів дотику. Значення відчуттів дотику під час оцінювання якості споживних товарів.

Слухові відчуття та їх значення під час оцінювання якості споживних товарів.

### **Тестові завдання з курсу «Сенсорний аналіз»**

*1. Органолептичні показники якості, які оцінюються за допомогою глибокого дотику – це:*

- а) зовнішній вигляд
- б) прозорість
- в) еластичність
- г) соковитість

*2. Які з наведених відчуттів є тактильними?*

- а) зорові
- б) дотикові
- в) нюхові
- г) слухові

*3. Відсутність здатності розрізняти кольори називається:*

- а) дальтонізм
- б) діхроматизм
- в) астигматизм
- г) афакія

*4. Осміей називають науку:*

- а) про смаки
- б) про слухові відчуття
- в) про дотикальні відчуття
- г) про запахи

5. Речовини щоб «пахнути» повинні мати наступні властивості:

- а) адсорбуватися на поверхні
- б) бути низькомолекулярними
- в) бути розчинними
- г) усі відповіді вірні

6. Розчин хлориду натрію, визиває відчуття:

- а) солодкого смаку
- б) гіркового смаку
- в) солоного смаку
- г) кислого смаку

7. Відчуття, для якого типовим стимулом є водний розчин бікарбонату натрію, називаються:

- а) «кислий смак»
- б) «терпкий смак»
- в) «лужний смак»
- г) «солоний смак»

8. Характеристика текстури, що виражає властивість харчового продукту зберігатися без руйнування в процесі і після припинення деформуючого впливу – це:

- а) липкість
- б) крихкість
- в) пластичність
- г) пружність

9. Пристосовність органу смаку, зниження його вразливості від тривалого впливу смакового імпульсу однакової якості, різної інтенсивності, називається:

- а) сенсibiliзація
- б) адаптація
- в) агевзія
- г) аносмія

10. Приємний гармонійний запах, типовий для певного харчового продукту, називається:

- а) букет
- б) аромат
- в) поріг виявлення
- г) запах

11. Чутливі рецептори, що реагують на торкання, глибокий дотик, температуру зазвичай розміщені:

- а) в носовій порожнині
- б) в ротовій порожнині
- в) на подушечках пальців рук
- г) області ліктьового суглоба

12. Смакові рецептори, здатні сприймати солодкий смак, перебувають:

- а) на кінчику язика
- б) біля основи язика
- в) по краях передньої частини язика
- г) по краях задньої частини язика

13. Сукупність реологічних властивостей продукту, що сприймаються за допомогою механічних, зорових і дотикових відчуттів, називається:

- а) структурою
- б) консистенцією
- в) змащувальні властивості
- г) текстурою

14. Органолептичний метод із залученням напівпрофесійних дегустаторів або просто споживачів:

- а) метод парного порівняння
- б) метод два з п'яти
- в) описовий метод
- г) метод переваги

15. Метод сенсорного аналізу з використанням Гедонічних шкал називається:

- а) індекс розбавлення
- б) парного порівняння
- в) описовий метод
- г) метод переваги

16. Перерахуйте методи сенсорного аналізу, при дослідженні різниці в органолептичних властивостях продуктів:

- а) метод парного порівняння
- б) метод «дуо-тріо»
- в) тріангулярний
- г) усі відповіді вірні

17. «Букет», що відчувається дегустатором – це:
- а) одиничний імпульс запаху
  - б) запах, видаваний продуктами рослинного або квіткового походження
  - в) аромат
  - г) запах, що розвивається під впливом дозрівання, бродіння, ферментації продукту
18. Методи сенсорного аналізу, на проведення яких залучаються висококваліфіковані фахівці – це:
- а) метод споживчої оцінки
  - б) розрізняльні методи
  - в) описові методи
  - г) усі відповіді вірні
19. Особи, що професійно займаються дегустацією, називаються:
- а) відібрані дегустатори
  - б) дегустатори
  - в) експерти
  - г) оцінювачі
20. Особи, які сприймають світ в першу чергу через вуха-слухові образи, називаються:
- а) візуалісти
  - б) кінестетики
  - в) аудіалісти
  - г) альтруїсти
21. Мінімальною чутливістю і здатністю органів почуттів дегустатора сприймати враження називається:
- а) сенсорна пам'ять
  - б) диференційний поріг
  - в) сенсорний мінімум
  - г) поріг виявлення
22. Мінімальна величина стимулу, що дозволяє якісно описати (ідентифікувати) характер відчуття при дегустації – це:
- а) поріг розпізнавання
  - б) поріг виявлення
  - в) диференціальний поріг
  - г) поріг насичення

23. Відсутність нюхової чутливості до всіх пахучих речовин, або до однієї, або до групи речовин, називається:

- а) аносмія
- б) агевзія
- в) паросмія
- г) синергізм

24. Органолептичні показники якості, оцінювані за допомогою органу зору:

- а) зовнішній вигляд та форма
- б) колір та блиск
- в) прозорість
- г) усі відповіді вірні

25. Органолептичні показники якості, оцінювані за допомогою глибокого дотику:

- а) консистенція
- б) щільність
- в) еластичність
- г) усі відповіді вірні

26. Органолептичні показники якості, які оцінюють за допомогою нюху:

- а) запах
- б) аромат
- в) «букет»
- г) усі відповіді вірні

27. Органолептичні показники якості, які оцінюють в ротовій порожнині:

- а) соковитість і однорідність
- б) консистенція і волокнистість
- в) терпкість і смак
- г) усі відповіді вірні

28. Характеристика текстури, що відображає сукупність реологічних властивостей харчових продуктів, називається:

- а) консистенція
- б) щільність
- в) еластичність
- г) пружність

29. *Властивість опору продукту, що виникає при натиску, називається:*

- а) консистенція
- б) щільність
- в) еластичність
- г) пружність

30. *Здатність продукту повертати первісну форму після припинення натиску, що не перевищує критичної величини, називається:*

- а) консистенція
- б) щільність
- в) еластичність
- г) пружність

31. *Характеристика текстури, обумовлена швидкістю і ступенем відновлення початкових розмірів продукту після припинення деформуючого впливу, називається:*

- а) консистенція
- б) щільність
- в) еластичність
- г) пружність

32. *Здатність текстури, обумовлена зусиллям, необхідним для подолання сили тяжіння між поверхнею продукту і язиком, небом, зубами або руками, називається:*

- а) липкість
- б) клейкість
- в) пластичність
- г) в'язкість

33. *Властивість текстури не руйнуватися в процесі і після припинення деформуючого впливу, називається:*

- а) еластичність
- б) пластичність
- в) пружність
- г) щільність

34. *Система почуттів людини називається:*

- а) органолептичною
- б) сенсорною
- в) психофізичною
- г) усі відповіді вірні

35. Число одиниць продукції, які складають вибірку, називають:
- а) масою вибірки
  - б) обсягом вибірки
  - в) розміром вибірки
  - г) кількістю проб
36. Яскравість кольору характеризують термінами:
- а) темний
  - б) світлий
  - в) яскравий
  - г) усі відповіді вірні
37. Насиченість, або чистота кольору, описується термінами:
- а) сильний
  - б) блідий
  - в) насичений
  - г) усі відповіді вірні
38. При гарній тренуваності очей людина розрізняє по колірному тону:
- а) від 100 до 200 кольорів
  - б) від 50 до 100 кольорів
  - в) від 10 до 50 кольорів
  - г) від 8 до 30 кольорів
39. При гарній тренуваності очей людина розрізняє за насиченістю:
- а) до 10 кольорів
  - б) до 15 кольорів
  - в) до 20 кольорів
  - г) до 25 кольорів
40. При гарній тренуваності очей людина розрізняє по яскравості:
- а) до 40 кольорів
  - б) до 55 кольорів
  - в) до 60 кольорів
  - г) до 65 кольорів
41. Людина розрізняє і запам'ятовує без праці:
- а) до 600 запахів
  - б) до 800 запахів
  - в) до 1000 запахів
  - г) до 1200 запахів

42. Класифікація запахів, створена Крокером і Гендерсоном (1927 р.), підрозділяє всі відомі запахи:

- а) на 3 групи
- б) на 4 групи
- в) на 5 груп
- г) на 6 груп

43. Відчуття, для якого типовим смаковим стимулом є розчин хлориду натрію, називається:

- а) солодкий смак
- б) кислий смак
- в) солоний смак
- г) гіркий смак

44. Відчуття, для якого типовим смаковим стимулом є розчин сахарози, називається:

- а) солодкий смак
- б) кислий смак
- в) солоний смак
- г) гіркий смак

45. Відчуття, для якого типовим смаковим стимулом є розчини винної, лимонної і ряду інших кислот, називається:

- а) солодкий смак
- б) кислий смак
- в) солоний смак
- г) гіркий смак

46. Відчуття, для якого типовим смаковим стимулом є водні розчини кофеїну, хініну і деяких інших алкалоїдів, називається:

- а) солодкий смак
- б) кислий смак
- в) солоний смак
- г) гіркий смак

47. Найбільш повільно в ротовій порожнині виникає відчуття смаку:

- а) солодкого
- б) солоного
- в) кислого
- г) гіркого



48. Органолептичний метод якісної та кількісної оцінки сукупності ознак-властивостей: аромату, смаку, текстури з використанням попередньо обраних описових характеристик – дескрипторів, називається:

- а) профільний метод
- б) аналітичний метод
- в) баловий метод
- г) усі відповіді вірні

49. Якісні розрізняльні методи:

- а) метод парного порівняння
- б) триангулярний
- в) два з п'яти
- г) метод індексу розбавлення

50. Органолептичний метод оцінки ступеня приємності або неприємності властивостей харчового продукту:

- а) метод одиничних стимулів
- б) метод «дуо-тріо»
- в) метод гедонічної шкали
- г) метод численних стандартів

51. Надзвичайно висока нюхова чутливість до всіх пахучих речовин, або до однієї або до групи речовин, називається:

- а) гіпогевзія
- б) гіпергевзія
- в) гипосмія
- г) гіперосмія

52. Випробувач, відібраний за спеціальною методикою для проведення органолептичної оцінки харчових продуктів, ароматичних речовин та інших харчових добавок і систематично тренований на спеціальних зразках і тестах:

- а) експерт
- б) дегустатор
- в) відібраний дегустатор
- г) випробувач

53. Органолептичний метод оцінки, при якому випробувач після попереднього знайомства зі стандартним (А) і відмінними (не А) зразками продуктів ідентифікує їх у серії закодованих проб, називається:

- а) метод одиничних стимулів
- б) метод «дуо-тріо»
- в) метод гедонічної шкали
- г) метод численних стандартів

54. Органолептичний метод оцінки двох пар закодованих проб шляхом порівняння їх з позначеною стандартною пробою, називається:

- а) метод одиничних стимулів
- б) метод «дуо-тріо»
- в) метод гедонічної шкали
- г) метод численних стандартів

55. З віком чутливість до запахів у людини:

- а) підвищується в логарифмічній послідовності
- б) знижується в логарифмічній послідовності
- в) знижується на 25 відсотків
- г) не змінюється, оскільки є вродженою

56. Органолептичний метод вибору з даної серії того зразка, який суттєво відрізняється від стандартних зразків, що представляють продукт в декількох видах (від двох до п'яти), називається:

- а) метод одиничних стимулів
- б) метод «дуо-тріо»
- в) метод гедонічної шкали
- г) метод численних стандартів

57. Мінімальна величина стимулу, вище якої немає відчутної різниці в інтенсивності викликаний їм відчуття, називається:

- а) поріг насичення
- б) поріг виявлення
- в) поріг порівняння
- г) поріг розпізнавання

58. Мінімальна величина стимулу, що викликає відчуття, називається:

- а) поріг насичення
- б) поріг порівняння
- в) поріг виявлення
- г) поріг розпізнавання

59. *Мінімальна величина стимулу, що дозволяє якісно описати (ідентифікувати) характер відчуття, називається:*

- а) поріг насичення
- б) поріг виявлення
- в) поріг порівняння
- г) поріг розпізнавання

60. *Рекомендована загальна площа приміщення для проведення органолептичні дослідження повинна бути:*

- а) не менш 40 м<sup>2</sup>
- б) не менш 36 м<sup>2</sup>
- в) не менш 50 м<sup>2</sup>
- г) не менш 60 м<sup>2</sup>



## **Список рекомендованих джерел**

### **Базова**

1. Жук В.А. Сенсорний аналіз : навч. посібник для студ. кооп. вузів / В. А. Жук. – К. : Навч.-метод. центр «Укоопосвіта», 1999. – 230 с.

2. Малигіна В.Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. / В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – 152 с.

### **Допоміжна**

1. Крусь Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов : учеб. для студент. вузов / Крусь Г.Н., Волокитина З.В., Шалыгина А.М. ; под общ. ред. А.М. Шалыгиной. – М. : Колос, 2000. – 368 с.

2. Кантере В.М. Сенсорный анализ продуктов питания : монография / Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. – М. : Ин-т упр., качества, безопасности и экологии предприятий продуктов питания, 2003. – 399 с.

## Методи дослідження

Інструментальні методи дослідження забарвлення, консистенції, смачності й аромату (запаху) споживних товарів.

Органолептичні методи досліджень. Систематика методів: контроль якості, оцінювання часткової та загальної якості, виявлення якісних різниць, споживча оцінка якості. Характеристика методів.

Умови проведення органолептичного аналізу, приміщення, обладнання лабораторії, температура та відносна вологість повітря в кімнаті. Вентиляція, освітлення робочих місць, посуд. Статус дегустатора. Визначення складу дегустаційних комісій. Відбір та підготування проби. Величина проби. Вплив числа проб у серії на оцінювання їх якості. Вплив рівня якості проби на помилку оцінювання. Освіжування уражень органів відчуттів. Взаємозв'язок результатів органолептичних і лабораторних оцінювання якості. Кореляційна модель якості споживчих товарів.

Фізико-хімічні (фотометричні, електрохімічні, хроматографічні та спектральні), фізичні, хімічні та біохімічні методи дослідження товарів. Характеристика.

### Тестові завдання з курсу «Методи дослідження»

1. *Проба, взята одноразово з певної частини продукту в шарі, відсіку цистерни, це:*

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

2. *Проба, складена з точкових проб, вміщених в одну ємність, це:*

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

3. *Частина загальної проби, яка призначена для лабораторних аналізів або досліджень, це:*

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

4. *Лабораторна проба, що в повному об'ємі і одноразово використовують для проведення аналізу, це:*

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

5. *Скільки риб рекомендується відбирати до проби, при їх масі від 1 до 5 г?*

- а) 50, 100 штук
- б) 10, 50 штук
- в) 15, 20 штук
- г) 5, 10 штук

6. *Метод аналізу, що базується на переведенні визначення компонента в поглинаюче світло з'єднання з наступним визначенням кількості цього компонента шляхом вимірювання світло поглинання розчину отриманого з'єднання, це:*

- а) фотометричний
- б) полярографічний
- в) хроматографічний
- г) електрометричний

7. *Один з найбільш широко використовуваних аналітичних методів, що дозволяють визначити речовину, що знаходиться в рідкому стані, чи концентрацією двохкомпонентних розчинів.*

- а) полярографічний
- б) потенціометричний
- в) рефрактометричний
- г) нефелометричний

8. *Рефрактометри, призначені для оперативного контролю речовин в лабораторії, на виробництві або в польових умовах:*

- а) промислові
- б) портативні
- в) лабораторні
- г) хімічні

9. Якщо відомий рефрактометричний фактор, для розрахунку концентрацій використовують формулу:

$$\text{а) } \tilde{N} = \frac{h_1 - h_0}{F}$$

$$\text{б) } F = \frac{h_1 - h_0}{C}$$

$$\text{в) } C = \frac{F_1 - F_0}{h}$$

$$\text{г) } F = \frac{C_1 - C_0}{h}$$

10. При визначенні кольору пива колориметричним методом темне пиво розбавляють водою так, щоб значення оптичної платності було:

а) не більше 0,7

б) не більше 0,5

в) не більше 0,3

г) не менше 0,8

11. Аналіз по поглинанню монохроматичного світла:

а) рефрактометричний

б) спектрофотометричний

в) фотоколориметричний

г) монохроматичний

12. Аналіз по поглинанню поліхроматичного світла в видимій області спектра:

а) рефрактометричний

б) спектрофотометричний

в) фотоколориметричний

г) монохроматичний

13. Метод, заснований на вимірюванні кута повороту площини поляризації при проходженні плоско поляризаційного світла скрізь оптично активні речовини:

а) полярографічний

б) поляриметричний

в) потенціометричний

г) турбідиметричний

14. Сукупність методів якісного і кількісного аналізу, заснованих на електрохімічних явищах, що відбуваються в середовищі, або на межі розділу фаз і пов'язаних зі зміною структури, хімічного складу або концентрації аналізованої речовини:

- а) фотометричні методи
- б) хроматографічні методи
- в) спектральні методи
- г) електрохімічні методи

15. На скільки основних груп поділяють електрохімічні методи аналізу?

- а) 2
- б) 4
- в) 5
- г) 7

16. Метод аналізу, заснований на використанні залежності електрорушійної сили електрохімічного ланцюга від активності (концентрації) аналізованого іона:

- а) потенціометричний
- б) монохроматичний
- в) полярографічний
- г) поляриметричний

17. Електрод, потенціал якого визначає активність аналізованого іона відповідно з рівнянням Нернста:

- а) електрод порівняння
- б) індикаторний електрод
- в) сольовий
- г) аналізований

18. Електрод, потенціал якого постійний та не залежить від концентрації іонів в розчині:

- а) електрод порівняння
- б) індикаторний електрод
- в) сольовий
- г) аналізований

19. Метод, заснований на визначенні точки еквівалентності за різким виміром в ній електродвижущої сили електрохімічного ланцюга, якій містить індикаторний електрод:

- а) метод градуированого графіка
- б) метод добавок
- в) метод прямої потенціометрії
- г) метод потенціометричного титрування

20. Електрохімічний метод аналізу, заснований на вимірюванні кількості електричества, витраченого на електроокислення або встановлення аналізуємої речовини:

- а) поляриметричний
- б) кулонометричний
- в) кондуктометричний
- г) нефелометричний

21. Метод аналізу, який базується на відносному явищі розсіяння світла в мутному середовищі:

- а) поляриметричний
- б) кулонометричний
- в) кондуктометричний
- г) нефелометричний

22. Метод, заснований на реєстрації сили струму при поступовому лінійному збільшенні напруги на електродах осередку, занурених у досліджуваний розчин:

- а) полярографічний
- б) потенціометричний
- в) кондуктометричний
- г) кулонометричний

23. При виконанні аналізу цим методом інтенсивність забарвлення аналізуемого забарвленого розчину порівнюють з забарвленням серії спеціально приготовлених стандартних розчинів (при однаковій товщині слою):

- а) метод колориметричного титрування
- б) метод колориметричного дублювання
- в) метод стандартних серій
- г) метод зрівнювання

24. Візуальний колориметричний метод в якому подоба забарвлень стандартного та дослідного розчинів досягається зміненням товщини слоїв забарвлених розчинів:

- а) метод колориметричного титрування
- б) метод колориметричного дублювання
- в) метод стандартних серій
- г) метод зрівнювання

25. Які методи використовують для визначення масової концентрації цукру в лікєро-горілчаних виробках:

- а) рефрактометричний
- б) поляриметричний
- в) пікнометричний
- г) ацидиметричний



26. Метод визначення масової концентрації загального екстракту в лікєро-горілочаних виробах, оснований на визначенні загального екстракту після відгонки спирту:

- а) інтерферометричний
- б) пікнометричний
- в) поляриметричний
- г) рефрактометричний

27. Метод, який використовують для контролю якості хімічних покриттів ювелірних виробів, це:

- а) інтерферометричний
- б) пікнометричний
- в) полярографічний
- г) рефрактометричний

28. При визначенні масової концентрації цукру у лікєро-горілочаних виробах поляриметричним методом похибка складе:

- а) +/- 1,8 %
- б) +/- 1 %
- в) +/- 1,5 %
- г) +/- 1,3 %

29. При визначенні масової концентрації цукру у лікєро-горілочаних виробах фотоколориметричним методом похибка складе:

- а) +/- 1,8 %
- б) +/- 1 %
- в) +/- 1,5 %
- г) +/- 1,3 %

30. Залежно від призначення розрізняють наступні види проб:

- а) контрольна, шифрова, резервна, арбітражна
- б) середня, лабораторна, точкова
- в) об'єднана, проміжна
- г) вихідна, аналітична

31. Фізико-хімічний метод поділення й аналізу сумішей, оснований на розподіленні компонентів між двома фазами – нерухомою та рухомою.

- а) спектральний
- б) хроматографічний
- в) люмінесцентний аналіз
- г) кількісний титрометричний аналіз

32. Хроматографія, заснована на різниці сорбіруемості поділювальних речовин адсорбентом (тверде тіло з розвиненою поверхнею):

- а) розподільна
- б) ексклюзійна
- в) осадова
- г) адсорбційна

33. Хроматографія, заснована на різній розчинності компонентів суміші в нерухомій фазі (високо кипляча рідина нанесена на твердий макропористий носій) та рухомій фазі:

- а) розподільна
- б) ексклюзійна
- в) осадова
- г) адсорбційна

34. Хроматографія, заснована на відмінності констант іонообмінної рівноваги між нерухомою фазою (іонітом) та компонентами поділяючої суміші:

- а) розподільна
- б) ексклюзійна
- в) іонообмінна
- г) адсорбційна

35. Хроматографія, заснована на різній проникності молекул компонентів в нерухому фазу (високо пористий неіоногенний гель):

- а) розподільна
- б) ексклюзійна
- в) осадова
- г) адсорбційна

36. Хроматографія, заснована на різній здатності поділювальних компонентів випадати в осад на твердій нерухомій фазі:

- а) розподільна
- б) ексклюзійна
- в) осадова
- г) адсорбційна

37. Залежно від агрегатного стану нерухомої фази, газова хроматографія буває:

- а) рідинно-адсорбційною та газорідинною
- б) газо-адсорбційною та газорідинною
- в) газорідинною та рідинно-рідинною
- г) рідинно-адсорбційною та рідинно-рідинною

38. Залежно від агрегатного стану нерухомої фази, рідинна хроматографія буває:

- а) рідинно-адсорбційною та газорідинною
- б) газо-адсорбційною та газорідинною
- в) газорідинною та рідинно-рідинною
- г) рідинно-адсорбційною та рідинно-рідинною

39. На скільки етапів поділяється процес аналізу проби за допомогою високоефективної рідинної хроматографії?

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

40. Який колір люмінесценції дає доспілий сир?

- а) фіолетовий
- б) жовтий
- в) блакитний
- г) зелений

41. Тип спектрального аналізу при якому встановлюється склад проби за елементами:

- а) ізотопний
- б) молекулярний
- в) структурний
- г) елементний

42. Тип спектрального аналізу при якому встановлюється всі або основні складові молекулярного з'єднання:

- а) ізотопний
- б) молекулярний
- в) структурний
- г) елементний

43. Колір люмінесценції свіжого м'яса яловичини:

- а) жовтий
- б) зелений
- в) бордовий, нерівномірний із зеленими плямами
- г) бархатистий, темно-червоний

44. Метод, який використовує спектри поглинання, головним чином молекул та їх структурних частин; можливий аналіз за спектрами поглинання атомів:

- а) емісійний
- б) абсорбційний
- в) комбінаційний
- г) рентгенівський

45. Яким кольором люмінесцирують поверхневі покрови доброякісних солоних оселедців?

- а) білим
- б) жовтим
- в) фіолетовим
- г) червоним

46. На які групи поділяють спектральний аналіз залежно від характеру одержуваних результатів?

- а) ізотопний, елементний
- б) молекулярний, структурний
- в) якісний, напівкількісний та кількісний
- г) комбінаційний, емісійний, абсорбційний, люмінесцент-

ний

47. Борошно, яке дає матово-білу люмінесценцію:

- а) пшеничне
- б) горохове
- в) житнє
- г) соєве

48. Спектральні методи прямого аналізу:

- а) візуальні
- б) термоелектричні
- в) фотоелектричні
- г) фотографічні

49. Спектральні методи, які використовують при спостереженні спектрів у видимій області за допомогою простих або спеціалізованих спектроскопів:

- а) візуальні
- б) термоелектричні
- в) фотоелектричні
- г) фотографічні

50. Властивість речовини випромінювати світло під впливом збуджуючих факторів, як правило, без підвищення температури:

- а) флюоресценція
- б) фосфоресценція
- в) люмінесценція
- г) спектроскопія

51. Миттєве світіння, що виникає в момент збудження світлового об'єкта:

- а) флюоресценція
- б) фосфоресценція
- в) люмінесценція
- г) спектроскопія

52. Тривале світіння, коли об'єкт акумулює світлову енергію і витрачає її протягом тривалого часу:

- а) флюоресценція
- б) фосфоресценція
- в) люмінесценція
- г) спектроскопія

53. На скільки груп поділяють люмінесцентні методи?

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

54. За якою формулою визначити вміст цукру в малоекстрактивних соках?

- а)  $C = (Y : 5)$
- б)  $C = (Y : 5) + 1$
- в)  $C = (Y : 5) - 1$
- г)  $C = (Y - 5)$

55. Метод визначення масової частки кофеїну, який полягає в повному осаджуванні кофеїну у формі осаду розчином йоду в йодид калію з наступним руйнуванням цієї сполуки спиртом і титруванням йоду, який відлився, розчином тіосульфату натрію:

- а) арбітражний
- б) хроматографічний
- в) йодометричний
- г) спектральний

56. Присутність в борошні споришу виявляється:

- а) фіолетовим мерехтливим світінням
- б) жовто-зеленою люмінесценцією
- в) рожевою люмінесценцією
- г) блакитною люмінесценцією

57. Метод визначення якості вина, який заключається в зануренні смужки фільтрованого паперу в рідину:

- а) арбітражний
- б) капілярний
- в) йодометричний
- г) спектральний

58. Фізичний метод кількісного і якісного визначення складу речовини, оснований на отриманні і дослідженні його спектрів електромагнітного випромінювання:

- а) потенціометричний
- б) спектральний
- в) абсорбційний
- г) хроматографічний

59. За якою формулою визначити вміст цукру в соках середньої екстрактивності?

- а)  $C = (Y : 5)$
- б)  $C = (Y : 5) + 1$
- в)  $C = (Y : 5) - 1$
- г)  $C = (Y - 5)$

60. Рожевий колір з коричневим відтінком дає м'ясо:

- а) яловичини
- б) конини
- в) свинини
- г) баранини



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Скоробогатий Я.П. Хімія і методи дослідження сировини та матеріалів. Фізична та колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження : навч. посіб. / Я.П. Скоробогатий В.Ф. Федорко. – Л. : Компакт-ЛВ, 2005.

2. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів : навч. посіб. Б.К. Пасальський; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2005.

3. Зінчук В.К. Фізико-хімічні методи аналізу : навч. посіб. / В.К. Зінчук, Г.Д. Левицьк; Л.О. Дубенська. – Л. : Видав. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2008.

4. Душейко В.А. Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів : навч. посіб. В.А. Душейко. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2003.

5. Штокало М.Й. Молекулярно-абсорбційний спектральний аналіз : навч. посіб. М.Й. Штокало, Є.Є. Костенко, О.М. Бутепко. – Вінниця : Нова книга, 2005.

6. Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии. Хроматографические методы анализа : учеб. пособ. / Я.И. Коренман – В. : Воронеж, госуд. технол. акад., 2000.

7. Пилипенко А.Т. Аналітична хімія: в 2 кн. / А.Т. Пилипенко, І.В. П'ятницький. - № Хімія, 1990.

## **Товарознавство харчових продуктів**

### *Зерно і зерноборошняні товари*

Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Хімічний склад і фізичні властивості зерна різних культур. Вплив структури і складу зерна на технологічні властивості та на харчову цінність продуктів переробки зерна. Чинники, що впливають на хімічний склад зерна (ступінь стиглості, сорт, кліматичні умови, агротехніка та ін.). Процеси, які відбуваються у зерні під час зберігання.

Загальна характеристика крупи, борошна, хліба; хлібобулочних, сухарних, бубличних та макаронних виробів. Класифікація, характеристика асортименту. Чинники, що формують якість – сировина і процеси виробництва. Хімічний склад, харчова цінність і споживчі властивості. Оцінювання якості. Особливості пакування, транспортування і зберігання. Зміни якості під час зберігання. Втрати і шляхи їх зменшення.

### *Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення*

Характеристика хімічного складу та властивостей речовин плодів і овочів як складова їх якості.

Товарознавча, торговельна та ботанічна класифікація плодів і овочів, її ознаки та призначення. Класи, підкласи, групи, підгрупи, види та різновиди плодів і овочів. Природні сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів.

Призначення товарної обробки, формування товарної якості плодів і овочів. Способи товарної обробки.

Контроль якості плодів і овочів під час зберігання. Способи зберігання плодів і овочів, їх класифікація.

Товарознавча характеристика плодів. Насінневі, кісточкові, ягідні, субтропічні та горіхоплідні плоди. Класифікація та особливості будови і складу. Ознаки сортів, використання, оцінювання якості. Дефекти, умови та термін зберігання.

Товарознавча характеристика вегетативних та плодових овочів. Оцінка якості, дефекти. Умови та термін зберігання. Втрати під час зберігання та заходи щодо їх зменшення.

Класифікація продуктів переробки фруктів, овочів та грибів. Сутність процесів переробки. Процеси, що відбуваються під час переробки. Оцінювання якості, дефекти.

#### *Смакові товари*

Класифікація смакових товарів. Особливості їх хімічного складу та фізіологічний вплив на організм людини.

Чай, кава, чайні та кавові напої. Загальна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Оцінювання якості. Дефекти, їх виникнення і шляхи запобігання.

Прянощі та приправи. Загальна характеристика. Значення у харчуванні. Класифікація. Характеристика асортименту. Оцінювання якості. Дефекти і шляхи їх запобігання. Замінники прянощів та їх характеристика.

Безалкогольні, алкогольні напої та пиво. Загальна характеристика. Класифікація і асортимент. Особливості хімічного складу. Оцінювання якості безалкогольних напоїв. Дефекти, причини їх виникнення і шляхи запобігання. Умови і строки зберігання. Умови реалізації у торгівлі. Порівняльна характеристика безалкогольних напоїв вітчизняного і зарубіжного виробництва.

Тютюнові вироби. Загальна характеристика. Виробництво. Класифікація. Асортимент. Оцінювання якості. Транспортування і зберігання тютюнових виробів. Дефекти, причини їх утворення. Порівняльна характеристика тютюнових виробів вітчизняного і закордонного виробництва.



*Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед  
та кондитерські вироби*

Крохмаль та крохмалепродукти. Види, товарні сорти, особливості виробництва і використання. Вимоги до якості. Упакування, маркування та зберігання крохмалю і крохмалепродуктів. Чинники, що впливають на якість крохмалю і крохмалепродуктів під час їхнього зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти, причини їх виникнення та можливості запобігання. Контроль якості крохмалю і крохмалепродуктів.

Цукор та замінники цукру. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність, асортимент. Чинники, які формують якість. Вимоги до якості. Упакування, маркування, транспортування та зберігання.

Хімічний склад, харчова цінність та споживчі властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Фальсифікація меду та способи її виявлення. Упакування, маркування, транспортування і зберігання меду. Дефекти меду, причини їх виникнення та заходи попередження.

Класифікація кондитерських виробів. Фруктово-ягідні та цукристі вироби. Особливості хімічного складу та харчова цінність. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи запобігання.

Какао-боби та какао-продукти. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження.

Борошняні кондитерські вироби. Хімічний склад та харчова цінність. Характеристика сировини та її вплив на якість борошняних кондитерських виробів. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Можливі дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження.

Національні кондитерські вироби. Загальна характеристика. Класифікація та характеристика асортименту.

Кондитерські вироби спеціального призначення  
Класифікація. Загальна характеристика дістичних, вітамінізованих, лікувальних, дитячих виробів та виробів для спортсменів і туристів. Особливості їх хімічного складу та харчова цінність. Чинники, що формують якість. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Можливі дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження.

Гумові жуйки. Особливості виробництва. Асортимент. Оцінювання якості. Умови і терміни зберігання. Дефекти, причини їх утворення.

### *Харчові жири*

Рослинні олії. Класифікація і асортимент. Хімічний склад і харчова цінність. Чинники, що формують якість рослинних олій. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій при зберіганні. Побічні продукти виробництва рослинних олій і рафінації, їх характеристика і використання. Оцінювання якості. Дефекти. Розфасування, упакування, маркування та зберігання.

Жири тваринні топлені. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Чинники, що формують якість. Оцінювання якості. Торгові сорти. Принципи поділу на сорти. Зміни якості тваринних топлених жирів у процесі зберігання. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації.

Характеристика харчової цінності та фізико-хімічних властивостей гідрогенізованих і переетерифікованих жирів; їх призначення і використання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Чинники, що формують якість. Розфасування, упакування, маркування. Характеристика традиційних і нових видів. Оцінювання якості. Дефекти. Умови і терміни зберігання, транспортування і реалізації.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Чинники, що формують якість. Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонезу. Показники якості. Дефекти. Заходи щодо збереження якості під час транспортування, зберігання і реалізації майонезу.

### *Молоко і молочні товари*

Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків. Види споживчих упаковок для молока та вершків. Оцінювання якості. Зміна якості молока та вершків у процесі зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти.

Кисломолочні продукти, масло вершкове, сири, молочні консерви та морозиво. Загальна характеристика. Класифікація. Хімічний склад, харчове та дієтичне значення. Чинники, що формують якість. Оцінювання якості. Пакування, маркування та транспортування. Зміни якості під час зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання і реалізації. Дефекти та запобігання їм.

### *Яйця та яєчні товари*

Будова, хімічний склад, харчова цінність та класифікація курячих яєць. Процеси, наявні під час зберігання яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи запобігання. Способи зберігання яєць та оцінювання їх якості.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Морожені та сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінювання якості. Дефекти морожених і сухих яєчних продуктів. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.

### *М'ясо та м'ясні товари*

Характеристика забійних тварин. Основні і другорядні види тварин і їх загальна характеристика.

Переробка великої рогатої худоби, свиней, овець, вплив технологічних операцій на якість м'яса. Другорядні продукти забою: їстівні і неїстівні, їх раціональне використання. Вихід продуктів забою тварин.

Класифікація м'яса за видом, статтю, віком, вгодваністю тварин, термічним станом і сортом. М'ясо хворих тварин. Способи знезараження і порядок використання м'яса хворих тварин. Маркування м'яса великої і малої рогатої худоби, свиней.

Визрівання (автоліз) м'яса. Охолодження та заморожування м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження, переохолодження, підморожування і заморожування м'яса. Умови та терміни зберігання. Оцінювання якості м'яса.

Наукові основи роздрібного розбирання туш. Розбирання яловичини, свинини, баранини. Харчова цінність та кулінарне призначення відрубів.

Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент та характеристика окремих видів субпродуктів. Оцінювання якості, пакування, маркування, умови транспортування і терміни зберігання субпродуктів.

М'ясо птиці, його харчова цінність, класифікація, оцінювання якості, категорії свіжості, пакування і маркування. Умови і терміни транспортування і зберігання м'яса птиці.

М'ясо пернатої дичини, відмінні ознаки, особливості хімічного складу і харчової цінності. Класифікація дичини за способом обробки, термічним станом і якістю. Вимоги до якості, дефекти. Пакування, маркування, зберігання та реалізація м'яса пернатої дичини.

Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей, асортимент, чинники, які формують їх якість. Оцінювання якості, упакування, маркування, транспортування і зберігання м'ясних копченостей.

Хімічний склад, харчова цінність, класифікація й асортимент ковбасних виробів. Оцінювання якості. Допустимі і недопустимі дефекти. Умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації.

Характеристика м'ясних консервів, напівфабрикатів, кулінарних виробів і швидкозаморожених готових страв. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація, асортимент. Чинники, що формують якість. Оцінювання якості, маркування, транспортування і зберігання. Дефекти.

#### *Риба та рибні товари*

Класифікація, біологічна та товарна характеристика головних промислових родин риб.

Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, хімічний склад, харчова цінність.

Транспортування і зберігання живої товарної риби.  
Чинники, що впливають на зміну якості живої риби.

Охоложені, підморожені та заморожені, солоні і мариновані, сушені, в'ялені та копчені, консерви і пресерви, напівфабрикати і кулінарні вироби з гідробіонтів. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються в тканинах під час виробництва, управління ними. Формування вихідного рівня якості продукції: чинники, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції.

Ікорні товари. Технологічні особливості виробництва. Класифікація, асортимент. Вимоги до якості. Дефекти продукції.

#### *Харчові концентрати*

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність.

Вплив сировини і технологічних процесів на споживчі властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.

Вимоги до якості харчових концентратів. Пакування, маркування, транспортування та умови і терміни зберігання харчових концентратів. Зміна якості харчових концентратів під час зберігання. Дефекти та втрати.

### **Тестові завдання з курсу «Товарознавство харчових продуктів»**

*1. Основною складовою плодів та овочів є:*

- а) вода
- б) білки
- в) вуглеводи
- г) вітаміни, мінерали

2. *Свіжі плоди, в середньому містять:*

а) до 87 % води, цукрів – до 9 %, клітковини – до 1,5 %, інших речовин – 2,5 %

б) до 50 % води, цукрів – до 30 %, клітковини – до 4 %, інших речовин – до 16 %

в) до 65 % води, цукрів – до 25 %, клітковини – до 3,5 %, інших речовин – до 6,5 %

г) усі відповіді вірні

3. *Вегетативні овочі:*

а) гарбузові, томатні, зернобобові, капустині

б) бульбоплідні, коренеплідні, капустині, цибулинні, зелені, пряно смакові, десертні

в) капустині, цибулинні, зелені, пряно смакові, десертні, гарбузові, томатні

г) гарбузові, томатні, зернобобові

4. *Плодові овочі:*

а) гарбузові, томатні, зернобобові, капустині

б) капустині, цибулинні, зелені, пряно смакові

в) гарбузові, томатні, зернобобові

г) бульбоплідні, коренеплідні, капустині, цибулинні

5. *Баклажани відносять до:*

а) плодових, гарбузових овочів

б) плодових, томатних овочів

в) вегетативних бульбоплідних овочів

г) вегетативних десертних овочів

6. *Броколі це:*

а) сорт картоплі

б) сорт моркви

в) капуста

г) сорт томатів

7. *Топінамбур і батат це:*

а) бульбоплоди

б) сорти картоплі

в) сорти моркви

г) сорти томатів

8. *Найкращі кулінарні властивості мають сорти моркви:*

а) Парижська каротель, Нантська, Шантане

б) Геранда, Валерія, Нантська

в) Парижська каротель, Валерія

г) усі відповіді вірні

9. *Найкращі кулінарні властивості мають сорти буряків:*

- а) Кресьбі, Ерфуртська, Бордо
- б) Бордо, Незрівнянна, Раннє чудо
- в) Ерфуртська, Носовська, Кресьбі
- г) усі відповіді вірні

10. *Насіннячкові плоди:*

- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
- б) яблука, груші, айва, горобина
- в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
- г) усі відповіді вірні

11. *Кісточкові плоди:*

- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
- б) яблука, груші, айва, горобина
- в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
- г) усі відповіді вірні

12. *Згідно товарознавчої класифікації до ягід відносять:*

- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
- б) яблука, груші, айва, горобина
- в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
- г) усі відповіді вірні

13. *Цитрусові плоди:*

- а) апельсини, мандарини, лимони, гранати
- б) інжир, апельсини, мандарини, лимони
- в) апельсини, мандарини, лимони, грейпфрути
- г) ананаси, інжир, апельсини, гранати

14. *Субтропічні плоди:*

- а) гранати, інжир, хурма, фейхоа
- б) грейпфрути, інжир, апельсини, фейхоа
- в) ананаси, інжир, апельсини, гранати
- г) банани, грейпфрути, інжир, гранати

15. *Тропічні плоди*

- а) банани, грейпфрути, інжир, гранати
- б) ананаси, інжир, апельсини, гранати
- в) банани, ананаси, манго, авокадо, папайя
- г) банани, манго, гранати, інжир

*16. Горіхи в середньому містять:*

а) жирів – до 70 %, білків – до 20 %, цукрів – до 3 %, клітковини – до 5 %, інших речовини – 2 %

б) жирів – до 50 %, білків – до 40 %, цукрів – до 3 %, клітковини – до 5 %, інших речовини – 2 %

в) жирів – до 30 %, білків – до 50 %, цукрів – до 10 %, клітковини – до 5 %, інших речовини – 5 %

г) жирів – до 60 %, білків – до 20 %, цукрів – до 13 %, клітковини – до 5 %, інших речовини – 2 %

*17. Натуральні овочеві консерви це:*

а) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих 2-3 % розчином кухонної солі (або без неї), з додаванням цукру (або без нього)

б) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих томатним соком та олією

в) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих маринадною заливкою до складу якої входить сіль, цукор, оцет

г) усі відповіді вірні

*18. Закусочні овочеві консерви це:*

а) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих 2-3 % розчином кухонної солі (або без неї), з додаванням цукру (або без нього)

б) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих томатним соком та олією

в) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих маринадною заливкою до складу якої входить сіль, цукор, оцет

г) усі відповіді вірні

*19. Мариновані консервовані овочі:*

а) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих 2-3 % розчином кухонної солі (або без неї), з додаванням цукру (або без нього)

б) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих томатним соком та олією

в) консерви з цілих, нарізаних або протертих овочів, залитих маринадною заливкою до складу якої входить сіль, цукор, оцет

г) усі відповіді вірні



20. Ці гриби живляться залишками мертвих рослин:
- а) паразити
  - б) симбіоніти
  - в) сапрофіти
  - г) усі відповіді вірні
21. Ці гриби існують за рахунок живих рослин, під час росту вони обмінюються з ними органічними і іншими речовинами:
- а) паразити
  - б) симбіоніти
  - в) сапрофіти
  - г) усі відповіді вірні
22. Ці гриби живляться речовинами живих рослин:
- а) паразити
  - б) симбіоніти
  - в) сапрофіти
  - г) усі відповіді вірні
23. До грибів симбіонтів відносять:
- а) опеньки, підвишники
  - б) підберезник, підосичник, моховик,
  - в) шампіньйони, сморчки, строчки, дощовики
  - г) опеньки, підберезник, підосичник
24. До грибів сапрофітів відносять:
- а) опеньки, підвишники
  - б) підберезник, підосичник, моховик,
  - в) шампіньйони, сморчки, строчки, дощовики
  - г) опеньки, підберезник, підосичник
25. До грибів паразитів відносять:
- а) опеньки, підвишники
  - б) підберезник, підосичник, моховик,
  - в) шампіньйони, сморчки, строчки, дощовики
  - г) опеньки, підберезник, підосичник
26. Гриби, в середньому, містять (на суху речовину):
- а) білків – 28-42 %; жирів – 4-7 %; вуглеводів – 14-17 %
  - б) білків – 42-68 %; жирів – 14-17 %; вуглеводів – 2-3 %
  - в) білків – 14-17 %; жирів – 4-7 %; вуглеводів – 42-68 %
  - г) білків – 24-28 %; жирів – 42-47 %; вуглеводів – 2-3 %
27. До I категорії, залежно від якості, відносять гриби:
- а) рижки, грузді, трюфелі
  - б) моховики, лисички, сиріжки, опеньки, сморчки
  - в) підберезники, підосичники, маслоки, вовнянки
  - г) зеленухи, свинушки, підвишники

28. До II категорії, залежно від якості, відносять гриби:
- а) рижики, грузді, трюфелі
  - б) моховики, лисички, сиріжки, опеньки, сморчки
  - в) підберезники, підосичники, маслюки, вовнянки
  - г) зеленухи, свинушки, підвишники
29. До III категорії, залежно від якості, відносять гриби:
- а) рижики, грузді, трюфелі
  - б) моховики, лисички, сиріжки, опеньки, сморчки
  - в) підберезники, підосичники, маслюки, вовнянки
  - г) зеленухи, свинушки, підвишники
30. До IV категорії, залежно від якості, відносять гриби:
- а) рижики, грузді, трюфелі
  - б) моховики, лисички, сиріжки, опеньки, сморчки
  - в) підберезники, підосичники, маслюки, вовнянки
  - г) зеленухи, свинушки, підвишники
31. Сушені абрикоси з кісточкою в середині:
- а) сабза
  - б) курага
  - в) кайса
  - г) урюк
32. Сушені абрикоси без кісточки в середині:
- а) сабза
  - б) курага
  - в) кайса
  - г) урюк
33. Сушені половинки абрикос:
- а) сабза
  - б) курага
  - в) кайса
  - г) урюк
34. Сушений виноград світло-жовтого кольору з зеленкуватим відтінком:
- а) сабза
  - б) соягі
  - в) бедона
  - г) шигані
35. Сушений виноград коричневого кольору (обробляється сірчастим газом):
- а) сабза
  - б) соягі
  - в) бедона
  - г) шигані

36. Сушений виноград буро-коричневого кольору (сушать на сонці, нічим не обробляють)
- а) сабза
  - б) соягі
  - в) бедона
  - г) шигані
37. Сушений виноград синьо-чорного кольору (отримують із синього винограду)
- а) сабза
  - б) соягі
  - в) бедона
  - г) шигані
38. Найбільш цінною складовою зерна є:
- а) вуглеводи
  - б) білки
  - в) жири
  - г) вітаміни та мінеральні речовини
39. Що таке натура зерна?
- а) маса 1 л зерна в мг
  - б) маса 1 л зерна в г
  - в) маса 1л зерна в кг
  - г) маса 10 л зерна в кг
40. Який основний показник лежить в основі поділу крупи на сорти?
- а) хімічний склад
  - б) вологість
  - в) калорійність
  - г) вміст доброякісного ядра
41. Які крупи поділяються на номери?
- а) рисова, гречана, пшоняна
  - б) гречана, полтавська, ячна
  - в) полтавська, ячна, перлова
  - г) пшоняна, полтавська, вівсяна
42. Які крупи поділяються на сорти?
- а) рисова, гречана, пшоняна
  - б) гречана, полтавська, ячна
  - в) полтавська, ячна, перлова
  - г) пшоняна, полтавська, вівсяна

43. Найвищу біологічну цінність мають крупи:

- а) пшеничні
- б) гречані
- в) бобові
- г) перлові

44. Крупа високої харчової цінності, яка містить білка – 12-13 %, крохмалю – 65 %, олії – 3 %, цукру – 0,3 %, багата Р, Fe, Са, Си, а також лимонною, щавлевою, яблучною кислотами, та вітамінами групи В, Р, це:

- а) рисова
- б) гречана
- в) вівсяна
- г) манна

45. Найбільш калорійна крупа, яка містить вуглеводи – 75 %, білки – 7,5 %, жиру – 1,2 %, клітковини – 0,8, золи – 0,9, це:

- а) рисова
- б) гречана
- в) вівсяна
- г) манна

46. Крупа, яка містить 70,3 % крохмалю, 11,3 – білків, 0,7 % жиру, вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>:

- а) рисова
- б) гречана
- в) вівсяна
- г) манна

47. Крупа, яка містить 54,7 % крохмалю, 11,9 білків, 5,8 жиру, 2,8 клітковини, значну кількість вітамінів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, Е, а також солей заліза, марганцю, магнію, фосфору:

- а) рисова
- б) гречана
- в) вівсяна
- г) манна

48. Крупа, що багата ферментом, який допомагає засвоєнню жиру в кишечнику, а також поліфенолом, який сприятливо діє на печінку та підшлункову залозу:

- а) рисова
- б) гречана
- в) вівсяна
- г) манна

49. *Борошно пшеничне вищого сорту виготовляють із:*
- а) ендосперму зерна
  - б) алейронового шару зерна
  - в) ендосперму та зародку зерна
  - г) цілого зерна пшениці без сім'яної оболонки
50. *Клейковина борошна залежить від вмісту білків:*
- а) валіну та ізолейцину
  - б) метіоніну, триптофану
  - в) гліадіну, глютеліну
  - г) незамінних амінокислот
51. *За яким показником якості встановлюють сорт борошна?*
- а) кислотність
  - б) зольність
  - в) вологість
  - г) усі відповіді вірні
52. *Які сорти житнього борошна розрізняють згідно ДСТУ?*
- а) крупчатка, вищий сорт, перший сорт, другий сорт, оббивне
  - б) вищий сорт, перший сорт, другий сорт
  - в) сіяне, оббивне, обдирне
  - г) перший сорт, другий сорт, оббивне
53. *Залежно від яких ознак продукти, що виробляють із тіста відносять до хліба?*
- а) виду борошна
  - б) сорту борошна
  - в) маси виробу
  - г) рецептури виробу
54. *Основною складовою хліба є:*
- а) вітаміни
  - б) білки
  - в) жири
  - г) вуглеводи
55. *Який гарантійний термін зберігання хліба, виготовленого із пшеничного борошна, год.?*
- а) 12
  - б) 20
  - в) 48
  - г) 24

56. Який гарантійний термін зберігання макаронних виробів, виготовлених без добавок, міс.?

- а) 3
- б) 9
- в) 24
- г) 12

57. Який граничний термін зберігання житнього хліба, год.?

- а) 24
- б) 16
- в) 36
- г) 40

58. До смакових товарів відносять :

- а) алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої, чай, каву, прянощі, тютюнові вироби
- б) алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої, чай, каву, прянощі, ароматичні речовини, приправи
- в) алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої, чай, каву, прянощі, ароматичні речовини, тютюнові вироби
- г) алкогольні, слабоалкогольні, чай, каву, прянощі, ароматичні речовини, тютюнові вироби

59. До алкогольних напоїв відносять :

- а) спирт, горілку, ром, віскі, вино, коньяки, пиво
- б) спирт, горілку, віскі, лікєро-горілчані вироби, вино, коньяки, квас
- в) спирт, горілку, ром, віскі, медовуха, лікєро-горілчані вироби, коньяки
- г) спирт, горілку, ром, віскі, лікєро-горілчані вироби, вино, коньяки

60. До слабоалкогольних напоїв відносять :

- а) пиво, вино, квас, чай, каву
- б) пиво, брагу, медовуху, квас, тонізуючі напої з вмістом спирту до 8 %
- в) пиво, квас, чай, каву, тонізуючі напої з вмістом спирту до 8 %
- г) пиво і квас

61. До безалкогольних напоїв відносять :

- а) мінеральну воду, газовані напої, соки, морси, сиропи
- б) мінеральну воду, газовані напої, соки, морси, квас
- в) газовані напої, соки, морси, сиропи, квас, пиво
- г) газовані напої, соки, морси, сиропи, тоніки

62. *Основу міцних алкогольних напоїв складає:*

- а) вино
- б) зерно
- в) картопля
- г) усі відповіді вірні

63. *Міцний алкогольний напій; приготований з суміші ректифікованого етилового спирту з водою, це:*

- а) віскі
- б) ром
- в) джин
- г) горілка

64. *Міцний алкогольний напій, що виготовляється зброджуванням ячменю і ячмінного солоду (чи кукурудзи, іржі, пшениці), з наступною дистиляцією і витримкою в дубових бочках:*

- а) віскі
- б) ром
- в) джин
- г) горілка

65. *Міцний алкогольний напій, що виготовляється зброджуванням зернової сировини і наступною подвійною або потрійною дистиляцією з шишкоягодами ялівцю і іншою ароматичною рослинною сировиною, це:*

- а) віскі
- б) ром
- в) джин
- г) горілка

66. *Міцний спиртний напій, що виготовляється із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і наступною витримкою в дубових бочках:*

- а) віскі
- б) ром
- в) джин
- г) горілка

67. *Міцний гіркий алкогольний напій, до складу якого входять рослинні екстракти, аніс і обов'язково полин, це:*

- а) міскаль
- б) абсент
- в) текіла
- г) лікер

68. *Солодкі міцноалкогольні напої, що виробляються з використанням цукру, ароматизуючих добавок, екстрактів і дистилатів рослин, фруктів і фруктових соків, а також ефірних олій, це:*

- а) міскаль
- б) абсент
- в) текіла
- г) лікер

69. *Спиртний напій для збудження апетиту, який містить різні ароматичні приправи, у тому числі екстракти хінної кори, тирличу, ревеню, апельсина й ін., це:*

- а) наливка
- б) настоянка
- в) аперитив
- г) бітнер

70. *Вина, які виробляються з різної сировини – яблук, груш, полуниці, це:*

- а) ароматизовані
- б) виноградні
- в) плодово-ягідні
- г) елітні

71. *Ігрісті вина по масовій концентрації цукрів підрозділяють на:*

- а) брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке
- б) сухе, напівсухе, солодке
- в) сухе, напівсолодке, солодке
- г) брют, сухе, солодке

72. *Вина, пересичені діоксидом вуглецю в процесі вторинного бродіння в герметично закритих місткостях:*

- а) шампанські
- б) цимлянські
- в) ігрісті
- г) усі відповіді вірні

73. *Білий кристалічний порошок, приготовлений з махорки:*

- а) сода
- б) лимонна кислота
- в) ванільний цукор
- г) сіль кухонна харчова



74. *NaCl це:*

- а) сода
- б) лимонна кислота
- в) ванільний цукор
- г) сіль кухонна харчова

75. *До тютюнових виробів відносять:*

- а) махорку нюхальну і курильну, тютюн курильний
- б) цигарки і сигарети
- в) сигари і тютюн трубковий
- г) усі відповіді вірні

76. *Кава містить кофеїну :*

- а) 1-3,8 %
- б) 2-3,5 %
- в) 0,7-2,5 %
- г) усі відповіді вірні

77. *Чай містить кофеїну :*

- а) 1-3,8 %
- б) 2-3,5 %
- в) 0,7-2,5 %
- г) усі відповіді вірні

78. *Важливий показник, по якому можна відрізнити каву від кавового напою, а чай від чайного напою:*

- а) вміст екстрактних речовин
- б) вміст кофеїну
- в) вміст таніну
- г) вміст білку

79. *Прянощі плодови:*

- а) перець, ваніль, аніс, бад'ян, кмін, кардамон, коріандр
- б) гвоздика, шафран, кориця, мускатний горіх
- в) перець, ваніль, аніс, мускатний горіх
- г) перець, ваніль, гірчиця, імбир, мускатний горіх

80. *Олія, яка обробляється, з метою очистки, розпиленою водою називається:*

- а) нерафінована
- б) гідратована
- в) рафінована дезодорована
- г) рафінована недезодорована

81. Олія у складі якої жирні кислоти: пальмітинова – 6,2 %; стеаринова – 41 %; олеїнова – 23,7 %; лінолева – 59,8 %:

- а) соняшникова
- б) кукурудзяна
- в) маслинова
- г) лляна

82. Олія у складі якої жирні кислоти: пальмітинова – 9,9 %; стеаринова – 3,1 %; олеїнова – 78,0 %; лінолева – 3,7-5,7 %:

- а) соняшникова
- б) кукурудзяна
- в) маслинова
- г) лляна

83. Залежно від вмісту вологи вершкове масло поділяють на:

- а) Любительське, Селянське, Вологодське, Бутербродне, Дієтичне
- б) Любительське, Селянське, Вологодське, Бутербродне
- в) Селянське, Вологодське, Бутербродне, Дієтичне
- г) Любительське, Селянське, Бутербродне, Дієтичне

84. Селянське масло містить жиру:

- а) 72,5 %
- б) 82,5 %
- в) 61,5 %
- г) 62,5 %

85. Любительське масло містить жиру:

- а) 72,5 %
- б) 78,0%
- в) 61,5 %
- г) 62,5 %

86. Термін зберігання масла вершкового за температури (+4) – (+8)°С:

- а) 3-5 діб
- б) 5-8 діб
- в) 8-16 діб
- г) 16-30 діб

87. До фруктово-ягідних кондитерських виробів відносять:

а) варення, повидло, джем, пастилу, конфітюр, мармелад, цукати

б) варення, повидло, джем, пастилу, драже, мармелад, карамель

в) варення, повидло, джем, пастилу, ірис, мармелад, карамель

г) варення, повидло, джем, пастилу, ірис, мармелад, цукерки

88. Речовини які сприяють утворенню желе у виробництві фруктово-ягідних кондитерських виробів:

а) агар, агароїд, фурцелларан, пектин

б) крохмаль, желатин, агар, пектин

в) агар, агароїд, фурцелларан, крохмаль

г) агар, агароїд, фурцелларан, желатин

89. Проварені у цукровому сиропі плоди чи ягоди, які зберегли свою форму і рівномірно розподілені у сиропі це:

а) джем

б) варення

в) повидло

г) цукати

90. В діабетичних кондитерських виробках цукор замінюють на:

а) ксиліт, сорбіт, стевію, фруктозу

б) ксантофіл, каротин, хлорофіл

в) ксиліт, ксантофіл, стевію

г) сорбіт, каротин, хлорофіл, стевію

91. Кондитерські вироби для харчування підлітків необхідно збагачувати:

а) білками, жирами, вуглеводами

б) повноцінними білками, жирами, вітамінами

в) повноцінними білками, вітамінами, поліненасиченими жирними кислотами, мінеральними речовинами

г) поліненасиченими жирними кислотами, вуглеводами, вітамінами

92. Масло какао складається із гліцеридів:

а) олеїнової (39-40 %), стеаринової (34-35 %), пальмітинової (23-24 %), лінолевої (2 %)

б) олеїнової (2 %), стеаринової (34-35 %), пальмітинової (39-40 %), лінолевої (23-24 %)

в) олеїнової (23-24 %), стеаринової (34-35 %), пальмітинової (39-40 %), лінолевої (2 %)

г) олеїнової (39-40 %), стеаринової (23-24 %), пальмітинової (34-35 %), лінолевої (2 %)

93. Основною сировиною для виготовлення шоколадних виробів є:

а) масло вершкове

б) масло какао

в) кокосове масло

г) рослинні олії

94. Алкалоїди, які містяться у какао-бобах:

а) кофеїн, теофедрин

б) теофедрин, теобромін

в) теобромін, кофеїн

г) теобромін, ксантин

95. Шоколад десертний відрізняється від шоколаду звичайного, тим що:

а) він має більш виражений аромат какао, пластичну консистенцію та гіркуватий присмак

б) до нього додають кондитерський жир і цукор

в) у ньому міститься більше цукру та молока

г) він містить молоко, має слабкий аромат какао, крихку консистенцію

96. Суміш тонко розтертих не обсмажених горіхів із цукровою пудрою це:

а) марципанова начинка

б) горіхова начинка

в) пралінова начинка

г) помадна начинка

97. До борошняних кондитерських виробів відносять:

а) печиво, пряники, галети, крекер

б) торти, тістечка, ромові баба

в) вафлі, кекси

г) усі відповіді вірні

98. Прошарок у вафель може бути:
- а) помадний
  - б) фруктовий
  - в) горіховий
  - г) усі відповіді вірні
99. Печиво із пружного еластичного тіста, з шаруватою структурою, світлого забарвлення поверхні, це:
- а) цукрове
  - б) зтяжне
  - в) здобне
  - г) крекер
100. Печиво досить солодкого смаку, світло-коричневого забарвлення поверхні, підвищеної крихкості та пористості на зломі:
- а) цукрове
  - б) зтяжне
  - в) здобне
  - г) крекер
101. Жири в молоці знаходяться у вигляді:
- а) прошарку, який збирається на поверхні
  - б) кульок, які окутані лецитиновою оболонкою
  - в) кульок, які окутані білковою оболонкою
  - г) кульок, які окутані лецитиново-білковою оболонкою
102. Під дією ферментів якої складової молока відбувається утворення молочної кислоти?
- а) казеїну
  - б) альбуміну
  - в) лактози
  - г) галактози
103. Кисломолочний напій з підвищеним вмістом сухих речовин і з додаванням фруктового конфітюру та ін. добавок:
- а) ряжанка
  - б) кумис
  - в) кефір
  - г) йогурт
104. Кисломолочний напій, який отримують шляхом сквашування чистими культурами молочнокислих бактерій болгарської палички, це:
- а) ряжанка
  - б) кумис
  - в) кефір
  - г) йогурт

105. *Жирна частина молока це:*

- а) сироватка
- б) маслянка
- в) вершки
- г) кумис

106. *Кисломолочний напій, який отримують шляхом сквашування чистими культурами молочнокислого стрептокока, це:*

- а) ряжанка
- б) кумис
- в) кефір
- г) простокваша

107. *Творожні вироби виготовляють наступними способами:*

- а) кислотним
- б) сичуговим
- в) кислотно-сичуговим
- г) усі відповіді вірні

108. *Який максимальний термін зберігання молока пастеризованого з моменту закінчення технологічного процесу, год.?*

- а) 40
- б) 36
- в) 45
- г) 42

109. *Основні білки молока:*

- а) казеїн, глобулін, альбумін
- б) казеїн, еластин, оваальбумін
- в) казеїн, альбумін, оваглобулін

110. *Фізико-хімічними показниками якості сухих молочних продуктів є:*

- а) масова частка білка, жиру, редукуючих речовин
- б) масова частка води, жиру, кислотність, розчинність
- в) масова частка води, жиру, білків, кислотність
- г) усі відповіді вірні

111. *Продукт отриманий із молока, шляхом додавання сичугового ферменту, подрібнення згустку, підігріву та довготривалого дозрівання:*

- а) твердий сичуговий сир
- б) м'який сичуговий сир
- в) перероблений сир
- г) бринза

112. Цей молочний білок має властивість утворювати згусток при підвищенні кислотності чи додаванні сичугового ферменту:

- а) казеїн
- б) глобулін
- в) альбумін
- г) усі відповіді вірні

113. Яйця містять у своєму складі білки:

- а) оваальбумін, овомукоїд, овоглобін, лізоцим, овомуцин
- б) оваальбумін, овомукоїд, овоглобін, лізоцим, казеїн
- в) оваальбумін, овомукоїд, глобулін, лізоцим, колаген
- г) оваальбумін, протеїноїд, овоглобін, лізоцим, еластин

114. Часткове змішування білка з жовтком, це дефект яєць, який називається:

- а) присушка
- б) красюк
- в) виливка
- г) тумак

115. Пошкодженість підшкарлупної оболонки та присушка жовтка до шкаралупи яйця, це дефект, який називається:

- а) присушка
- б) красюк
- в) виливка
- г) тумак

116. Розрив оболонки жовтка і повне змішування з білком, це дефект, який називається:

- а) присушка
- б) красюк
- в) виливка
- г) тумак

117. Маса курячих яєць коливається у межах:

- а) 45-75 г
- б) 120-200 г
- в) до 700 г
- г) до 500 г

118. Курячі яйця I категорії повинні мати масу:

- а) 45-54 г
- б) 55-56 г
- в) не менше 65 г
- г) менше 45 г

119. На які категорії залежно від віку, товщини сала, згодованості поділяють м'ясо свинини?

- а) перша, друга, третя
- б) перша, друга, третя, четверта, п'ята
- в) перша, друга, третя, четверта
- г) друга, третя, четверта, п'ята

120. Які відруби м'яса свинини відносять до 1-го сорту:

- а) лопатковий, спинний, грудинка, поперековий з пахвиною, окіст
- б) лопатковий, спинний, грудинка, поперековий з пахвиною, голінка
- в) лопатковий, спинний, грудинка, передпліччя, окіст
- г) лопатковий, спинний, передпліччя, поперековий з пахвиною, окіст

121. Ковбасні вироби поділяють на яловичі, свині, баранячі, конячі, з м'яса птиці чи риби, залежно від:

- а) виду виробів та способу обробки
- б) від виду м'яса
- в) складу сировини
- г) якості сировини

122. Ковбасні вироби поділяють на м'ясні, субпродуктові, кров'янки, залежно від:

- а) виду виробів та способу обробки
- б) від виду м'яса
- в) складу сировини
- г) якості сировини

123. Ковбасні вироби поділяють на варені, напівкопчені, копчені (варено- і сирокопчені), фаршировані, сосиски та сардельки, ліверні ковбаси, кров'янки, м'ясні хліби, паштети, зельці та студні, залежно від:

- а) виду виробів та способу обробки
- б) від виду м'яса
- в) складу сировини
- г) якості сировини

124. М'ясні копченості, які виробляють з тазостегнової і лопатково-плечової частини туші сирокопченими, копчено-вареними і вареними, у сирокопчених залишають рульку, мають видовжену форму, яка звужується до ніжки:

- а) корейка
- б) грудинка
- в) рулет
- г) балик



125. Додаткова сировина для виготовлення м'ясних ковбасних виробів:

а) м'ясо, шпик, іноді подрібнене м'ясо птиці чи риби, крохмаль звичайний та модифікований, борошно; для підтримання кольору – нітріти

б) м'ясо, шпик, іноді подрібнене м'ясо птиці чи риби, сиворотка чи плазма крові

в) білковий стабілізатор, знежирене чи сухе молоко, яйцепродукти, прянощі; в якості зв'язуючих речовин – крохмаль, звичайний та модифікований, борошно; для підтримання кольору – нітрити

г) м'ясо, шпик, іноді подрібнене м'ясо птиці чи риби, крохмаль звичайний та модифікований, борошно; знежирене чи сухе молоко, яйцепродукти

126. Ковбасні вироби поділяють на ковбаси вищого, 1, 2 та 3 татунку залежно від:

а) виду виробів та способу обробки

б) від виду м'яса

в) складу сировини

г) якості сировини

127. В середньому варені ковбасні вироби містять:

а) від 10 до 30 % білків, від 10 до 50 % жиру, до 60 % води

б) від 10 до 20 % білків, від 10 до 30 % жиру, до 30 % води

в) від 10 до 30 % жиру, від 10 до 50 % білків, до 60 % води

г) від 10 до 30 % білків, від 10 до 50 % жиру, до 20 % води

128. Варені ковбасні вироби з однорідним фаршем, які не містять кусочків шпик, діаметром 14-32 мм, довжиною до 130 мм:

а) сардельки

б) сосиски

в) варені хліби

г) паштети

129. Варені ковбасні вироби з однорідним фаршем, діаметром від 32 до 44 мм, довжиною не більше 90 мм, це:

а) сардельки

б) сосиски

в) варені хліби

г) паштети

130. Варені ковбасні вироби, запечені у хлібних формах:
- а) сардельки
  - б) сосиски
  - в) варені хліби
  - г) паштети
131. Залежно від якості живу рибу поділяють на:
- а) вищий і перший сорт
  - б) слабку, бадьюру, дуже слабка, снулу
  - в) перший і другий сорт
  - г) вищий, перший, другий сорт
132. До сімейства лососевих відносять:
- а) калугу, білугу, севрюгу, осетер
  - б) горбушу, кету, нельму, кижуч, таймень
  - в) тріску, минтай, хек, мерлузу
  - г) карп, сазан, товстолобик, білий амур, пеленгас
133. До сімейства тріскових відносять:
- а) калугу, білугу, севрюгу, осетер
  - б) горбушу, кету, нельму, кижуч, таймень
  - в) тріску, минтай, хек, мерлузу
  - г) карп, сазан, товстолобик, білий амур, пеленгас
134. Жива риба, яка має блискучу луску, рухи жваві, плаває у дна акваріума, це:
- а) бадьюра риба
  - б) слабка риба
  - в) дуже слабка
  - г) снула риба
135. Жива риба, яка мляво пересувається, плаває у поверхні води, забарвлення тьмяне, це:
- а) бадьюра риба
  - б) слабка риба
  - в) дуже слабка
  - г) снула риба
136. Жива риба, яка лежить на дні акваріуму, плаває черевцем вгору, має неприродне забарвлення, це:
- а) бадьюра риба
  - б) слабка риба
  - в) дуже слабка
  - г) снула риба

137. Риба, яка плаває на поверхні акваріуму, черевцем догори, це:

- а) бадьора риба
- б) слабка риба
- в) дуже слабка
- г) снула риба

138. Риба з видаленою черевною частиною зрізом, що проходить від приголовка до початку або кінця анального плавця на 0,6-1,5 см нижче хребтової кістки, голова видалена, спинні плавці зрізані на рівні шкіряного покриву, без нутрощів, за способом розтину, це:

- а) пласт з головою
- б) спинка
- в) напівпласт
- г) тушка

139. Риба, в середньому містить:

- а) води – 65-80 %, білків – 15-20 %, жирів – 3-15 %
- б) води – 15-20 %, білків – 65-80 %, жирів – 3-15 %
- в) води – 65-80 %, білків – 3-15 %, жирів – 15-20 %
- г) води – 3-15 %, білків – 15-20 %, жирів – 65-80 %

140. Коли рибні ікринки легко розділяються одна від одної і використовується відбірна зріла ікра, то це:

- а) зерниста ікра
- б) паюсна
- в) ястична
- г) частикова

141. Термін зберігання рибних пресервів:

- а) до 1 року
- б) до 2 років
- в) від 3 до 5 місяців
- г) 6 місяців

142. До сухих сніданків відносять:

а) кукурудзяні палички, кукурудзяні екструзійні пластівці, екструзійні подушечки, екструзійні хлібці, повітряні рисові зерна та ін.

б) вівсяні, гречані, пшеничні, рисові, горохові та ін. пластівці

в) вівсяне толокно, гречане борошно, рисове борошно та ін.

г) усі відповіді вірні

*143. Концентрати перших обідніх страв:*

а) пудинг, кисіль, заварний крем, борошняна суміш для кексу, борошняна суміш для бісквіту, муси та ін.

б) вермішель швидкого приготування, сухий картопляний порошок-пюре, геркулес, гречані пластівці та ін.

в) бульйонні кубики, борщ, щі, супи, солянки та ін.

г) кокосова стружка, шоколадна та карамельна присипка, горіхова присипка та ін.

*144. Концентрати других обідніх страв:*

а) пудинг, кисіль, заварний крем, борошняна суміш для кексу, борошняна суміш для бісквіту, муси та ін.

б) вермішель швидкого приготування, сухий картопляний порошок-пюре, геркулес, гречані пластівці та ін.

в) бульйонні кубики, борщ, щі, супи, солянки та ін.

г) кокосова стружка, шоколадна та карамельна присипка, горіхова присипка та ін.

*145. Концентрати-десерти:*

а) пудинги, киселі, креми, муси, желе та ін.

б) вермішель швидкого приготування, сухий картопляний порошок-пюре, геркулес, гречані пластівці та ін.

в) бульйонні кубики, борщ, щі, супи, солянки та ін.

г) кокосова стружка, шоколадна та карамельна присипка, горіхова присипка та ін.

*146. Додаткова сировина для кондитерських виробів:*

а) пудинг, кисіль, заварний крем, борошняна суміш для кексу, борошняна суміш для бісквіту, муси та ін.

б) кукурудзяні палички, кукурудзяні екструзійні пластівці, екструзійні подушечки, екструзійні хлібці та ін.

в) вівсяне толокно, гречане борошно, рисове борошно та ін.

г) кокосова стружка, шоколадна та карамельна присипка, горіхова присипка та ін.

*147. Натуральні барвники:*

а) індігокармін, тартразін, кармін, куркумін

б) хлорофіл, β-каротин, бетанідін

в) енобарвник, кармін, куркумін, хлорофіл, β-каротин, бетанідін

г) тартразін, індігокармін

148. Штучні барвники:

- а) індігокармін, тартразін, кармін, куркумін
- б) хлорофіл, β-каротин, бетанідін
- в) енобарвник, кармін, куркумін, хлорофіл, β-каротин, бетанідін
- г) тартразін, індігокармін

149. Хлібопекарні добавки, які використовуються для покращення борошна при віпканні хліба:

- а) паніфарін, форекс, мажимікс, топаз, фортуна
- б) аграм, БАЗ, екстра-Р
- в) житня, тверська, бородинська закваски, патока
- г) усі відповіді вірні

150. Закваски, які використовуються для зброджування тіста:

- а) паніфарін, форекс, мажимікс, топаз, фортуна
- б) аграм, БАЗ, екстра-Р
- в) житня, тверська, бородинська закваски, патока
- г) усі відповіді вірні



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Закон України № 2809 – IV: [«Про безпечність та якість харчових продуктів»] за станом на 6 вересня 2005 р. / Верховна Рада України. – офіц. вид. – К. : Парлам. вид-во, 2006. – 56 с. (Бібліотека офіційних видань стану).

2. Закон України № 1024-ХІІ: [«Про захист прав споживачів»] за станом на 12 травня 1991 р. / Верховна Рада України. – офіц. вид. – К. : Парлам. вид-во, 1991. – 48с. (Бібліотека офіційних видань стану).

3. Гамидулаев С. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / С.Н. Гамидуллаев, Е. В.Иванова, С. Л. Николаева, В. Н. Симонова. – СПб.: Альфа, 2000. – 482 с.

4. Задорожний І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / І. М. Задорожний, В.В. Гаврилишин. – Львів : «Компакт ЛВ», 2004. – 304 с.

5. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В.Сирохман, П. Х. Пономарьов, І. М. Задорожний. – К. : Лібра, 2000. – 368 с.

6. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.test.org.ua/tests/food/page6>.

#### **Допоміжна**

1. Васильев Г. А. Коммерческое товароведение и экспертиза / Г. А. Васильев, Л.А.Ибрагимов и др. – М. : Банки и биржи, 1997. – 520 с.

2. Парамонова Т. Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров / Т. Н. Парамонова. – М. : Экономика, 1988. – 276 с.

3. Рудавська Г. Б. Мікробіологія: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.Б.Рудавська, Л. І. Демкевич. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 407 с.

### **Товарознавство непродовольчих товарів**

#### *Товари господарського призначення*

Товари із пластмас. Визначення пластмас. Класифікація і характеристика основних видів полімерів і пластмас на їхній основі. Класифікація і характеристика асортименту товарів із пластмас (господарських, галантерейних, культурно-побутових) за основними ознаками.

Хімічні побутові товари. Класифікація товарів побутової хімії. Нафтопродукти. Лакофарбові товари. Мийні засоби. Класифікація мийних засобів. Мила. Характеристика асортименту, споживних властивостей.

Парфумерно-косметичні засоби. Класифікація, склад та характеристика асортименту.

Силікатні товари. Класифікація та показники споживних властивостей силікатних товарів і чинники їх формування. Характеристика асортименту силікатних товарів.

Керамічні побутові товари. Загальні відомості про кераміку. Класифікація кераміки. Кераміки груба і тонка. Особливості виготовлення грубої кераміки. Тонка кераміка (фарфор, фаянс) як основний вид кераміки побутового призначення. Класифікація і показники споживних властивостей керамічних побутових товарів.

Металогосподарські товари. Класифікація, показники споживних властивостей та асортимент металевих посуду, виробів для механічної обробки харчових продуктів, нагрівальних і освітлювальних приладів та приладдя для вікон і дверей.

Побутові електричні прилади (ПЕП). Класифікація електропобутових товарів за призначенням. Вимоги до якості та характеристика споживних властивостей.

Меблеві товари. Класифікація меблів за різними ознаками. Чинники формування якості та асортимент меблів.

Будівельні товари. Класифікація будівельних товарів за різними ознаками. Чинники формування якості та споживних властивостей будівельних матеріалів і характеристика їх асортименту.

#### *Текстильні, швейні та трикотажні товари*

Волокна як чинник формування властивостей текстильних виробів. Класифікація текстильних волокон. Природні та хімічні волокна, їх склад та властивості.

Нитки як чинник формування властивостей текстильних виробів. Формування властивостей тканин у процесі ткацтва. Класифікація тканинних переплетень. Класифікація асортименту тканин за волокнистим складом. Основні параметри будови тканин.

Асортимент текстильних товарів та вимоги до їх якості. Неткані матеріали, класифікація, характеристика асортименту, використання. Штучне хутро, класифікація, характеристика асортименту. Нові види текстильних матеріалів, їх асортимент.

Одяг швейний та трикотажний. Класифікація одягу та вимоги до якості. Характеристика асортименту основних класів одягу.

Взуттєві товари. Асортимент і споживні властивості взуттєвих матеріалів. Вимоги до взуттєвих матеріалів. Загальна характеристика взуттєвих матеріалів, їхня класифікація. Асортимент шкіряного взуття. Класифікація асортименту взуття за різними ознаками. Характеристика асортименту побутового взуття. Чинники формування споживних властивостей валяного взуття. Класифікація асортименту за різними ознаками. Види валяного взуття.

### *Хутряні товари*

Хутрова сировина. Класифікація та властивості хутрової та хутряної шкірки.

Класифікація хутряного напівфабрикату. Товарознавча характеристика окремих видів. Властивості, показники якості, принципи сортування хутра.

Вироби з хутра. Номенклатура властивостей та показники якості. Формування споживних властивостей виробів із хутра. Класифікація виробів із хутра за різними ознаками. Асортимент виробів із хутра і оцінювання їх якості.

Головні убори з хутра: класифікація, асортимент, товарознавча характеристика.

#### *Товари культурно-побутового призначення*

Папір, картон та вироби з них. Споживні властивості та показники якості паперу і картону. Класифікація та характеристика асортименту виробів з паперу і картону.

Шкільно-письмові та канцелярські товари. Класифікація, споживні властивості та характеристика асортименту шкільно-письмових та канцелярських товарів.

Музичні товари. Класифікація та споживні властивості музичних інструментів. Принципи звукоутворення, асортимент та споживні властивості різних груп музичних інструментів.

Іграшки. Споживні властивості і показники якості іграшок. Класифікація та характеристика асортименту іграшок.

Спортивні товари: характеристика асортименту, споживних властивостей та якості.

Товари для рибної ловлі. Загальна характеристика асортименту, класифікація, споживні властивості.

Загальні поняття про радіоелектронні засоби. Класифікація радіоелектронних засобів запису і відтворення звуку та зображення.

Телевізори: класифікація, загальні поняття про принцип дії, показники властивостей, асортимент.

Аудіозасоби: види і стандарти запису звуку, класифікація, показники властивостей, асортимент. Відеозасоби: види і стандарти запису відеосигналів, класифікація, показники властивостей, асортимент.



Персональні комп'ютери: класифікація, конфігурація, технічні параметри, асортимент.

Класифікація фототоварів. Особливості будови, призначення основних вузлів фото-відеокамер. Стандарти запису інформації на носії цифрових фото-відеокамер. Особливості формування аналогових і цифрових форматів запису зображення.

#### *Ювелірні товари та побутові годинники*

Чинники споживних властивостей ювелірних товарів. Класифікація та асортимент ювелірних товарів.

Споживні властивості побутових годинників та чинники їх формування. Класифікація електричних побутових годинників та вимоги до їх якості. Характеристика асортименту годинників.

#### *Галантерейні товари*

Текстильна галантерея, нитки стрічково-ткацькі, гардинно-тюлеві вироби, парасолі: класифікація та асортимент.

Галантерейні товари (текстильна, шкіряна, металева, галантерея з пластичних мас): чинники формування властивостей, характеристика асортименту.

### **Тестові завдання з курсу «Товарознавство непродовольчих товарів»**

1. *Хімічний склад волокна вовни:*

- а) целюлоза та лігнін
- б) кератин
- в) целюлоза
- г) фіброїн

2. *Які з названих видів обробки тканин називають спеціальними (додатковими)?*

- а) відварювання
- б) карбонізація
- в) малозминальна обробка
- г) сублістатик

3. *Штучні волокна:*

- а) віскозне
- б) нітрон
- в) хлорин
- г) капрон

4. *Переплетення, що утворює на тканині великі фактурні візерунки:*

- а) атласне
- б) жакардове
- в) діагональне
- г) складне

5. *Хімічний склад бавовняного волокна:*

- а) кератин
- б) целюлоза
- в) целюлоза та лігнін
- г) фіброїн

6. *Гігроскопічність (кондиційна вологість) льону становить:*

- а) 12 %
- б) 9 %
- в) 15 %
- г) 8 %

7. *До натуральних волокон належать:*

- а) бавовна, льон, нітрон
- б) віскозна, вовна, лавсан
- в) бавовна, вовна, льон
- г) бавовна, натуральний шовк, капрон

8. *До хімічних волокон належать:*

- а) бавовна, льон, нітрон
- б) віскозна, капрон, лавсан
- в) бавовна, вовна, льон
- г) бавовна, натуральний шовк, капрон

9. *Як називається процес підбору усіх матеріалів для кожної моделі в процесі розкроювання:*

- а) конфекціонування
- б) підсорткування у настили
- в) розрахунок шматків матеріалів
- г) конструювання

10. *Скільки сортів встановлено на швейні вироб:*

- а) один
- б) два
- в) три
- г) не має

11. Який інтервал існує між суміжними розмірами швейного верхнього одягу:

- а) 4 см
- б) 3 см
- в) 2 см
- г) 1 см

12. Які деталі швейного виробу та їх частини відносять до закритих?

- а) підкладки, підзори кишень, підгин низу
- б) обтачка, лацкани, лісточка
- в) нижній пояс, комір, борт
- г) потайна застібка, кокетка, манжетка

13. Ідентифікуйте трикотажне полотно, яке утворене шляхом послідовного згинання однієї, двох або трьох разом узятих ниток:

- а) основою'язане
- б) поперечнов'язане
- в) ткане
- г) неткане

14. До класу кулірних належать:

- а) ланцюжок, трико, атлас, сукно
- б) гладь, ластик, шарме, трико
- в) гладь, ластик, двовиворітний трикотаж, інтерлок
- г) шарме, покрівний трикотаж, жакардові переплетення,

платувальний плюш

15. Чим відрізняється джемпер від жакета?

- а) відсутністю рукавів
- б) відсутністю застібки за всією довжиною стану
- в) відсутністю кишень
- г) відсутністю коміра

16. Трикотажний плечовий одяг з довгими рукавами, без застібки, з високим воротом (більш 5 см), що покриває тулуб і частково стегна:

- а) фуфайка
- б) сорочка
- в) светр
- г) джемпер

17. До якої групи виробів за призначенням відносяться рейтузи?

- а) верхні
- б) білизняні
- в) панчішно-шкарпеткові
- г) рукавичні

18. Який колір має на зрізі шкіра хромового дублення?
- а) сіро-голубий
  - б) білий
  - в) жовтий
  - г) кольоровий
19. Чим відрізняється велюр від нубука?
- а) видом сировини
  - б) характером лицевої поверхні
  - в) способом дублення
  - г) способом оздоблення
20. Які шкіри мають шліфовану лицеву поверхню?
- а) лицевий хром
  - б) велюр
  - в) нубук
  - г) юхта
21. Шкіри яких тварин мають таку будову: дерма не поділяється на прошарки, епідерміс складає 5 %, в дермі розташовано багато сальних залоз, колагенові пучки складають однорідні переплетення за всією товщиною?
- а) свиней
  - б) овець
  - в) кіз
  - г) опойок
22. Чепрак – це:
- а) частина шкіри без воротка та обох пол
  - б) частина шкіри без воротка
  - в) частина шкіри без обох пол
  - г) частина шкіри без хаза
23. Як визначається номер взуття за метричною системою і нумерацією?
- а) довжиною устілки (в штихах)
  - б) довжиною стопи (в міліметрах)
  - в) умовними одиницями
  - г) довжиною сліду (в сантиметрах)
24. Нитковий шов на основній устілці кріпиться методом:
- а) прошивним
  - б) строчно-клеєвим
  - в) сандальним
  - г) виворітним

25. Зовнішня деталь верху взуття чобота, яка закриває гомілку – це:
- а) халявина
  - б) перед
  - в) союзка
  - г) футор
26. Чим відрізняються чоботи від напівчобот?
- а) оздобленням
  - б) способом виробництва
  - в) висотою халяв
  - г) видом підкладки
27. Як називається тонка, високоякісна шкіра з молодих кіз, яка має красивий дрібний малюнок у вигляді рибної луски?
- а) шеврет
  - б) шедро
  - в) опойок
  - г) юхта
28. Які властивості має гумовий каблук в порівнянні з шкіряними?
- а) утеплює взуття
  - б) оздоблює взуття
  - в) надає більш тривалий термін
  - г) покращує естетичні властивості
29. Як поділяється хромована шкіра за характером природного лиця?
- а) на гладку і нарізну
  - б) жировану
  - в) наповнену
  - г) з ворсовою поверхнею
30. Які біологічні признаки впливають на сорт хутряного напівфабрикату:
- а) кряж
  - б) сезон убою
  - в) дефекти
  - г) розмір
31. Які види відносять до напівфабрикатів морського звіра?
- а) пижик, неблюй, пастель
  - б) жеребок, опойок, козлик
  - в) більок, хохлушка, сірка
  - г) соболь, калан, нутрія

32. Як відрізнити за зовнішнім виглядом напівфабрикат чорно-бурої лисиці від сріблясто-чорної?

- а) за розміром
- б) за фарбуванням кінчиків волосся
- в) за кряжами
- г) за дефектами

33. Як відрізнити за зовнішнім виглядом напівфабрикат каракульчі від каракулю?

- а) за розміром
- б) за блиском
- в) за кольором
- г) за характером звитості

34. При забарвленні волоссяного покриву характерно присутність у волоссі тільки жовтого пігменту:

- а) альбінізм
- б) меланізм
- в) хромізм
- г) мімікрія

35. Пластом знімають шкурки:

- а) тигра
- б) норки
- в) білки
- г) соболя

36. Вкажіть властивості хутряного напівфабрикату взагалі:

- а) теплозахисні, маса, зносостійкість
- б) зносостійкість, товщина, упругість
- в) блиск, водонепроникність, світлостійкість
- г) повітропроникність, стійкість до прориву швів, міграція фарбника

37. Який хутряний напівфабрикат має саму високу зносостійкість?

- а) видра
- б) бобер
- в) соболь
- г) норка

38. Вікові категорії шкурки оленя – це:

- а) сліпець, копанець, шорник, синяк, недопісок
- б) білюк, хохлушок, сірка, нерпа, ларга
- в) випороток, пижик, неблюй
- г) голяк, трясок, лямка, смушки

39. У кушнірському виробництві дефекти видаляють:
- а) прорізанням «рибкою», витягування ременя
  - б) спуском клина, розпуском
  - в) вставкою, осадженням
  - г) розбивкою, перекидом
40. Які види одягу відносяться до овчинно-шубних виробів?
- а) манто, пальто
  - б) куртка, жилет
  - в) кожух, бекеша
  - г) горжет
41. В залежності від складу пластичні маси бувають:
- а) термопластичні та термореактивні
  - б) полімеризаційні та поліконденсаційні
  - в) однорідні та неоднорідні
  - г) прості та композиційні
42. Подряпини і відколи на výroбах із пластичних мас виникають при:
- а) литтєвому методі переробки
  - б) гарячому штампуванні
  - в) склеюванні деталей
  - г) механічній обробці
43. Характерними рисами виробів із пластичних мас, перероблених методом гарячого штампування, є:
- а) дзеркальний блиск поверхні, складність форми виробу, слід від літника
  - б) однаковий профіль виробу по всій довжині
  - в) простота форми, невелика висота, діаметр нижньої поверхні менше або дорівнює діаметру верхньої
  - г) наявність слідів від місць з'єднання різних частин форми на бічних поверхнях виробів
44. Поролон – це:
- а) поліетилентерефталат
  - б) пінополіуретан
  - в) амінопласт
  - г) поліметилметакрилат
45. Органічне скло – це:
- а) поліетилентерефталат
  - б) полістирол
  - в) поліметилметакрилат
  - г) поліакрилонітрил

46. При виготовленні посуду для гарячої їжі використовують:
- а) поліетилен
  - б) полістирол
  - в) полікарбонат
  - г) фенопласт
47. У якості наповнювачів пластичних мас використовують:
- а) каолін (білу глину)
  - б) мінеральні пігменти
  - в) складні ефіри фосфорної кислоти
  - г) низькомолекулярні поліефіри і смоли
48. Дія наповнювачів у складі пластичних мас проявляється у.
- а) підвищенні теплостійкості
  - б) покращенні електроізоляційних властивостей
  - в) зниження крихкості полімеру
  - г) зниженні жорсткості
49. Для чого у склад клеїв вводять наповнювачі?
- а) зменшити усадження клейової плівки при затвердінні
  - б) надати еластичність клейовому шву
  - в) прискорити процес переходу клею у твердий стан
  - г) уповільнити процес старіння
50. Яка з перелічених нижче властивостей не є характеристикою якості клею?
- а) в'язкість
  - б) життєздатність
  - в) укривістість
  - г) швидкість затвердіння
51. З якою метою у склад лакофарбових товарів додають сикативи (сполучення кобальту, марганцю, свинцю, цинку, що розчиняються в оліях)?
- а) пом'якшити плівку, що утворюється, підвищити її еластичність
  - б) прискорити процес висихання
  - в) підвищити механічну міцність покриття
  - г) зекономити розчинники



52. *Ще називають лаками?*

а) суспензії пігментів у плівкоутворювальних речовинах або їх розчинах

б) перероблені рослинні масла, які здатні утворювати при висиханні тверді плівки на поверхні твердих тіл

в) розчини плівкоутворювальних речовин в органічних розчинниках

г) полімерні сполучення та композиції на їх основі

53. *Який вміст жирних кислот у туалетному милі?*

а) не більше 50 %

б) 60, 70 і 72 %

в) від 74 до 80 %

г) більше 90 %

54. *Мийну дію синтетичних миючих засобів забезпечують:*

а) поверхнево-активні речовини

б) ензими

в) карбоксиметилцелюлоза

г) триполіфосфат натрію

55. *Основні матеріали для виробництва скла це:*

а) кварцовий пісок, сода, поташ, крейда

б) окис олова, тальк, кріоліт

в) перекис марганцю, селен, окис церію

г) селітра, оксид сурми

56. *Виділенню зі скломаси газів, які утворюються при розкладанні сировинних матеріалів сприяють:*

а) освітлювачі

б) обезбарвлювачі

в) глушники

г) барвники

57. *Складність форми, товста стінка, плавні переходи окремих частин виробу характерні для метода:*

а) пресування

б) пресовидування

в) механізованого видування

г) гутенського формування

58. *Відпал скляних виробів здійснюють при температурі:*

а) 450-500 °С

б) 530-550 °С

в) 700 °С

г) спочатку при 530-550 °С, а потім при – 700 °С

59. *Первинна обробка скляних виробів – це:*
- а) відпал, загартування
  - б) відрізка ковпака, обробка верхнього краю, дна виробів
  - в) нанесення на вироби оздоблювання
  - г) декорування у гарячому стані
60. *Дефекти скломаси – це:*
- а) свіль, шпір, шихтний камінь
  - б) посічка, складки, зморшки
  - в) прилеп скла, окаліна
  - г) черченість, подряпини, скованість
61. *Дефекти первинної обробки скляних виробів – це:*
- а) слід відрізу ножицями, зморшки, посічка
  - б) щербини, сколи, недотопка краю
  - в) мошка, міхур, шамотний камінь
  - г) подряпини, посічка, окаліна
62. *Для якого типу кераміки характерно водопоглинення 0,1 – 0,2 %, висока термостійкість, просвічуваність у тонкому шарі?*
- а) фарфор
  - б) фаянс
  - в) майоліка
  - г) напівфарфор
63. *50 % глинистих речовин, 25 % плавнів і матеріалів містить фарфор:*
- а) твердий
  - б) м'який
  - в) кістяний
  - г) низькотемпературний
64. *Особливість м'якого фарфору:*
- а) має високий вміст плавнів
  - б) має високий вміст глинистих речовин
  - в) має високий вміст кварцових
  - г) немає вірної відповіді
65. *Тонкокерамічні вироби з дрібнопористим черепком (водопоглинення 9-12 %) білого кольору з жовтуватим відтінком це:*
- а) фарфор
  - б) фаянс
  - в) майоліка
  - г) напівфарфор

66. *Посуд із фарфору і фаянсу виробляють:*
- а) першого та другого сорту
  - б) першого, другого і третього сорту
  - в) без розподілу на сорт
  - г) вищого та першого
67. *Показники сортності наносять на виробі кольором:*
- а) червоним, зеленим, синім
  - б) червоним, зеленим
  - в) червоним, чорним
  - г) вірної відповіді немає
68. *Вкажіть чавун, що використовують для виготовлення металевого посуду:*
- а) сірий
  - б) легований
  - в) модифікований
  - г) білий
69. *Назвіть методи, які використовуються для формування металевого посуду з чавуну:*
- а) пресування
  - б) ротаційне витягнення
  - в) прокатка
  - г) різні види лиття
70. *В залежності від конструкції ножі поділяються на:*
- а) складні, прості
  - б) буфетні та господарські
  - в) суцільнометалеві та комбіновані
  - г) столові та господарські
71. *Замки за типом механізму, який забезпечує їх секретність поділяють на:*
- а) сувальдні, прирізні і висячі
  - б) безсувальдні, сувальдні, циліндрові та кодові
  - в) накладні, врізні та прирізні
  - г) кодові, циліндрові, з'ємні, висячі і врізані
72. *Сталі, які використовуються для виготовлення товарів за хімічним складом поділяють на:*
- а) вуглецеві та леговані
  - б) спокійні, напівспокійні та киплячі
  - в) конверторні та мартенівські
  - г) маловуглецеві та багатовуглецеві

73. До групи приладів для виготовлення харчових напівфабрикатів входять такі вироби:

а) форми для пельменів та вареників, збивалки, механічні міксери

б) овочерізки, скиборізки, терки

в) форми для пельменів і вареників, ножеточки, терези, кантери

г) картоплечистки, рибочистки і вишнечистки

74. В котрому з наведених варіантів найбільш повно визначені ознаки класифікації електрообутових товарів:

а) призначення, тип захисту від ураження електричним струмом, тип захисту від вологи, кліматичне виконання

б) призначення, особливості конструкції, типорозміри, технічні параметри і комплекс споживних властивостей

в) призначення, умови експлуатації, особливості конструкції

г) особливості конструкції, тип захисту від ураження електричним струмом

75. Вкажіть, які прилади відносяться до стаціонарних:

а) праска, пилосос, холодильник

б) фен, масажер, електробритва

в) холодильник, кондиціонер, пральна машина

г) пральна машина, кавомолка, кавоварка

76. Для провідникових матеріалів кабельних виробів використовують:

а) сплави міді та алюмінію

б) залізо та марганець

в) нікель, свинець

г) олово, алюміній

77. При маркіруванні проводів та шнурів друга літера визначає:

а) умови експлуатації

б) конструктивні відзнаки

в) вид виробу

г) вид ізоляційного матеріалу

78. Назвіть показники, що характеризують функціональні властивості холодильників:

а) загальний об'єм НТВ, температура холодильної камери і НТВ

б) безвідмовність, довговічність, ремонтпридатність

в) герметичність, безшумність, ступінь захисту від враження електрострумом

г) загальний об'єм, температура холодильної камери, довговічність

79. Як класифікують пральні машини за способом активації мийного розчину:

а) однобакові, двобакові

б) з верхнім завантаженням, з фронтальним завантаженням

в) з лопатевим активатором, барабанні

г) ПМ, ПМР, ПМН, ПМА

80. Який показник якості є найважливішим для пральних машин:

а) номінальне завантаження білизни

б) ефективність полоскання

в) ефективність віджимання

г) відпирання білизни

81. Які показники споживних властивостей пирососів відносять до надійності:

а) пилоприбиральна здатність, пилоочишувальна здатність, ниткозбиральна здатність, місткість пилозбірника

б) зручність користування та догляду, забруднюваність насадок та шлангу, рівень шуму

в) довговічність, ремонтпридатність, збереженість, безвідмовність

г) електрична та пожежна безпека

82. Пирососи ручні залежно від конструктивних особливостей та способу експлуатації бувають:

а) штангові, ранцеві, автомобільні

б) стаціонарні та нестаціонарні

в) первинні та попередні

г) штангові, ранцеві, автомобільні, стаціонарні та нестаціонарні

83. Який вид електронагрівання використовують у печах, грилях, духовках:

- а) індукційне нагрівання
- б) високочастотне нагрівання
- в) інфрачервоне нагрівання
- г) провідники високого опору

84. Як класифікують будівельні матеріали?

- а) за походженням, складом, видом вихідної сировини, засобом виробництва, призначенням
- б) за глибиною, видом вихідної сировини, походженням
- в) за температурою, домішками, складом, призначенням
- г) за віком, пропуском

85. Як класифікують кровельні матеріали за видом вихідної сировини?

- а) металеві, бітумінозні, полімерні, керамічні, на основі мінеральних в'язучих
- б) міцні, па основі мінеральних в'язучих, плівки, плити
- в) кам'яні, плити, міцні, бітумінозні
- г) вологі, плівки, на основі мінеральних в'язучих, плити

86. Визначте товщину віконного скла?

- а) 2,5; 3,4; 5 та 6 мм
- б) 3; 6; 7; 8 та 9 мм
- в) 2,5; 3,4; 5 та 8 мм
- г) 2,5; 3,5 та 8 мм

87. Назвіть вологість деревини, яка прийнята за стандартну в меблях:

- а) 15 %
- б) 12 %
- в) 13 %
- г) 8 %

88. Які бувають з'єднання у меблях?

- а) роз'ємні, нероз'ємні
- б) складальні одиниці, комплекти
- в) комплекси, комплекти
- г) складні, розкладні

89. Які показники можна віднести до естетичних властивостей меблів?

- а) форма, гармонія, ритм, колір, текстура, фурнітура
- б) фурнітура, функціональність, колір, міцність, довговічність, гігієнічність
- в) форма, ритм, фурнітура, міцність, текстура, довговічність
- г) форма, гігієнічність, колір

90. Як класифікують меблі за конструктивно-технологічними ознаками?

- а) збірно-розбірні, нерозбірні, секційні, вбудовані, корпусні, гнуті, плетені, брускові та ін.
- б) меблі за функціями, гігієнічності, міцності, довговічності та ін.
- в) корпусні, за функціями, вбудовані, брускові, секційні та ін.
- г) збірно-розбірні, вбудовані, брускові

91. З якою метою вводять у папір наповнювачі?

- а) для надання блиску
- б) для підвищення білизни, непрозорості, друкарських властивостей
- в) для того, щоб чорнила не розтікалися по поверхні
- г) для підвищення товщини

92. Які показники якості характеризують естетичні властивості паперу?

- а) білизна, колір, відтінок, засміченість, прозорість, лоск
- б) гладкість, білизна, колір, відтінок, просвітлення, прозорість
- в) міра проклеювання, товщина, композиція, білизна
- г) деформація, білизна, колір, відтінок, просвітлення, лоск

93. До якої групи споживчих властивостей відносять такі показники якості як ступінь проклеювання та гладкість паперу?

- а) функціональні
- б) надійність споживання
- в) ергономічні
- г) естетичні

94. *Що вказує цифра в позначенні формату паперу?*
- а) розмір листа паперу з ширини в см
  - б) ряд вихідного формату паперу
  - в) показує скільки разів вихідний формат був поділено навпіл упоперек довшої сторони
  - г) марку паперу
95. *З якою метою в паперову масу вводять речовини для проклеювання?*
- а) для підвищення міцності паперу
  - б) для надання паперу зменшеної збиральної здатності і придатності до писання чорнилами, малювання аквареллю
  - в) для збільшення цупкості паперу
  - г) для надання гладкості паперу
96. *Чим відрізняється папір від картону?*
- а) товщиною, більша у картону
  - б) якістю, краща якість у паперу
  - в) масою  $1 \text{ м}^2$
  - г) кольором
97. *До якої групи товарів відносять зошити, папки, альбоми, записні книжки?*
- а) до шкільно-письмових
  - б) до канцелярських
  - в) до засобів оргтехніки
  - г) до білових
98. *Ідентифікувати вимірювальне креслярське приладдя: призначені для визначення величин кутів:*
- а) транспортири
  - б) кутники
  - в) рейшини
  - г) лекала
99. *На скільки груп підрозділяються олівці за м'якістю та твердістю:*
- а) на тридцять дві: від 15 М до 15 Т, МТ, ММ
  - б) на десять: від 0 до 10
  - в) на тридцять: від 15 М до 15 Т
  - г) на п'ятнадцять від 6 М до 7 Т



100. На які групи поділяють шкільно-письмові товари за призначенням?

- а) приладдя для письма, креслення, малювання, портфелі, пенали
- б) приладдя для письма, креслення, малювання та шкільні товари
- в) приладдя для письма та шкільні товари
- г) олівці, ручки, креслярські інструменти, лекала та шкільні товари

101. Як класифікуються електромузичні інструменти?

- а) адаптерні та генераторні
- б) пневматичні та електричні
- в) амбушурні та адаптерні
- г) генераторні та багатоголосні

102. Назвіть властивості музичних звуків:

- а) тон, гучність, тембр, частота
- б) шум, висота, обертони, гармоніки
- в) висота, гучність, тембр
- г) висота, тембр, шум, частота

103. Назвіть діапазон частот музичних звуків, які здатна сприймати людина:

- а) 16–20000 Гц
- б) 10–20000 Гц
- в) 20–18000 Гц
- г) 100–25000 Гц

104. Ідентифікувати музичний інструмент: корпус у вигляді вузької і довгої трубки, згорнутої багаторазово у формі кола із широким розтрубом:

- а) валторна
- б) тромбон
- в) кларнет
- г) гобой

105. Ідентифікувати музичний струнний інструмент: для виконання сольного та ансамблевого виконання музичних творів та учбових цілей, має трикутний корпус з 3, 4, 6-тю струнами:

- а) гітара
- б) мандоліна
- в) балалайка
- г) домра

106. Ідентифікувати музичний інструмент, який складається з корпусу, опорних конструкцій клавішного та педального механізмів, струн розташованих горизонтально:

- а) піаніно
- б) рояль
- в) контрабас
- г) баян

107. Назвіть асортимент духових музичних інструментів:

- а) валторна, фагот, гобой, саксофон, ксилофон
- б) валторна, фагот, гобой, саксофон, бас, тенор
- в) валторна, фагот, гобой, саксофон, віброфон
- г) валторна, фагот, саксофон, віброфон, бас

108. Які матеріали використовують для виробництва іграшок?

- а) пластичні маси, метали, деревину, глину, скло, каміння, гуму, тканини, картон
- б) пластичні маси, метали, деревину, глину, гуму, тканини, картон, папір
- в) пластичні маси, метали, чавун, деревину, глину, гуму, картон, папір
- г) пластичні маси, метали, деревину, тканини, картон, папір

109. Вкажіть спосіб виробки гумових мочаних іграшок:

- а) вулканізація заготовок в пресформах
- б) занурювання моделі (форми) у гумовий клей з наступною вулканізацією утвореної плівки
- в) пресування з цільних пластин гумової суміші з наступним формуванням і вулканізацією
- г) склеювання гумових заготовок

110. За віковим призначенням іграшки поділяють:

- а) для дітей ясельного віку, для дітей дошкільного віку, для дітей шкільного віку
- б) для немовлят, шкільного віку, дорослих
- в) для немовлят, для дітей ясельного віку, для дітей шкільного віку
- г) для дітей ясельного віку, для дітей дошкільного віку, для дітей шкільного віку, ялинкові та новорічні прикраси

111. Вкажіть види образно-сюжетних іграшок:

- а) брязкальце, підвіски, матрешка, кубики
- б) конструктори, фільмоскопи, телеігри
- в) ляльки, фігурки людей, тварин та риб
- г) панорами, театр ляльок, музичні інструменти

112. Які іграшки виховують у дитини життєрадісне відношення до оточуючого миру, гумор:

- а) настільні ігри
- б) іграшки-забави
- в) музичні іграшки
- г) складнотехнічні іграшки

113. Чим відрізняються дитячі хокейні шайби від дорослих?

- а) кольором, формою
- б) матеріалом
- в) формою
- г) розміром

114. Вкажіть призначення гірських лиж:

- а) для швидкісного бігу по лижні
- б) для слалому і швидкісного спуску
- в) для стрибків з трампліну
- г) для пересування по пушистому снігу

115. Як називаються лижі, призначені для пересування пухким снігом і пересіченою місцевістю?

- а) спортивно-бігові
- б) стрибкові
- в) туристичні
- г) лісові

116. Які види товарів належать до товарів для кидання та штовхання?

- а) секундоміри, прапорці, ядра, молоти
- б) диски, гранати, ядра, молоти
- в) шести, диски, гранати, ядра
- г) диски, гранати, ядра, естафетні палиці

117. За якими ознаками класифікують намети?

- а) за призначенням, матеріалом
- б) за формою, розміром, місткістю
- в) за призначенням, формою, місткістю, теплоізоляційними властивостями
- г) за призначенням, теплоізоляційними властивостями

118. Вкажіть вид та конструктивні особливості найлегшої колючої зброї для фехтувальника:

- а) еспадрон з клинком трапецевидного зрізу
- б) шпага з клинком трьохгранного січення
- в) рапіра з клинком прямокутного січення
- г) шабля с клинком трапецевидного зрізу

119. Основним інвентарем для важкої атлетики є:

- а) гири, штанги, гантелі, бандажі
- б) стартові колодки, стійки, молот
- в) кінь гімнастичний, еспадрон
- г) рапіра, шпага, гантелі, гири

120. Які види товарів відносять до товарів для художньої гімнастики?

- а) кінь, доріжки, мати
- б) гімнастичні палки, обручі, скакалки, м'ячі, гімнастичні стрічки
- в) шести, канати, гантелі, обручі, скакалки
- г) гімнастичні палки, обручі, скакалки, шести

121. Які м'ячі мають найбільшу масу?

- а) футбольні
- б) баскетбольні
- в) волейбольні
- г) гандбольні

122. Для якого виду спорту використовують м'ячі масою 450 г та діаметром 22 см?

- а) футбол
- б) волейбол
- в) баскетбол
- г) регбі

123. Для імітації живих рибок при ловлі хижих риб використовують:

- а) штучні приманки
- б) блешні
- в) штучні мушки
- г) грузила

124. До електровакуумних приладів відносять:

- а) діоди, транзистори
- б) радіолампи, трансформатори
- в) резистори, конденсатори, акумулятори
- г) радіолампи, кінескопи, іоноскопи

*125. До основних параметрів конденсаторів відносять:*

- а) номінальну ємність, допустиме відхилення ємності, номінальний опір
- б) номінальний опір, допустиме відхилення ємності, номінальну напругу, температурний коефіцієнт ємності
- в) номінальну ємність, допустиме відхилення ємності, номінальну напругу, температурний коефіцієнт ємності
- г) номінальну ємність, допустиме відхилення ємності, номінальну напругу, номінальну потужність розсіювання

*126. Як називають радіодеталь, яка являє собою систему із двох або більше обкладинок (провідників) розділених діелектриком:*

- а) конденсатор
- б) резистор
- в) трансформатор
- г) діод

*127. Котушка індуктивності це:*

- а) пристрій для перетворення змінного струму однієї напруги в змінний струм іншої напруги тієї ж частоти
- б) виріб, який служить для перетворення електромагнітних коливань в електричні
- в) радіодеталь, що складається з каркасу циліндричної форми, який виготовлено з провідника та намотаного на цей каркас мідного дроту-обмотки
- г) радіодеталь, що складається з каркасу циліндричної форми, який виготовлено з діелектрика та намотаного на цей каркас мідного дроту-обмотки

*128. Яке значення мають мікрофони:*

- а) для підсилення високої частоти
- б) для детектування
- в) для перетворення звукових коливань низької частоти у електричні коливання низької частоти
- г) для перетворення електричних коливань низької частоти у звукові

*129. Якими показниками характеризуються властивості надійності:*

- а) показники універсальності застосування
- б) показники удосконалення виконання допоміжних операцій
- в) антропометричні показники
- г) показники безвідмовності, ремонтпридатності

130. Назвіть основні системи кольорового телебачення:
- а) NTSC, SECAM, ASTEC
  - б) SECAM, NTSC, PAL
  - в) SECAM, NTSC, EAN
  - г) NTSC, PAL, EAN
131. Вкажіть призначення діафрагми фотооб'єктива:
- а) для зміни діаметру об'єктива та регулювання потоку світла, який проходить через лінзу об'єктива
  - б) для зміни діаметру об'єктива
  - в) для зменшення відбиття потоку світла
  - г) для контролю за наведенням на різкість фотоапарату
132. В чому перевага фото- та кіноплівок, що обертаються звертаються у порівнянні з негативними фотокіно-матеріалами?
- а) відносно прості у виготовленні
  - б) володіють підвищеною світлочутливістю
  - в) дозволяє отримати позитиви без копіювання негативного зображення на позитивний матеріал
  - г) можуть випускатися для різноманітних груп фотоапаратів в залежності від розміру кадру
133. Що належить до світлочутливих матеріалів?
- а) фотоплівки, фотопапір, фотопластинки
  - б) фотоплівки, фотопапір, закріплювачі, проявники
  - в) фотокераміка, фотоплівки, фотопластинки
  - г) фотоплівки, фотопапір, фотохімікати
134. Вкажіть розмір кадру малоформатних фотоапаратів
- а) 18 x 24 мм
  - б) 60 x 60 мм або 60 x 90 мм
  - в) 24 x 36 мм
  - г) 13 x 18 мм, 18 x 24 мм, 30 x 40 мм
135. Назвіть носії інформації цифрових фотоапаратів:
- а) МОП-матриця
  - б) ПЗЗ-матриця
  - в) КМОП-мікросхема
  - г) фотоплівка
136. Що таке відносний отвір?
- а) площа, через яку світло попадає на світлочутливий матеріал
  - б) час, за який світло попадає на світлочутливий матеріал
  - в) заломлення світла
  - г) відношення діаметра вхідної зіниці до задньої фокусної відстані системи

137. Пристрій фотоапарата, що дає змогу забезпечити потрібну тривалість дії світлового проміння на фотографічний матеріал це:

- а) фотографічний затвор
- б) об'єктив
- в) корпус
- г) видошукач

138. Пристрій для отримання сфокусованого (різкого) зображення об'єкта на світлочутливому матеріалі це:

- а) фотозатвор
- б) видошукач
- в) об'єктив
- г) механізм наведення на різкість

139. Зум (ZOOM) – об'єктиви це:

- а) об'єктиви зі змінною фокусною відстанню
- б) об'єктиви з постійною фокусною відстанню
- в) жорстковмонтажований фотооб'єктив
- г) штатних об'єктив

140. Що називається пробою ювелірного сплаву:

- а) кількість лігатурних металів у сплаві
- б) структурні складові ювелірного сплаву
- в) кількість коштовного металу у сплаві
- г) вартість сплаву

141. Який з цих ювелірних матеріалів не є органічною сполукою:

- а) малахіт
- б) корал
- в) перлина
- г) бурштин

142. Вкажіть групу напівкоштовного каміння:

- а) сердолік, нефрит, агат, лазурит, малахіт
- б) гірський кришталь, бірюза, гранат, олександрит
- в) синтетичний корунд, гранат, штучний смарагд
- г) яшма, родоніт, ангідрит

143. В Україні діє:

- а) золотникова система проб
- б) каратна система проб
- в) метрична система проб
- г) унцієва система проб

144. При додаванні срібла і паладію сплав золота придбає:
- а) синій колір
  - б) зелений колір
  - в) червоний відтінок
  - г) білий колір
145. Одиницею маси дорогоцінного каміння є:
- а) грам
  - б) кілограм
  - в) карат
  - г) тонна
146. Які речовини входять до складу парфумів та є найважливішими при формуванні аромату?
- а) пігменти
  - б) вода
  - в) духмяні речовини
  - г) етиловий спирт
147. Спиртові чи водно-спиртові розчини з масовою долею парфумерних композицій від 5 % до 50 %, які застосовуються для ароматизації, згідно ДСТУ 2472-94 це:
- а) одеколони
  - б) духи
  - в) концентровані духи
  - г) духи-крем
148. Косметичний засіб для фіксування зачіски на основі спиртових розчинів природних та/чи синтетичних смол:
- а) лак для волосся
  - б) засіб для завивання волосся
  - в) засіб для освітлення волосся
  - г) відновник для волосся
149. За якими ознаками можна розрізнити стрічку і тасьму:
- а) за призначенням
  - б) сировиною
  - в) оздобленням
  - г) способом виробництва
150. У чому полягають відмітні ознаки тюлю та гардинного полотна?
- а) різна сировина
  - б) різне призначення
  - в) малюнок переплетення
  - г) різне оздоблення





## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підручник / Т.Г. Глушкова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 550 с.

2. Сіренко С. О. Товарознавство будівельних матеріалів та виробів [Текст] : підручник для студ. вузів / С.О. Сіренко, В.М. Кравченко, П. Д. Мамонов. – К. : КНТЕУ, 2007. – 238 с.

3. Михайлов В.І. Товарознавство електропобутових товарів: підруч. для студ. торговельно-економічних вищих закл. освіти / В. І. Михайлов. – К. : Київський держ. торг.-екон. ун-т, 1999. – 232 с.

4. Коломієць Т.М. Товарознавство. Товари з пластичних мас та побутова хімія : опорн. конспект лекцій / Т.М. Коломієць. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 62 с.

5. Тихонова Н.П. Товарознавство галантерейних товарів : підручник для студентів вузів / Н. П. Тихонова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 225 с.

6. Товарознавство господарських товарів : підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл. / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць, В.М. Кравченко, С.О. Сіренко. – К.: Книга. – 2004. – 448 с.

7. Пугачевський Г.Ф. Товарознавство непродовольчих товарів Ч.1. Текстильне товарознавство : підруч. для студ. торговельно-економічних вищих закл. освіти / Г.Ф. Пугачевський, Б.Д. Семак. – К.:НМЦ «Укоопосвіта», 1999. – 596с.

8. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Ч.2. Товарознавство трикотажних товарів / І.С. Семак, Б.Д. Галик. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 296с.

9. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : Древесно-мебельные товары. Силикатные и строительные товары. Текстильные товары. Швейно-трикотажные товары. Пластмассы и бытовые химические товары : учеб. пособие для студ. вузов / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская [при участии А.С. Турова и др.]. – Москва ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2003. – 668 с.

### **Допоміжна**

1. Артюх Т.М. Товарознавство ювелірних товарів та годинників: опор. конспект лекцій / Т.М. Артюх. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 179 с.

2. Глушкова Т.Г. Товарознавство товарів культурно-побутового призначення : опор. конспект лекцій / Т.Г. Глушкова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.

3. Кисляк Н.К. Товарознавство господарських товарів : опор. конспект лекцій / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 125 с.

4. Захарченко П.В. Товарознавство керамічних будівельних виробів : навч. посіб. / П.В. Захарченко, П.Й. Купрієнко, К.К. Пушкарьова, В.І. Рева. – К. : КНУБА, 2006. – 221 с.

### **Товарознавство пакувальних матеріалів і тари**

Роль пакування у створенні уявлення споживача про споживні властивості товару. Пакування як чинник конкурентоспроможності товару. Маркування та штрихове кодування пакування. Нешкідливість тари та пакувальних матеріалів.

Поняття «пакування» споживчих товарів, його призначення і основні завдання. Функції пакування та вимоги до нього.

Пакувальні засоби та їх характеристика. Пакувальні матеріали, класифікація, характеристика основних видів. Оцінювання якості пакувальних матеріалів.

Класифікація тари. Визначення виду і типу тари. Основні ознаки, за якими здійснюється класифікація тари. Транспортна, споживча, спеціальна та виробнича тара.

Експлуатаційні, економічні, естетичні та санітарно-гігієнічні вимоги до тари. Стандартизація й уніфікація тари.

Дерев'яна, паперова, картонна, м'яка, полімерна, скляна та металева тара. Виробництво, класифікація, технічна характеристика основних видів, маркування, використання. Вимоги до якості.

Художньо-декоративне оформлення тари.

Особливості упакування харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Рециркуляція та регенерація тари.

## Тестові завдання з курсу «Товарознавство пакувальних матеріалів і тари»

1. *Переваги картонно-паперової тари:*
  - а) висока білизна, непрозорість
  - б) хороші друкарські властивості, теплостійкість
  - в) можливість рециклінга
  - г) усі відповіді вірні
2. *До споживчої полімерної тари, за особливостями конструкції відносять:*
  - а) ящики, бочки, пакети, коробки
  - б) каністри, банки, мішки, пляшки
  - в) пляшки, банки, коробки, пакети
  - г) ящики, бочки, каністри, мішки
3. *Папір марок А-I, А-II, Б- має масу:*
  - а) 200-250 г/м<sup>2</sup>
  - б) 64-110 г/м<sup>2</sup>
  - в) 100-200 г/м<sup>2</sup>
  - г) 200-400 г/м<sup>2</sup>
4. *За особливостями конструкції тару поділяють на:*
  - а) жорстку, дерев'яну, суцільну
  - б) дерев'яну, картонну, паперову, текстильну
  - в) нерозбірну, розбірну, складну, закриту
  - г) жорстку, м'яку, крихку
5. *Пачки для цукру-рафінаду, крохмалю, солі, муки, крупи і інших продуктів виготовляють з паперу марок:*
  - а) А-I, А-II, Б-I
  - б) Е-I, Е-II, Б-I
  - в) О, А-II, Б-I
  - г) Д, Е-I, Е-II
6. *Волноподібно-складчата форма гофрованого картону називається:*
  - а) основа
  - б) гофра
  - в) флютінг
  - г) лайнер

7. *Жиростійкий і вологоміцний матеріал отриманий шляхом обробки концентрованою сірчаною кислотою спеціальних видів паперу:*

- а) підпергамент
- б) парафінований папір
- в) пергамент
- г) мелований папір

8. *Плоский шар гофрованого картону називається:*

- а) основа
- б) гофра
- в) флютінг
- г) лайнер

9. *Мелований або немелований картон з біленої або не біленої целюлози, деревної маси і макулатури має назву:*

- а) хром ерзац
- б) коробочний
- в) хромовий
- г) хром ерзац склеєний

10. *Найвищі жиростійкість, вологостійкість і товщину має пергамент марки:*

- а) О
- б) Б
- в) А
- г) В

11. *Велика маса, низька рентабельність, висока вартість, біологічна пошкоджуваність і низька гігієнічність недоліки:*

- а) дерев'яної тари
- б) металевої тари
- в) картонної тари
- г) полімерної тари

12. *Низькі бар'єрні властивості для газів, парів, аромату; висока гігроскопічність і намокаємість; втрата міцності у вологому стані; неможливість термозварювання – недоліки властиві для:*

- а) картонної тари
- б) скляної тари
- в) металевої тари
- г) дерев'яної тари

13. До споживчої тари відносять:
- а) ящики, бочки, пляшки, флакони
  - б) фляги, банки, барабани, коробки
  - в) пляшки, коробки, флакони, банки
  - г) барабани, фляги, бочки, каністри
14. За якими ознаками можна відрізнити основні марки гофрокартону?
- а) за стійкістю до дії ударних і вібраційних навантажень
  - б) за числом шарів
  - в) за високою міцністю при стискуванні
  - г) за простотою утилізації та повторної переробки
15. Залежно від способу закупорювання банки скляні поділяють на:
- а) 2 типа
  - б) 3 типа
  - в) 4 типа
  - г) 5 типів
16. До штучних полімерних матеріалів з яких виробляють полімерну тару відносять:
- а) целюлозу, поліолефілін
  - б) поліетилен, полістирол
  - в) поліамід, полівінхлорид
  - г) целофан, ефіри целюлози
17. В залежності від матеріалу виготовлення та конструктивних особливостей ящики поділяють на:
- а) дощаті та фанерні
  - б) розбірні та нерозбірні
  - в) щільні та ґратчасті
  - г) усі відповіді вірні
18. Кількість банок однієї місткості, які вироблені зі скла однієї марки і оформлені одним документом:
- а) вибірка
  - б) партія
  - в) контрольне число
  - г) транспортна кількість
19. Малопористий, умовно жиронепроникасний вид паперу, який призначений в основному для внутрішнього пакета в пачці або коробку:
- а) підпергамент
  - б) пергамент
  - в) картон
  - г) мелований папір

20. В залежності від призначення заливні бочки виготовляють:
- а) 2-х типів
  - б) 3-х типів
  - в) 5-ти типів
  - г) 7-ми типів
21. Висока механічна міцність, здібність витримувати високі перепади температур, високий ступінь утилізації – ці переваги властиві:
- а) картонної тари
  - б) скляної тари
  - в) металевої тари
  - г) дерев'яної тари
22. Металеві банки для консервів залежно від конструкції виготовляють:
- а) 2-х типів
  - б) 3-х типів
  - в) 4-х типів
  - г) 5-ти типів
23. Сукупність умов та вимог, що пред'являються до упаковки під час споживання:
- а) багаторазовість використання, споживчі властивості, термін служби, естетичність, мода і стиль
  - б) відповідність способам торгівлі, безпечність при використанні, інформативність, реклама
  - в) спосіб споживання, споживі властивості, безпечність при використанні, зручність у використанні
  - г) антропометричні і фізіологічні властивості, термін служби, вага і об'єм
24. Закупорювальний засіб циліндричної форми, який виготовляється із скла, металу, деревини, пластмаси або кори пробкового дерева:
- а) пробка
  - б) кришка
  - в) туба
  - г) ковпачок
25. Тара, корпус якої в паралельному дну перерізі має близьку до прямокутної форму, з пристроєм для перенесення, зливною горловиною і кришкою із затвором:
- а) каністра
  - б) барабан
  - в) бочка
  - г) фляга

26. *Алюмінієвий лист або стрічка, виготовлені шляхом прокатування, використовується для виготовлення лотків, кришок, багатошарових пакувальних матеріалів, а також для оформлення та прикрашання пакувальних виробів:*

- а) пергамент
- б) фольга
- в) плівка
- г) антими́к

27. *Споживча тара виготовлена з трьох компонентів: корпуса, верхньої частини і дна, які з'єднуються вальцюванням, зварюванням або паянням:*

- а) банка збірна
- б) банка овальна
- в) банка суцільноштампована
- г) банка комбінована

28. *Транспортна тара з гладким або гофрованим корпусом циліндричної форми, без обручів чи зигзагів катання, з плоским дном:*

- а) барабан
- б) бочка
- в) фляга
- г) банка

29. *Транспортна тара циліндричної форми з обручами або зигзагами катання, виготовлена з металу, дерева чи полімерних матеріалів:*

- а) барабан
- б) бочка
- в) фляга
- г) банка

30. *Випробування, під час яких зразок піддають дії ударних навантажень певної інтенсивності й частоти:*

- а) випробування упаковки на періодичні удари
- б) випробування упаковки на проникність
- в) випробування упаковки на удар під час перекидання
- г) випробування упаковки на удар під час вільного падіння

31. *Випробування, у процесі яких зразок піддають дії різноманітних речовин, з метою визначення ступеня їх проникнення крізь упаковку:*

- а) випробування упаковки на стискання
- б) випробування упаковки на стійкість до впливу дощу
- в) випробування упаковки на періодичні удари
- г) випробування упаковки на проникність

32. *Жерсть, покрита оловом гарячим лудженням або електричним способом, використовується, головним чином у виробництві консервних банок для розфасовки особливо чистої продукції:*

- а) жерсть біла
- б) жерсть чорна
- в) жерсть листова
- г) жерсть рулонна

33. *Параметр тари, який визначається її внутрішніми розмірами:*

- а) місткість
- б) міцність
- в) щільність
- г) смність

34. *Піддон, конструкція якого забезпечує можливість вводу вилкового захвату тільки з двох протилежних боків:*

- а) двозахідний
- б) двонастільний
- в) стояковий
- г) чотиризахідний

35. *Піддон з верхнім і нижнім настилами, кожний з яких може бути використаний для розміщення вантажу:*

- а) двозахідний
- б) двонастільний
- в) стояковий
- г) чотиризахідний

36. *Піддон з надбудовою із суцільних, ґратчастих або сітчастих стінок:*

- а) ящиковий
- б) стояковий
- в) чотиризахідний
- г) двонастільний



37. *Класифікаційна одиниця, що визначає тару за формою:*
- а) вид тари
  - б) тип тари
  - в) ознака тари
  - г) сорт тари
38. *Класифікаційна одиниця, що визначає тару за матеріалом і конструктивними особливостями:*
- а) тип тари
  - б) вид тари
  - в) ознака тари
  - г) сорт тари
39. *Тара, яка утворює самостійну транспортну одиницю і призначена для транспортування і зберігання товарів, в процесі свого просування від виробника до споживача це:*
- а) споживча тара
  - б) виробнича тара
  - в) тара устаткування
  - г) транспортна тара
40. *Тара, яка служить первинною упаковкою товарів і надходить до споживача з продукцією, переходячи в повну власність покупця:*
- а) споживча тара
  - б) транспортна тара
  - в) виробнича тара
  - г) тара устаткування
41. *Тара призначена для групування товарів в цехах підприємства:*
- а) споживча тара
  - б) транспортна тара
  - в) виробнича тара
  - г) тара устаткування
42. *Уніфікований тип транспортної тари, призначеної для упаковки, зберігання, транспортування товарів народного споживання від промислових, сільськогосподарських підприємств оптової торгівлі в торгові зали магазинів з послідуочим продажем з цієї тари методом самообслуговування:*
- а) споживча тара
  - б) транспортна тара
  - в) виробнича тара
  - г) тара устаткування

43. Транспортна тара з корпусом, який має у перетині паралельно дну переважно форму прямокутника з дном, двома торцевими і боковими стінками, з кришкою або без неї це:

- а) ящик
- б) пачка
- в) коробка
- г) туба

44. Транспортна м'яка тара з корпусом у формі рукава, з дном і відкритою або закритою горловиною це:

- а) мішок
- б) пакет
- в) туба
- г) контейнер

45. Споживча тара з плоским корпусом різноманітної форми, з плоским дном, яка закривається клапанами або кришкою, яка знімається або на шарнірах це:

- а) ящик
- б) пачка
- в) коробка
- г) туба

46. Споживча тара з корпусом у формі паралелепіпеду, яка закривається клапанами:

- а) ящик
- б) пачка
- в) коробка
- г) пакет

47. Разова споживча м'яка тара з корпусом у формі рукава з дном і відкритою горловиною до 20,0 дм<sup>3</sup>:

- а) мішок
- б) пачка
- в) коробка
- г) пакет

48. За призначенням тару поділяють на:

- а) спеціальну і універсальну
- б) спеціалізовану, зворотну
- в) універсальну, одноразову
- г) спеціалізовану, універсальну, зворотну, заставну

49. *Вантажосємкість чотиришарових паперових мішків:*
- а) не більше 20 кг
  - б) не більше 30 кг
  - в) не більше 40 кг
  - г) не більше 50 кг
50. *Тканинні мішки за якістю класифікують на:*
- а) 3 категорії
  - б) 5 категорій
  - в) 7 категорій
  - г) 10 категорій
51. *Сітчасті мішки за якістю класифікують на:*
- а) 3 категорії
  - б) 5 категорій
  - в) 7 категорій
  - г) 10 категорій
52. *До споживчої металевої тари відносяться:*
- а) пляшки, туби, банки, коробки
  - б) ящики, туби, банки, бочки
  - в) туби, банки, коробки, фляги
  - г) пляшки, туби, банки, лотки
53. *Для перевезення харчових продуктів використовують тканинні мішки:*
- а) з I по IV категорії
  - б) з I по II категорії
  - в) з I по III категорії
  - г) тільки I-ї категорії
54. *За особливостями конструкції металева тару поділяють на:*
- а) круглу
  - б) фігурну
  - в) прямокутну
  - г) усі відповіді вірні
55. *За станом захисного покриття металева тара буває:*
- а) нелакована, лакована, літографована
  - б) нелакована, лакована, комбінована тара
  - в) лакована, літографована, спеціальна
  - г) нелакована, лакована, фарбована



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара : підручник / В.А. Осика. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 372 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня, Л.І. Демкевич. – К. : ЦНЛ, 2005. – 614 с.
3. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары : учеб. пособ. / Т.А. Трыкова. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 146 с.

### Допоміжна

1. Осика В.А. Тара і пакування товарів. : опор. конспект лекцій. / В.А. Осика. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т , 2001. – 86 с.
2. Пакування та пакувальні матеріали : Глобальний стандарт BRC [третя редакція від 4 січня 2008 р.]. – (Global Standard for Packaging and Packaging Materials, 3rd edition, 4th January 2008).

## Товарознавство послуг

Сфера послуг як складова функціонування економіки країни, у аспекті консумеризму.

Чинне законодавство про правове забезпечення консумеризму у сфері надання послуг: Конституція України, Закон України «Про захист прав споживачів» та ін.

Роль нормативних актів, які розробляються окремими галузями, для функціонування сфери послуг.

Проблема забезпечення безпеки і додержання принципів екологічності у сфері надання послуг.

Значення стандартизації та сертифікації у забезпеченні якості та повноти надання послуг.

Проблеми гармонізації та міжнародної уніфікації надання послуг і дотримання прав споживачів.

Принципи класифікації послуг. Основні види послуг, їх взаємозв'язок із сферами виробництва. Загальні та галузеві характеристики різних видів послуг.

Роль послуг: побутових; пасажирського транспорту; зв'язку; житлово-комунальних; закладів культури; туристичних та екскурсійних; фізичної культури та спорту; медичних, санаторно-оздоровчих та ветеринарних; правового характеру; банків; галузі освіти; торгівлі, їх структура та значення для населення. Основні нормативно-технічні документи, що регламентують їх надання. Характеристика основних видів послуг. Шляхи вдосконалення окремих видів послуг та підвищення їх ефективності. Повнота надання окремих видів послуг та контроль за їх якістю.

### **Тестові завдання з курсу «Товарознавство послуг»**

*1. Система послуг і заходів, що надаються організаціями фізкультурно-оздоровчої, спортивно-масової роботи, охоплює наступні послуги:*

- а) обов'язкові фізкультурно-оздоровчі послуги, додаткові
- б) спортивно-масові послуги, супутні
- в) обов'язкові фізкультурно-оздоровчі, спортивно-масові, спортивні заходи
- г) спортивні заходи, основні

*2. До спортивних заходів відносять:*

а) навчально-тренувальні заняття (позашкільні навчальні заклади); Всеукраїнська спартакіада школярів (загальноосвітні та позашкільні навчальні заклади)

б) навчально-тренувальні збори (позашкільні навчальні заклади); змагання з різних видів спорту районного (міського), обласного, республіканського, міжнародного рівня (позашкільні навчальні заклади)

в) Всеукраїнська спартакіада учнів професійно-технічних навчальних закладів (професійно-технічні та позашкільні навчальні заклади); Всеукраїнські змагання «Пові́р у себе» (школи-інтернати для дітей, які потребують корекції фізичного або розумового розвитку)

- г) усі відповіді вірні

3. *За призначенням туристичні послуги поділяють на види:*
- а) соціальні
  - б) гуманітарні
  - в) основні, додаткові і суспільні
  - г) економічні
4. *Які якості поєднують у собі туристичні послуги?*
- а) основні
  - б) економічні
  - в) економічні, соціальні, гуманітарні, виховні, естетичні
  - г) гуманітарні
5. *За цілями поїздки туризм класифікують на:*
- а) соціальний
  - б) гуманітарний
  - в) курортний, екскурсійний, діловий, науковий, етнічний
  - г) естетичний
6. *За формою участі туризм класифікують на:*
- а) курортний, екскурсійний
  - б) науковий, етнічний
  - в) груповий, індивідуальний, сімейний, місцевий, прикордонний
  - г) соціальний
7. *За географією туристичні послуги класифікують на:*
- а) основні
  - б) економічні
  - в) міжконтинентальні, міжнародні (міжрегіональні), регіональні
  - г) гуманітарні, міжконтинентальні, міжнародні (між регіональні), регіональні
8. *За віком туристів туристичні послуги класифікують на:*
- а) міжконтинентальний
  - б) міжнародний (міжрегіональний)
  - в) зрілий, молодіжний, дитячий, змішаний
  - г) регіональний
9. *За сезонністю туристичні послуги класифікують на:*
- а) несезонні
  - б) міжсезонні
  - в) активний туристичний сезон, міжсезонний, несезонний
  - г) економічні

10. *За способом пересування туристичні послуги класифікують:*
- а) активний туристичний сезон, міжсезонний, несезонний
  - б) міжконтинентальний
  - в) пішохідний, із застосуванням традиційних транспортних засобів, із застосуванням екзотичних видів транспорту (канатна дорога, фунікулер, дирижабль, повітряна куля, дельтаплан)
  - г) міжнародний (міжрегіональний), регіональний
11. *За методом здійснення туристичні послуги класифікують на:*
- а) пішохідний
  - б) плановий
  - в) організований і неорганізований, плановий та самодіяльний
  - г) міжнародний (міжрегіональний), регіональний
12. *Основними суб'єктами туристичного бізнесу є:*
- а) туристичні агентства
  - б) туристичні корпорації
  - в) туристичні агентства, туроператорські фірми, туристичні корпорації, а також транспортні, страхові, банківські установи, заклади громадського харчування, готелі, які надають послуги туристам
  - г) готелі, які надають послуги туристам
13. *Округ санітарної охорони поділяють на зони, межі яких встановлюють в порядку розроблення проектів землеустрою це:*
- а) лікувальні зони
  - б) зона обмежень
  - в) зона спостережень; зона суворого режиму; зона обмежень
  - г) природні зони
14. *Природними лікувальними ресурсами є:*
- а) лікувальні грязі
  - б) профілактичні і реабілітаційні послуги із використанням природних лікувальних ресурсів
  - в) мінеральні і термальні води, лікувальні грязі, озокерит, морська вода, природні об'єкти і комплекси зі сприятливими для лікування кліматичними умовами, придатні для лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань
  - г) спеціалізовані курорти для лікування конкретних захворювань

*15. Медичний профіль (спеціалізацію) курортів визначають з урахуванням властивостей природних лікувальних ресурсів. За цим критерієм їх поділяють на:*

а) спеціалізовані курорти для лікування конкретних захворювань

б) профілактичні і реабілітаційні послуги із використанням природних лікувальних ресурсів

в) курорти загального призначення і спеціалізовані курорти для лікування конкретних захворювань

г) мінеральні і термальні води, лікувальні грязі, озокерит, морська вода, природні об'єкти і комплекси зі сприятливими для лікування кліматичними умовами, придатні для лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань

*16. Взаємовідносини між основними суб'єктами комерційних операцій щодо надання туристичних послуг, як відомо, юридично оформляють відповідними договорами (контрактами), істотними умовами яких є:*

а) дата укладення і термін дії договору; права сторін (суб'єктів договору)

б) предмет договору: придбання туристом прав (гарантій) на тур, оформлених як путівка

в) предмет договору; обсяг, умови та якість надання послуг; порядок оплати і розрахунків; дата укладення і термін дії договору; права сторін; права та обов'язки сторін; медичне страхування туристів; оформлення посольських віз та ін.; форс-мажорні обставини та зміна зобов'язань у разі їх дії

г) обов'язки туристичної фірми щодо надання туристичного продукту в повному обсязі і відповідної якості

*17. Що обумовлюють у договорі щодо надання туристичних послуг?*

а) терміни надання послуг, вид транспорту, який доставлятиме туриста до місця відпочинку і в зворотному напрямку, клас, найменування готелю

б) терміни надання послуг, вид транспорту, який доставлятиме туриста до місця відпочинку і в зворотному напрямку, клас, найменування готелю і місце його розташування, оплату вартості туру

в) терміни надання послуг, вид транспорту, який доставлятиме туриста до місця відпочинку і в зворотному напрямку, клас, найменування готелю і місце його розташування

г) вірної відповіді немає



18. Договір щодо надання туристичних послуг вважається укладеним з:

- а) моменту видачі туристу чи керівнику групи туристичного ваучера
- б) моменту оплати вартості туру
- в) моменту оплати вартості туру та видачі туристу чи керівнику групи туристичного ваучера
- г) моменту надання послуги

19. *Округ санітарної охорони це територія:*

- а) яка розташована на територіях курортів: заклади охорони здоров'я, які забезпечують надання громадянам лікувальних, профілактичних і реабілітаційних послуг із використанням природних лікувальних ресурсів
- б) профілактичних і реабілітаційних послуг із використанням природних лікувальних ресурсів
- в) земної поверхні, зовнішній контур якої збігається з межею курорту
- г) вірної відповіді немає

20. *Округ гірничо-санітарної охорони – це:*

- а) земна поверхня, зовнішній контур якої збігається з межею курорту
- б) територія профілактичних і реабілітаційних послуг із використанням природних лікувальних ресурсів
- в) територія, на якій використовують родовища корисних копалин, що належать до природних лікувальних ресурсів (підземні мінеральні води, лікувальні грязі)
- г) вірної відповіді немає

21. *За організаційно-правовою формою турагентства поділяють на:*

- а) незалежні
- б) не пов'язані організаційно-правовими зв'язками з іншими фірмами
- в) незалежні і дочірні
- г) монополії туристичної індустрії

22. *Санаторно-курортні заклади розташовані на територіях курортів, заклади охорони здоров'я, які забезпечують:*

- а) профілактичні і реабілітаційні послуги із використанням природних лікувальних ресурсів
- б) терміни надання послуг
- в) надання громадянам лікувальних, профілактичних і реабілітаційних послуг із використанням природних лікувальних ресурсів
- г) вірної відповіді немає

23. В практиці роботи комерційних банків розрізняють різноманітні послуги, які можна звести до трьох груп:

а) послуги, пов'язані з розрахунково-касовими, кредитними, валютними і іншими операціями, об'єми яких підлягають обліку

б) послуги, об'єми яких точно не можуть бути враховані або на аналоги яких відсутні цінники і калькуляції

в) послуги, пов'язані з розрахунково-касовим, кредитним, валютними і іншими операціями; консультації, участь банків в перевірці проектно-кошторисної документації і інші інженерні послуги; послуги, об'єми яких точно не можуть бути враховані

г) вірної відповіді немає

24. Банківські послуги об'єднують широкий ряд операцій, в тому числі і тих, які нехарактерні банківській сфері. До найбільш перспективних послуг можна віднести наступні:

а) трастові послуги

б) послуги зі збереження цінностей з наданням клієнтам у розпорядження сейфа та з прийняттям цінностей клієнта на збереження без їх доступу

в) трастові послуги; консультаційні та інформаційні послуги зі створенням певної міжбанківської бази даних; гарантійні та посередницькі послуги; факторингові та лізингові операції, форфейтинг та ін.

г) для фізичних осіб; для юридичних осіб

25. Автоматизація банківських операцій дозволяє:

а) забезпечувати керівників стратегічними оцінками положення банку в умовах конкуренції, організації роботи і кадрової політики

б) прискорювати обмін інформацією між банками і клієнтами, банками і їх відділеннями за допомогою комунікаційних ліній зв'язку

в) виконувати безпаперові платіжні операції; проводити обробку платежів переважно в реальному часі; прискорювати обмін інформацією між банками і клієнтами, банками і їх відділеннями; мінімізувати типові види банківського ризику; забезпечувати керівників стратегічними оцінками положення банку в умовах конкуренції, організації роботи і кадрової політики

г) виконувати без паперові платіжні операції з мінімальним залученням праці людей і скороченням організаційних витрат

26. Система освіти складається із:

а) закладів освіти, наукових, науково-методичних і методичних установ

б) науково-виробничих підприємств, державних і місцевих органів управління освітою, а також самоврядування у сфері освіти

в) закладів освіти, наукових, науково-методичних і методичних установ, науково-виробничих підприємств, державних і місцевих органів управління освітою, а також самоврядування у сфері освіти

г) вірної відповіді немає

27. Критеріями оцінюванні якості освітніх послуг є:

а) місцева або регіональна доступність послуг

б) рівень комунікації освітнього закладу

в) додаткові послуги в галузі освіти

г) усі відповіді вірні

28. Особливості технології надання освітніх послуг пов'язані з:

а) наділенням існуючих освітніх послуг елементами новаторства

б) укомплектованістю навчального закладу викладачами необхідного профілю та рівня кваліфікації

в) підвищенні їх конкурентної диференціації, яке відбувається за ціновим фактором

г) усі відповіді вірні

29. Міжнародна торгівля послугами це:

а) діяльність, пов'язана з купівлею-продажем товарів та послуг кінцевим споживачам

б) вид економічної діяльності в сфері товарного обігу, який охоплює купівлю-продаж товарів за договорами поставки партіями для подальшого їх продажу кінцевому споживачу через роздрібну торгівлю або для виробничого споживання та надання пов'язаних із цим послуг

в) система міжнародних товарно-грошових відносин між суб'єктами різних країн із приводу купівлі-продажу послуг

г) вірної відповіді немає

*30. В офіційній класифікації товарів міжнародної торгівлі послуги поділено на такі групи:*

а) комунальні послуги і будівництво; оптова і роздрібна торгівля, ресторани і готелі, туристичні бази і кемпінги

б) транспортування, збереження і зв'язок, фінансове посередництво; оборона та обов'язкові соціальні послуги

в) комунальні послуги і будівництво; ресторани і готелі, туристичні бази і кемпінги; транспортні послуги та послуги зв'язку; фінансові послуги; охоронні, юридичні та соціальні послуги; освітні послуги; медичні послуги та інші

г) вірної відповіді немає

*31. Проста ліцензія:*

а) надає монопольне право лише одному ліцензіату на використання об'єкта ліцензії відповідно до умов угоди

б) передбачає виняткове право ліцензіата на використання патенту або ноу-хау протягом терміну дії угоди

в) означає, що ліцензіар дозволяє ліцензіату на певних умовах використання винаходу або ноу-хау, залишаючи за собою право на самостійне їх використання і передавання їх іншим ліцензіатам

г) вірної відповіді немає

*32. Виняткова ліцензія:*

а) передбачає виняткове право ліцензіата на використання патенту або ноу-хау протягом терміну дії угоди

б) означає, що ліцензіар дозволяє ліцензіату на певних умовах використання винаходу або ноу-хау, залишаючи за собою право на самостійне їх використання і передавання їх іншим ліцензіатам

в) надає монопольне право лише одному ліцензіату на використання об'єкта ліцензії відповідно до умов угоди, у зв'язку з чим ліцензіар втрачає права на його використання і не може надати їх іншим особам (фірмам)

г) вірної відповіді немає

33. *Повна ліцензія:*

а) означає, що ліцензіар дозволяє ліцензіату на певних умовах використання винаходу або ноу-хау, залишаючи за собою право на самостійне їх використання і передавання їх іншим ліцензіатам

б) надає монопольне право лише одному ліцензіату на використання об'єкта ліцензії відповідно до умов угоди

в) передбачає виняткове право ліцензіата на використання патенту або ноу-хау протягом терміну дії угоди

г) вірної відповіді немає

34. *Яку експертизу використовують у процесі визначення якості послуг?*

а) первинну

б) дослідну

в) оперативну

г) повторну

35. *Кому доручається проведення судово-правової експертизи?*

а) суддям

б) науковцям

в) експертам

г) вірної відповіді немає

36. *Які методи застосовує товарна експертиза послуг?*

а) фізико-хімічні і органолептичні

б) мікробіологічні та показники безпеки

в) органолептичні і документальні

г) вірної відповіді немає

37. *Середня зношеність виробу (хутряного, швейного, шкіряного) характеризується відсотками:*

а) 20-30

б) 30-40

в) 40-50

г) 50-60

38. *Яку функцію конкуренції не використовують на ринку послуг?*

а) мотиваційну

б) контролюючу

в) міжгалузеву

г) розподільчу

39. Які існують форми конкуренції на ринку послуг?
- а) вільна і прозора
  - б) комплексна і цінова
  - в) внутрішньогалузева, міжгалузева, досконала, недосконала, вільна
  - г) комбінована, внутрішньогалузева, міжгалузева
40. Конкуренція на ринку послуг відбувається з використанням наступних методів:
- а) ціновий і комплексний
  - б) комбінований і ціновий
  - в) ціновий, неціновий, сумлінний, несумлінний
  - г) відповіді а і б
41. Конкуренція, основним методом якої є підвищення якості продукції, зниження ціни, реклама та ін. це:
- а) цінова конкуренція
  - б) несумлінна конкуренція
  - в) сумлінна конкуренція
  - г) нецінова конкуренція
42. Головними передумовами формування ринку послуг є:
- а) потреби
  - б) вірної відповіді немає
  - в) належна зрілість економіки і високий життєвий рівень населення
  - г) відповіді а і в
43. За видом ринок послуг класифікують на:
- а) ринок транспортних послуг
  - б) ринок будівельних послуг
  - в) усі відповіді вірні
  - г) ринок технологій послуг
44. Бізнес-інкубатор (лат. *incubo* – висиджую):
- а) перетворює наукові ідеї на конкурентоспроможну, часто унікальну науково-технічну продукцію
  - б) орієнтується на практичне використання ще не апробованих технічних і технологічних новинок, що часто породжує відчутні економічні ризики
  - в) організаційна структура, діяльність якої спрямована на створення сприятливих умов для заснування і розвитку малих підприємств через надання необхідних їм послуг і ресурсів
  - г) вірної відповіді немає

45. *Венчурні фірми (ризик-фірми):*

а) перетворюють наукові ідеї на конкурентоспроможну, часто унікальну науково-технічну продукцію

б) організаційна структура, діяльність якої спрямована на створення сприятливих умов для заснування і розвитку малих підприємств через надання необхідних їм послуг і ресурсів

в) орієнтуються на практичне використання ще не апробованих технічних і технологічних новинок, що часто породжує відчутні економічні ризики

г) вірної відповіді немає

46. *Науково-технологічні центри:*

а) організаційна структура, діяльність якої спрямована на створення сприятливих умов для заснування і розвитку малих підприємств через надання необхідних їм послуг і ресурсів

б) орієнтуються на практичне використання ще не апробованих технічних і технологічних новинок, що часто породжує відчутні економічні ризики

в) перетворюють наукові ідеї на конкурентоспроможну, часто унікальну науково-технічну продукцію

г) вірної відповіді немає

47. *Агентська угода це:*

а) обмінний ордер, виданий туристичним агентством туристу на підтвердження оплати конкретних видів послуг, який є основою для їх отримання

б) вірна відповідь а і в

в) договір між особою, яка наймає агента, й агентом, відповідно до якого агенту доручається на певних умовах виконання від імені та в інтересах наймача певних послуг, дій, обов'язків

г) вірної відповіді немає

48. *Відносини між виробниками туристичних послуг (транспортні організації, готелі, ресторани, екскурсійні бюро) і туристичним агентством або туристичним представником переважно регулюються:*

а) туристичним ваучером

б) відповідь а і в

в) агентською угодою

г) вірної відповіді немає

49. Туристичний ваучер це:

а) договір між особою, яка наймає агента, й агентом, відповідно до якого агенту доручається на певних умовах виконання від імені та в інтересах наймача певних послуг, дій, обов'язків

б) вірна відповідь а і в

в) обмінний ордер, виданий туристичним агентством туристу на підтвердження оплати конкретних видів послуг, який є основою для їх отримання

г) вірної відповіді немає

50. За формою надання послуги поділяють так:

а) культурно-просвітницькі; комунальні

б) культурно-розважальні; культурно-просвітницькі

в) науково-технічні; виробничі; фінансово-економічні; інформаційні; консультаційні; побутові; культурно-розважальні; культурно-просвітницькі; комунальні

г) вірної відповіді немає



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. / А.А. Самойленко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 244 с.

2. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Апопій, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало. – Л. : Академія, 2006. – 312 с.

3. Про захист прав споживачів : Закон України № 3682-ХІІ від 15.12.1993р . [поточна редакція від 02.12.2012, підстава 5463-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

### Допоміжна

1. Правове регулювання підприємницької діяльності у сфері торгівлі : зб. нормат.-правових актів / О.І. Дорошенко (упоряд.). – Д. : Дніпрокнига, 2008. – 1056 с.



2. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833. [поточна редакція від 18.04.2013, підстава 235-2013] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-п>.

## **ЧАСТИНА II. ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ**

### **Основи стандартизації, метрології та управління якістю**

Основні поняття та терміни в галузі стандартизації. Основні принципи та функції стандартизації.

Методичні основи стандартизації. Поняття систем стандартизації (міжнародна, національна, регіональна, державна, міжгалузева).

Нормативні документи та вимоги до них. Стандарти на продукцію, їх зміст та особливості структури.

Міжнародна організація із стандартизації (ISO) – ключовий компонент системи світової стандартизації, її структура та завдання. Порядок розроблення та затвердження міжнародних стандартів.

Метрологія як наука. Об'єкти вимірювань та їх міри. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Одиниці вимірювань: основні одиниці та похідні. Різновиди вимірювань.

Забезпечення єдності вимірювань. Законодавча метрологія – правова основа забезпечення єдності вимірювань. Технічна база забезпечення єдності вимірювань – система відтворення одиниць фізичних величин і передачі інформації про їх розміри.

Основні терміни та визначення в галузі управління якістю продукції. Номенклатура показників якості продукції та їх класифікація.

Принципи системи управління якістю. Управління якістю продукції на всіх стадіях життєвого циклу продукції та рівнях управління виробництвом.

## Тестові завдання з курсу «Основи стандартизації, метрології та управління якістю»

1. Який етап розвитку стандартизації характеризується світовим характером та високим рівнем розвитку інформаційних технологій?

- а) період природного розвитку стандартизації
- б) початковий період стандартизації
- в) період об'єднання зусиль та інформаційних технологій

в галузі стандартизації

- г) період стандартизації високого рівня

2. Стандартизація, яка здійснюється на рівні однієї держави це:

- а) державна стандартизація
- б) регіональна стандартизація
- в) національна стандартизація
- г) галузева стандартизація

3. Підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі та сприяння науково-технічному співробітництву – це результат діяльності в галузі:

- а) уніфікації
- б) стандартизації
- в) типізації
- г) сертифікації

4. Метод стандартизації, спрямований на розроблення типових предметів праці, виробів, устаткування або технологічних процесів їх виготовлення має назву:

- а) уніфікація
- б) симпліфікація
- в) типізація
- г) сертифікація

5. В чому полягає комунікативна функція стандартизації?

- а) раціональному та економному використанні ресурсів
- б) подоланні бар'єрів в торгівлі та сприянні науково-технічному і економічному співробітництву
- в) нормалізації методів та засобів зв'язку
- г) подоланні нерозумного різноманіття видів та різновидів виробів

6. *Забезпечення безпеки для життя та здоров'я людини, тварин, рослин, майна та охорони довкілля, створення умов для раціонального використання ресурсів складають:*

- а) принципи стандартизації
- б) мету стандартизації
- в) функції стандартизації
- г) правила стандартизації

7. *Метод стандартизації, який полягає у виготовленні машин, механізмів та інших виробів за допомогою їх компоновання з обмеженої кількості стандартних агрегатів, або уніфікованих вузлів і деталей, що мають геометричну та функціональну взаємопов'язаність – це:*

- а) агрегатування
- б) типізація
- в) уніфікація
- г) симпліфікація

8. *Діяльність, метою якої є досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі шляхом встановлення положень для загального й багаторазового використання щодо реально існуючих чи можливих завдань – це:*

- а) уніфікація
- б) стандартизація
- в) типізація
- г) сертифікація

9. *Об'єктами стандартизації є:*

- а) продукція, процеси, послуги
- б) вироби, документи
- в) міри, норми
- г) усі відповіді вірні

10. *Функціонування державної системи стандартизації здійснює:*

- а) міждержавна рада зі стандартизації країн СНД
- б) Світовий банк
- в) Держспоживстандарт України
- г) УкрСЕПРО

11. *Стандарти залежно від об'єкта стандартизації, змісту та галузі застосування поділяються на:*

- а) категорії і системи
- б) категорії і види
- в) категорії і форми
- г) комплекси і системи

12. *Стандарт, прийнятий міжнародною організацією зі стандартизації – це:*

- а) міжнародний стандарт
- б) міждержавний стандарт
- в) національний стандарт
- г) регіональний стандарт

13. *Державні стандарти в галузі будівництва та промисловості будівельних матеріалів затверджує:*

- а) Держспоживстандарт України
- б) будівельне підприємство
- в) науково-технічне товариство
- г) Мінбудархітектури України

14. *Які стандарти створюються, затверджуються та застосовуються на конкретному підприємстві?*

- а) ДСТУ
- б) ГСТУ
- в) СТП
- г) ТУ

15. *Які стандарти встановлюють організаційно-методичні положення для визначеної галузі діяльності?*

- а) основоположні
- б) стандарти на продукцію
- в) стандарти на процеси
- г) стандарти на методи контролю

16. *До якого виду стандартів відносять стандарти, що встановлюють послідовність проведення випробувань для різних видів та об'єктів контролю товарів?*

- а) основоположні
- б) стандарти на продукцію
- в) стандарти на процеси
- г) стандарти на методи випробування

17. *Для ТУ, які розробляються підприємствами, що мають відомчу підпорядкованість, порядок їх затвердження встановлюється:*

- а) Держстандартом України
- б) організацією-розробником
- в) міністерством (відомством)
- г) Кабінетом Міністрів України

18. Сприяння розвитку стандартизації в цілому світі з метою полегшення міжнародного обміну товарами та розвитку взаємної співпраці в галузі інтелектуальної, наукової, технічної та економічної діяльності – це мета:

- а) ISO
- б) Міжнародного товариства з атомної енергії
- в) IEC
- г) CTN

19. Розробляє стандарти в галузі електротехніки, радіоелектроніки, зв'язку:

- а) ISO
- б) Міжнародне товариство з атомної енергії
- в) Міжнародна організація цивільної авіації
- г) IEC

20. Вищим органом ISO є:

- а) Рада
- б) Генеральна Асамблея
- в) Президія
- г) Комітет

21. В якому випадку правильно сформульовано перший принцип стандартизації?

а) забезпечення участі юридичних осіб в розробленні стандартів та вільного вибору ними видів стандартів при виробництві чи постачанні продукції, якщо інше не передбачено законодавством

б) забезпечення участі фізичних осіб в розробленні стандартів та вільного вибору ними видів стандартів при виробництві чи постачанні продукції, якщо інше не передбачено законодавством

в) забезпечення участі фізичних і юридичних осіб в розробленні стандартів та вільного вибору ними видів стандартів при виробництві чи постачанні продукції, якщо інше не передбачено законодавством

г) забезпечення участі міжнародних організацій в розробленні стандартів та встановлення стандартів при виробництві чи постачанні продукції

22. Метрична система мір почала впроваджуватися у:

- а) Німеччині
- б) Росії
- в) Франції
- г) Китаї

23. Наука про вимірювання, методи і засоби забезпечення їх єдності та досягнення потрібної точності – це:

- а) метеорологія
- б) метрологія
- в) метрологічна фізика
- г) кваліметрія

24. Створення в Росії Головної палати мір і ваги та прийняття в 1899 році закону про міри та вагу пов'язане з ім'ям видатного вченого:

- а) Д.І. Менделєєва
- б) А.С. Попова
- в) М.В. Ломоносова
- г) І.І. Вільда

25. Метрологія поділяється на такі види:

- а) теоретична, наукова, експериментальна, прикладна
- б) наукова, законодавча, експериментальна, впроваджу-вальна
- в) експериментальна, впроваджувальна, дослідницька, аналітична
- г) теоретична, законодавча, прикладна, експериментальна

26. Яка метрологія вирішує питання створення еталонів, зразків мір, розробки нових вимірювальних приладів, пристроїв та інформаційних систем?

- а) експериментальна метрологія
- б) теоретична метрологія
- в) прикладна метрологія
- г) законодавча метрологія

27. Властивість зберігати на заданому рівні значення метрологічних характеристик протягом певного часу характеризує:

- а) метрологічну надійність засобів вимірювань
- б) метрологічну стабільність засобів вимірювань
- в) метрологічну точність засобів вимірювань
- г) усі відповіді вірні

28. Комітет ISO з питань підтвердження відповідності має назву:

- а) INFCO
- б) DEVCO
- в) CASCO
- г) IEC

29. *На результат вимірювання впливають чинники:*
- а) засоби та умови вимірювання
  - б) об'єкт та суб'єкт вимірювання
  - в) способи, засоби та умови вимірювання
  - г) об'єкт, суб'єкт, способи, засоби та умови вимірювання
30. *Основний постулат метрології:*
- а) відлік порівняння однієї і тієї ж величини і постійного розміру є цілим числом
  - б) відлік порівняння однієї і тієї ж величини і постійного розміру є випадковим числом
  - в) відлік порівняння однієї і тієї ж величини і постійного розміру є стабільним числом
  - г) відлік порівняння однієї і тієї ж величини і постійного розміру є малим числом
31. *Яка метрологія займається розробкою правил, вимог, норм, спрямованих на забезпечення єдності вимірювань й одноманітності засобів вимірювань?*
- а) експериментальна метрологія
  - б) прикладна метрологія
  - в) теоретична метрологія
  - г) законодавча метрологія
32. *Сукупність дій, що виконуються за допомогою засобів вимірювання з метою знаходження числового значення даної величини, яка виражається в прийнятих одиницях – це:*
- а) технічне вимірювання
  - б) інструментальне вимірювання
  - в) експертне вимірювання
  - г) органолептичне вимірювання
33. *Де перераховані основні одиниці СІ?*
- а) метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, моль
  - б) метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, радіан
  - в) метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, стерadian, радіан
  - г) міліметр, година, грам, Вольт, Ампер, Кельвін
34. *Метод вимірювання, при якому чутливий елемент приладу не приводиться в контакт з об'єктом вимірювань – це:*
- а) контактний метод
  - б) безконтактний метод
  - в) метод заміщення
  - г) нульовий метод

35. *Організація ремонту засобів вимірювань силами підприємства та визначення потреб підприємства в зразкових і робочих засобах вимірювання є функціями:*
- а) державної метрологічної служби
  - б) відомчої метрологічної служби
  - в) комунальної метрологічної служби
  - г) міжнародної метрологічної служби
36. *Об'єктами державного метрологічного контролю і нагляду є:*
- а) засоби вимірювальної техніки, методики виконання вимірювань, кількість фасованого товару в упаковках
  - б) засоби вимірювання
  - в) кількість фасованого товару в упаковках
  - г) еталони одиниць фізичних величин
37. *Який еталон отримав розмір одиниці за допомогою звіряння з первинним еталоном одиниці?*
- а) вторинний
  - б) основний
  - в) міжнародний
  - г) державний
38. *Яка основна одиниця системи СІ не має еталону?*
- а) ампер
  - б) моль
  - в) кандела
  - г) кілограм
39. *Який метод виключення дії впливаючих факторів на результати вимірювання характеризується заміною вимірюваної величини відомою (мірою) так, щоб в стані та дії всіх засобів вимірювань, що використовуються, не відбулось ніяких змін?*
- а) компенсація впливаючого фактора
  - б) спосіб симетричних вимірювань
  - в) спосіб протиставлення
  - г) спосіб заміщення
40. *Похибки вимірювань за способом вираження бувають:*
- а) абсолютні, відносні
  - б) часткові, повні
  - в) статичні, динамічні
  - г) середньоарифметичні, середньоквадратичні



41. Які показники характеризують системи «людина-виріб», «людина-робоче місце», «людина-машина» і враховують комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних і психологічних властивостей людини?

- а) екологічні
- б) економічні
- в) функціональні
- г) ергономічні

42. Кількісна характеристика однієї властивості продукції, що характеризує її якість, яку розглядають стосовно визначених умов її створення або споживання – це:

- а) відносна якість
- б) одиничний показник
- в) комплексний показник
- г) параметр продукції

43. Ким, або в якому документі було сформульоване таке визначення? Якість – це ступінь, до якої сукупність відмітних властивостей задовольняє сформульовані потреби або очікування, загальнозрозумілі або обов'язкові:

- а) Гегелем
- б) Аристотелем
- в) ДСТУ ISO 9000-2009
- г) Китайська версія визначення якості

44. Згідно до ДСТУ ISO 9000-2009, результат сукупності взаємопов'язаних або взаємодіючих видів діяльності, яка перетворює входи на виходи – це:

- а) продукція
- б) послуга
- в) потреба
- г) організація

45. Яка група показників характеризує охоплення продукції стандартними, уніфікованими та оригінальними складовими частинами, а також відображає рівень уніфікації з іншими виробами?

- а) призначення
- б) економічної уніфікації
- в) екологічні
- г) стандартизації та уніфікації

46. На які класи поділяється промислова продукція з метою оцінювання її якості?

- а) продукція, що витрачається під час використання; продукція, що витрачає свій ресурс
- б) матеріали і продукти
- в) вироби, що ремонтуються; вироби, що не ремонтуються
- г) сировина, природне паливо

47. За яким методом оцінки рівня якості порівнюють значення одиничних показників якості оцінюваного і базового зразків?

- а) комплексного
- б) змішаного
- в) диференційного
- г) експертного

48. У якому випадку перераховані об'єктивні фактори, що впливають на якість?

- а) конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації
- б) конструкція виробу, кваліфікація працівника
- в) професійна майстерність, загальноосвітній рівень, психологічний склад людини, особиста зацікавленість в результаті праці

г) конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації, особиста зацікавленість в результаті праці

49. Ідентифікація, розуміння і управління взаємопов'язаними процесами як системою сприяє організації найбільш результативного й ефективного досягнення цілей. Який з принципів управління якістю пояснює це твердження?

- а) системний підхід до управління
- б) лідерство
- в) процесний підхід
- г) прийняття рішень на підставі фактів

50. Який із прийнятих ДСТУ ISO визначає вимоги до систем управління якістю для тих випадків, коли організації необхідно продемонструвати свою здатність постачати продукцію, що відповідає вимогам споживачів і додатним обов'язковим вимогам, і спрямований на підвищення задоволеності споживачів?

- а) ДСТУ ISO 9000-2001
- б) ДСТУ ISO 9001-2001
- в) ДСТУ ISO 9004-2000
- г) ДСТУ ISO 9005-2001

51. Який із прийнятих ДСТУ ISO описує основні положення системи управління якістю і визначає термінологію, ідентифікує поняття у сфері управління якістю?

а) Системи управління якістю. Вимоги

б) Системи управління якістю. Основні положення і словник

в) Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності

г) Настанови щодо перевірки систем якості

52. Що є об'єктами стандартизації міжнародних стандартів ISO серії 9000?

а) продукція

б) продукція, послуги, елементи систем якості

в) методи контролю показників якості

г) елементи систем якості, критерії вибору елементів систем якості, моделі систем забезпечення якості, способи перевірок діючих систем якості та ін.

53. Розділ метрології, що вивчає питання вимірювання якості має назву:

а) квалітологія

б) кваліметрія

в) дослідження якості

г) нормування

54. За стадією визначення показники якості поділяють на:

а) прогностні, проектні, науково-дослідні, виробничі

б) прогностні, проектні, виробничі, експлуатаційні

в) прогностні, проектні, науково-дослідні

г) виробничі, експлуатаційні, науково-дослідні

55. Координована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організацій щодо якості має назву:

а) поліпшення якості

б) контроль якості

в) управління якістю

г) визначення якості

56. Оцінка рівня якості продукції складається з таких етапів:

а) вибір номенклатури показників та визначення показників якості

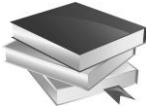
б) вибір базового зразка та вибір методу оцінки рівня якості продукції

в) визначення рівня якості продукції

г) усі відповіді вірні

57. Метод оцінки рівня якості, який базується на використанні узагальнюючого показника якості та являє собою функцію від одиничних показників якості продукції – це:
- а) диференційний метод оцінки рівня якості
  - б) змішаний метод оцінки рівня якості
  - в) комплексний метод оцінки рівня якості
  - г) вибіркового метод оцінки рівня якості
58. Технічні засоби, що використовуються під час вимірювання і які мають нормовані метрологічні характеристики:
- а) вимірювальна техніка
  - б) засоби вимірювань
  - в) ваги, лінійки, шкали
  - г) підручні засоби виміру
59. До показників надійності відносять:
- а) безвідмовність, довговічність
  - б) трудомісткість, матеріаломісткість
  - в) ремонтпридатність, збереженість
  - г) вірна відповідь а і в
60. Найбільші міжнародні метрологічні організації це:
- а) COPOLCO, CASCO, DEVCO
  - б) CEN, CENELEC, МОЗМ, CASCO
  - в) МОМВ і МОЗМ
  - г) національні органи з метрології різних країн
61. В якому випадку перераховані основні ряди Ренара?
- а) R5, R10, R20, R40, R80, R160
  - б) R5, R10, R20, R40
  - в) R80, R160
  - г) R5, R10, R20
62. Які числа рекомендовано обирати для визначення величин параметрів при створенні виробів?
- а) обов'язкові
  - б) переважні
  - в) додаткові
  - г) визначальні
63. Які види взаємозамінності розрізняють?
- а) повну, неповну, внутрішню, зовнішню
  - б) проектну, типову
  - в) галузеву, міжгалузеву
  - г) повну, внутрішню

64. Які методичні принципи комплексної стандартизації вважають головними?
- а) обов'язковість, перспективність
  - б) системність, перспективність
  - в) перспективність, динамічність
  - г) системність, оптимальність, програмне планування
65. Скільки стадій організації робіт з розробки стандартів встановлено згідно з ДСТУ 1.2-93?
- а) 3
  - б) 5
  - в) 7
  - г) 10
66. Протягом якого терміну після випуску останнього виробу продукції повинні зберігатися стандарти, що застосовувалися підприємством під час її виготовлення?
- а) 1 рік
  - б) 3 роки
  - в) 5 років
  - г) 10 років
67. Які фази входять до циклу Демінга?
- а) планування, виконання (дія), перевірка, коригування
  - б) вивчення, аналіз, планування, виконання
  - в) аналіз, виконання, перевірка, коригування
  - г) планування, виконання, оцінка, поліпшення
68. Яка концепція передбачає всеохоплююче управління якістю?
- а) НАССР
  - б) ISO
  - в) TQM
  - г) Знака якості
69. До суб'єктивних факторів, що впливають на якість продукції відносять:
- а) конструкцію виробу, рівень виробничої бази
  - б) рівень виробничої бази, професійну майстерність
  - в) конструкцію виробу та рівень професійної майстерності
  - г) професійну майстерність та особисту зацікавленість в результатах праці
70. Через який проміжок часу здійснюється перевірка засобів виміральної техніки в торгівлі?
- а) раз у квартал
  - б) раз на півроку
  - в) раз на рік
  - г) раз на три роки



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України №113/98 ВР від 11.02.1998р [поточна редакція від 10.06.2012, підстава 4731-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/113/98-вр>.

2. Про стандартизацію : Закон України № 2408-III від 17.05. 2001р. [поточна редакція від 02.12.2012, підстава 5463-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2408-14>.

3. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України № 2863-IV від 08.09.2005р. [поточна редакція від 04.11.2012, підстава 5316-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.

4. Пакування та пакувальні матеріали : Глобальний стандарт BRC [третя редакція від 4 січня 2008 р.]. – (Global Standard for Packaging and Packaging Materials, 3<sup>rd</sup> edition, 4th January 2008).

5. Споживчі товари : Глобальний стандарт BRC [жовтень 2006 р.]. – (BRC Global Standard – Consumer Products, October 2006).

6. Щодо відповідності законів, положень та адміністративних постанов країн-членів щодо відповідальності за дефектну продукцію : Директива Європейського Союзу 85/374/ЄЕС [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/svob\\_peredv/svoboda\\_pered9.htm](http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/svob_peredv/svoboda_pered9.htm).

7. Codex Alimentarius : Рекомендований міжнародний звіт правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. САС/RCP 1-1969 (Rev.4-2003). [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=INT;n=54482>.

8. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : навч. посіб. / В.В. Осієвська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 127 с.

### **Допоміжна**

1. Основные тенденции технического регулирования в Европейском Союзе// Мир стандартов. – 2006. – № 9. – С. 88–95.
2. Полякова І. СЕН: оновлена стратегія / І. Полякова, В. Бояркін // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2008. – № 1. – С. 14–20.
3. Притульська Н. В. Сучасні проблеми продовольчої безпеки України в умовах глобалізації // Товари і ринки. – 2006. – № 1. – С.119–127.
4. Реформування національної системи технічного регулювання // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – №3. – С. 3.
5. Салухина Н.Г., Башкатова О.І. Організація і технологія інспектування: навч. посіб. / Н.Г.Салухина, О.І. Башкатова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2003. –213 с.
6. Салухіна Н. Г., Язвінська О.М., Башкатова О. І. Захист прав споживачів: навч. посіб. / Н.Г.Салухіна, О.М. Язвінська, О.І.Башкатова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 382 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Офіційний сайт Держспоживстандарту України. – Режим доступу: <http://www.dssu.gov.ua>
2. Офіційний сайт ДП «Укрметртестстандарт». – Режим доступу: <http://www.ukrcsm.kiev.ua>.
3. Офіційний сайт Комісії Кодексу Alimentarius. – Режим доступу: <http://www.codexalimentarius.net>.
4. Офіційний сайт Міжнародної організації стандартизації. – Режим доступу: <http://www.iso.org>.
5. Офіційний сайт Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – Режим доступу : <http://www.162.com.ua/uk/normative/president/consumer-policy/>.

### **Оцінювання відповідності**

Законодавчо-нормативне регулювання процедури оцінки відповідності. Способи інформування про відповідність. Сертифікація в законодавчо регульованій сфері та сертифікація в законодавчо нерегульованій сфері. Сертифікація і технічні бар'єри в торгівлі.

Принципи, правила та структура систем сертифікації УкрСЕПРО. Основні функції учасників сертифікації.

Організація діяльності органів з сертифікації та випробувальних лабораторій у системі УкрСЕПРО. Правові, організаційні та економічні засади акредитації органів з оцінки відповідності в Україні.

Правила та порядок проведення сертифікації товарів та послуг.

Схеми сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО.

Документальне супроводження товарів при зверненні до органів з сертифікації.

Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку застосування певних найефективніших схем сертифікації, можливості їх застосування для певних груп товарів. Порядок видачі сертифіката відповідності.

Відповідальність органів із сертифікації за порушення процедури сертифікації, фальсифікації їх результатів; юридичних осіб, які застосовують результати сертифікації. Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації.

Сертифікація харчової продукції та продовольчої сировини. Об'єкти сертифікації, показники якості, необхідні документи.

Сертифікація систем управління безпечністю.

Сертифікація непродовольчих товарів. Особливості сертифікації радіоелектронної апаратури, побутового електричного та аналогічного обладнання, дорожніх транспортних засобів, їх складових та приладдя, нафти та нафтопродуктів, косметичних засобів та будівельних матеріалів, виробів та конструкцій.

Сертифікація продукції, що імпортується, основні правила та принципи. Порядок митного контролю товарів, що імпортуються та підлягають обов'язковій сертифікації.

Визнання іноземних сертифікатів. Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується в Україну. Основні етапи процедури визнання результатів сертифікації продукції.

Порядок митного оформлення імпортних товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації.



Сертифікація в зарубіжних країнах. Сертифікація в ЄС. Директиви ЄС – фундамент гармонійної політики. Основоположні вимоги Європейських Директив.

Сертифікація в країнах СНД. Міждержавна угода про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації.

Діяльність ISO у галузі сертифікації. Основні напрями діяльності Комітету Ради ISO з оцінки відповідності (КАСКО).

Актуальні галузі сертифікації. Екологічна сертифікація: об'єкти, принципи екологічної та мета.

Сертифікація систем управління якістю. Практика сертифікації систем якості за кордоном. Сертифікації систем якості в Україні.

### **Тестові завдання з курсу «Оцінювання відповідності»**

*1. Право вибору способу підтвердження відповідності товару за новими директивами ЄС надано:*

- а) виробникові (постачальникові)
- б) випробувальній лабораторії
- в) інспекційному органу
- г) УкрСЕПРО

*2. Предмет сертифікації:*

- а) продукція, процес, послуга, система, організація, підприємство, лабораторія
- б) якість продукції, процесу, послуги та систем якості
- в) додержання всіх установлених вимог до продукції, процесів, послуг
- г) усі відповіді вірні

*3. Сутність сертифікації - це*

- а) офіційне підтвердження необхідних і достатніх умов виробництва певної продукції
- б) якість продукції, процесу, послуг і систем якості
- в) процедура, за допомогою якої третя сторона дає письмову гарантію, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогам
- г) продукція, процес, послуга, система, організація, підприємство, лабораторія

4. Загальними вимогами до документації виробництва, що атестується є :

- а) призначення головного контролера та його заступника
- б) періодичність випробувань продукції, що сертифікується
- в) наявність повного комплекту технічної документації на продукцію та її виробництво
- г) наявність технологічної документації

5. У системі УкрСЕПРО сертифікують:

- а) продукцію
- б) системи забезпечення якості
- в) послуги
- г) усі відповіді вірні

6. Схему обов'язкової сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО визначає:

- а) Держспоживстандарт
- б) виробник продукції
- в) випробувальна лабораторія
- г) замовник продукції

7. Система сертифікації третьою стороною передбачає:

а) сертифікацію лабораторіями (центрами) будь-якої форми власності та аудиторями, що акредитовані в Системі УкрСЕПРО

б) сертифікацію на підприємстві виробником (лабораторією)

- в) сертифікацію аудитором
- г) усі відповіді вірні

8. Об'єктами державного нагляду є:

а) усі види експортованої та імпортованої продукції, які є на ринку

- б) продукція, призначена для дітей
- в) фармацевтична продукція та продукти харчування
- г) усі відповіді вірні

9. Підтвердження постачальника про відповідність товару має форму:

- а) стандарту підприємства
- б) заяви-декларації про відповідність
- в) сертифіката відповідності
- г) сертифіката якості

10. Випробувальна лабораторія має необхідні повноваження, якщо вона:

- а) атестована
- б) має необхідне обладнання
- в) акредитована
- г) має кваліфікований штат працівників

11. Добровільна сертифікація проводиться на:

- а) імпортовану продукцію
- б) продукцію, що не входить до переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації
- в) усі види товарів та послуг
- г) продукцію, що ввозиться до України

12. Обов'язкова сертифікація в Україні введена та керується:

- а) Декретом України «Про стандартизацію та сертифікацію»
- б) Законом України «Про захист прав споживачів»
- в) Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»
- г) Законом України «Про підтвердження відповідності»

13. Процедуру обов'язкової сертифікації продукції проводять за кошти:

- а) заявника
- б) Держспроживстандарту
- в) організації-споживача (продавця)
- г) виробника продукції

14. Схема сертифікації товару може включати:

- а) перевірку виробництва
- б) інспекційний контроль системи якості
- в) випробування типового зразка
- г) усі відповіді вірні

15. Більшість українських лабораторій акредитовано на:

- а) технічну компетентність
- б) незалежність
- в) технічну компетентність і незалежність
- г) технічну незалежність, компетентність та самофінансування

вання

16. Умови застосування знака відповідності в системах сертифікації визначаються:

- а) Держспоживстандартом
- б) заявником
- в) угодою між власником сертифіката та ліцензіатом
- г) УкрСЕПРО

17. Номенклатура товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні визначає:

- а) організація-споживач
- б) заявник
- в) національний орган з сертифікації
- г) вірної відповіді немає

18. Номенклатура товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації, поширюється на імпортовані товари?

- а) так
- б) ні
- в) частково
- г) за додатковою угодою

19. Право визнання сертифікатів відповідності на імпортовані товари має:

- а) одержувач
- б) орган будь-якої української системи обов'язкової сертифікації
- в) система сертифікації УкрСЕПРО
- г) виробник продукції

20. Інспекційний контроль за сертифікованою продукцією здійснюється протягом:

- а) усього терміну випуску
- б) року
- в) терміну дії сертифіката
- г) не здійснюється

21. Сертифікат підтверджує відповідність встановленим вимогам:

- а) однорідності партії товару
- б) технічного рівня товару
- в) параметрів безпеки
- г) усіх показників якості товару

22. *Мета сертифікації:*
- а) досконалість виробництва
  - б) оцінка технічного рівня товару
  - в) доказ безпеки товару
  - г) захист споживачів та довкілля від неякісного товару
23. *Національний орган з сертифікації в Україні:*
- а) Держспоживстандарт
  - б) Госстандарт
  - в) УкрСЕПРО
  - г) ДСТУ
24. *Сертифікат відповідності видає:*
- а) Держспоживстандарт
  - б) орган з сертифікації
  - в) випробувальна лабораторія
  - г) технічна комісія
25. *Сертифікат засвідчує відповідність:*
- а) встановленим вимогам конкретного стандарту
  - б) технічному регламенту
  - в) Закону України «Про сертифікацію»
  - г) Директивам ЄС
26. *Сертифікація є обов'язковою, якщо:*
- а) стандарт містить вимоги безпеки
  - б) продукція включена до Переліку обов'язкової сертифікації
  - в) на продукцію діє технічний регламент
  - г) виробник ухвалив рішення
27. *Учасниками обов'язкової сертифікації є:*
- а) органи державного управління
  - б) продавці
  - в) виробники
  - г) випробувальні лабораторії
28. *Добровільна сертифікація засвідчує відповідність:*
- а) обов'язковим вимогам стандарту
  - б) Закону України «Про стандартизацію»
  - в) нормативному документу на вибір заявника
  - г) усі відповіді вірні

29. *Випробувальна лабораторія може брати участь в сертифікації, якщо вона:*
- а) подала заяву до Держспоживстандарту
  - б) має великий досвід випробувань
  - в) акредитована у відповідній системі
  - г) має кваліфікований штат працівників
30. *Виробник використовує знак відповідності за наявності:*
- а) сертифікованого товару
  - б) ліцензії на застосування знака
  - в) вказівки керівника підприємства
  - г) сертифікату відповідності
31. *Чи визнається сертифікат відповідності на товар, імпортований до України?*
- а) так
  - б) ні
  - в) за відповідних умов
  - г) сертифікат на товар не потрібний
32. *Сертифікація проводиться за схемою «Випробування партій». Що при цьому підлягає випробуванням?*
- а) вибірка (середня проба, %)
  - б) кожний виріб
  - в) випадково обраний виріб
  - г) запропоновані вироби
33. *Сертифікація продукції проводиться за схемою «Сертифікація системи якості». Чи проводиться при цьому випробування продукції?*
- а) так
  - б) ні
  - в) в особливих випадках
  - г) тільки для переліку продукції, що підлягає сертифікації
34. *Методи підтвердження відповідності – це:*
- а) контроль якості
  - б) сертифікація третьою стороною
  - в) заява-декларація виробника
  - г) усі відповіді вірні
35. *Для того щоб сертифікат був введений у дію, потрібна його реєстрація в:*
- а) Держспоживстандарті
  - б) державному Реєстрі
  - в) торгово-промисловій палаті
  - г) органі з сертифікації

36. Для товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації, відповідальність за наявність сертифіката та знака відповідності несе:

- а) торгова організація
- б) виробник товару
- в) випробувальний центр
- г) Держспоживстандарт

37. Схема сертифікації товару може включати:

- а) перевірку виробництва
- б) інспекційний контроль системи якості
- в) випробування обраного типового зразка
- г) оцінку компетентності випробувальної лабораторії

38. Управління в галузі сертифікації в Україні здійснює:

- а) Державний комітет з технічного регулювання та споживчої політики
- б) Держспоживстандарт України
- в) УкрСЕПРО
- г) МОЗМ

39. Згідно з вимогами УкрСЕПРО на кожному товарі вказують:

- а) вагу, склад продукту, виробника
- б) термін придатності
- в) повну інформацію про продукт згідно зі стандартом
- г) усі відповіді вірні

40. У теоретичних положеннях життєвого циклу продукції враховують:

- а) пріоритети екологічної безпеки
- б) збереження та відновлення довкілля
- в) раціональне природокористування та пріоритети екологічної безпеки, збереження й відновлення довкілля
- г) раціональне природокористування

41. Сертифікація систем екологічного менеджменту за ISO 140000 забезпечує виконання вимог екологічного законодавства:

- а) України
- б) країн-членів ЄС
- в) усіх країн, що використовують добровільну сертифікацію
- г) країн, що входять до міжнародної організації зі стандартизації

42. Сертифікація якості довкілля – це відповідність якості об'єктів довкілля до вимог ДСТУ:

- а) у контексті сталого розвитку
- б) у контексті екологічних законів
- в) у контексті сталого розвитку, системного екологічного підходу та дотримання екологічних законів
- г) міжнародних екологічних умов

43. Сертифікація відповідності вимогам європейських стандартів серії EN 450000 враховує:

- а) вимоги стандартів ISO
- б) вимоги стандартів розвинутих країн світу
- в) вимоги стандартів країн-членів ЄС
- г) вимоги стандартів країн СНД

44. Сертифікація продукції сільськогосподарського виробництва є вигідною для виробника, оскільки:

- а) сприяє просуванню товару на закордонні ринки
- б) збільшує прибутки виробника
- в) збільшує обсяги продажу та ціну товару, закріплює позиції виробника на ринку
- г) усі відповіді вірні

45. Першим етапом проведення сертифікації продукції є:

- а) атестація виробництва
- б) подання та розгляд заявки
- в) видача сертифіката відповідності
- г) ухвалення рішення за заявкою із зазначенням схеми

(модуля) сертифікації

46. Сертифікація в системі УкрСЕПРО:

- а) добровільна
- б) обов'язкова
- в) добровільна й обов'язкова
- г) добровільна, обов'язкова і вибіркова

47. Чисю власністю залишаються зразки продукції, що пройшли випробування з метою сертифікації?

- а) органу з сертифікації
- б) заявника
- в) випробувальної лабораторії
- г) органу з сертифікації та заявника випробувань



48. Декларація про відповідність – це:

а) процедура, за допомогою якої виробник під свою повну відповідальність документально засвідчує, що продукція відповідає встановленим законодавством вимогам

б) підтвердження третьої сторони, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогами

в) документально оформлена в установленому порядку заява виробника, де дається гарантія відповідності продукції вимогам, встановленим законодавством

г) документ, що засвідчує визнання іноземних документів про підтвердження відповідності продукції вимогам, встановленим законодавством України

49. За недостовірність та необ'єктивність результатів випробувань сертифікованої продукції несе відповідальність:

а) продавець

б) випробувальна лабораторія або центр

в) орган з сертифікації

г) виробник-замовник

50. Обов'язкову сертифікацію радіоелектронної апаратури здійснює:

а) УкрЦСМ

б) УкрСЕПРО

в) УкрСЕРТЕЛЕК

г) УкрНДІНП



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001 р. №2406-III // Редакція станом на 02.12.2012 р. – 2012.

2. Про акредитацію органів з оцінки відповідності : Закон України від 17.05.2001 р. №2407-III // Редакція станом на 16.10.2012 р. – 2012.

3. Кириченко Л.С. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг / Л.С. Кириченко, А.А. Самойленко. – Х. : Ранок, 2008. – 324 с.

4. Мережко Н.В. Сертифікація товарів та послуг / Н.В. Мережко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 298 с.

5. Пакування та пакувальні матеріали : Глобальний стандарт BRC [третя редакція від 4 січня 2008 р.]. – (Global Standard for Packaging and Packaging Materials, 3<sup>rd</sup> edition, 4th January 2008).

6. Споживчі товари : Глобальний стандарт BRC [жовтень 2006 р.]. – (BRC Global Standard – Consumer Products, October 2006).

7. Щодо відповідності законів, положень та адміністративних постанов країн-членів щодо відповідальності за дефектну продукцію : Директива Європейського Союзу 85/374/ЄЕС [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/svob\\_peredv/svoboda\\_pered9.htm](http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/svob_peredv/svoboda_pered9.htm).

8. Codex Alimentarius : Рекомендований міжнародний звід правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів. САС/RCP 1-1969 (Rev.4-2003). [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=INT;n=54482>.

9. Осієвська В. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : навч. посіб. / В.В. Осієвська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 127 с.

#### **Допоміжна**

1. Основные тенденции технического регулирования в Европейском Союзе // Мир стандартов. – 2006. – № 9. – С. 88–95.

2. Полякова І. СЕН: оновлена стратегія / І. Полякова, В. Бояркін // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2008. – № 1. – С. 14

3. Притульська Н. В. Сучасні проблеми продовольчої безпеки України в умовах глобалізації // Товари і ринки. – 2006. – № 1. – С.119–127.

4. Реформування національної системи технічного регулювання // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 3. – С. 3.

5. Салухина Н.Г., Башкатова О.І. Організація і технологія інспектування: навч. посіб. / Н.Г.Салухина, О.І. Башкатова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2003. –213 с.

6. Салухіна Н. Г., Язвінська О.М., Башкатова О. І. Захист прав споживачів: навч. посіб. / Н.Г.Салухіна, О.М. Язвінська, О.І.Башкатова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 382 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Офіційний сайт Держспоживстандарту України. – Режим доступу: <http://www.dssu.gov.ua>

2. Офіційний сайт ДП «Укрметртестстандарт». – Режим доступу: <http://www.ukrcsm.kiev.ua>.

3. Офіційний сайт Комісії Кодексу Alimentarius. – Режим доступу: <http://www.codexalimentarius.net>.

4. Офіційний сайт Міжнародної організації стандартизації. – Режим доступу: <http://www.iso.org>.

5. Офіційний сайт Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – Режим доступу: <http://www.162.com.ua/uk/normative/president/consumer-policy/>.

## **ЧАСТИНА III. ОРГАНІЗАЦІЯ ТОРГІВЛІ**

### *Теоретичні і методологічні основи організації торгівлі*

Сутність поняття «торгівля», її виникнення та генезис. Функції торгівлі в економічному середовищі. Економічні та соціальні завдання торгівлі. Місце торгівлі в економічній системі.

Організаційна структура сфери торгівлі та характеристика її основних складових елементів. Типологія організацій торгівлі. Організаційні форми торгівлі. Торговельні одиниці та підприємство як первинні елементи організаційної структури торгівлі. Організаційно-правові форми підприємств торгівлі в умовах ринкової економіки. Функціональна структура торгівлі. Роздрібна та оптова торгівля як основні її складові. Соціальні форми торгівлі і перспективи їх розвитку в умовах ринкових відносин. Інноваційний розвиток торгівлі як важлива передумова ефективного функціонування сфери товарного обігу.

### *Організація роздрібно́ї торгівлі*

Сутність, зміст і особливості роздрібно́ї торгівлі. Завдання і функції роздрібно́ї торгівлі в умовах ринкових відносин.

Роздрібні торговельні підприємства та організації, їх види й функції.

Умови і порядок створення роздрібною торговельного підприємства. Його організаційна структура. Функції основних підрозділів роздрібною торговельного підприємства.

Корпоративні, добровільні мережі магазинів, торгові конгломерати та інші види об'єднань в роздрібній торгівлі.

Класифікація та види торговельних об'єктів, їх характеристика і роль у торговельному обслуговуванні – покупців. Основні види об'єктів роздрібною торговельної мережі – магазини, павільйони, кіоски, торговельні намети (палатки), автомагазини – та їх характеристика.

Визначальні чинники розвитку роздрібною торговельної мережі в умовах ринковою економіки. Механізм формування структури роздрібною торговельної мережі та її територіального розміщення в населених пунктах України та у країнах із розвинутою ринковою економікою.

Будова, улаштування і проектування роздрібних торговельних об'єктів.

Зміст торгово-технологічного процесу в магазині. Торгові (комерційні) та технологічні операції в магазині. Основні та допоміжні операції торгово-технологічного процесу в магазині. Завдання раціональної організації торгово-технологічного процесу в магазині. Чинники, які впливають на організацію торгово-технологічного процесу в магазині.

Поняття про торговий асортимент і завдання щодо його формування. Формування асортименту товарів у різних типах магазинів, його оцінювання та регулювання.

Організація продажу товарів і обслуговування покупців. Методи стимулювання збуту товарів і послуг. Методи активізації продажу товарів у магазинах. Мерчандайзинг як ефективний спосіб стимулювання імпульсного попиту. Рекламна та інформаційна робота підприємств роздрібною торгівлі. Екстер'єр та інтер'єр магазину. Основні рекламні засоби. Засоби внутрішньомагазинної інформації.

Додаткові послуги магазинів у процесі торговельного обслуговування. Роль послуг, які надаються покупцям у магазинах, у забезпеченні конкурентоспроможності суб'єкта господарювання. Класифікація торговельних послуг та їх характеристика. Організація надання окремих видів торговельних послуг. Зарубіжний досвід щодо надання послуг покупцям.

Позамагазинні форми роздрібного продажу товарів: їх роль у створенні конкуренції, класифікація і види.

Порядок здійснення торговельної діяльності. Основний зміст нормативних актів, які регулюють торговельну діяльність.

Основні правила роботи магазинів, дрібнороздрібної торговельної мережі, фірмових магазинів, магазинів-салонів. Основні правила роздрібної торгівлі окремими видами товарів. Правила продажу основних груп продовольчих і непродовольчих товарів. Правила обміну товарів у непродовольчих магазинах. Правила продажу непродовольчих товарів у розстрочку. Правила торговельного обслуговування населення.

Правила застосування реєстраторів розрахункових операцій. Порядок застосування реєстраторів і проведення розрахункових операцій в роздрібних торговельних об'єктах. Правила використання засобів вимірювання у торговельних об'єктах.

### *Організація оптової торгівлі*

Сутність понять «оптова торгівля», «посередницька діяльність», «оптовий посередник», «оптовий торговий посередник». Визначальні чинники необхідності і подальшого розвитку оптових торгових та інших посередників, їхні функції.

Оптові торговельні підприємства, їх економічні, організаційні та юридичні ознаки. Види оптових підприємств, їх класифікація і роль у процесі товаропросування.

Торгові та технологічні функції оптових підприємств. Організаційна структура і роль організаційних підрозділів оптових підприємств у забезпеченні їх торгово-технологічного

процесу. Зміст основних, допоміжних, обслуговуючих операцій оптових підприємств.

Оптові організації, їх види та функції. Сутність, мета і принципи організації закупівельної роботи. Форми оптових закупівель товарів. Договірні відносини при оптових закупівлях товарів. Форми оптового продажу товарів та чинники, що впливають на їх вибір.

Поняття складу. Елементи складського господарства. Роль складів у процесі товаропросування, їх класифікація і види. Основні види складських будівель і технологічні вимоги до їх улаштування. Обладнання складів як елемент складського господарства. Основи проектування загальнотоварних і спеціальних складів. Особливості роботи нових видів складів: консигнаційних, складів-магазинів самообслуговування, митних, загального користування, складів готельного типу, гарантійного зберігання та інших.

Сутність складського технологічного процесу, його завдання і складові частини. Принципова схема руху товарного потоку на складі, схема організації технологічного процесу на загальнотоварному складі. Чинники, які впливають на організацію складського технологічного процесу, принципи його раціональної організації. Складові елементи технологічного процесу на складах та принципи його раціональної організації.

#### *Організація товаропостачання торговельної мережі*

Сутність поняття «товаропостачання роздрібною торговельною мережею». Основні вимоги і завдання раціональної організації товаропостачання роздрібною торговельною мережею в умовах ринкових відносин.

Визначальні чинники організації системи товаропостачання роздрібною торговельною мережею та її ефективності.

Форми і методи товаропостачання. Організація перевезень торговельних вантажів і транспортно-експедиторського обслуговування.

Організація і технологія тарних операцій у торгівлі.

## Тестові завдання з курсу «Організація торгівлі»

1. Дайте визначення поняттю «роздрібна торгівля»:

- а) торгівля товарів з подальшим їх перепродажем або професійним використанням
- б) торгівля товарами або послугами безпосередньо кінцевим споживачам для їх власного некомерційного використання
- в) сукупність відносин, пов'язаних із виробництвом, розподілом та споживанням товару
- г) продаж товарів споживачам

2. Що таке оптова торгівля?

- а) діяльність із придбання і відповідного перетворення товарів для їх подальшої реалізації
- б) діяльність із продажу товарів кінцевим споживачам для їх особистого використання
- в) діяльність із торгівлі товарами, а також виконання при цьому супутніх робіт за готівку
- г) товари реалізуються покупцям для їхнього особистого некомерційного використання

3. До стаціонарної торговельної мережі належать:

- а) магазини, склади
- б) магазини, магазини-склади, павільйони, кіоски
- в) палатки
- г) посылкові підприємства

4. Яка основна ознака спеціалізації роздрібних торговельних підприємств?

- а) асортимент
- б) район діяльності магазину
- в) розмір магазину
- г) метод продажу

5. До нестационарної торговельної мережі відносять:

- а) магазини, склади
- б) магазини, магазини-склади, павільйони, кіоски
- в) палатки; автомагазини, автопричепи
- г) посылкові підприємства

6. Визначте, до якої групи за спеціалізацією належить магазин «Гудзики», «Чай»?

- а) вузькоспеціалізований
- б) спеціалізований
- в) універсальний
- г) комбінований

7. З якою максимальною чисельністю працівників підприємства роздрібної торгівлі України належать до малих?

- а) до 15 осіб
- б) до 5 осіб
- в) до 25 осіб
- г) до 50 осіб

8. 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

9. Який принцип розміщення роздрібної торговельної мережі передбачає розташування однотипних магазинів рівномірно по території адміністративного району згідно з кількістю населення?

- а) рівномірність
- б) доступність
- в) концентрація
- г) достовірність

10. 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

11. З яких приміщень складається магазин?

- а) торговельні, підсобні
- б) торговельні, для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу, підсобні, адміністративно-побутові, технічні, площі зв'язку
- в) технічні
- г) адміністративно-побутові



*12. Технічні приміщення включають:*

- а) розміщення технічних служб і виконання робіт з технічного обслуговування робочих місць та обладнання
- б) приміщення апарату управління, бухгалтерія, медпункт, санітарно-побутові приміщення
- в) розвантажувальні, приймальні, комірки, приміщення для підготовки товарів до продажу, фасовочні, укомплектовочні
- г) торгівельні зали магазинів, відділ замовлень, зал кафетерію

*13. Торгівельні приміщення включають:*

- а) розміщення технічних служб і виконання робіт з технічного обслуговування робочих місць та обладнання
- б) приміщення апарату управління, бухгалтерія, медпункт, санітарно-побутові приміщення
- в) розвантажувальні, приймальні, комірки, приміщення для підготовки товарів до продажу, фасовочні, укомплектовочні
- г) торгівельні зали магазинів, відділ замовлень, зал кафетерію

*14. До якої групи приміщень належать приміщення для зберігання пакувальних матеріалів, інвентарю та спецодягу?*

- а) підсобних
- б) торговельних
- в) службово-побутових
- г) зберігання тари

*15. Під торговельним залом розуміють:*

- а) його конфігурацію, розміщення всередині будівлі та відносно інших приміщень магазину, кількість і розташування входів, виходів, віконних прорізів
- б) розподіл всієї площі на функціональні зони і розміщення всередині них торговельного обладнання
- в) спеціально обладнану частину торговельного приміщення магазину, передбачену для обслуговування покупців
- г) виділення секцій в магазині

*16. Лінійне планування торговельного залу:*

- а) виділення секцій (відділів) в магазині з відносно великою торговельною площею
- б) торгівля за зразками
- в) розміщення торговельного обладнання вздовж стін або у вигляді паралельних ліній
- г) обладнання розміщують у вигляді окремих островків, що мають круглу, овальну або прямокутну форму

17. Боксове планування торговельного залу:

- а) виділення секцій (відділів) в магазині з відносно великою торговельною площею
- б) торгівля за зразками
- в) розміщення торговельного обладнання вздовж стін або у вигляді паралельних ліній
- г) обладнання розміщують у вигляді окремих островків, що мають круглу, овальну або прямокутну форму

18. Острівна форма планування торговельного залу:

- а) виділення секцій (відділів) в магазині з відносно великою торговельною площею
- б) торгівля за зразками
- в) розміщення торговельного обладнання вздовж стін або у вигляді паралельних ліній
- г) обладнання розміщують у вигляді окремих островків, що мають круглу, овальну або прямокутну форму

19. Як визначається коефіцієнт установочної площі в магазині самообслуговування?

- а) як відношення торговельної площі до установочної
- б) як відношення загальної площі до установочної
- в) як відношення установочної площі до загальної
- г) як відношення установочної площі до загальної площі торговельного залу

20. Як називається показник, що характеризує відношення суми площ усіх полиць, касет та іншого обладнання, на якому викладені товари, до торговельної площі?

- а) коефіцієнт використання демонстраційної площі
- б) коефіцієнт використання наставної площі
- в) місткість устаткування магазину
- г) рівень забезпечення населення торговельною площею

21. 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

22. До якої групи приміщень належать фасовочні?
- а) до приміщень для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу
  - б) до торговельних приміщень
  - в) до підсобних приміщень
  - г) до технічних
23. До якої площі магазину відносять площу, зайняту столами для пакування товарів?
- а) до площі вузлів розрахунку
  - б) до площі проходів для покупців
  - в) до площі викладки товарів
  - г) до площі зберігання товарів
24. Який вид планування доцільно використовувати в магазинах при торгівлі за зразками?
- а) виставочний
  - б) комбінований
  - в) острівний
  - г) боксовий
25. Які будівлі є найзручнішими для організації торговельно-технологічного процесу в магазинах?
- а) одноповерхові
  - б) двоповерхові
  - в) трьохповерхові
  - г) багатоповерхові
26. Дайте визначення поняттю «торговельно-технологічний процес»?
- а) приймання товару за кількістю та якістю
  - б) комплекс взаємопов'язаних та послідовних операцій, що забезпечує доведення товарів до кінцевих споживачів з повним збереженням якості при найменших витратах праці і високому рівні торговельного обслуговування
  - в) розміщення та викладка товарів у торговельному залі
  - г) операції з відпуску товарів
27. Яку форму продажу доцільно застосовувати при продажу ювелірних виробів і годинників?
- а) індивідуальне обслуговування
  - б) самообслуговування
  - в) продаж за зразками
  - г) за телефоном

28. 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

29. 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

30. 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) продаж товарів

31. 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

32. Якій формі роздрібного продажу товарів надається перевага в магазинах високорозвинутих країн?

- а) самообслуговування
- б) індивідуальне обслуговування покупців
- в) за попереднім замовленням покупців
- г) продаж за зразками

33. На якому поверсі супермаркету доцільно розмістити товари з високою частотою попиту?
- а) на першому
  - б) на другому
  - в) на третьому
  - г) на четвертому
34. В якій функціональній зоні магазину повинні бути розташовані калорифери?
- а) у зоні входу та виходу
  - б) у зоні розташування і викладки товарів
  - в) у зоні розрахункового вузла
  - г) у зоні холодильного обладнання
35. Який вид освітлення повинен включати завмаг після закінчення робочого дня?
- а) чергове
  - б) штучне
  - в) загальне
  - г) рекламне
36. За 15 хвилин 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) вірної відповіді немає
37. 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
38. Коли припиняється робота кас у магазині?
- а) за 15 хвилин до закінчення роботи
  - б) за 10 хвилин до закінчення роботи
  - в) доки не будуть обслужовані всі покупці, що перебувають у магазині
  - г) відповідно до встановленого режиму роботи

39. 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

40. 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

41. Який документ визначає права й обов'язки сторін по постачанням товарів:

- а) акт
- б) накладна
- в) договір
- г) вірної відповіді немає

42. Визначте в якому з наведених магазинів покупець може здійснити комплексну покупку?

- а) універсальний
- б) спеціалізований
- в) вузькоспеціалізований
- г) змішаний

43. 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

44. 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

45. *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 виготівника, його адреси, дати виготовлення, терміну реалізації

46. *Хто здійснює приймання товарів у магазині з кількості?*

- а) матеріально відповідальна особа
- б) товарознавець
- в) директор
- г) прибиральниця

47. *Які документи оформляються у разі встановлення розбіжностей за кількістю товарів у товарному місті?*

- а) акт приймання
- б) протокол
- в) наказ
- г) накладна

48. *Яку з форм продажу доцільно застосовувати при продажу меблів?*

- а) продаж за зразками
- б) індивідуальне обслуговування покупців
- в) самообслуговування
- г) за попереднім замовленням покупців

49. *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) самообслуговування

50. *До якої форми роздрібної торгівлі слід віднести посилкову торгівлю?*

- а) продаж за попередніми замовленнями
- б) продаж у розстрочку
- в) самообслуговування
- г) продаж через прилавок

51. *Визначте найбільш повну відповідь щодо вивчення ефективності психологічного впливу реклами?*

а) за трьома основними методами: спостереження, експеримент, опитування

б) контролюючий непомітно спостерігає за покупцями, реєструє за загальнорозробленою 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 штучностворених експериментатором умовах

52. *До якої групи реклами належить реклама на тарі, упаковці, товарові?*

а) друкована реклама

б) фотореклама

в) світлова реклама

г) оформлювальна реклама

53. *До якої групи реклами належать вивіски, щити, стенди?*

а) оформлювальна реклама

б) друкована реклама

в) фотореклама

г) світлова реклама

54. *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

55. *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



56. Назвіть типи вантажних автомобілів, що використовуються при перевезенні товарів, що швидко псуються:
- а) авторефрижератори
  - б) контейнеровози
  - в) криті фургони
  - г) автоцистерни
57. Назвіть основну ознаку класифікації вантажних автомобілів:
- а) вантажопід'ємність
  - б) швидкість руху
  - в) конструкція та особливості улаштування
  - г) наявність причепів, напівпричепів
58. За якими супровідними документами перевозяться товари автомобільним транспортом?
- а) товарно-транспортна накладна
  - б) маршрутний лист
  - в) рахунок-фактура
  - г) сертифікат
59. 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
60. 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) вивчення купівельного попиту
61. Які види тари належать до жорсткої?
- а) дерев'яні ящики, металеві ящики, бочки, скляні пляшки
  - б) картонні ящики, корзини
  - в) пакувальні тканини, мішки
  - г) дерев'яні, картонні, металеві ящики

62. Як поділяється тара залежно від конструктивних особливостей?

а) нерозбірна, розбірна, складна, розбірно-складна, закрита, відкрита, щільна, ґратчаста

б) ізотермічна, герметична, ізобарична, аерозольна, пиловодопроникна, газопроникна

в) жорстка, напівжорстка, м'яка, разова, багаторазова

г) разова, багаторазова

63. 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) естетичні

64. 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

65. 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

66. 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

67. Торговельні автомати характеризуються:

а) мобільністю, швидкістю продажу і розрахунків, точністю міри та ваги

б) вантажопідйомністю

в) наочністю показань зважування

г) місткістю та умовами зберігання товару

68. *Визначте раціональне сумісництво продавця-консультанта:*
- а) контролер-касир
  - б) фасувальник, прибиральниця
  - в) вантажник, комірник
  - г) прибиральниця, комірник
69. *За характером виконання функції поділяють на:*
- а) механізовані, автоматизовані, автоматичні
  - б) підсортувально-розподільчі, транзитно-перевалочні, нагромаджувальні
  - в) універсальні, спеціалізовані, комбіновані
  - г) спеціальні, загальнотоварні
70. *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 роздрібної торговельної мережі
  - г) товаропостачання роздрібної торговельної мережі



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Господарський кодекс України : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. [поточна редакція від 03.02.2013, підстава 5073-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
2. Голошубова Н.О. Організація торгівлі : підручник / Н.О. Голошубова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 680 с.
3. Голошубова Н.О. Організація і технологія торгівлі спожитковими товарами : навч. посіб. / Н.О. Голошубова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 272 с.
4. Голошубова Н.О. Оптова торгівля: організація та технологія : навч. посіб. / Н.О. Голошубова, В.М. Торопков. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 265 с.

### Допоміжна

1. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців : Закон України // Уряд. кур'єр. – 2003. – 8 жовтня.

2. Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : затв. постановою Кабінету Міністрів України від 15 черв. 2006 р. № 833 // Уряд. кур'єр. – 2006. – 5 лип. (зі змін. та доповн.)

3. Правове регулювання підприємницької діяльності у сфері торгівлі : зб. нормат.-правових актів / О.І. Дорошенко (упоряд.). – Д. : Дніпрокнига, 2008. – 1056 с.

## ЧАСТИНА IV. МАРКЕТИНГ

Історичні передумови виникнення та розвитку маркетингу. Поняття маркетингу. Основні сучасні та класичні визначення маркетингу. Етапи розвитку маркетингу.

Концепції маркетингу: товарна, збутова, ринкова, концепція соціально-етичного (соціально-відповідального маркетингу), маркетинг відносин. Маркетинг як система управління, орієнтована на ринок. Маркетинг як діяльність на ринку. Маркетинг-«мікс». Маркетинг як наука. Значення маркетингу.

Принципи та функції маркетингу. Маркетингова програма: механізм створення цінностей і зв'язків зі споживачами.

Маркетингове середовище: сутність, склад, характеристика Основні етичні проблеми маркетингової діяльності. Соціальна відповідальність у маркетингу.

Цілі, завдання та види маркетингу, їх характеристика. Типи маркетингу залежно від сфер застосування. Маркетинг на внутрішньому ринку (локальний, регіональний, національний). Маркетинг на зовнішньому ринку (експортний, зовнішньоекономічний, міжнародний, глобальний).

Маркетингова інформація: її сутність, значення та вимоги до неї. Класифікація маркетингової інформації. Інформаційне забезпечення.

Маркетингова інформаційна система (МІС), її склад та характеристика.

Цілі, завдання та умови ефективності маркетингових досліджень. Види маркетингових досліджень залежно від методів отримання інформації, від мети досліджень, від напрямів досліджень, від суб'єктів досліджень, за призначенням та ін.

Процес маркетингових досліджень: сутність і характеристика етапів.

Потреби та попит суб'єктів ринку: сутність, класифікація, вимірювання потреб, методи дослідження попиту. Методи прогнозування попиту.

Моделювання поведінки покупців. Типи покупців, їх характеристика та особливості. Основні Чинники, що визначають процес прийняття рішення про купівлю. Чинники, що впливають на поведінку покупців. Розгорнута модель поведінки покупців.

Сутність та ознаки сегментації ринку. Стратегії охоплення ринку. Визначення сегментації ринку. Мета та завдання сегментації. Значення сегментації ринку. Етапи сегментації і вибір цінових сегментів ринку.

Маркетингова товарна та цінова політика.

Маркетингова політика розподілу. Сутність, цілі, принципи, процес розповсюдження у системі маркетингу. Класифікація маркетингових посередників. Функції посередників. Комплексний процес товароруху та його етапи. Чинники, які впливають на процес товароруху. Критерії вибору ефективної системи товароруху. Канали розповсюдження та їх характеристика.

Поняття, функції, види маркетингових комунікацій. Комплекс маркетингових комунікацій.

Цілі, завдання та функції управління маркетинговою діяльністю. Стратегічне та тактичне планування маркетингової діяльності. Організаційні структури управління. Принципи та умови ефективної діяльності служби маркетингу. Види маркетингових організаційних структур та їх характеристики. Особливості товарної, географічної, ринкової та матричної організаційних структур управління. Умови застосування оптимальних маркетингових структур управління. Організація маркетингового контролю.

## Тестові завдання з курсу «Маркетинг»

1. *Маркетингова товарна політика – це:*

- а) складова господарської діяльності підприємства
- б) визначений курс дій, принципи поведінки підприємства на товарному ринку
- в) сукупність засобів впливу на споживача за допомогою товару
- г) **система дій підприємства для визначення місця товару на ринку, задоволення конкретного потенційного споживача товарами, широкої можливості їх вибору**

2. *Торговельний маркетинг спрямований на:*

- а) задоволення стилю життя, звичок, потреб споживачів
- б) **задоволення стилю життя, звичок, потреб споживачів і вплив на них через торговельну мережу**
- в) залучення і збереження тих споживачів у вибраних ринкових сегментах, котрі забезпечують стабільний фінансовий стан підприємства в поточний моменті в перспективі
- г) визначення місця товару на ринку, задоволення конкретного потенційного споживача товарами й надання широкої можливості їх вибору

3. *Якщо підприємство, яке спеціалізується на виготовленні напоїв, починає виготовлювати тару для напоїв, то ним здійснюється:*

- а) горизонтальна інтеграція
- б) вертикальна інтеграція
- в) поздовжня диверсифікація
- г) **зв'язана вертикальна диверсифікація**

4. *Стратегія інтенсивного маркетингу передбачає:*

- а) **низькі ціни на новий товар поєднуються з великими витратами на стимулювання збуту**
- б) високі ціни та низький рівень збутових витрат
- в) високі ціни та великі витрати на стимулювання збуту
- г) раціональне співвідношення низьких цін на товар і незначних витрат на стимулювання збуту

5. Однією з функцій маркетингу в торгівлі є управління асортиментом та конкурентоспроможністю товарів і послуг, яка передбачає:

а) вивчення кон'юнктури ринку

б) дослідження конкурентоспроможності товарів різних виробників

**в) визначення потреб покупців**

г) надання додаткових послуг

6. Залежно від періоду, на який розробляється програма товарної політики торговельного підприємства, вона може бути:

а) термінова

**б) довгострокова**

в) оперативна

г) поточна

7. Нормативно-правову базу, яка регламентує маркетингову діяльність українських підприємств, формують:

а) Закони України «Про захист від недобросовісної конкуренції», «Про Антимонопольний комітет України», «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг», «Про природні монополії», «Про лізинг», «Про рекламу», «Про захист прав споживачів»

б) Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію»

в) Укази Президента України «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції», «Про індикативні зміни цін на товари при здійсненні суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності України експортно-імпортних операцій», «Про додаткові заходи щодо прискорення вступу України до Світової організації торгівлі»

**г) усі відповіді вірні**

8. Товар – це:

**а) все те, що задовольняє бажання чи потребу і пропонується ринку для привернення уваги, придбання, використання або споживання**

б) фізичні об'єкти і послуги, місця, організація та ідеї, навіть певні відомчі особи

в) сукупність властивостей та характеристик, пропонованих споживачу для задоволення потреб останнього

г) усі відповіді вірні

9. *За поведінкою споживача розрізняють товари:*
- а) товари імпульсивної покупки, престижні товари
  - б) повсякденного попиту
  - в) ретельного вибору
  - г) усі відповіді вірні
10. *Миючі засоби відносяться до товарів:*
- а) **повсякденного попиту**
  - б) ретельного вибору
  - в) особливого попиту
  - г) пасивного попиту
11. *Охоронні системи відносяться до товарів:*
- а) повсякденного попиту
  - б) ретельного вибору
  - в) особливого попиту
  - г) **пасивного попиту**
12. *Товарами-«лідерами» називають товари:*
- а) купівля яких сприяє подальшій покупці низки товарів, забезпечуючи затвердження сімейної марки, виробника чи торгового підприємства
  - б) **які визначають успіх фірми, забезпечують широку клієнтуру і прибуток, сприяють успіху**
  - в) підтримки, або ті, що доповнюють основний товар, які пропонуються з метою утримання споживача від звертання до конкурентів
  - г) які залучають покупця низькою ціною, або навпаки, високою ціною, унікальністю, іміджем, престижем
13. *Сталь відноситься до групи:*
- а) товарів промислового призначення
  - б) напівфабрикатів
  - в) **сировини та матеріалів**
  - г) усі відповіді вірні
14. *У правильній послідовності етапи ЖЦТ розташовані:*
- а) виробництво, впровадження, насичення, зрілість, спад
  - б) впровадження, зростання, сталий розвиток, спад
  - в) впровадження, зростання, зрілість, спад, оновлення
  - г) **впровадження, зростання, зрілість, спад**



15. Для етапу впровадження товару на ринок характерне:

а) інтенсивне визнання товару й нарощування обсягів продажу, зменшення витрат на рекламу, поява конкурентів, збільшення прибутків фірми

**б) високі витрати на виробництво і збут, покупці – новатори, конкуренти відсутні, прибутки відсутні, повільне збільшення обсягів продаж**

в) уповільнення темпів зростання обсягів продажу товару, прибуток стабілізується або навіть частково зменшується внаслідок додаткових витрат на маркетингові заходи з метою протидії конкурентам і залучення нових покупців

г) різке скорочення обсягів продажу і зменшення прибутку

16. Етап спаду в ЖЦТ характеризується:

а) інтенсивним визнанням товару й нарощуванням обсягів продажу, зменшенням витрат на рекламу, появою конкурентів, збільшенням прибутків фірми

**б) високими витратами на виробництво і збут, покупці – новатори, відсутністю конкурентів і прибутків, повільним збільшенням обсягів продаж**

в) уповільненням темпів зростання обсягів продажу товару, стабілізацією прибутку або навіть частковим зменшенням внаслідок додаткових витрат на маркетингові заходи з метою протидії конкурентам і залучення нових покупців

**г) різким скороченням обсягів продажу і зменшенням прибутку**

17. Товарні межі ринку – це:

**а) група взаємопов'язаних товарів (товарів однієї споживчої вартості), у межах якої споживач може перейти від споживання одного товару до споживання іншого**

б) регіон зі сферою взаємовідносин купівлі-продажу товару (групи товарів у межах одного товарного ринку), який може бути територією держави, області, району, міста (або їх частиною)

в) ринок у межах території області, району, міста

г) максимально можливий обсяг продажу певного товару протягом року, виражений у натуральних або вартісних одиницях

*18. Місткість ринку – це:*

а) група взаємопов'язаних товарів (товарів однієї споживчої вартості), у межах якої споживач може перейти від споживання одного товару до споживання іншого

б) регіон зі сферою взаємовідносин купівлі-продажу товару (групи товарів у межах одного товарного ринку), який може бути територією держави, області, району, міста (або їх частиною)

в) ринок у межах території області, району, міста

**г) максимально можливий обсяг продажу певного товару протягом року, виражений у натуральних або вартісних одиницях**

*19. Ринкова частка фірми – це:*

а) максимально можливий обсяг продажу певного товару протягом року, виражений у натуральних або вартісних одиницях

**б) питома вага товарів фірми в загальній місткості даного ринку збуту**

в) відношення зайнятої фірмою частки ринку до ринкової частки найбільшого конкурента

г) економічна ситуація, що склалася на ринку відносно попиту, пропозиції, рівня цін, товарних запасів, становища основних фірм-конкурентів

*20. Під кон'юнктурою ринку розуміють:*

а) максимально можливий обсяг продажу певного товару протягом року, виражений у натуральних або вартісних одиницях

**б) питома вага товарів фірми в загальній місткості даного ринку збуту**

в) відношення зайнятої фірмою частки ринку до ринкової частки найбільшого конкурента

**г) економічна ситуація, що склалася на ринку відносно попиту, пропозиції, рівня цін, товарних запасів, становища основних фірм-конкурентів**

21. *Монополія – це:*

а) коли кілька самостійних великих фірм монополізують виробництво та збут певного товару або виду товару

**б) угода, союз, об'єднання невеликої кількості великих підприємств, що зосередили у своїх руках виробництво і збут значної частини продукції в одній або кількох галузях економіки**

в) монопольне становище одного покупця, який має змогу контролювати закупівельну ціну певного товару

г) коли конкретна фірма або об'єднання є єдиним виробником певних товарів, у яких немає товарів-замінників

22. *Згідно чинного законодавства України монопольним вважається становище фірми на ринку, якщо вона займає:*

а) 30 % ринку

**б) 35 % ринку**

в) 50 % ринку

г) 51 % ринку

23. *Концерни – це:*

а) об'єднання самостійних у виробничо-господарському та комерційному відношенні підприємств однієї галузі виробництва з метою монопольного панування на ринку й отримання максимального прибутку

б) одна з форм монополістичних об'єднань, яка характеризується тим, що розподіл замовлень, закупівля сировини та реалізація виробленої її учасниками продукції здійснюється через єдину збутову контору

**в) поєднання десятків й навіть сотень багатопрофільних синдикатів, трестів, підприємств різних галузей промисловості, транспорту, торгівлі та банківської сфери, які мають обмежену самостійність, єдину власність і функціонують під загальним фінансовим контролем головної фірми**

г) це монополістичні об'єднання, які утворюються поєднанням прибуткових багатопрофільних підприємств, що не мали виробничої та технічної спільності

24. *Маркетинг послуг – це:*

**а) процес розробки, просування і реалізації послуг, орієнтований на виявлення і задоволення специфічних потреб клієнтів**

б) комплекс обов'язкових для виконання правил обслуговування клієнтів, які покликані гарантувати встановлений рівень якості всіх послуг

в) сукупність інтелектуальних видів діяльності, спрямованих на отримання оптимальних результатів від капіталовкладень та витрат, пов'язаних з реалізацією проектів за рахунок ефективного використання матеріальних, трудових, технологічних, фінансових ресурсів

г) вірної відповіді немає

25. *Яке із зазначених визначень не відповідає рівням якості товару:*

а) відповідність стандарту

б) відповідність використанню

**в) відповідність товарам-конкурентам**

г) відповідність прихованим потребам ринку

26. *Якщо перевага товару створюється за рахунок додаткових споживчих властивостей, які мали прихований характер, то рівень якості має назву:*

а) відповідність фактичним потребам ринку

б) відповідність прихованим потребам ринку

**в) відповідність стандарту**

г) відповідність використанню

27. *Рівень якості – це:*

а) наявна сукупність характеристик товару здатних задовольнити потреби споживача

б) одна з маркетингових змінних, якою може оперувати виробник товару

**в) відносна характеристика якості товару, що є результатом порівняння його показників із відповідними значеннями базових показників**

г) усі відповіді вірні

28. «Петля якості» включає такі елементи:

**а) контроль, проведення випробувань і обслуговування**

б) висока кваліфікація управлінського персоналу

в) аналіз економічних показників

г) культура обслуговування

29. На етапі забезпечення якості в процесі реалізації товару служба маркетингу вирішує наступні завдання:

а) вступає в контакт із замовниками та посередниками

б) дотримання термінів постачання і недопущення їх порушень, що негативно позначається на споживачах

в) перевірка одержання споживачами необхідних інструкцій і технічної допомоги у використанні продукту

**г) усі відповіді вірні**

30. Конкурентоспроможність товару – це:

а) вирішальний чинник комерційного успіху підприємства в умовах конкуренції, який визначає можливість конкурувати на певному товарному ринку

б) сукупність характеристик, що вирізняють його від товарів-аналогів за ступенем задоволення конкретних потреб індивідуального споживача, а також за рівнем витрат на його купівлю та подальше використання

в) наявність в товару особливої характеристики, яка створює конкурентну перевагу серед товарів-конкурентів й дає можливість конкурувати на ринку в певний період часу

**г) усі відповіді вірні**

31. Для кількісної оцінки конкурентоспроможності товарів не використовують:

а) одиничний показник

б) комплексний показник

**в) диференційований показник**

г) інтегральний показник

32. Створити вагому відмінну перевагу товару не можна:

а) збільшивши корисність товару без відповідного зростання витрат

**б) знизивши витрати на покупку водночас збільшивши витрати на експлуатацію**

в) знизивши витрати при збереженні рівня корисності

г) створивши нове положення на ринку через інші рівні корисності і ціни

*33. Якість товару в маркетингу – це:*

**а) сукупність фізичних, хімічних, ергономічних та інших характеристик виробу, що оцінюється**

б) характеристика конкурентоспроможності товару, рівень його відмінності від товарів-конкурентів

в) рівень успішності вирішення проблем споживачів

г) те загальне, що цінують в продукті різноманітні покупці

*34. Ціна споживання – це:*

а) ціна на ринку, за яку споживач готовий придбати товар

**б) ціна на ринку в сумі з експлуатаційними витратами в період використання товару**

в) ціна ринку в сумі з вартістю доставки товару до споживача

г) сума витрат на транспортування, монтаж, обслуговування товару в процесі споживання

*35. Які із вказаних факторів важливі для успіху товару на ринку:*

а) переваги, які пропонує продукт

б) маркетингові переваги

в) правильна сегментація та позиціонування

**г) усі відповіді вірні**

*36. Модифікація маркетингових засобів – це:*

а) сукупність дій щодо розширення контингенту покупців товару

**б) політика зниження цін, використання нових форм реклами, активне стимулювання продажу**

в) використання нових технологій для виробництва товарів

г) сукупність дій щодо зміни деяких властивостей товару

*37. Крива життєвого циклу товару, яка характеризує швидкий зліт і падіння популярності це:*

**а) крива захоплення**

б) довгострокове захоплення

в) сезонна крива

г) крива провалу

38. Товари, які покупець у процесі вибору і купівлі зрівнює за показниками якості, ціни, зовнішнього оформлення є товарами:

- а) щоденного попиту
- б) попереднього попиту**
- в) особливого попиту
- г) пасивного попиту

39. Товари з унікальними характеристиками є товарами:

- а) попереднього попиту
- б) особливого попиту**
- в) пасивного попиту
- г) масового попиту

40. Товари, які вимагають від споживача суттєво нових схем поведінки:

- а) динамічно спадкові новинки
- б) спадкові новинки
- в) принципові новинки**
- г) піонерні товари

41. Що являє собою розробка нового товару?

- а) цикл технологічних дій з створення товару
- б) відбір ідей нового товару
- в) розробка моделі нового товару і запуск масового виробництва
- г) комплексний процес, що містить паралельно здійснення технологічних, економічних та маркетингових дій, які мають на меті створення та виведення на ринок нового товару

42. До внутрішніх факторів формування товарної політики належать:

- а) позиція товару
- б) система пільг у кредитуванні
- в) бажання споживачів
- г) усі відповіді вірні**

43. Туристичні послуги відносяться до товарів:

- а) повсякденного попиту
- б) ретельного вибору
- в) особливого попиту**
- г) пасивного попиту

44. Фірма «Nikon», яка виробляє фотокамери, копіювальні апарати, калькулятори, що мають подібну технологію виробництва і одну систему збуту, здійснює стратегію:

- а) концентричної диверсифікації
- б) вертикальної інтеграції**
- в) конгломерантної диверсифікації
- г) прямої інтеграції

45. Програма управління збутом та розподілом товарів включає:

- а) формування замовлення для виробників
- б) планування асортиментної концепції
- в) планування і здійснення основних і додаткових послуг**
- г) закупка товарів

46. Стратегія пасивного маркетингу поєднує:

- а) низькі ціни на новий товар поєднуються з великими витратами на стимулювання збуту
- б) високі ціни та великі витрати на стимулювання збуту
- в) високі ціни та низький рівень збутових витрат
- г) раціональне співвідношення низьких цін на товар і незначних витрат на стимулювання збуту**

47. Дослідницька функція маркетингу в торгівлі включає:

- а) пошук додаткових товарних ресурсів
- б) встановлення комерційних зв'язків
- в) вивчення мотивації купівлі і поведінки покупців на ринку**
- г) визначення потреб покупців

48. Концерни – це:

- а) об'єднання самостійних у виробничо-господарському та комерційному відношенні підприємств однієї галузі виробництва з метою монопольного панування на ринку й отримання максимального прибутку
- б) одна з форм монополістичних об'єднань, яка характеризується тим, що розподіл замовлень, закупівля сировини та реалізація виробленої її учасниками продукції здійснюється через єдину збутову контору



**в) поєднання десятків й навіть сотень багатопрофільних синдикатів, трестів, підприємств різних галузей промисловості, транспорту, торгівлі та банківської сфери, які мають обмежену самостійність, єдину власність і функціонують під загальним фінансовим контролем головної фірми**

г) це монополістичні об'єднання, які утворюються поєднанням прибуткових багатопрофільних підприємств, що не мали виробничої та технічної спільності

*49. Інжиніринг – це:*

а) процес розробки, просування і реалізації послуг, орієнтований на виявлення і задоволення специфічних потреб клієнтів

б) комплекс обов'язкових для виконання правил обслуговування клієнтів, які покликані гарантувати встановлений рівень якості всіх послуг

в) сукупність інтелектуальних видів діяльності, спрямованих на отримання оптимальних результатів від капіталовкладень та витрат, пов'язаних з реалізацією проектів за рахунок ефективного використання матеріальних, трудових, технологічних, фінансових ресурсів

**г) вірної відповіді немає**

*50. Інжинірингові послуги з підготовки виробничого процесу не включають:*

а) передпроектні послуги

б) проектні послуги

в) спеціальні послуги

**г) консалтингові послуги**



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Балабанова Л.В. Маркетинг : підручник / Л.В. Балабанова. – К. : Знання-Прес, 2004. – 645 с.

2. Балабанова Л.В. Маркетинг підприємства : навч. посіб. /

Л.В. Балабанова, В.В. Холод, І.В. Балабанова. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 612 с.

3. Войчак А.В. Маркетинговий менеджмент / А.В. Войчак. – К. : КНЕУ, 2002. – 268 с.

4. Гаркавенко С.С. Маркетинг : підручник / С.С. Гаркавенко. – 5-те вид. допов. – К. : Лібра, 2007. – 720 с.

5. Діброва Т.Г. Маркетингова політика комунікацій: стратегії, вітчизняна практика : навч. посіб. / Т.Г. Діброва. – К. : Професіонал, 2009. – 320 с.

#### **Допоміжна**

1. Гэбэй Дж. Маркетинг: новые возможности / Дж. Гэбэй ; пер. С англ. К. Ткаченко. – М. : ФАИР-ПРЕСС, 2002. – 368 с.

2. Маркетинговий менеджмент : підручник / О.Ф. Котлер, К.Л. Келлер, А.Ф. Павленко та ін. – К.: Хімджест, 2008. – 720 с.

3. Маркетинг : підручник / В. Руделіус та ін. ; ред.-упор. О.І. Сидоренко, Л.С. Макарова. – 3-те вид. – К. : Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні, 2009. – 648 с.

## **ЧАСТИНА V. ЕКОНОМІКА ТОРГІВЛІ**

### *Економіка торгівлі як сфери обігу та виду економічної діяльності*

Сутність торгівлі та торговельної діяльності. Економічні передумови виникнення та розвитку торгівлі. Торгівля як форма товарного обігу. Функції торгівлі. Принципи здійснення торговельної діяльності.

Торгівля як процес та галузь господарювання. Товар та послуга як об'єкт торгівлі.

Сутність послуг та їх особливості. Види послуг. Класифікація послуг за різними ознаками. Роль послуг у розвитку торгівлі.

Сутність, значення та функції роздрібно торгівлі. Основні форми роздрібно торгівлі. Товари як об'єкти торгівлі та їх класифікація.

Показники, що характеризують стан розвитку роздрібно торгівлі.

Сутність, функції оптової торгівлі. Економічні засади функціонування окремих типів оптових посередників.

Біржова торгівля та її особливості. Специфіка функціонування товарної біржі.

Поняття та роль зовнішньої торгівлі. Основні форми зовнішньої торгівлі. Класифікація зовнішньоторговельних операцій.

Об'єкти зовнішньої торгівлі та їх класифікація. Міжнародна товарна номенклатура. Митна номенклатура товарів та послуг. Міжнародна торгівля послугами.

Суб'єкти здійснення зовнішньої торгівлі та специфічні вимоги до них.

Чинники, що визначають тенденції та перспективи розвитку зовнішньої торгівлі. Кон'юнктура світового ринку.

Показники, що характеризують розвиток зовнішньої торгівлі.

Ринок споживчих товарів та особливості його розвитку в сучасних умовах. Види товарних ринків.

Основні елементи (рушійні сили) споживчого ринку. Поняття товарної пропозиції споживчих товарів. Поняття кон'юнктури ринку та методичні засади її оцінювання. Інфраструктура споживчого ринку та її роль у забезпеченні його розвитку.

Показники розвитку торговельної інфраструктури.

#### *Економіка торговельного підприємства*

Типологія суб'єктів торговельної діяльності за різними класифікаційними ознаками. Поняття «торговельний оператор», «торговельна мережа».

Економічні умови функціонування торговельних підприємств. Поняття економічного суверенітету, самоокупності та самофінансування. Показники, що характеризують товарооборот торговельного підприємства та методика їх обчислення.

Поняття та класифікація товарних запасів торговельного підприємства. Показники, що характеризують обсяги товарних запасів. Чинники, що зумовлюють обсяги та швидкість обертання товарних запасів. Методи аналізу товарних запасів

торговельного підприємства. Оцінювання ефективності комерційних угод із закупівлі товарів.

Трудові ресурси торговельного підприємства та характеристика їх видів. Принципи та завдання формування трудових ресурсів в умовах ринкової економіки. Чинники, що впливають на формування трудових ресурсів.

Сутність активів торговельного підприємства та їх місце в системі ресурсного забезпечення діяльності. Класифікація активів підприємства. Особливості складу активів торговельного підприємства.

Поняття, склад та класифікація необоротних активів підприємства. Особливості необоротних активів підприємства як складової його ресурсів.

Фінансові ресурси торговельного підприємства: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів підприємства.

Сутність та класифікація капіталу підприємства. Методичні інструменти аналізу капіталу підприємства: поняття, завдання, етапи та основні методи.

Економічна природа поточних витрат торговельного підприємства. Взаємозв'язок ресурсів та витрат торговельного підприємства. Класифікація поточних витрат торговельного підприємства. Поточні витрати та їх складові.

Економічна сутність доходів торговельного підприємства та характеристика їх складу. Класифікація доходів торговельного підприємства залежно від напрямів діяльності, підходу до оцінювання.

Показники, що характеризують обсяг та рівень комерційного доходу від реалізації товарів торговельного підприємства.

Методи аналізу та планування обсягу доходів торговельного підприємства.

Поняття, види та класифікація фінансових результатів діяльності торговельного підприємства. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності підприємства. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення. Механізм формування чистого прибутку

підприємства у взаємозв'язку з основними видами його діяльності.

Оподаткування торговельного підприємства: звичайна та спрощена система. Аналіз та планування податкових платежів.

Поняття ефекту як результату діяльності підприємства, аналітичного показника і критерію оцінки діяльності підприємства. Ефективність діяльності підприємства: сутність та основні характеристики.

Сутність конкурентоспроможності підприємства. Чинники, що визначають конкурентоспроможність торговельного підприємства.

Поняття фінансово-майнового стану підприємства, мета та завдання його дослідження. Поняття та методи оцінювання фінансово-майнового стану підприємства. Сутність поняття та показники оцінювання ліквідності та платоспроможності торговельного підприємства.

Сутність поняття фінансової стійкості підприємства. Класифікація типів фінансової стійкості підприємства. Показники оцінювання фінансової стійкості торговельного підприємства.

Показники рентабельності діяльності торговельного підприємства. Показники оцінювання ділової активності (оборотності) торговельного підприємства.

Методи комплексного оцінювання фінансово-майнового стану торговельного підприємства.

### **Тестові завдання з курсу «Економіка торгівлі»**

*1. За якою класифікаційною ознакою поділяють на: торгівлю з прилавків, за самообслуговуванням, за каталогам:*

- а) за місцем виконання
- б) за методами обслуговування
- в) за формою розрахунків
- г) за рівнем надання послуг

*2. Яка з економічних політик спрямована на захист національної економіки від іноземної конкуренції?*

- а) фритредерство
- б) протекціонізм
- в) меркантилізм

- г) вірної відповіді немає
3. *Що слід віднести до організаційно-правових форм підприємництва?*
- а) одноосібне володіння; товариства; корпорації
  - б) товариства, корпорації, концерни
  - в) корпорації, концерни, холдингові компанії
  - г) фізичні та юридичні особи
4. *До якої з груп показників відносять експорт, імпорт?*
- а) обсягові
  - б) результуючі
  - в) структурні
  - г) динаміки
5. *До яких з класифікаційних ознак відноситься компенсаційна торгівля?*
- а) за місцем виконання
  - б) за правом власності на товар
  - в) за формою розрахунків
  - г) вірної відповіді немає
6. *Який показник визначається відношенням власного капіталу до залученого?*
- а) коефіцієнт фінансової стійкості
  - б) коефіцієнт автономії
  - в) коефіцієнт фінансової залежності
  - г) рентабельність активів
7. *За специфікою регулювання виділяють торгівлю:*
- а) традиційну, звичайну, преференційну, лізинг
  - б) традиційну, сировинними товарами, послугами, патентами та ліцензіями
  - в) звичайну, преференційну, дискримінаційну
  - г) послугами, промисловими товарами, за кооперацією
8. *Які функції виконує митний тариф?*
- а) фіскальну
  - б) протекціоністську
  - в) балансує
  - г) усі відповіді вірні
9. *Визначте класифікаційні ознаки форм роздрібно торгівлі:*
- а) за місцем виконання
  - б) за правом власності на товар
  - в) за формою розрахунків
  - г) усі відповіді вірні

10. Метод оцінки конкурентоспроможності підприємства, який являє собою порівняння його характеристик, властивостей чи марок товарів з аналогічними має назву:

- а) метод переваг
- б) метричний метод
- в) метод інтегральної оцінки
- г) метод профілів

11. При яких формах роздрібної торгівлі існує обмеженість контракту продавця та покупця?

- а) електронній; за каталогами та образками
- б) продаж товарів з прилавку
- в) магазини самообслуговування
- г) відповіді а, в

12. До якої з груп показників відносять квоти та обсяг експорту та імпорту на душу населення?

- а) структурні
- б) інтенсивності
- в) ефективності
- г) зіставлення

13. В чому полягає ефективне управління витратами обігу на підприємстві

- а) в оптимізації суми і рівня витрат
- б) в усуненні витрат, які є непродуктивними і недоцільними
- в) у правильній калькуляції поточних затрат
- г) вірної відповіді немає

14. До зовнішніх чинників, які впливають на прибуток, відносять:

- а) державне регулювання цін, тарифів, відсотків
- б) зміну часу роботи обслуговування
- в) прискорення оборотності оборотних засобів
- г) збільшення вартості оборотних фондів

15. Коефіцієнт покриття визначається:

- а) відношенням оборотних активів до поточних зобов'язань
- б) відношенням власного капіталу до залученого
- в) відношенням прибутку до витрат
- г) відношенням прибутку до товарообігу

16. Товариство статутний фонд якого поділено на частини, розмір яких визначається в засновницьких документах; власники цього товариства несуть відповідальність у межах їх внесків – це:

- а) товариство з додатковою відповідальністю
- б) товариство з обмеженою відповідальністю
- в) корпорації
- г) повне товариство

17. Фінансовий стан підприємства відображає на певний момент

- а) збалансованість його активів та пасивів
- б) збалансованість його доходів та витрат
- в) збалансованість грошових потоків
- г) усі відповіді вірні

18. Прибуток як оцінний показник характеризує:

- а) сукупність відносин суб'єктів господарювання, які беруть участь у формуванні і розподілі національного доходу
- б) ефект господарчої діяльності
- в) ефективність роботи
- г) вірної відповіді немає

19. Виробничі фонди підприємства поділяються на основні та оборотні залежно від:

- а) тривалості кругообігу
- б) способу перенесення своєї вартості в процесі виробництва
- в) умов оновлення
- г) усі відповіді вірні

20. Як називаються витрати обігу, величина яких знаходиться у безпосередній залежності від обсягу і структури товарообороту?

- а) чисті
- б) додаткові
- в) постійні
- г) змінні

21. Фінансовий стан торговельного підприємства вважається стійким за наявності умов:

- а) існування власного капіталу в обсязі, не меншому від його потреби, й використовується за призначенням
- б) достатньої суми власного капіталу в матеріальних оборотних активах і насамперед в оплаті товарів



в) своєчасних і без перебоїв розрахунків за зобов'язаннями перед банками, бюджетом, постачальниками та іншими кредиторами

г) усі відповіді вірні

22. Прибуток, який залишається у розпорядженні підприємства, не може бути використаним на:

а) розвиток підприємства

б) стимулювання праці робітників підприємства

в) оплату поточних витрат підприємства

г) виплату дивідендів за цінними паперами

23. До якої з характеристик товарообігу відноситься структура товарообігу:

а) кількісна характеристика

б) якісна характеристика

в) інтегральна

г) вірної відповіді немає

24. Основні фонди під час зарахування на баланс підприємства в результаті придбання, будівництва оцінюються за:

а) відновною вартістю

б) первісною вартістю

в) залишковою вартістю

г) вірної відповіді немає

25. Амортизація основних фондів – це:

а) знос основних фондів

б) процес перенесення вартості основних фондів на собівартість продукції

в) відтворення основних фондів

г) витрати з утримання основних фондів

26. Швидкість обороту оборотних коштів підприємства характеризує показник:

а) коефіцієнт оборотності

б) коефіцієнт завантаження

в) тривалість одного обороту

г) рентабельність оборотних коштів

27. Що не відносять до передумов фінансової стійкості підприємств?

а) виконання плану товарообороту чи реалізації продукції

б) забезпечення іміджу підприємства на певному ринку

в) прискорення оборотності оборотних активів

г) забезпечення необхідного рівня прибутковості

28. Рентабельність – це:

- а) частина виручки, що залишається після відшкодування всіх витрат на виробничу і комерційну діяльність підприємства
- б) відносний показник ефективності діяльності підприємства
- в) різниця між виручкою та прямими витратами
- г) відношення валових витрат на виробництво до обсягу товарної продукції

29. Забезпечення відшкодування всіх поточних витрат, пов'язаних з господарською діяльністю підприємства і максимізацією суми його прибутку, є основною метою управління:

- а) витратами підприємства
- б) доходами підприємства
- в) персоналом підприємства
- г) прибутком підприємства

30. Який показник характеризує забезпеченість торгового підприємства запасами на визначену дату та показує, на скільки днів торгівлі його вистачить:

- а) рівень товарних запасів
- б) товарооборотність
- в) швидкість товарного обігу
- г) вірної відповіді немає

31. За характером участі в господарській діяльності підприємства персонал підрозділяється на:

- а) виробничий і невиробничий
- б) робітників, службовців, спеціалістів, керівників
- в) висококваліфікований, кваліфікований, малокваліфікований, некваліфікований
- г) усі відповіді вірні

32. Від обсягу товарообігу не залежать:

- а) сумарні витрати
- б) валові витрати
- в) постійні витрати
- г) середні валові витрати

33. Який з показників характеризує, за скільки днів реалізовано середній товарний запас?

- а) рівень товарних запасів
- б) товарооборотність

- в) швидкість товарного обігу  
г) вірної відповіді немає
34. До якого розміру заробітної плати може використовуватися соціальна пільга?
- а) до суми, яка не перевищує розмір 140 % мінімальної заробітної плати на 01.01 відповідного року  
б) до однієї другої частини заробітної плати  
в) до 1500 гривень  
г) вірної відповіді немає
35. Прибуток – це:
- а) виручка від підприємницької діяльності за вирахуванням матеріальних і прирівняних до них витрат  
б) частина виручки, що залишається після відшкодування усіх витрат на виробничу і комерційну діяльність  
в) виручка від підприємницької діяльності  
г) дохід підприємства
36. Розрахуйте товарооборот складу за рік, якщо товарні запаси на початок року склали 2101,2 тис. грн., за рік поступило товарів на суму 40001,3 тис. грн., вибуло товарів на суму 71,6 тис. грн., товарні запаси на кінець року склали 2041,3 тис. грн.:
- а) 39989,6 тис. грн.  
б) 43030,9 тис. грн.  
в) 40929,7 тис. грн.  
г) вірної відповіді немає
37. Методами виміру продуктивності праці є:
- а) натуральний та вартісний  
б) продуктивний, непродуктивний  
в) грошовий, виробничий, товарний  
г) основний, допоміжний
38. Кількість робочих місць 27, кількість робочих днів 293, тривалість робочого дня – 8 год., плановий обсяг товарообороту на 1 робоче місце за 1 годину роботи 102 грн. Розрахуйте плановий обсяг товарообороту на рік:
- а) 6455376  
б) 806922  
в) 62288  
г) вірної відповіді немає

39. Витрати, загальна сума яких за певний період залежить від обсягу товарообігу, називається:

- а) змінними
- б) постійними
- в) прямими
- г) непрямими

40. Сукупність постійних працівників, що мають необхідну професійну підготовку та певний досвід практичної діяльності – це:

- а) трудовий колектив
- б) персонал підприємства
- в) кадри підприємства
- г) трудовий потенціал

41. Норма амортизації залежить від:

- а) вартості основних фондів
- б) середнього терміну служби основних фондів
- в) матеріалу, з якого виготовлені засоби праці
- г) року придбання основних фондів

42. Кваліфікація – це:

а) вид трудової діяльності, здійснення якої потребує відповідних спеціальних знань

б) вид трудової діяльності, здійснення якої потребує практичних навичок

в) більш вузький різновид трудової діяльності в межах професії

г) сукупність спеціальних знань і практичних навичок, що визначають ступінь підготовленості працівника до виконання професійних функцій обумовленої складності

43. Товарооборот за I квартал склав 365 тис. грн., товарні запаси склали 202,2 тис. грн. рівень товарних запасів склав відповідно:

- а) 49,9
- б) 0,55
- в) 1,8
- г) вірної відповіді немає

44. Мінімальний прибуток – це:

а) прибуток, який після сплати податків забезпечує підприємству мінімальний рівень рентабельності на вкладений

капітал, що дорівнює середньому відсотку ставки банків по депозиту

б) мінімальна винагорода підприємцю, яка утримує його в обраній сфері діяльності

в) прибуток, який залишається після сплати податків і відповідає потребам підприємства в його соціальному і виробничому розвитку

г) прибуток, який підприємство одержує, досягнувши рівності граничних доходів і витрат обігу

45. Сума амортизаційних відрахувань використовується на:

а) науково-технічний розвиток підприємства

б) відтворення й удосконалення основних фондів підприємства

в) покриття матеріальних витрат підприємства і виплату заробітної плати

г) усі відповіді вірні

46. Первісна вартість основних засобів торговельного підприємства на початок року – 3801 тис. грн., надійшло в звітному році усього 1001 тис. грн. основних засобів, у т.ч. нових – 601, а вибуло усього 334 тис. грн у т.ч. ліквідованих – 284 тис. грн. коефіцієнт введення складе:

а) 0,22

б) ,026

в) 0,29

г) 0,28

47. Оборотні фонди підприємства – це:

а) сукупність матеріально-речових цінностей, що одноразово беруть участь у процесі виробництва і цілком переносять свою вартість на вартість виготовленої продукції

б) частина виробничих фондів підприємства, що проходить три стадії кругообігу (грошову, виробничу і товарну)

в) предмети та засоби праці, термін експлуатації яких не перевищує 1 рік

г) усі відповіді вірні

48. Що розуміють під зовнішнім середовищем функціонування підприємства: а) сукупність господарюючих суб'єктів; б)

економічні умови; в) природні умови; г) організаційну структуру; д) фінансові ресурси; е) міждержавні інституційні структури?

а) а, б, в, г

б) а, б, в

в) а, б, в, г, е

г) а, б, в, е

48. Яке визначення неправильне? Нематеріальні активи – це:

а) об'єкти промислової і інтелектуальної власності, що характеризуються невизначеністю в отриманні майбутнього прибутку від їх використання

б) складова частина потенціалу підприємства, здатна приносити користь ; впродовж тривалого періоду

в) права на використання об'єктів промислової і інтелектуальної власності, а також інші майнові права

г) частина основних фондів

50. Товарообіг підприємства – 72 тис. грн., середньорічна вартість основних фондів – 25 тис. грн., кількість працівників – 100 чол., прибуток – 4 тис. грн.; фондомісткість продукції складала:

а) 2,88

б) 0,35

в) 0,25

г) 0,48

51. Ознака, що лежить в основі поділу основних фондів на активну та пасивну частину, це:

а) цільове призначення

б) рівень дохідності

в) ступінь спрацьованості

г) характер участі у виробничих процесах

52. За формулою:  $K_i = \frac{P_i q_i}{\sum_i P_i q_i}$  визначають:

а) питому вагу кожного товару або товарної групи в загальному обсязі товарообороту

б) товарні запаси в днях

в) середньомісячний запас товарів

г) швидкість товарообороту

53. Базовим елементом розрахунку рівня торговельної надбавки береться сума витрат обігу, що припадає на одиницю товару, при орієнтації цінової політики на:

- а) прибуток
- б) поточні витрати
- в) виробника
- г) покупця

54. Товарообіг підприємства – 72 тис. грн., середньорічна вартість основних фондів – 25 тис. грн., кількість працівників – 100 чол., прибуток – 4 тис. грн.; фондовіддача продукції склала:

- а) 2,88
- б) 0,25
- в) 0,35
- г) вірної відповіді немає

55. Чистий прибуток підприємства відрізняється від прибутку від звичайної діяльності на величину:

- а) процентів за довгострокові кредити
- б) податку на прибуток
- в) витрат на збут
- г) управлінських витрат

56. Співвідношення кількості прийнятих працівників і середньооблікової їх чисельності характеризує коефіцієнт:

- а) плинності персоналу
- б) прийому персоналу
- в) вибуття персоналу
- г) сталості персоналу

57. Визначте внутрішні чинники впливу на стан, розмір та швидкість обороту товарних запасів:

- а) місцезнаходження підприємства
- б) організація та частота завозу товарів
- в) організація комерційної роботи
- г) усі відповіді вірні

58. Відношення витрат обігу до обсягу товарообігу – це:

- а) витратовіддача
- б) дохідність витрат обігу
- в) прибутковість витрат обігу

г) рівень витрат обігу

59. Товарообіг підприємства – 72 тис. грн., середньорічна вартість основних фондів – 25 тис. грн., кількість працівників – 100 чол., прибуток – 4 тис. грн.; фондоозброєність праці склала:

а) 0,354

б) 0,16

в) 0,25

г) вірної відповіді немає

60. Визначте зовнішні чинники, що впливають на швидкість обороту товарних запасів:

а) співвідношення між попитом та пропозицією

б) ритмічність та стійкість споживання окремих товарів

в) стан конкуренції на ринку товарних ресурсів

г) усі відповіді вірні

61. До якої з класифікаційних ознак відносяться запаси сезонного зберігання?

а) в залежності від місця формування

б) в залежності від структури запасів

в) в залежності від призначення

г) в залежності від нормативів

62. Формула балансового зв'язку показників роздрібного товарообороту має вигляд:

а)  $P + Зк = Н + Зп$

б)  $P - Зк = Н - Зп$

в)  $P + Зп = Н + Зк$

г)  $P - Зп = Н - Зк$

63. Оборотність оборотних коштів обчислюється:

а) тривалістю одного обороту в днях

б) кількістю оборотів за звітний період

в) величиною оборотних коштів, що приходяться на одиницю реалізованої продукції

г) усі відповіді вірні

64. Товарооборот за I квартал склав 510 тис. грн., товарні запаси склали 203 тис. грн. Визначити рівень товарних запасів:

а) 2,5

б) 35,8

в) 0,4



г) вірної відповіді немає

65. *Прибуток – це:*

а) виручка від підприємницької діяльності за вирахуванням матеріальних і прирівняних до них витрат

б) частина виручки, що залишається після відшкодування усіх витрат на виробничу і комерційну діяльність

в) виручка від підприємницької діяльності

г) дохід підприємства

66. *У відповідності до якого принципу нормування товарних запасів застосовуються техніко-економічні та економіко-математичні методи?*

а) оптимальність

б) надійність

в) науковість

г) реальність

67. *Додаткова заробітна плата не включає:*

а) тарифні ставки

б) доплати

в) надбавки

г) премії

68. *Під впливом форм якого зносу основні фонди стають застарілими за своїми технічними характеристиками і економічній ефективності?*

а) фізичного

б) морального

в) фізичного та морального

г) вірної відповіді немає

69. *Яка стратегія ціноутворення характеризується систематичними змінами цін?*

а) стратегія високих цін

б) стратегія низьких цін

в) стратегія пульсації

г) стратегія диференціації

70. *Які з методів нормування товарних запасів базуються на вивченні рівня товарних запасів, які створилися за минулі*

*періоди, з урахуванням впливу чинників на швидкість обороту товарів?*

- а) метод техніко-економічних розрахунків
- б) економіко-статистичні методи
- в) метод експертних оцінок
- г) економіко-математичні методи

*71. Торгівля як галузь народного господарства здійснює:*

- а) просування товарів від виробника до споживача
- б) виконує операції, пов'язані з продовженням процесу виробництва в сфері обігу
- в) здійснює зв'язок між промисловістю та сільським господарством
- г) відповіді а, б
- д) відповіді а, б, в

*72. У чому полягає суть програмно-цільового підходу в плануванні витрат обігу:*

- а) у визначенні розміру витрат обігу для досягнення наміченої мети
- б) у визначенні всіх затрат за залишковим принципом, виходячи з середньогалузевого рівня затрат, рівня затрат у конкурентів
- в) в оптимізації суми і рівня витрат, що забезпечує досягнення передбачених обсягів діяльності підприємства
- г) у визначенні планової суми витрат, виходячи з рівня витратоємності у звітному або поточному періодах і планової суми витрату від реалізації продукції

*73. Від обсягу товарообігу не залежать:*

- а) сумарні витрати
- б) валові витрати
- в) постійні витрати
- г) середні валові витрати

*74. До якої категорії персоналу підприємства слід віднести товарознавця?*

- а) керівники
- б) спеціалісти
- в) службовці
- г) робітники

75. При якому з методів нарахування амортизації річна сума залишається однаковою:

- а) кумулятивний
- б) виробничий
- в) прямолінійний
- г) метод зменшення залишкової вартості

76. Що не належить до основних чинників, що впливають на суму доходів підприємства від операційної діяльності?

- а) рівень торговельної надбавки;
- б) рівень ціни реалізації товарів
- в) обсяг реалізації товарів
- г) сума цільового прибутку

77. В залежності від організації товаропостачання товарообіг поділяється на:

- а) складський, транзитний
- б) оптовий, роздрібний
- в) оптовий, складський
- г) вірної відповіді немає

78. Показник фондовіддачі характеризує:

- а) оборотність оборотних коштів
- б) питомі витрати основних фондів на 1 грн. реалізованої продукції
- в) рівень технічної озброєності праці
- г) обсяг реалізованої продукції, що приходить на 1 грн.

основних виробничих фондів

79. Основна частина заробітної плати працівника не залежить від:

- а) результатів його праці
- б) рівня його кваліфікації
- в) складності робіт, що ним виконуються
- г) результатів господарської діяльності підприємства, на якому він працює

якому він працює

80. В залежності від призначення виділяють:

- а) запаси початкового зберігання
- б) запаси сезонного зберігання
- в) запаси дострокового завозу
- г) усі відповіді вірні

81. Галузь, яка на теперішній час має високі темпи розвитку та допомагає економічному розвитку країни:

- а) машинобудування

- б) транспорт
- в) сільське господарство
- г) сфера послуг

82. Показник фондомісткості характеризує:

- а) розмір основних виробничих фондів, що приходиться на 1 робітника
- б) вартість основних фондів, що приходиться на 1 грн. продукції, що реалізується
- в) вартість реалізованої продукції, що приходиться на 1 грн. основних виробничих фондів
- г) вірної відповіді немає

83. Які методи часто використовуються при нормуванні товарних запасів?

- а) метод техніко-економічних розрахунків
- б) економіко-статистичний метод
- в) метод експертних оцінок
- г) усі відповіді вірні

84. Які з перерахованих ресурсів не є основними фондами?

- а) товари
- б) машини
- в) споруди
- г) транспортні засоби

85. Середньооблікова чисельність – це:

- а) кількість працівників, які щоденно повинні бути на роботі для забезпечення заповнення всіх робочих місць упродовж усього часу роботи підприємства, з урахуванням витрат часу на здійснення підготовчо-заклучних операцій
- б) загальна кількість працівників, потрібних підприємству, з урахуванням відпусток, хвороб, а також інших невиходів на роботу з поважних причин
- в) загальна кількість працівників, потрібних підприємству, з урахуванням невиходів на роботу з неповажних причин
- г) вірної відповіді немає

86. Яка стратегія ціноутворення використовується для нових видів продукції, в умовах дефіцитного ринку на іміджеві та модні товари:

- а) стратегія високих цін
- б) стратегія низьких цін
- в) стратегія пульсації

г) стратегія диференціації

87. *Товарообіг підприємства – 72 тис. грн., середньорічна вартість основних фондів – 25 тис. грн., кількість працівників – 100 чол., прибуток – 4 тис. грн.; рентабельність основних фондів склала:*

а) 0,35

б) 0,16

в) 0,72

г) 0,15

88. *За економічним характером витрати торговельного підприємства поділяють на:*

а) матеріальні, витрати на оплату праці, амортизація, інші витрати

б) витрати на перевезення, оплату праці, рекламу, відсотки за кредит

в) прямі та непрямі

г) умовно-постійні, змінні

89. *Метод якої амортизації дозволяє вирішити проблему заміни основних фондів з виникненням перевищення темпів морального зносу над темпами фізичного зносу?*

а) рівномірної

б) прискореної

в) нерівномірної

г) виробничої

90. *У чому виявляється стимулююча функція прибутку?*

а) прибуток характеризує економічний ефект, одержаний внаслідок діяльності підприємства, і відображає кінцевий фінансовий результат

б) прибуток одночасно є фінансовим результатом і основним елементом фінансових ресурсів підприємства

в) прибуток є одним з джерел формування бюджетів різних рівнів

г) прибуток є джерелом формування фонду матеріального заохочення

91. *В залежності від призначення запасів виділяють:*

а) запаси поточного зберігання

б) запаси сезонного зберігання

в) запаси цільового призначення

г) усі відповіді вірні

92. *Чинниками підвищення ефективності функціонування*

*підприємств є*

- а) управління витратами і ресурсами
- б) розвиток і удосконалення виробництва та іншої діяльності
- в) удосконалення системи управління підприємством та всіма видами його діяльності
- г) усі відповіді вірні

*93. Що є справедливим стосовно такого методу планування формування прибутку на підприємстві, як метод прямого рахунку?*

- а) умовою застосування є наявність на підприємстві відповідної нормативної бази
- б) дозволяє отримати досить точні результати планової суми прибутку
- в) в основі лежить поасортиментний розрахунок прибутку від реалізації продукції
- г) дозволяє здійснювати багатоваріантний розрахунок суми прибутку

*94. Що слід віднести до високоліквідних активів підприємства?*

- а) грошові кошти та поточні фінансові інвестиції
- б) дебіторську заборгованість, грошові кошти
- в) дебіторську заборгованість, грошові кошти та запаси
- г) дебіторську заборгованість, грошові кошти та запаси, основні фонди

*95. Що слід віднести до організаційних форм торгівлі.*

- а) державну, кооперативну і приватну торгівлю;
- б) роздрібну та оптову
- в) торгівлю на пряму та через посередників
- г) вірної відповіді немає

*96. Як називається торгівля при якій експортер дає свою згоду отримати в розрахунок платежу товари з країни-імпортера:*

- а) традиційна
- б) звичайна
- в) компенсаційна
- г) преференціальна

*97. В 2013 році податок на прибуток становить:*

- а) 25 %
- б) 19 %
- в) 21 %
- г) вірної відповіді немає

*98. Податок на додану вартість встановлюється за:*

- а) процентом до повних витрат на виробництво продукції
- б) єдиною ставкою до цін
- в) індивідуальними ставками для кожного товару
- г) нормою прибутку на один виріб

99. *Обсяг залучення купівельних фондів споживачів у вигляді грошових доходів, отриманих як оплата праці, які обмінюються на товари відповідно до попиту населення характеризує такий показник як:*

- а) імпорт товарів
- б) ємність ринку товарів
- в) роздрібний товарооборот
- г) рівень попиту на товари.

100. *Підприємство, статутний фонд якого створений за допомогою випуску і розповсюдження акцій тільки серед членів трудового колективу, називається:*

- а) оптовим
- б) закритим акціонерним товариством
- в) відкритим акціонерним товариством
- г) універмагом



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Господарський кодекс України : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. [поточна редакція від 03.02.2013, підстава 5073-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.

2. Податковий кодекс України : Закон України № 2755-VI від 02.12.2010р. [поточна редакція від 03.02.2013, підстава 5073-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

3. Національні стандарти бухгалтерського обліку в Україні: Закони. Положення. Інструкції : зб. норм.-прав. актів / упоряд. Д.О.Горлов, І.В. Шпак. – К.: Хрінком Інтер. – 2000. – 232 с.

4. Роздрібна та оптова торгівля : Терміни та визначення понять. ДСТУ 4303:2004 – [чинний від 2005 – 07 – 01]. – Держспоживстандарт України. – 34 с. – (Національні стандарти

України).

5. Мазаракі А.А. Економіка торговельного підприємства / А.А. Мазаракі, Л.О. Лігоненко, Н.М. Ушакова. – К. : Хрещатик., 1999. – 800с.

6. Марцин В.С. Економіка торгівлі : підручник / В.С. Марцин. – К. : Знання. – 2006. – 406 с.

7. Яковлев Ю.П. Економіка торгівлі : навч. посіб. Ю.П. Яковлев. – Херсон: Олді-плюс. – 2009. – 356с.

8. Лебедева С.П. Экономика торгового предприятия : учебник для вузов / С.П. Лебедева, Н.А. Казиначикова. – Мн.: Выш. школа. – 2001. – 452с.

#### **Допоміжна**

1. Бланк И.А. Торговый менеджмент / И.А. Бланк. – изд. 2-е перераб. и доп. – К. : Ника- Центр. – 2004. – 375 с.

2. Петров П.В. Экономика товарного обращения : учебник для вузов / П.В. Петров, А.Н. Соломатин. – М.: Инфа – М. – 2001. – 224с.

3. Споживчий ринок України: методологія дослідження та регулювання : монографія / за заг. ред. Л.О. Лігоненко. – К.: КНТЕУ. – 2007. – 379 с.

4. Экономика и организация деятельности торгового предприятия: учебник / под. ред. А.Н. Соломатина. – М. : Инфра-М. – 2001. – 458 с.

## **ЧАСТИНА VI. КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ**

Поняття комерційної діяльності і комерційної роботи. Основні елементи комерційної діяльності торговельних підприємств. Принципи, цілі та завдання торговельних підприємств щодо здійснення комерційної роботи в умовах ринкових відносин.

Підрозділи торговельних підприємств, які виконують комерційні функції, їх роль, місце та завдання щодо забезпечення ефективної роботи підприємства, взаємозв'язок з роботою інших структурних підрозділів та з комерційними службами інших підприємств, організацій та установ.



Комерційні рішення: поняття, їх класифікація і значення в досягненні комерційного успіху підприємства. Вимоги щодо комерційних рішень.

Комерційна ділова кореспонденція, її види та використання в комерційній роботі. Показники ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства. Комерційний ризик, його види та шляхи щодо запобігання.

*Попит на товари, його вивчення та прогнозування*

Сутність, цілі та завдання вивчення попиту підприємствами в умовах ринку. Система служб вивчення та прогнозування попиту в Україні в сучасних умовах.

Види попиту, їх характеристика та необхідність комерційної оцінки для забезпечення ефективної роботи торговельного підприємства.

Особливості вивчення попиту в оптовій торгівлі.

Взаємозв'язок вивчення та формування попиту. Фактори, що впливають на формування попиту на продовольчі і непродовольчі товари. Еластичність попиту. Залежність попиту від змін ціни на товар. Сезонні коливання в торгівлі та попиті на продовольчі та непродовольчі товари. Формування попиту на нові товари.

*Формування товарного асортименту, забезпечення його сталості*

Формування товарного асортименту як елемент комерційної діяльності торговельних підприємств. Соціальне та економічне значення формування асортименту. Фактори, що впливають на формування товарного асортименту.

Обґрунтування асортиментної політики підприємства. Основні етапи формування асортименту. Особливості підбору асортименту в магазинах різних типів. Регулювання асортименту товарів у магазинах. Асортиментні переліки товарів, порядок їх розробки та напрямки використання в комерційній діяльності торговельних підприємств. Контроль за дотриманням асортиментних переліків товарів.

*Формування джерел постачання товарів в умовах ринкової економіки*

Роль комерційної служби торговельного підприємства у виявленні та вивченні джерел товарних ресурсів для забезпечення товарних потреб підприємства.

Види постачальників товарів, їх роль на ринку товарів та послуг. Роль і функції оптових підприємств у пошуку та пропонуванні можливих джерел постачання.

Рекламно-інформаційна база щодо вибору постачальників товарів. Оферта, її види та місце у формуванні взаємовідносин суб'єктів ринку.

Визначення потреби в товарах та замовлення їх виробникам та постачальникам.

Комерційні форми впливу торговельних підприємств на виробників товарів щодо удосконалення асортименту та підвищення якості товарів.

#### *Формування господарських зв'язків*

Сутність господарських зв'язків суб'єктів ринку в умовах ринкових відносин. Договір як форма укладення господарських зв'язків. Роль і функції договору в регламентуванні взаємовідносин сторін.

Законодавчі та нормативні акти, які регулюють господарські взаємовідносини суб'єктів ринку в Україні,

Види господарських зв'язків. Основні етапи організації господарських зв'язків суб'єктів ринку. Комерційні та правові підстави підприємств щодо укладання комерційних угод. Види комерційних угод, їх характеристика. Зміст договору поставки товарів. Суттєві та базисні умови комерційних угод. Додаткові умови договору. Порядок укладання, зміни і розірвання договору. Укладання договору відповідно до протоколу про наміри. Укладання договору шляхом обміну листами, телетайпограмами, телеграмами, телефонограмами та ін. Укладання договору шляхом прийняття замовлення покупця до виконання.

Контроль за виконанням договірних зобов'язань, Обставини, за яких зобов'язання вважається виконаним (або невиконаним). Відповідальність сторін за порушення умов договору. Способи забезпечення виконання договірних зобов'язань. Економічна ефективність комерційних угод.

#### *Комерційна діяльність підприємств з оптових закупівель товарів*

Закупівельна діяльність як елемент комерційної діяльності. Основні цілі закупівельної діяльності та вимоги щодо її організації.

Планування закупівель товарів і оперативного надходження товарів. Види та зміст планів закупівельної діяльності, вихідні дані щодо їх складання. Визначення цін та оптимальних розмірів закупівлі товарів у цілому та в розрізі асортиментних груп, видів та різновидів товарів для забезпечення прибуткової роботи торговельного підприємства.

Особливості планування закупівель товарів на оптових підприємствах. Організаційні форми та методи закупівель товарів, їх роль та умови використання в комерційній роботі підприємств. Оптово-промислові ярмарки, їх види та організація роботи. Оперативний облік і контроль оптових закупівель товарів, їх значення і цілі. Підстави щодо ведення обліку оперативного надходження товарів.

*Оптовий продаж товарів як елемент комерційної діяльності оптових підприємств*

Форми оптового продажу та умови їх застосування. Планування оптового продажу та вивозу товарів. Вихідні дані щодо розробки планів. Формування портфеля замовлень як складова планування оптового продажу.

Методи продажу товарів зі складу оптового підприємства і фактори, що впливають на їх вибір. Організація продажу товарів за участю представника покупця у відборі товарів на оптовому підприємстві. Організація роботи асортиментних кабінетів і демонстраційних зал.

Організація продажу товарів за письмовими замовленнями. Продаж товарів за замовленнями, які надходять телефоном та іншими засобами зв'язку. Продаж товарів шляхом поштово-посилкових операцій. Продаж товарів агентами оптового підприємства.

Організація оптового продажу товарів при транзитному обігу. Роль і основні функції комерційної служби оптового підприємства в організації транзитних поставок товарів.

Оперативний облік та контроль оптового продажу товарів. Методи оперативного обліку оптового продажу товарів у

сучасних умовах. Підстави для ведення обліку і контролю продажу товарів зі складу і транзитом. Оцінка виконання договірних зобов'язань по поставках товарів.

Оперативне регулювання оптового продажу товарів. Послуги, які оптові підприємства можуть надавати оптовим покупцям, їх ефективність.

#### *Товаропостачання торговельних підприємств*

Сутність товаропостачання, основні вимоги, які ставляться до його організації в ринкових умовах. Форми товаропостачання та фактори, що впливають на їх вибір.

Організація та методи доставки товарів від постачальника на склад оптового підприємства.

Функції оптових підприємств в організації товаропостачання роздрібною торговельною мережі. Види доставки товарів у роздрібну торговельну мережу, умови їх застосування.

Ефективність товаропостачання та показники, які її характеризують. Визначення та оцінка показників, що характеризують виконання договірних зобов'язань за обсягом, асортиментом, термінами, ритмічністю та рівномірністю постачання. Оперативне управління товаропостачанням.

#### *Приймання товарів – складова комерційної діяльності оптових та роздрібних підприємств*

Значення приймання товарів у забезпеченні успішної комерційної діяльності торговельних підприємств. Основні вимоги щодо організації приймання товарів. Роль комерційних служб підприємства в забезпеченні своєчасного та ефективного приймання товарів. Загальні правила приймання товарів.

Нормативні акти, які регламентують порядок приймання товарів за кількістю та якістю. Підстави щодо здійснення приймання товарів торговельними підприємствами. Терміни приймання продовольчих та непродовольчих товарів. Оформлення приймання товарів.

Особливості організації приймання товарів від залізниці та інших транспортних підприємств. Обставини, які вимагають

складання технічного та комерційного актів при прийманні товарів. Претензії постачальникам за порушення договірних зобов'язань по поставках товарів.

### *Активізація продажу товарів*

Продаж товарів як елемент комерційної діяльності торговельних підприємств.

Організаційні форми активізації продажу товарів, їх значення в підвищенні рівня культури торгівлі і стимулюванні попиту населення на певні види товарів.

Виставки-продажі товарів, їх види, цілі та організація проведення.

Сезонні базари та ярмарки, їх значення для розширення продажу товарів і задоволення попиту населення, організація їх проведення. Продаж товарів через службу замовлення та вдома у покупців, їх ефективність. Товарні аукціони, торги, розпродаж товарів тощо, їх ефективність.

Продаж товарів тривалого використання в кредит, Стимулювання продажу товарів у підприємствах торгівлі, Вплив реклами на активізацію продажу товарів. Інші шляхи активізації продажу товарів.

### **Тестові завдання з курсу «Комерційна діяльність»**

*1. Яке з наведених визначень найбільш відповідає поняттю «комерція»?*

- а) організація оптової торгівлі через склади
- б) комплекс торгово-організаційних операцій, спрямованих на здійснення процесу купівлі-продажу, надання торгових послуг
- в) просування товарів на ринок
- г) роздрібна торгівля для задоволення потреб покупців та одержання прибутку

*2. Функціями комерційної діяльності оптових торговельних підприємств є:*

- а) вивчення попиту та потреби у товарах

б) вибір постачальників, формування господарських зв'язків

в) оптовий та роздрібний продаж, реклама

г) відповіді а, б; а також управління товарним асортиментом та товарними запасами

3. Для оптової торгівлі не властиво:

а) закупівля великих партій товарів у виробників

б) пристосування товарного асортименту до потреб проміжних покупців

в) концентрація значних матеріальних ресурсів

г) здійснення продажу кінцевим споживачам

4. До факторів внутрішнього середовища торговельного підприємства належать:

а) посередники, конкуренти

б) фінансові, матеріальні ресурси підприємства

в) законодавчо-нормативна база

г) постачальники

5. Факторами зовнішнього середовища торговельного підприємства є:

а) контрольно-інспекційні органи

б) стан матеріально-технічної бази підприємства

в) торгово-технологічні процеси

г) організаційна структура підприємства

6. Технологічні процеси - це процеси, пов'язані:

а) з рухом товару і є продовженням процесу виробництва у сфері обігу

б) із закупівлею і продажем товарів

в) із наданням торгових послуг оптовикам

г) із наданням торгових послуг покупцям у магазині

7. До комерційних процесів у торгівлі належать:

а) підсортування

б) зберігання товарів, транспортування, розвантаження

в) укладення договорів, роздрібний продаж, реклама

г) оптова закупівля, оптовий продаж, упакування,

фасування

8. Комерційний агент – це:

а) посередник при укладанні біржових угод, який діє за дорученням і за рахунок клієнтів

б) незалежний оптовий посередник, який торгує від свого імені, має право власності на товар

в) незалежний підприємець, який має справу з купівлею транспортних засобів від свого імені та за власний рахунок, організовує їх збут

г) посередник, який діє від імені, в інтересах, під контролем і за рахунок суб'єкта, якого він представляє

*9. Унітарне підприємство – це підприємство, яке:*

а) діє на основі комунальної власності територіальної громади

б) діє на основі змішаної форми власності

в) створюється одним засновником, який виділяє необхідне майно, формує статутний фонд, затверджує статут, керує, здійснює наймання персоналу

г) діє на основі державної власності

*10. Корпоративне підприємство – це підприємство, яке:*

а) утворюється двома або більше засновниками за їх спільним рішенням (договором), діє на основі об'єднання майна

б) створене з метою координації господарської діяльності

в) створене на основі поєднання виробничих, комерційних інтересів

г) має учасників із додатковою солідарною відповідальністю

*11. Попит – це:*

а) обсяг і структура продажу за певний період

б) форма вияву потреби, що забезпечена коштами

в) формування нових потреб

г) стан товарного ринку

*12. Попит, що формується, – це:*

а) попит на нові товари

б) частина попиту населення, що фактично задоволена у результаті покупок товарів

в) попит на товари, які на певний момент були відсутні у продажу

г) імпульсні покупки

*13. На підставі формули товарного балансу обсяг реалізованого попиту у роздрібному підприємстві визначається так:*

а)  $P = Z_n - П + Д + З_k$

б)  $P = Z_n + П - Д - З_k$

в)  $P = Z_{н+П+Д-Зк}$

г)  $P = Z_{н-П-Д+Зк}$

14. Для визначення реалізованого попиту у роздрібній торгівлі використовують такі методи:

а) балансовий метод (за даними про запаси та постачання товарів)

б) облік продажу за товарними чеками

в) облік за даними матеріалів інвентаризації

г) усі відповіді вірні

15. Незадоволений попит у роздрібному підприємстві можна вивчати на підставі:

а) обліку інформації з контрольно-касових апаратів, реєстрації у журналі кожної проданої одиниці товару

б) сканування інформації зі штрих-кодів, нанесених на кожний товар

в) обліку кількості днів, протягом яких товар був відсутній у продажу

г) матеріалів інвентаризації

16. Для вивчення попиту оптових покупців використовують такі методи:

а) узагальнення й аналіз матеріалів вивчення споживчого попиту у роздрібній ланці

б) облік оптової реалізації товарів і руху товарних запасів на складах оптовика

в) організація виставок-продажів у магазині

г) проведення опитувань споживачів у магазині

17. До факторів, що впливають на формування попиту, належать:

а) рівень виробництва товарів та його структура

б) рівень грошових доходів населення, рівень цін

в) стан торгівлі, ступінь забезпеченості населення товарами

г) відповіді а, б, в; а також чисельність і склад населення, мода, реклама

18. Рівень попиту, що формується, розраховується за формулою:

а)  $P_{н} : P_{в} * 100$

б)  $P_{н} * P_{в}$

в)  $P_{н} + P_{в}$

г)  $P_{н} - P_{в}$



19. Коефіцієнт еластичності характеризує:
- а) ступінь зміни фактора на 1 % зміни фактичного обсягу продажу
  - б) ступінь зміни (зростання або зниження) попиту на 1% зміни (зростання або зниження) фактора
  - в) рівень попиту у розрахунку на душу населення за рік
  - г) зміну фактора за рік
20. Соціально-психологічними методами формування попиту є:
- а) нормативні акти, накази, постанови
  - б) механізм цін, політика грошових доходів населення
  - в) усі види реклами
  - г) інструкції
21. Твердосформований – це попит, який:
- а) формується у процесі вибору товарів, ознайомлення з пропонованим асортиментом
  - б) у вигляді прямої вимоги покупця не допускає заміни потрібного товару на інший товар
  - в) формується під впливом пропозиції товару
  - г) пропонується постійним постачальником
22. Зі змінним асортиментом пов'язаний:
- а) твердосформований
  - б) альтернативний, імпульсний попит
  - в) твердосформований, імпульсний попит
  - г) альтернативний, фіксований попит
23. З постійним асортиментом пов'язаний:
- а) альтернативний попит
  - б) імпульсний попит
  - в) твердосформований попит
  - г) попит, що формується, незадоволений попит
24. Товарна номенклатура – це:
- а) сукупність товарів, що мають аналогічне функціональне призначення
  - б) сукупність товарів певного класу, що має схожий склад споживчих властивостей і показників
  - в) сукупність товарів певного виду, виділених за низкою окремих ознак
  - г) сукупність усіх асортиментних груп товарів
25. Вид товарів – це:

а) сукупність товарів певної групи, об'єднаних загальною назвою та призначенням

б) сукупність різних видів, сортів, розмірів, фасонів та інших різновидів товарів

в) різні моделі одного виду, які розрізняються за такими ознаками, як розмір, колір, фасон та ін

г) асортимент товарів, представлений у магазині

*26. Широта асортименту – це:*

а) кількість асортиментних позицій у кожній конкретній групі

б) загальна чисельність асортиментних груп

в) загальна кількість товарів

г) ступінь близькості між товарами

*27. Товари простого асортименту – це:*

а) різновид товарів всередині кожної товарної групи

б) набір груп товарів, об'єднаних за певною ознакою

в) товари, однорідні за сировиною, мають незначну кількість видів, розмірів, кольорів

г) велика різноманітність асортиментних позицій, до яких належать більшість непродовольчих товарів

*28. Супутні товари – це:*

а) доповнені до основного асортименту товари

б) головна частина асортименту

в) самостійні вироби, які вимагають спільного застосування

г) декілька груп товарів, пов'язаних єдністю попиту

*29. Комплекси, призначені для певних контингентів покупців, включають:*

а) товари для дачі, товари для пляжу

б) товари для жінок, товари для чоловіків, товари для дітей

в) змішаний асортимент

г) подарунки

*30. Асортиментний перелік – це:*

а) питома вага товарних груп, підгруп, видів товарів у загальному асортименті

б) перелік товарних груп, які входять до номенклатури

в) мінімальний перелік товарів, який повинен бути у продажу

г) список найменувань продукції, представлений у продажу

31. Договір має такі функції:

- а) юридично закріплює відносини між партнерами
- б) визначає порядок, способи та послідовність здійснення дій партнерами
- в) передбачає способи забезпечення зобов'язань і наслідки їх невиконання
- г) усі відповіді правильні

32. Укладати договір від імені підприємства без доручення має право:

- а) керівник підприємства
- б) керівник підприємства, бухгалтер
- в) менеджер структурного підрозділу, засновник підприємства
- г) трудовий колектив

33. Договір вважається укладеним:

- а) після проведення усних домовленостей про асортимент товарів
- б) якщо між сторонами досягнута угода за усіма істотними його умовами
- в) після зустрічі з партнером
- г) якщо є згода керівника підприємства - контрагента угоди

34. У договорі поставки обов'язково обумовлюється:

- а) кількість, номенклатура (асортимент), якість
- б) строки поставки, ціна товару
- в) відвантажувальні та платіжні реквізити
- г) усі відповіді правильні

35. Специфікація – це:

- а) свідоцтво про якість товарів
- б) частина договору поставки, де вказується розгорнутий асортимент товарів
- в) частина договору, де зазначають обсяг товарообороту та його структуру
- г) пропозиція укласти договір

36. Неустойка – це:

- а) грошова сума або інше майно, які боржник повинен передати кредиторowi у разі порушення боржником зобов'язання
- б) поручительство перед кредитором боржника на виконання ним свого обов'язку

в) гарантія перед кредитором виконання боржником свого обов'язку

г) завдаток у платежах

37. Договірні відносини можуть формуватися таким способом:

а) складання одного документа під назвою «договір»

б) прийняття постачальником замовлення покупця до виконання

в) обмін листами, телеграмами, факсограмами

г) усі відповіді вірні

38. Якщо договором поставки передбачена поставка товарів різного асортименту та характеристик, то їх перелік наводиться у:

а) замовленні

б) специфікації до договору

в) прайс-листах

г) рекламних каталогах, web-сайті

39. Свобода договору характеризується такими аспектами:

а) договір є вільним волевиявленням сторін

б) об'єктом договору може бути будь-який предмет чи дія

в) відповідальність за договором повинна бути цивільною

г) усі відповіді правильні

40. Способами забезпечення виконання договорів є:

а) неустойка, завдаток

б) порука, гарантія

в) застава, притримання

г) усі відповіді вірні

41. До попередніх операцій із закупівель належать:

а) укладання договорів на постачання товарів

б) вивчення споживчого попиту

в) приймання товарів

г) оперативний контроль за постачанням товарів

42. Завершальні операції із закупівель включають:

а) уточнення обсягу та розгорнутого асортименту товарів

б) проведення комерційних переговорів

в) складання комерційної пропозиції

г) оформлення та пред'явлення штрафних санкцій за порушення умов договорів

43. Безпосередньо закупівельні операції включають:

а) укладання договорів на постачання товарів

- б) транспортування товарів
- в) складання прайс-листів
- г) визначення джерел закупівлі та постачальників

44. *Переваги оптових закупівель:*

- а) дають можливість сформуванню необхідного асортименту
- б) слугують інструментом впливу торгівлі на виробництво
- в) є засобом придбання товарів для подальшого цільового використання

г) усі відповіді вірні

45. *Головне завдання закупівельної роботи – це:*

а) вигідне придбання товару для задоволення споживчого попиту

- б) включення у поставки товарів-новинок
- в) підвищення вимог до виробників, роздрібних торговців
- г) правильне оформлення документів

46. *На процес організації оптових закупівель впливають такі фактори:*

- а) стан вітчизняного виробництва
- б) обсяг та структура платоспроможного попиту населення
- в) стан товарних запасів, фінансові ресурси
- г) усі відповіді вірні

47. *Комерційні операції з закупівель оптових торговельних підприємств відображають:*

- а) зв'язок між виробниками
- б) зв'язок оптовика з роздрібним торговцем
- в) зв'язок оптовика з постачальниками-виробниками
- г) зв'язок оптовика з населенням

48. *За функціональною ознакою постачальників можна поділити на:*

- а) внутрісистемні, позасистемні
- б) місцеві, позаобласні, національні, зарубіжні
- в) державні, приватні, кооперативні
- г) постачальники-виробники, постачальники-оптові підприємства

49. *До організаторів оптового обороту відносять:*

а) товарні оптові ярмарки, аукціони, оптові та дрібнооптові ринки

- б) брокерів, дистриб'юторів, агентів, дилерів
- в) склади оптовиків, магазини-склади

г) оптові підприємства національного, регіонального та місцевого рівнів

50. *За відомчою належністю постачальників можна поділити на:*

- а) внутрісистемні, позасистемні;
- б) місцеві, позаобласні, національні, зарубіжні
- в) державні, приватні, кооперативні
- г) постачальники-виробники, постачальники-оптові підприємства

51. *Оптовий оборот з реалізації товарів включає:*

- а) продаж товарів роздрібним торговим підприємствам
- б) продаж товарів для переробки на виробничих підприємствах

- в) продаж товарів державним бюджетним закладам
- г) усі відповіді вірні

52. *Складський оборот передбачає:*

- а) організацію продажу товарів зі своїх складів
- б) постачання товарів із промислових підприємств-постачальників у роздрібну мережу
- в) переміщення товарних ресурсів із одних районів в інші
- г) господарські зв'язки між виробниками

53. *Умови застосування транзитного обороту:*

- а) для великих роздрібних торговельних підприємств
- б) по товарах простого асортименту та швидкопсувним
- в) відповіді а, б
- г) відповіді а, б; а також по складному асортименту у межах нижче мінімальної норми відвантаження

54. *Негативними моментами у транзитних операціях є:*

- а) зменшення товарних запасів на складах оптовика, розширення товарного асортименту
- б) зростання товарних запасів у роздрібній торгівлі, звуження товарного асортименту
- в) скорочення чисельності персоналу, зміна організаційної структури підприємства
- г) реорганізація діяльності підприємства

55. *Назвіть методи оптового продажу товарів.*

- а) особистий відбір товарів представником покупця
- б) письмові, телеграфні та телефонні замовлення

- в) через пересувні склади та роз'їзних товарознавців
- г) відповіді а, б, в; а також шляхом відправлення поштових посилок

56. У залі товарних зразків оптової бази зосереджена основна робота, пов'язана:

- а) з організацією продажу товарів
- б) з пошуком постачальників-виробників
- в) з підписанням договорів поставки
- г) із зберіганням, підсорткуванням, упакуванням, маркуванням товарів

57. Продавець на оптовому продовольчому ринку (ОПР) зобов'язаний:

- а) дотримуватись правил внутрішнього розпорядку роботи оптового ринку
- б) узагальнювати інформацію про хід оптових торгів на ОПР та забезпечувати нею органи державного управління
- в) встановлювати розмір і порядок стягнення зборів за послуги на ОПР
- г) встановлювати та вносити зміни у режим і регламент роботи ОПР

58. Яка форма товаропросування більш ефективна?

- а) транзитна
- б) складська
- в) складська одно ланкова
- г) вірна відповідь не можлива без врахування відповідних умов товаропросування

59. Адміністрація оптового ринку зобов'язана:

- а) відшкодувати оптовому продавцю вартість товару, пошкодженого з вини оптового покупця
- б) забезпечувати проведення робіт з перевірки якості товарів, представлених на продаж
- в) відповідь б; а також інформувати учасників оптових торгів про правила торгівлі
- г) відповіді а, б; а також повідомляти учасників ОПР про укладені угоди

60. Переваги торгівлі на оптових ринках:

- а) в одному місці зосереджені товари одного виду

- б) оптових продавців забезпечують торговими місцями
- в) наявність допоміжних служб
- г) усі відповіді вірні

61. *Товаропостачання роздрібною торговельною мережі – це:*

- а) доведення товарів від виробничих підприємств і оптових баз до магазинів
- б) транспортування, вантажно-розвантажувальні роботи
- в) доведення товарів від виробників до кінцевого споживача
- г) переміщення товару від виробника до оптовика

62. *Ритмічність постачання товарів – це:*

- а) завезення товарів на підставі планових графіків
- б) завезення товарів через відносно однакові проміжки часу
- в) постачання на підставі прогресивних технологічних рішень
- г) постачання силами та засобами підприємств-постачальників

63. *Транзитна форма товаропостачання – це:*

- а) доставка товарів у магазини зі складів оптових підприємств
- б) постачання товарів у роздрібну мережу безпосередньо з виробничих підприємств або сільського господарства
- в) кількість товарів, які відвантажують у межах транзитної норми
- г) доставка товарів у магазини власним транспортом

64. *Складська форма товаропостачання використовується:*

- а) при надходженні товарів складного асортименту від позаміських виробників
- б) при постачанні великих партій товарів у вузькому виробничому асортименті
- в) при необхідності попередньої дороблення, фасування товарів
- г) усі відповіді вірні

65. *Коефіцієнт ланковості – це:*

- а) відношення оптового товарообороту до роздрібного



б) відношення роздрібного товарообороту до оптово-складського

в) відношення валового товарообороту до роздрібного

г) множення обсягу перевезених товарів на відстань

66. Децентралізована доставка – це доставка, що здійснюється:

а) силами та за рахунок товаротримувача

б) силами та за рахунок постачальників

в) однаковими партіями

г) через розподільчий склад

67. Кількість замовлених товарів для поточного постачання визначається за формулою:

а)  $Z_p = (Z_n + Z_f) : P$

б)  $Z_p = (P * Ч) + Z_n - Z_f$

в)  $Z_p = Ч : P - Z_n + Z_f$

г)  $Z_p = P + Ч - Z_n$

68. Маятниковий маршрут – це:

а) графік подання автотранспорту до постачальника

б) доставка товарів тільки в один магазин за один рейс

в) доставка за один рейс товарів у декілька магазинів, розміщених на шляху руху автомашини

г) шлях перевезення товарів від місця відправлення до роздрібного підприємства

69. Операціями процесу продажу товарів у магазині є:

а) огляд асортименту товарів, що пропонується магазином

б) відбір товарів, розрахунки за товари та отримання покупки

в) надання покупцям додаткових послуг

г) усі відповіді вірні

70. Мерчандайзинг – це:

а) вихід торговця на вітчизняний або зарубіжний ринок

б) вигідне представлення товарної пропозиції з точки зору викладки та розміщення

в) виробництво нових товарних марок та їх рекламна підтримка

г) форма комерційних відносин у системі товаропостачання

71. Складові мерчандайзингу:

- а) розробки
- б) забезпечення
- в) рекламна підтримка
- г) усі відповіді вірні

72. Рекламні матеріали повинні:

- а) бути добре помітними для покупця
- б) знаходитись безпосередньо біля точки продажу вказаного товару
- в) бути актуальними
- г) усі відповіді вірні

73. Знижка сконто - це знижки, які надаються покупцям:

- а) за обсяг купленого товару
- б) за придбання товару у період відсутності основного попиту на нього
- в) за оплату товару раніше встановленого терміну або готівкою
- г) за купівлю нового товару у разі повернення старого зразка

74. Закриті (трансфертні) знижки встановлюють:

- а) у внутрішньофірмовому обороті
- б) для постійних покупців
- в) залежно від товарообороту за шкалою знижок
- г) під час продажу товару на експорт

75. Фінальні знижки – це знижки:

- а) для членів дисконтних клубів на товари та послуги
- б) на останню партію (одиницю) товару
- в) напередодні свят
- г) на товари зі строком придатності, що закінчується

76. При бонусній системі:

- а) покупцю видається картка при досягненні певного обсягу покупок
- б) надається бонусна знижка
- в) при накопиченні певної кількості умовних балів отримують товар-приз
- г) усі відповіді вірні

77. Купони – це:

- а) документи рекламного характеру, що надають право покупцеві купувати товар за зниженою ціною
  - б) каталоги з рекламними та комерційними пропозиціями
  - в) пропозиції безкоштовних зразків або зразків на пробу
  - г) сертифікати на право купівлі товару у кредит
78. *Комерційну діяльність краще характеризує:*
- а) реальний чистий прибуток
  - б) обсяг продажу товарів
  - в) прибуток, що оподатковується
  - г) номінальний чистий прибуток
79. *В управлінні комерційним ризиком необхідно здійснювати:*
- а) принцип ефективності
  - б) принцип адаптивності
  - в) принцип альтернативності
  - г) усі названі принципи
80. *Який показник краще характеризує комерційний ризик?*
- а) рентабельність витрат обігу
  - б) рентабельність товарообігу
  - в) дисперсія витрат обігу
  - г) коефіцієнт варіації витрат обігу



## Список рекомендованих джерел

### Базова

1. Господарський кодекс України : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. [поточна редакція від 03.02.2013, підстава 5073-17] : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
2. Виноградська А.М. Комерційна діяльність торговельного підприємства : навч. посіб. / А.М. Виноградська – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2008. – 278 с.
3. Комерційна діяльність : підручник / за ред. В.В. Апопія. – вид. 2-ге перероб. і доп.). – К. : Знання, 2008. – 535 с.
4. Короткова Т.Л. Коммерческая деятельность / Т.Л. Короткова. – М. : Финансы и статистика. – 2007. – 415 с.

5. Москвітіна Т.Д. Комерційні зв'язки торговельного підприємства : навч. посіб. / Т.Д. Москвітіна, В.В. Черепов. – К. : КНТЕУ, 2002. – 126 с.

#### Допоміжна

1. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов. – 11-е изд. – М. : Дашков, 2008. – 500 с.

2. Берман Б., Эванс Д. Розничная торговля : стратегический подход. – 8-е изд.: пер. с англ./ Б. Берман, Д. Эванс. – М. : Вильямс, 2003. – 1184 с.

3. Виноградська А.М. Технологія комерційного підприємництва : навч. посіб. / А.М. Виноградська. – К. : ЕКОМЕН, 2006. – 780 с.

4. Івченко І.Ю. Економічні ризики : навч. посіб. / І.Ю. Івченко. – К. : Центр навч. літ-ри, 2004. – 304 с.

5. Організація торгівлі : підручник / В.В. Апопій, І.П. Міщук, В.М. Ребицький та ін. / за ред. В.В. Апопія. – К. : Центр навч. літ-ри, 2005. – 610 с.

# ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА

## ЧАСТИНА I

### ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Ситуаційні завдання №1:** До супермаркету «Мандарин» 20 листопада поточного року надійшла партія ірису «Киць-киць» у 60 картонних ящиках загальною масою 600 кг. За документами зазначається: Ірис «Киць-киць» напівтвердий, за проведеними дослідженнями встановлено: смак та запах явно виражені, характерні для даного найменування ірису, структура дрібнокристалічна, консистенція напівтверда, поверхня не липка, з чітким малюнком, форма відповідна без деформації та нерівностей; вміст вологи – 5,5 %, редукуючих речовин – 16,0 %, жиру – 5,1 %; наявність недостатньо щільно замотаного ірису – 10 кг від загальної партії. Зробіть висновок щодо якості ірису та обґрунтуйте його згідно зі стандартом (ДСТУ 4326:2004 Ірис. Загальні технічні умови).



**Алгоритм рішення:** згідно стандарту ДСТУ 4326:2004 «Ірис. Загальні технічні умови» вміст вологи для напівтвердого ірису не повинен перевищувати 6,0 %, фактично ж виявилось – 5,5 %; масова частка редукуючих речовин – не більше 17,0 %, фактично – 16,0 %; вміст жиру – не менше 5,0 %, фактично – 5,1 %; частка нещільно завернутого ірису не повинна перевищувати 5,0 %, фактично – 1,7 %.

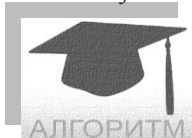
**Висновок:** за органолептичними та фізико-хімічними показниками ірис «Киць-киць» цілком відповідає вимогам ДСТУ 4326:2004 Ірис. Загальні технічні умови.

**Ситуаційні завдання №2:** У супермаркет «Абсолют» 24 жовтня поточного року о дев'ятій годині ранку надійшла партія халви соняшникової, упакованої у картонну тару.

У товаросупровідних документах зазначено: халва соняшникова, кількість – 270 кг, виготовлено о 15 год. 00 хв. 23 жовтня поточного року.

За результатами дослідження були визначені такі показники: поверхня чиста, не липка, консистенція легкоріжуча,

волокнисто-шарована на зломі, смак та запах – чисті, явно виражені, без стороннього присмаку та запахів, колір – сіруватий, масова частка вологи – 8 %, цукру – 28 %, жиру – 25 %, редукуючих речовин – 25 %. Визначте відповідність якості халви вимогам ДСТУ 4188-2003 «Халва. Загальні технічні умови».



**Алгоритм рішення:** згідно стандарту ДСТУ 4188-2003 «Халва. Загальні технічні умови» вміст вологи не повинен перевищувати 4,0 %, фактично ж виявилось – 8 %; вміст жиру за вимогами стандарту – не менше 30 %, фактично – 25 %.

**Висновок:** халва «Соняшникова» не відповідає вимогам ДСТУ 4188-2003 «Халва. Загальні технічні умови» за фізико-хімічними показниками.

**Ситуаційні завдання №3:** В супермаркет «Росія» 20 квітня поточного року надійшла партія вермішелі короткої в 60 тканих мішках загальною масою 570 кг. За документами зазначається: вермішель 1 сорту. При дослідженні середнього зразка встановлено: поверхня у виробів гладенька, злегка шорстка, колір білий з сіруватим відтінком, смак і запах властиві даним виробам без сторонніх; вологість – 11,0 %, кислотність – 4,0 %, виробів довжиною менш ніж 1,0-1,5 см – 40 кг, з деформацією – 15 кг. Зробіть висновок щодо якості та відповідності сорту вермішелі т і обґрунтуйте його згідно зі стандартом (ДСТУ 7043-2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови»).



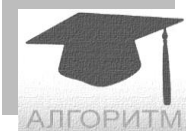
**Алгоритм рішення:** згідно стандарту ДСТУ 7043-2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови» вміст вологи не більше 11,0 %, фактично – 11,0 %; кислотність не вище 4,0°, фактично – 4,0°; деформованих виробів – не більше 2,0 % від маси нетто кожної запакованої одиниці, фактично – 2,6 %; коротких виробів довжиною менш ніж 1,0-1,5 см – не більше 25,0 % в кожній запакованій одиниці, фактично – 7,4 %.

**Висновок:** Вермішель коротка не відповідає вимогам ДСТУ 7043-2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови», у зв'язку з перевищенням вмісту деформованих виробів на 0,6 %.

## ЧАСТИНА II

### ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

**Ситуаційне завдання №1:** Потрібно перевірити сорт драпу довжиною 24 м та зробити висновок щодо подальшої реалізації. За вихідними даними в зразках драпу виявлені такі дефекти: ворсові доріжки – 3 м, помітне штопання (в двох місцях) – 0,8 та 0,4 см. Дайте визначення дефекту «ворсові доріжки» та поясніть, на якій стадії виробництва виникає.



#### Алгоритм рішення:

**Крок 1.** Групу дефектів визначаємо за ДСТУ 4292:2004 «Тканини чистововняні, вовняні та напіввовняні. Оцінювання якості».

Ворсові доріжки та штопання – дефекти місцеві.

**Крок 2.** Сформуємо таблицю 2.1, де визначаємо вимоги стандарту та фактичні значення за показники дослідних зразків драпу.

Таблиця 2.1

#### Порівняння вимог стандарту та фактичного значення за показниками дослідних зразків

Найменування пороку	Розмір за ДСТУ 4292:2004	Розмір за умовами ситуації	Оцінка пороку по ДСТУ 4292:2004	Оцінка пороку за умовами ситуації
1. Ворсові доріжки	до 10 см	3 м	1 вада	30 вад
2. Штопання	до 1 см кожна вада від 1 см	0,4 см 0,8 см	2 вади	4 вади

**Крок 3.** Оцінюємо місцеві пороки. Перераховуємо місцеві пороки на умовну довжину куска по формулі:

$$P_y = \frac{P_f \cdot 30}{L_f} = \frac{34 \cdot 30}{24} = 42,5, \text{ де}$$

$P_y$  – кількість місцевих вад;

$P_f$  – кількість вад на фактичній довжині куска тканини;

$30$  – умовна довжина куска тканини, м;

$L_f$  – фактична довжина куска тканини, м.

**Крок 4.** Згідно пункту 6.3 ДСТУ 4292:2004 «Тканини чистововняні, вовняні та напіввовняні», максимальна сумарна кількість вад не повинна перевищувати 20, тому драп з означеними вадами не відповідає вимогам стандарту.

**Крок 5.** Дефект «ворсові доріжки» – це відсутність ворсу, виник на стадії обробки тканин.

**Ситуаційне завдання №2:** Необхідно визначити сорт двох керамічних виробів:

1) тарілки порцелянової діаметром 175 мм із зовнішніми дефектами: деформація – 2 %, дві мушки на лицьовій поверхні діаметром 1 мм;

2) кружки фаянсової ємкістю 400 см<sup>3</sup> із ненаскрізним заглазурованим підривом ручки, який не знижує механічної міцності виробу.

**Поясніть** відмінні ознаки виробів з фаянсу та порцеляни.



**Алгоритм рішення:** У вирішенні ситуаційного завдання керуємося нормативним документом: ГОСТ 28390-89 «Изделия фарфоровые. Технические условия», ГОСТ 28391 «Изделия фаянсовые. Технические условия».

**Крок 1.** За органолептичними показниками визначаємо форму та розмір тарілки. Визначаємо: форма – плоска, розмір – середній.

**Крок 2.** Сформуємо таблицю 2.2, в якій визначаємо вимоги стандарту та фактичні значення показників дослідних зразків.

*Таблиця 2.2*

**Порівняння вимог стандарту та фактичного значення за показниками дослідних зразків**

Найменування дефекту	За умовами ситуації	Норми стандарту ГОСТ*		Висновок
		гадунок		
		I	II	
1. Деформація	2%	1,5	2,0	II
2. Мушка на лицьовій поверхні	d – 1 мм	0,5	2,0	II
	2одиниць	2	3	

**Крок 3.** Визначаємо форму та розмір кружки: форма – пола, розмір – середня



**Крок 3.** Сформуємо таблицю 2.3, за якою визначаємо гатунок.

*Таблиця 2.3*

**Порівняння вимог стандарту та фактичного значення за показниками дослідних зразків**

Найменування дефекту	Норми стандарту ГОСТ 28391	
	Гатунки	
	I	II
Підрив приставних деталей (ручок)	не допускається	ненаскрізний, заглазурований, який не знижує механічної міцності

**Висновок:** 1) тарілку порцелянову з означеними вадами потрібно віднести до другого сорту; 2) кружку фаянсову з означеними вадами потрібно віднести до другого сорту.

Відмінні ознаки порцеляни та фаянсу:

1) Щільність порцелянових виробів більше фаянсових, так як черепок у порцеляну спечений, а у фаянсу – пористий.

2) Черепок порцеляни в тонких шарах просвічує, черепок фаянсу не просвічується навіть у тонких шарах.

3) Черепок порцеляни білого кольору з блакитним відтінком, у фаянсу – білий з жовтуватим, сіруватим відтінком.

4) При ударі об край порцелянові вироби видають тривалий високий звук, фаянс – глухий і короткий.

5) Твердість глазури порцеляни вище в 3,5 рази, ніж у фаянсу.

**Ситуаційне завдання №3.** В партії верхнього одягу, яка надійшла на Ваше торговельне підприємство, було виявлено пальто жіноче демісезонне з дефектами: викривлений край борту на довжині 15 см – 0,4 см; несиметричність кінців коміра – 0,4 см; потовщені нитки до триразової товщини – 1 шт.

1. Згрупуйте дефекти.

2. Визначте сорт виробу та зробіть висновок про можливість його реалізації.



**Алгоритм рішення:** У вирішенні ситуаційного завдання керуємося нормативним документом: ГОСТ 12566-88

«Изделия швейные бытового назначения».

**Крок 1.** Визначаємо групу дефектів:

- викривлений край борту та несиметричність кінців коміра – виробничі дефекти;
- потовщення ниток – дефект зовнішнього вигляду матеріалів.

**Крок 2.** Сформуємо таблицю 2.4, оцінюя дефекти.

*Таблиця 2.4*

**Порівняння вимог стандарту та фактичного значення за показниками дослідних зразків**

Найменування дефекту	За умовами ситуації	Норми стандарту		Висновок
		I с	II с	
1. Викривлений край борту	на довжині 15 см- 0,4 см	0,3	0,5	I с (п.9)
2. Несиметричність кінців коміра	0,4 см	0,3	0,5	I с (п.9)
3. Потовщені нитки до триразової товщини	1 шт.	1 шт.	3 шт.	I с

**Висновок:** пальто жіноче з означеними дефектами відповідає виробам першого сорту та підлягає реалізації.

## ЧАСТИНА III

### ЕКОНОМІКА ТОРГІВЛІ

**Ситуаційне завдання №1.** За відхідними даними таблиці 3.1 необхідно визначити:

- товарні запаси в днях обороту на кінець I кварталу;
- періоди та коефіцієнти оборотності товарних запасів;
- суму вивільнення (відволікання) коштів у випадку прискорення (уповільнення) оборотності запасів.

Таблиця 3.1

#### Вихідні данні

Товарооборот за I квартал, тис. грн..	Товарні запаси, тис. грн.				Норма товарних запасів, дні
	на 01.01	на 01.02	на 01.03	на 01.04	
510	201,2	201,3	201,9	203	22



#### Алгоритм рішення:

**Крок 1.** Розрахунок товарних запасів в днях на кінець I кварталу виконують за формулою:

$$P_{mз} = \frac{TЗ_{01.04}}{ТО_{1кв}} D_{пер}, де$$

$P_{mз}$  – рівень товарних запасів;

$TЗ_{01.04}$  – товарні запаси на визначену дату;

$ТО_{1кв}$  – товарооборот першого кварталу;

$D_{пер}$  – кількість днів у періоді.

$$P_{mз} = \frac{TЗ_{01.04}}{ТО_{1кв}} D_{пер} = \frac{203 \cdot 90}{510} = 35,8 дн.$$

**Крок 2.** Розрахунок середніх товарних запасів ( $\overline{TЗ}$ ) виконують за формулою:

$$\overline{TЗ} = \frac{TЗ_{01.01} + TЗ_{01.02} + TЗ_{01.03} + \frac{TЗ_{01.04}}{2}}{n-1}, де$$

$\overline{TЗ}$  – середні товарні запаси;

$TЗ$  01.01,  $TЗ$  01.02 .... – товарні запаси на звітні дати періоду;

$n$  – кількість звітних дат періоду

$$\overline{TЗ} = \frac{\frac{TЗ_{01.01}}{2} + TЗ_{01.02} + TЗ_{01.03} + \frac{TЗ_{01.04}}{2}}{n-1} = \frac{\frac{201,2}{2} + 201,3 + 201,9 + \frac{203}{2}}{4-1} = 201,8 \text{ тис.гр}$$

**Крок 3.** Розрахунок періоду обороту товарних запасів в днях (ПО<sub>тз</sub>) виконують за формулою:

$$ПО_{тз} = \frac{\overline{TЗ}}{ТО_{1кв}} Д, де$$

ПО<sub>тз</sub> – період обороту товарних запасів;

$\overline{TЗ}$  – середні товарні запаси;

ТО 1 кв – товарооборот першого кварталу;

Д – кількість днів у періоді.

$$ПО_{тз} = \frac{\overline{TЗ}}{ТО_{1кв}} Д_{пер} = \frac{201,8 \cdot 90}{510} = 35,6 \text{ дн.}$$

**Крок 4.** Розрахунок коефіцієнта оборотності товарних запасів (КО<sub>тз</sub>) виконують за формулою:

$$КО_{тз} = \frac{Д}{ПО_{тз}} = \frac{ТО_{1кв}}{\overline{TЗ}}, де$$

КО<sub>тз</sub> – коефіцієнт оборотності товарних запасів; Д – кількість днів у періоді; ПО<sub>тз</sub> – період обороту товарних запасів;

$\overline{TЗ}$  – середні товарні запаси; ТО 1 кв – товарооборот першого кварталу

$$КО_{тз} = \frac{Д}{ПО_{тз}} = \frac{ТО_{1кв}}{\overline{TЗ}} = \frac{90}{35,6} = \frac{510}{201,8} = 2,5 \text{ об.}$$

**Крок 5.** Розрахунок суми вивільнення (відволікання) коштів у випадку прискорення (уповільнення) оборотності запасів ( $\Sigma$ ) за формулою :

$$\Sigma = (ПО_{тз} - Нтз) \frac{ТО_{1кв.}}{Д}, де$$

$\Sigma$  – сума коштів, що вивільнені або відволіканні;

ПО<sub>тз</sub> – період обороту товарних запасів;

Нтз – норматив товарних запасів;

ТО 1 кв – товарооборот першого кварталу;

Д – кількість днів у періоді.

$$\Sigma = (ПО_{тз} - Нтз) \frac{ТО_{1кв.}}{Д} = (35,6 - 22) \frac{510}{90} = 77,1 \text{ тис.гр.}$$

**Крок 6.** Вивільнення або відволікання коштів: якщо  $\text{Потз} > \text{Нтз}$ , то трапилося відволікання коштів у розмірі 77,1 тис. грн.

**Висновок:** товарні запаси в днях обороту на кінець I кварталу становили 35,8 днів; періоди та коефіцієнти оборотності товарних запасів становили: 2,5 об.; сума вивільнення (відволікання) коштів у випадку прискорення (уповільнення) оборотності запасів становила 77.1 тис. грн.

**Ситуаційне завдання № 2.** За даними таблиці 2.1 проаналізувати ефективність комерційних угод стосовно закупівлі товарів, використовуючи для аналізу розрахунки рентабельності витрат обігу, рентабельності обороту із закупівлі та рентабельності реалізації.

Таблиця 2.1

**Вихідні данні**

Показники	Постачальник 1	Постачальник 2
1. Кількість товару, <i>K</i>	20	60
2. Ціна закупівлі, <i>Цз</i> , грн.	10	2,4
3. Ціна реалізації, <i>Цр</i> , грн.	13	3,18
4. Прогнозний термін реалізації, <i>ПР</i> , дн.	25	33
5. Транспортні витрати, грн	3,4	8,8
6. Ставка кредитного відсотка, <i>КС</i> , % річних	15	15
7. Страховий кредит від суми кредиту, <i>Істр</i> , %	2	2
8. Сума матеріальних витрат до обороту із закупівлі, <i>МВ</i> , грн.	2,3	2,09
9. Сума витрат на оплату праці до обороту із закупівлі, <i>ВОП</i> , грн.	1,0	0,86
10. Сума обов'язкових платежів, що відносяться на витрати обігу, <i>Воб</i> , грн.	0,85	0,77

В ході вирішення ситуаційного завдання необхідно визначити:

1. Якому з постачальників необхідно віддати перевагу за ефективністю здійснення витрат?

2. Який постачальник забезпечить максимальну прибутковість обороту по закупівлі?

3. При закупівлі у якого постачальника підприємство матиме максимальну прибутковість реалізації товарів?

Таблиця 2.2



**Алгоритм рішення:**

<b>Алгоритм розрахунку</b>	<b>П. № 1</b>	<b>П.№ 2</b>
<b>Крок 1. Визначасмо ПДВ з закупівлі (податковий кредит (ПК), грн.</b>		
$ПК = Цз/6$ , де <i>Цз</i> – ціна закупівлі	$10/6=1,67$	$2,4/6=0,4$
<b>Крок 2. Визначасмо ПДВ з продажу (податкове зобов'язання (ПЗ), грн.</b>		
$ПЗ = Цр/6$ де <i>Цр</i> – ціна реалізації	$13,0/6=2,17$	$3,18/6=0,53$
<b>Крок 3. Визначасмо витрати, пов'язані із закупівлею, грн</b>		
$VЗ = ТВ + ВОК + Встр$ , де <i>ТВ</i> – транспортні витрати; <i>ВОК</i> – витрати із обслуговування кредиту; <i>Встр</i> – витрати на страхування кредитної угоди	$3,4+2,05+4,0=9,45$	$8,8+1,95+2,88=13,63$
<b>3.1. Витрати по обслуговуванню кредиту, грн.</b>		
$ВОК = Цз \cdot K \cdot КС \cdot ПР // (365 \cdot 100)$	$10 \cdot 20 \cdot 15 \cdot 25 / (365 \cdot 100) = 2,05$	$2,4 \cdot 60 \cdot 15 \cdot 3 / (365 \cdot 100) = 1,95$
<b>3.2. Витрати на страхування кредитної угоди, грн.</b>		
$Встр = Цз \cdot K \cdot I \cdot стр / 100$ , де <i>Встр</i> – витрати на страхування кредитної угоди, грн; <i>Iстр</i> – страховий тариф від суми кредиту, %	$10 \cdot 20 \cdot 2 / 100 = 4,0$	$2,4 \cdot 60 \cdot 2 / 100 = 2,88$
<b>Крок 4. Визначасмо витрати, пов'язані із реалізацією товарів, грн.</b>		
$ВР = МВ + ВОП + Воб$	$2,3+1,0+0,85=4,15$	$2,09+0,86+0,77=3,72$
<b>Крок 5. Визначасмо ПДВ, що підлягає сплаті до бюджету, грн.</b>		

<i>Продовження таблиці 2.2</i>		
$ПДВ=(ПЗ-ПК) \cdot К$	$(2,171,67) \cdot 20=10,0$	$(0,53-0,4) \cdot 60=7,8$
<b>Крок 6. Визначасмо витрати обігу, грн.</b>		
$ВО=ВЗ+ВР$	$9,45+4,15=13,6$	$13,63+3,72=17,35$
<b>Крок 7. Визначасмо прибуток до оподаткування, грн.</b>		
$П=(Цр-Цз) \cdot К-ПДВ-ВО$	$(13,0-10,0) \cdot 20-10,0-13,6=36,4$	$(3,18-2,4) \cdot 60-7,8-17,35=21,65$
<b>Крок 8. Визначасмо чистий прибуток, грн.</b>		
$ЧП=П \cdot 0,75$	$36,4 \cdot 0,75=27,3$	$21,65 \cdot 0,75=16,24$
<b>9. Визначасмо рентабельність витрат обігу, %</b>		
$РентВО=ЧП \cdot 100/ВО$	$27,3 \cdot 100/13,6=200,7$	$16,24 \cdot 100/17,35=93,6$
<b>Крок 10. Визначасмо рентабельність обороту із закупівлі, %</b>		
$Робз=ЧП \cdot 100/(Цз \cdot К)$	$27,3 \cdot 100/(10 \cdot 20)=10,19$	$16,24 \cdot 100/(2,4 \cdot 60)=11,28$
<b>Крок 11. Рентабельність товарообороту, %</b>		
$Рто=ЧП \cdot 100/(Цр \cdot К)$	$27,3 \cdot 100/(13,0 \cdot 20)=8,15$	$16,24 \cdot 100/(3,18 \cdot 60)=10,29$
<p><b>Крок 12.</b> Порівнюючи рентабельність витрат обігу, визначасмо, що перевагу має постачальник №1, оскільки <math>140,75 &gt; 76,79</math>  Порівнюючи рентабельність обороту з закупівлі, визначасмо, що перевагу має постачальник №2, оскільки <math>10,19 &lt; 11,28</math>  Порівнюючи рентабельність товарообороту, визначасмо, що перевагу має постачальник №2, оскільки <math>8,15 &lt; 10,29</math></p>		

**Ситуаційне завдання №3.** За даними таблиці 3.1 необхідно провести аналіз стану і переміщення (руху) основних фондів, ефективність їх використання на підприємстві. З метою організації ґрунтового аналізу доцільно провести комплекс розрахунків за такими показниками: середня первісна вартість основних засобів, коефіцієнт придатності, коефіцієнт зносу, коефіцієнт введення, коефіцієнт оновлення, коефіцієнт виведення, коефіцієнт ліквідації, фондовіддача, фондомісткість, рентабельність основних засобів, фондоозброєність. За результатами зробіть висновки. Результати всіх необхідних розрахунків відображають в таблиці 3.2.

Таблиця 3.1

## Вихідні данні

Показники	1-й період	2-й період
Первісна вартість на початок року, тис. грн.	4080	
Надійшло за рік, тис. грн., у т.ч. нових	768,3 490,5	938,6 695
Вибуло за рік, тис. грн., у т.ч. ліквідовано	248,4 88	83 71,2
Період, протягом якого функціонували введені основні засоби, місяці	5	7
Період з моменту вибуття основних фондів до кінця року, місяці	8	3
Залишкова вартість, тис. грн., у т.ч.: на кінець року	2780,3	2780,8
Роздрібний товарооборот, тис. грн.	18900	23980
Рентабельність товарообороту, %	4,0	4,3
Чисельність працівників, осіб	98	101

Таблиця 3.2

## Результати аналізу стану і переміщення основних фондів та ефективності їх використання на підприємстві

Показники	1-й період	2-й період
Середня первісна вартість основних засобів		
Коефіцієнт придатності		
Коефіцієнт зносу		
Коефіцієнт введення		
Коефіцієнт оновлення		
Коефіцієнт виведення		
Коефіцієнт ліквідації		
Фондовіддача		
Фондомісткість		
Рентабельність основних засобів		
Фондоозброєність		





## Алгоритм рішення:

**Крок 1.** Розрахунок первісної вартості основних засобів на початок 2-го періоду (кінець першого періоду) ( $ПВк$ ):

$$ПВк = ПВп + Над - Виб, \text{ де}$$

$ПВп$  – первісна вартість основних засобів на початок року;

$Над$  – надійшло основних засобів у звітному періоді;

$Виб$  – вибуло основних засобів у звітному періоді

$$ПВк = 4080 + 768,3 - 248,4 = 4599,9 \text{ тис. грн}$$

**Крок 2.** Розрахунок середньої первісної вартості основних засобів ( $ОЗ$ ):

$$\overline{ОЗ} = ОЗ_n + \frac{ОЗ_{введ} \cdot t1}{12} - \frac{ОЗ_{вивед} \cdot t2}{12}, \text{ де}$$

$ОЗ_n$  – первісна вартість основних засобів на початок року;

$ОЗ_{введ}$  – вартість введених за рік основних засобів;

$ОЗ_{вивед}$  – вартість виведених за рік основних засобів;

$t1$  – кількість місяців з моменту введення основних засобів в експлуатацію до кінця року;

$t2$  – кількість місяців з моменту виведення основних засобів в експлуатацію до кінця року

$$1\text{-й період: } \overline{ОЗ}_1 = 4080 + \frac{768,3 \cdot 5}{12} - \frac{248,4 \cdot 8}{12} = 4234,5 \text{ тис. грн}$$

$$2\text{-й період: } \overline{ОЗ}_2 = 4599,9 + \frac{938,6 \cdot 7}{12} - \frac{83 \cdot 3}{12} = 5126,6 \text{ тис. грн}$$

**Крок 3.** Розрахунок показників стану основних засобів:

3.1. Коефіцієнт придатності ( $К_{прод}$ ):

$$К_{прод} = \frac{ЗВк}{ПВк}, \text{ де}$$

$ЗВк$  – залишкова вартість основних засобів на кінець року.

$$1\text{-й період: } К_{прод1} = \frac{2780,3}{4599,9} = 0,63(63\%)$$

$$2\text{-й період: } K_{\text{прид}2} = \frac{2780,8}{4599,9 + 938,6 - 83} = 0,51(51\%)$$

3.2. Коефіцієнт зносу ( $K_z$ ):

$$K_z = 1 - K_{\text{прид}}$$

$$1\text{-й період: } K_{z1} = 1 - 0,63 = 0,37(37\%);$$

$$2\text{-й період: } K_{z2} = 1 - 0,51 = 0,49(49\%)$$

**Крок 4.** Розрахунок показників переміщення (руху) основних засобів:

4.1. Коефіцієнт введення ( $K_{\text{введ}}$ ):

$$K_{\text{введ}} = \frac{\text{Над}}{\text{ПВк}}$$

$$1\text{-й період: } K_{\text{введ}1} = 768,3/4599,9 = 0,17(17\%)$$

$$2\text{-й період: } K_{\text{введ}2} = 938,6/(4599,9 + 938,6 - 83) = 0,17(17\%)$$

4.2. Коефіцієнт оновлення ( $K_{\text{он}}$ ):

$$K_{\text{он}} = \frac{\text{Вартість} \cdot \text{введених} \cdot \text{нових} \cdot \text{ОЗ}}{\text{ПВк}}$$

$$1\text{-й період: } K_{\text{он}1} = 490,5/4599,9 = 0,11(11\%)$$

$$2\text{-й період: } K_{\text{он}2} = 695/(4599,9 + 938,6 - 83) = 0,13(13\%)$$

4.3. Коефіцієнт виведення (вибуття) ( $K_{\text{виб}}$ ):

$$K_{\text{виб}} = \frac{\text{Виб}}{\text{ПВн}}$$

$$1\text{-й період: } K_{\text{виб}1} = 248,4/4080 = 0,06(6\%)$$

$$2\text{-й період: } K_{\text{виб}2} = 83/4599,9 = 0,02(2\%)$$

4.4. Коефіцієнт ліквідації ( $K_{\text{лікв}}$ ):

$$K_{\text{лікв}} = \frac{\text{Вартість} \cdot \text{ліквідованих} \cdot \text{ОЗ}}{\text{ПВн}}$$

$$1\text{-й період: } K_{\text{лікв}1} = 88/4080 = 0,02(2\%)$$

$$2\text{-й період: } K_{\text{лікв}2} = 71,2/4599,9 = 0,02(2\%)$$

**Крок 5.** Розрахунок показників ефективності вико ристання основних засобів:

5.1. Фондовіддача ( $\Phi_v$ ):

$$\Phi_v = \frac{TO}{OЗ}, \text{ де}$$

$TO$  – товарооборот.

1-й період:  $\Phi_{v1} = 18900/4234,5 = 4,46$

2-й період:  $\Phi_{v2} = 23980/5126,6 = 4,68$

5.2. Фондомісткість ( $\Phi_m$ ):

$$\Phi_m = \frac{OЗ}{TO} = \frac{1}{\Phi_v}$$

1-й період:  $\Phi_{m1} = 1/4,46 = 0,22$

2-й період:  $\Phi_{m2} = 1/4,68 = 0,21$

5.3. Рентабельність (прибутковість) ОЗ ( $P_{OЗ}$ ):

$$P_{OЗ} = \frac{P_{тo} \cdot TO / 100}{OЗ} 100$$

де  $P_{тo}$  – рентабельність товарообороту

1-й період:  $P_{OЗ1} = \frac{4,0 \cdot 18900 / 100}{4234,5} \cdot 100 = 17,9\%$

2-й період:  $P_{OЗ2} = \frac{4,3 \cdot 23980 / 100}{5126,6} \cdot 100 = 20,1\%$

5.4. Фондоозброненість ( $\Phi_{OЗбр}$ ):

$$\Phi_{OЗбр} = \frac{OЗ}{ЧП}, \text{ де}$$

$ЧП$  – середньооблікова чисельність працюючих.

1-й період:  $\Phi_{OЗбр1} = 4234,5/98 = 43,2$  (тис.грн/осіб)

2-й період:  $\Phi_{OЗбр2} = 5126,6/101 = 50,7$  (тис.грн/осіб)

**Крок 6.** Розрахунок темпу зміни показників та оцінка динаміки (Тзм):

$$T_{зм} = \frac{I_{пер}}{I_{пер}} 100 - 100$$

$K_{прод} = 0,51 / 0,63 \cdot 100 - 100 = -19,0\%$ : знизився на 19,0 % 1 – *негативно*;

$K_з = 0,49 / 0,37 \cdot 100 - 100 = 32,4\%$ : збільшився на 32,4 % – *негативно*;

$K_{введ} = 0,17 / 0,17 \cdot 100 - 100 = 0\%$ : залишився без змін – *нейтрально*;

$K_{оп} = 0,13 / 0,11 \cdot 100 - 100 = 18,2\%$ : збільшився на 18,2% – *позитивно*;

$K_{виб} = 0,02 / 0,06 \cdot 100 - 100 = -66,7\%$ : зменшився на 66,7% – *позитивно*;

$K_{лік} = 0,02 / 0,02 \cdot 100 - 100 = 0\%$ : залишився без змін – *нейтрально*;

$\Phi_е = 4,68 / 4,46 \cdot 100 - 100 = 4,9\%$ : збільшилася на 4,9 % – *позитивно*;

$\Phi_м = 0,21 / 0,22 \cdot 100 - 100 = -4,5\%$ : зменшилася на 4,5 % – *позитивно*;

$R_{оз} = 20,1 / 17,9 \cdot 100 - 100 = 12,3\%$ : збільшилася на 12,3 % – *позитивно*;

$\Phi_{озбр} = 50,7 / 43,2 \cdot 100 - 100 = 17,4\%$ : збільшилася на 17,4 % – *позитивно*.

## ЧАСТИНА IV

### КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

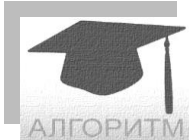
**Ситуаційне завдання №1.** За результатами проведеного маркетингового дослідження керівництво підприємства вирішає доручити комерційному відділу стратегічне завдання: збільшити виторг від реалізації продукції на 10 %. Для вирішення визначеної проблемної ситуації необхідно, за даними таблиці 4.1, визначити точку беззбитковості підприємства і показники комерційної безпеки діяльності підприємства, проаналізувати вплив факторів збільшення виторгу від реалізації продукції на результати комерційної діяльності підприємства.

Результати розрахунків показників комерційної діяльності підприємства визначають в таблиці 4.1. «Вихідні дані», в графі «Розрахункові данні».

Таблиця 4.1

#### Вихідні та розрахункові значення показників комерційної діяльності підприємства

Показники	Числове значення показників	
	Базисні дані	Розраховані дані
Виторг від реалізації, (млн. грн.), $R$	360	
Змінні витрати, (млн. грн.), $P$	230	
Постійні витрати, (млн. грн.), $C$	100	
Маржинальний прибуток (млн. грн.), $P_m$	130	
Прибуток, (млн. грн.), $P_p$	30	
Споживча ціна одиниці продукції, (тис. грн./шт.), $C$	360	
Обсяг реалізації, (шт.), $Q$	1000	
Змінні витрати на одиницю продукції, (тис. грн./шт.), $V$	230	



## Алгоритм рішення

**Крок 1.** Розрахуємо точку безбитковості підприємства (рівноважний обсяг продажу) за формулою:

$$R_b = \frac{C}{Ц - V} \cdot Ц,$$

де  $C$  – постійні витрати;

$Ц$  – споживча ціна одиниці продукції;

$V$  – змінні витрати на одиницю продукції.

$$R_b = \frac{100000000}{360000 - 230000} \cdot 360000 = 276923080 \text{ грн.}$$

**Крок 2.** Розрахуємо показник комерційної безпеки діяльності підприємства за формулами:

$$A_{\text{еі}} = R - R_b \text{ та } B_{\text{кд}} = \frac{R - R_b}{R} \cdot 100\%$$

де  $R$  – виторг від реалізації;

$R_b$  – точка безбитковості підприємства.

$$B_{\text{кд}} = 360000000 - 276923080 = 83076920 \text{ грн.}$$

$$B = \frac{360000000 - 276923080}{360000000} \cdot 100\% = 23,08\%$$

**Крок 3.** Визначаємо вплив на безпеку комерційної діяльності підприємства виторгу від реалізації продукції на 10%. Для цього розраховуємо виторг від реалізації після його зростання, зміні витрати після зростання виторгу, маржинальний прибуток, прибуток та показник безпеки комерційної діяльності.

**3.1. Розраховуємо виторг від реалізації після його зростання:**

$$R_1 = R \cdot 1,1,$$

де  $R$  – виторг від реалізації.

$$R_1 = R \cdot 1,1 = 360000000 \times 1,1 = 396000000 \text{ грн.}$$

**3.2. Розраховуємо зміни витрати після зростання виторгу на 10 %:**

$$\Pi_1 = \Pi \times 1,1,$$

де  $\Pi$  – змінні витрати.

$$\Pi_1 = \Pi \times 1,1 = 253000000 \text{ грн.}, \text{ де}$$

**3.3. Розраховуємо маржинальний прибуток:**

$$\Pi_M = R - \Pi$$

де  $R$  – виторг від реалізації;

$\Pi$  – змінні витрати.

$$\Pi_M = R - \Pi = 396000000 - 253000000 = 143000000 \text{ грн.}$$

**3.4. Розраховуємо прибуток від реалізації:**

$$\Pi_p = \Pi_M - C$$

де  $\Pi_M$  – маржинальний прибуток;

$C$  – постійні витрати.

$$\Pi_p = \Pi_M - C = 143000000 - 100000000 = 43000000 \text{ грн.}$$

**3.5. Розраховуємо показник безпеки комерційної діяльності:**

$$B_{\text{кд}} = 396000000 - 276923080 = 119076920 \text{ грн.}$$

$$A_{\text{дд}} = \frac{396000000 - 276923080}{396000000} \times 100\% = 30,07\%$$

**Крок 4.** За результатами розрахунків заповнюємо таблицю 4.1.

*Таблиця 4.1*

**Вихідні та розрахункові значення показників комерційної діяльності підприємства**

Показники	Числове значення	
	Базисні	Розраховані
Виторг від реалізації, (млн. грн.), $R$	360	396
Змінні витрати, (млн. грн.), $\Pi$	230	253
Постійні витрати, (млн. грн.), $C$	100	100
Маржинальний прибуток (млн. грн.), $\Pi_M$	130	143
Прибуток, (млн. грн.), $\Pi_p$	30	43
Споживча ціна одиниці продукції, (тис. грн./шт.), $\Pi$	360	360
Обсяг реалізації, (шт.), $Q$	1000	1000
Змінні витрати на одиницю продукції, (тис. грн./шт.), $V$	230	253

**Висновки:** точка беззбитковості підприємства складає 276923080 грн. Показник безпеки комерційної діяльності підприємства дорівнює 83076920 грн. або 23,08 %.

Таким чином, якщо підприємство дозволить собі знизити виторг від реалізації на 23,08 % або на 83076920 грн., воно однаково буде залишатися прибутковим.

При зростанні виторгу від реалізації на 10 % показник безпеки комерційної діяльності зросте з 23,08 % до 30,07 % або на 6,99 %. При цьому прибуток від реалізації продукції збільшиться на 13 млн. грн. і складе 43 млн. .

**Ситуаційне завдання №2.** У таблиці 4.2 наведено вихідні данні для вирішення завдання.

Таблиця 4.2

### Вихідні дані

Показники	Числове значення	
	Базисні	Розраховані
Виторг від реалізації, (млн. грн.), $R$	300	330
Змінні витрати, (млн. грн.), $П$	230	253
Постійні витрати, (млн. грн.), $C$	100	100
Маржинальний прибуток (млн. грн.), $П_m$	130	77
Прибуток, (млн. грн.), $П_p$	30	-23
Споживча ціна одиниці продукції, (тис. грн./шт.), $Ц$	360	360
Обсяг реалізації, (шт.), $Q$	1000	1000
Змінні витрати на одиницю продукції, (тис. грн./шт.), $V$	230	253

**Завдання:** керівництво підприємства після проведеного маркетингового дослідження вирішило: збільшити виторг від реалізації продукції на 10 %; Тому, Вам-співробітнику з комерційної діяльності необхідно розрахувати: 1) точку беззбитковості підприємства; 2) показник комерційної безпеки діяльності підприємства; 3) проаналізувати вплив факторів збільшення виторгу від реалізації продукції на комерційну діяльність; 4) за результатами розрахунків заповнить таблицю 4.3 «Вихідні дані»





## Алгоритм рішення

**Крок 1.** Розрахуємо точку безбитковості підприємства (рівноважний обсяг продажу) за формулою:

$$R_b = \frac{C}{Ц - V} * Ц ,$$

де  $C$  – постійні витрати;

$Ц$  – споживча ціна одиниці продукції;

$V$  – змінні витрати на одиницю продукції.

$$R_b = \frac{100000000}{360000 - 230000} * 360000 = 276923080 \text{ грн.}$$

**Крок 2.** Розрахуємо показник комерційної безпеки діяльності підприємства за формулами:

$$B_{\text{кд}} = R - R_b \text{ та } B_{\text{кд}} = \frac{R - R_b}{R} * 100\% ,$$

де  $R$  – виторг від реалізації;

$R_b$  – точка безбитковості підприємства.

$$B_{\text{кд}} = 300000000 - 276923080 = 23076920 \text{ грн.}$$

$$B = \frac{300000000 - 276923080}{300000000} * 100\% = 7,69\%$$

**Крок 3.** Визначимо, як буде впливати на безпеку комерційної діяльності підприємства виторгу від реалізації продукції на 10%. Для цього розрахуємо виторг від реалізації після його зростання, зміні витрати після зростання виторгу, маржинальний прибуток, прибуток та показник безпеки комерційної діяльності.

**3.1. Розрахуємо виторг від реалізації після його зростання:**

$$R_1 = R \cdot 1,1$$

де  $R$  – виторг від реалізації.

$$R_1 = R \cdot 1,1 = 300000000 \times 1,1 = 330000000 \text{ грн.}$$

**3.2. Розрахуємо зміни витрати після зростання виторгу на 10 %:**

$$\Pi_1 = \Pi \times 1,1;$$

де  $\Pi$  – змінні витрати.

$$\Pi_1 = \Pi \times 1,1 = 253000000 \text{ грн.}$$

**3.3. Розрахуємо маржинальний прибуток:**

$$\Pi_m = R - \Pi,$$

де  $R$  – виторг від реалізації;

$\Pi$  – змінні витрати.

$$\Pi_m = R - \Pi = 303000000 - 253000000 = 77000000 \text{ грн.}$$

**3.4. Розрахуємо прибуток від реалізації:**

$$\Pi_p = \Pi_m - C,$$

де  $\Pi_m$  – маржинальний прибуток;

$C$  – постійні витрати.

$$\Pi_p = \Pi_m - C = 77000000 - 100000000 = -23000000 \text{ грн.}$$

**3.5. Розрахуємо показник безпеки комерційної діяльності:**

$$B_{\text{кд}} = 330000000 - 276923080 = 53076920 \text{ грн.}$$

$$B_{\text{кд}} = \frac{330000000 - 276923080}{330000000} * 100\% = 16,08\%$$

**Висновки:** Точка беззбитковості підприємства складає 276923080 грн. Показник безпеки комерційної діяльності дорівнює 23076920 грн. або 7,69 %. Таким чином, якщо підприємство дозволить собі знизити виторг від реалізації на 7,69 %, або на 23076920 грн., воно однаково буде залишатися прибутковим. При зростанні виторгу від реалізації на 10 % показник безпеки комерційної діяльності зросте з 7,69 % до 16,08 % або на 9,09 %. При цьому прибуток від реалізації продукції зменшиться на 23 000 000 грн.

## ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

Комплексний державний екзамен з базової освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» професійного спрямування 6.030510.01 «Товарознавство і комерційна діяльність» – це комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки студентів, ступінь володіння професійними знаннями та уміннями виконання виробничих функцій, зазначених у Галузевому стандарті вищої освіти України: «Освітньо-професійна програма бакалавра (ГСВО МОНУ 6.030510-09)» [1] та Стандарти вищої освіти ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка: «СВО Освітньо-професійна програми».

Мета комплексного державного екзамену з базової освіти – виявлення рівня засвоєння теоретичних знань та практичних навичок студентів, їх відповідності вимогам Галузевого стандарту вищої освіти України: «Освітньо-кваліфікаційна характеристика (ГСВОУ 6.030510:2012)» [2] та Стандарти вищої освіти ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка: «СВО Освітньо-кваліфікаційна характеристика».

Комплексний державний іспит з базової освіти складається з двох частин:

- *теоретична частина* – тестові завдання за теоретичними питаннями навчальних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки нормативної частини освітньо-професійної програми [1, 4, 5], які дозволяють перевірити та оцінити сформованість відповідних компетенцій бакалавра напряму підготовки 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» професійного спрямування 6.030510.01 «Товарознавство і комерційна діяльність»;

- *практична частина* – вирішення ситуаційних завдань, які направлені на визначення рівня сформованих професійних умінь та навичок.

На комплексний державний екзамен базової освіти виносяться, дисципліни що визначені навчальним планом.

Перелік дисциплін теоретичної частини:

Цикл ІІІ «Товарознавство»:

➤ «Теоретичні основи товарознавства» («Теоретичні основи товарознавства», «Сенсорний аналіз», «Методи досліджень»);

➤ «Товарознавство харчових продуктів»;

➤ «Товарознавство непродовольчих товарів»;

➤ «Товарознавство пакувальних матеріалів і тари»;

➤ «Товарознавство послуг».

*Цикл ІІІ «Технічне регулювання» («Основи стандартизації, метрології та управління якістю»; «Оцінювання відповідності»).*

*Цикл ІІІ «Організація торгівлі».*

*Цикл ІІІ «Маркетинг».*

*Цикл ІІІ «Економіка торгівлі».*

*Варіативна компонента: «Комерційна діяльність».*

Перелік дисциплін практичної частини:

*Цикл ІІІ «Товарознавство харчових продуктів»;*

*Цикл ІІІ «Товарознавство непродовольчих товарів»;*

*Цикл ІІІ «Економіка торгівлі».*

*Варіативна компонента: «Комерційна діяльність».*

Для студентів визначають процедуру складання державного екзамену базової освіти. Першочергово студент реєструється у секретаря Державної комісії та самостійно обирає один білет із визначеним варіантом (див дод. А), отримує відповідний до варіанту комплект із тестовими (див дод. Б, В) та ситуаційними (див дод. Г) завданнями.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ З БАЗОВОЇ ОСВІТИ**

За результатами вирішення тестового завдання та ситуаційних завдань з фахових дисциплін студент здобуває підсумкову оцінку з комплексного державного екзамену. Визначаємо, що тестові завдання в структурі підсумкової оцінки становлять 60 % , а вирішення ситуаційного завдання – 40 %.

Підсумкова оцінка комплексного державного екзамену з базової освіти складається з усередненої оцінки за кожний з етапів [3, с. 15].

Оцінювання результатів розв'язання ситуаційного завдання відповідно до еталонних відповідей відбувається за загальними критеріями (табл. 1).

*Таблиця 1*

**Таблиця відповідності балів розподілу між  
ситуаційними завданнями**

<b>№ пор.</b>	<b>Ситуаційні завдання</b>	<b>Оцінка в балах</b>
1	Ситуаційне завдання з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів», або «Товарознавство непродовольчих товарів»	10
2	Ситуаційне завдання з дисципліни «Комерційна діяльність»	10
3	Ситуаційне завдання з дисципліни «Економіка торгівлі»	20
	Разом	40

Таблиця 2

**Таблиця відповідності балів та критеріїв оцінювання  
державної атестації студентів освітньо-кваліфікаційного  
рівня «бакалавр» при вирішенні ситуаційного завдання**

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
10/20	Ситуаційне завдання виконане повністю, відповідь обґрунтовано, висновки й пропозиції аргументовані й оформленні належним чином.
8/16	Комплексне ситуаційне завдання виконане повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні; або за умови належного оформлення завдання виконано не менше як на 85%.
6/12	Комплексне ситуаційне завдання виконане повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні; або за умови належного оформлення завдання виконане не менше як на 80%
4/8	Комплексне ситуаційне завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення; або не менш як на 60% за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні.
3/6	Комплексне ситуаційне завдання виконане не менш як на 65% за умови належного оформлення; або за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні.
2/4	Комплексне ситуаційне завдання виконане менш як на 65%, припущені принципові помилки в розрахунках і оформленні.
1/2	Комплексне ситуаційне завдання виконане менш як на 50%, припущені принципові помилки в розрахунках і оформленні.

## Загальні критерії оцінювання завдань

*Якщо студент:* у повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; вільно оперував науковими термінами та поняттями; давав повну, розгорнуту та аргументовану відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; глибоко і всебічно розкривав зміст завдань; виявив творчі здібності і вміння при виконанні завдань; правильно зробив розрахунки задач; аргументовано і логічно формулював висновки та робив узагальнення, **може отримати від 90 до 100 балів, що відповідає оцінці «А» за шкалою ЄКТС.**

*Якщо студент:* у повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; вільно оперував науковими термінами та поняттями; давав повну, розгорнуту та аргументовану відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; глибоко і всебічно розкривав зміст завдань; виявив творчі здібності і вміння при виконанні завдань; правильно зробив розрахунки задач; аргументовано і логічно формулював висновки та робив узагальнення, але у відповідях допустив окремі неточності, **може отримати від 83 до 89 балів, що відповідає оцінці «В» за шкалою ЄКТС.**

*Якщо студент:* у повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; оперував науковими термінами та поняттями; давав повну відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; розкрив зміст запропонованих завдань; правильно зробив розрахунки задач; сформулював відповідні висновки та зробив узагальнення, але допускав окремі помилки у відповідях та розрахунках, **може отримати від 75 до 82 балів, що відповідає оцінці «С» за шкалою ЄКТС.**

*Якщо студент:* засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; але в недостатній мірі оперував науковими термінами та поняттями; давав неповну відповідь на поставлені питання; частково оволодів відповідними практичними навичками та вміннями; недостатньо розкрив зміст запропонованих завдань; допускав окремі помилки у розрахунках задач; сформулював відповідні висновки, **може отримати від 63 до 74 балів, що відповідає оцінці «Д» за шкалою ЄКТС.**

*Якщо студент:* засвоїв основні теоретичні положення дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; але в недостатній мірі оперував науковими термінами та поняттями; давав часткову відповідь на поставлені питання; недостатньо оволодів відповідними практичними навичками та вміннями; розкрив зміст окремих запропонованих завдань; допускав помилки у розрахунках задач; **може отримати від 50 до 62 балів, що відповідає оцінці «Е» за шкалою ЄКТС.**

*Якщо студент:* фрагментарно оволодів теоретичними питаннями, що становить незначну частину змісту дисциплін, що винесенні на комплексний державний екзамен з базової освіти; поверхнево розкривав зміст питань; допускав суттєві помилки у відповідях та розрахунках **може отримати від 21 до 49 балів, що відповідає оцінці «FX» за шкалою ЄКТС.**

У випадку, коли студент при складанні державного екзамену з базової освіти отримав оцінку «незадовільно» («FX» за шкалою ЄКТС), він відрховується з університету й отримує академічну довідку.

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
83-89	B	Добре
75-82	C	Добре
63-74	D	Задовільно
50-62	E	Задовільно
21-49	FX	Незадовільно
0-20	F	Незадовільно



## ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра [галузі знань 0305 «Економіка і підприємництво», напряму «Товарознавство і торговельне підприємництво»]: ГСВОУ 6.030510 – 2009. [чинний від 2009 - 02 - 09]. – МОНмолодьспорту України. – К.– 16с. – (Галузевий стандарт вищої освіти).

2. Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра [галузі знань 0305 «Економіка і підприємництво» напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»]: ГСВОУ 6.030510 – 2012 : [чинний від 2012 - 11 - 27]. – МОНмолодьспорту України. – К.– 32 с. – (Галузевий стандарт вищої освіти).

3. Засоби діагностики якості вищої освіти. Вимоги до державної атестації бакалавра [галузі знань 0305 «Економіка і підприємництво» з напряму 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»]: ГСВОУ 6.030510 – 2012 : [чинний від 2012 - 05 - 21]. – МОНмолодьспорту України. – К.– 20 с.– (Галузевий стандарт вищої освіти).

4. Засоби діагностики якості вищої освіти. Вимоги до державної атестації бакалавра [галузі знань 0305 «Економіка і підприємництво» з напряму 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» Програма Державного екзамену нормативна частина] – Видання офіційне.– МОНмолодьспорту України. – К.– 2012.–32 с.

5. Програми нормативних навчальних дисциплін підготовки бакалавра [галузі знань 0305 «Економіка і підприємництво» напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»] – Видання офіційне. – МОНУ. – К.– 2010.–255 с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЗ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ  
ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму

**ЗАВДАННЯ ДО ТЕСТОВОГО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ**  
**денної форми навчання**  
**галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво»**  
**напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і**  
**торговельне підприємництво»**  
**професійного спрямування «Товарознавство і**  
**комерційна діяльність»**  
**освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»**

**Білет № 1**

1. Тестове завдання. Додаток 1А.
2. Задача. Додаток 1Б.

Затверджено на засіданні кафедри (протокол № 16 від 11.02.2014 р.).

В.о. завідувач кафедри товарознавства,  
торговельного підприємництва  
та експертизи товарів  
Екзаменатори:

\_\_\_\_\_ В.І. Бідаш  
\_\_\_\_\_ Н.Б. Анненкова  
\_\_\_\_\_ О.О. Орешина

ТЕСТИ

1. Дайте визначення поняттю «роздрібна торгівля»:

- а) торгівля товарів з подальшим їх перепродажем або професійним використанням
- б) торгівля товарами або послугами безпосередньо кінцевим споживачам для їх власного некомерційного використання
- в) сукупність відносин, пов'язаних із виробництвом, розподілом та споживанням товару
- г) продаж товарів споживачам

2. Що таке оптова торгівля?

- а) діяльність із придбання і відповідного перетворення товарів для їх подальшої реалізації
- б) діяльність із продажу товарів кінцевим споживачам для їх особистого використання
- в) діяльність із торгівлі товарами, а також виконання при цьому супутніх робіт за готівку
- г) товари реалізуються покупцям для їхнього особистого некомерційного використання

3. До яких з класифікаційних ознак відноситься компенсаційна торгівля?

- а) за місцем виконання
- б) за правом власності на товар
- в) за формою розрахунків
- г) вірної відповіді немає

4. Який показник визначається відношенням власного капіталу до залученого?

- а) коефіцієнт фінансової стійкості
- б) коефіцієнт автономії
- в) коефіцієнт фінансової залежності
- г) рентабельність активів

5. Клейковина борошна залежить від вмісту:

- а) валіну та ізолейцину
- б) метіоніну, триптофану
- в) гліадіну, глютеліну
- г) незамінних амінокислот

6. *Борошно пшеничне вищого сорту виготовляють із:*

- а) ендосперму зерна
- б) алейронового шару зерна
- в) ендосперму та зародку зерна
- г) цілого зерна пшениці без сім'яної оболонки

7. *Який етап розвитку стандартизації характеризується світовим характером та високим рівнем розвитку інформаційних технологій?*

- а) період природного розвитку стандартизації
- б) початковий період стандартизації
- в) період об'єднання зусиль та інформаційних технологій в галузі стандартизації
- г) період стандартизації високого рівня

8. *Стандартизація, яка здійснюється на рівні однієї держави – це:*

- а) державна стандартизація
- б) регіональна стандартизація
- в) національна стандартизація
- г) галузева стандартизація

9. *Штучні волокна:*

- а) віскозне
- б) нітрон
- в) хлорин
- г) капрон

10. *Яке з наведених визначень найбільш відповідає поняттю «комерція»?*

- а) організація оптової торгівлі через склади
- б) комплекс торгово-організаційних операцій, спрямованих на здійснення процесу купівлі-продажу, надання торгових послуг
- в) просування товарів на ринок
- г) роздрібна торгівля для задоволення потреб покупців та одержання прибутку

11. *Функціями комерційної діяльності оптових торговельних підприємств є:*

- а) вивчення попиту та потреби у товарах
- б) вибір постачальників, формування господарських зв'язків
- в) оптовий та роздрібний продаж, реклама
- г) відповіді а, б, а також управління товарним асортиментом та товарними запасами

12. Які з перерахованих нижче організацій не належать до мікрооточення сучасного підприємства?

- а) банк обслуговуючий фабрику
- б) постачальник пакувальних матеріалів
- в) податкова поліція
- г) компанія, яка купує продукцію фабрики

13. Яка група чинників складає основу для позиціонування продукту?

- а) поведінка покупців при покупці
- б) поведінка покупців після покупки
- в) сприйняття продуктів споживачами
- г) намір споживачів зробити покупку

14. Органолептичні показники якості, які оцінюються за допомогою глибокого дотику – це:

- а) зовнішній вигляд
- б) прозорість
- в) еластичність
- г) соковитість

15. Які з наведених відчуттів є тактильними?

- а) зорові
- б) дотикові
- в) нюхові
- г) слухові

16. Переплетення, що утворює на тканині великі фактурні візерунки:

- а) атласне
- б) жакардове
- в) діагональне
- г) складне

17. Що може бути предметом товарознавства на 1 та 2 рівнях пізнання?

- а) споживна вартість товару
- б) властивості товарів
- в) параметри товарів
- г) показники якості

18. *Постачальник персональних комп'ютерів продає комп'ютери тільки для використання в бізнесі. Він ухвалює рішення почати продаж цих комп'ютерів також і кінцевим користувачам (індивідуальним споживачам). Як можна назвати цю стратегію?*

- а) проникнення на ринок
- б) розвиток ринку
- в) диверсифікація
- г) розвиток продукту

19. *Якщо підприємство приймає рішення активно діяти на двох сегментах ринку (або більшому числі) і розробляє різні продукти і/або маркетингові програми для кожного сегменту ринку, то це рішення може бути охарактеризоване як:*

- а) агрегований маркетинг
- б) диференційований маркетинг
- в) концентрований маркетинг
- г) недиференційований маркетинг

20. *Свіжі плоди, в середньому містять:*

- а) до 87% води, цукру – до 9 %, клітковини – до 1,5 %, інших речовин – 2,5 %
- б) до 50% води, цукру – до 30 %, клітковини – до 4 %, інших речовин – до 16 %
- в) до 65% води, цукру – до 25 %, клітковини – до 3,5 %, інших речовин – до 6,5 %
- г) усі відповіді вірні

21. *Насіннячкові плоди:*

- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
- б) яблука, груші, айва, горобина
- в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
- г) усі відповіді вірні

22. *Для оптової торгівлі не властиво:*

- а) закупівля великих партій товарів у виробників
- б) пристосування товарного асортименту до потреб проміжних покупців
- в) концентрація значних матеріальних ресурсів
- г) здійснення продажу кінцевим споживачам

23. До факторів внутрішнього середовища торговельного підприємства належать:
- а) посередники, конкуренти
  - б) фінансові, матеріальні ресурси підприємства
  - в) законодавчо-нормативна база
  - г) постачальники
24. Підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі та сприяння науково-технічному співробітництву – це результат діяльності в галузі:
- а) уніфікації
  - б) стандартизації
  - в) типізації
  - г) сертифікації
25. Метод стандартизації, спрямований на розроблення типових предметів праці, виробів, устаткування або технологічних процесів їх виготовлення має назву:
- а) уніфікація
  - б) симпліфікація
  - в) типізація
  - г) сертифікація
26. Чим обумовлена енергетична цінність харчових продуктів?
- а) вмістом білків, жирів, вуглеводів
  - б) вмістом вітамінів, мінеральних елементів
  - в) засвоюваністю
  - г) доброякісністю
27. Переваги картонно-паперової тари:
- а) висока білизна, непрозорість
  - б) хороші друкарські властивості, теплостійкість
  - в) можливість рециклінга
  - г) усі відповіді вірні
28. До споживчої полімерної тари, за особливостями конструкції відносять:
- а) ящики, бочки, пакети, коробки
  - б) каністри, банки, мішки, пляшки
  - в) пляшки, банки, коробки, пакети
  - г) ящики, бочки, каністри, мішки
29. Папір марок А-I, А-II, Б- має масу:
- а) 200-250 г/м<sup>2</sup>
  - б) 64-110 г/м<sup>2</sup>
  - в) 100-200 г/м<sup>2</sup>
  - г) 200-400 г/м<sup>2</sup>

30. До стаціонарної торговельної мережі належать:
- а) магазини, склади
  - б) магазини, магазини-склади, павільйони, кіоски
  - в) палатки
  - г) посилкові підприємства
31. Яка основна ознака спеціалізації роздрібних торговельних підприємств?
- а) асортимент
  - б) район діяльності магазину
  - в) розмір магазину
  - г) метод продажу
32. Кісточкові плоди:
- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
  - б) яблука, груші, айва, горобина
  - в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
  - г) усі відповіді вірні
33. Ягоди:
- а) сливи, вишні, абрикоси, черешні, персики, алича
  - б) яблука, груші, айва, горобина
  - в) червона та чорна смородина, агрус, суниця, малина, виноград
  - г) усі відповіді вірні
34. Найбільш цінною складовою зерна є:
- а) вуглеводи
  - б) білки
  - в) жири
  - г) вітаміни та мінеральні речовини
35. Хімічний склад волокна вовни:
- а) целюлоза та лігнін
  - б) кератин
  - в) целюлоза
  - г) фіброїн
36. Відсутність здатності розрізняти кольори називається:
- а) дальтонізм
  - б) діхроматізм
  - в) астигматизм
  - г) афакія



37. Осмією називають науку:

- а) про смаки
- б) про слухові відчуття
- в) про дотикальні відчуття
- г) про запахи

38. Які з названих видів обробки тканин називають спеціальними (додатковими)?

- а) відварювання
- б) карбонізація
- в) малозминальна обробка
- г) сублістатик

39. Скільки енергії (ккал) виділяється під час окислення в організмі 1 г жиру?

- а) 9
- б) 4
- в) 3,75
- г) 5

40. Проба, взята одноразово з певної частини продукту в шарі, відсіку цистерни, це:

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

41. Проба, складена з точкових проб, вміщених в одну ємність, це:

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

42. Частина загальної проби, яка призначена для лабораторних аналізів або досліджень, це:

- а) об'єднана
- б) точкова
- в) середня
- г) аналітична

43. Вид товару – це:

а) поняття, яке відбиває кінцевий продукт відповідного складу, конструкції, форми і призначення, який має власну назву

б) поняття, яке є основою класифікації, тобто знаходиться на найнижчому рівні

в) характеристика внутрішньовидової різноманітності асортименту

г) систематизований перелік найменувань класифікаційних угруповань, об'єктів, ознак класифікації та їх кодових означень

44. Хімічний склад бавовняного волокна:

а) кератин

б) целюлоза

в) целюлоза та лігнін

г) фіброїн

45. За специфікою регулювання виділяють торгівлю:

а) традиційну, звичайну, преференційну, лізинг

б) традиційну, сировинними товарами, послугами, патентами та ліцензіями

в) звичайну, преференційну, дискримінаційну

г) послугами, промисловими товарами, за кооперацією

46. Які функції виконує митний тариф?

а) фіскальну

б) протекціоністську

в) балансуєчу

г) усі відповіді вірні

47. Гігроскопічність (кондиційна вологість) льону становить:

а) 12 %

б) 9 %

в) 15 %

г) 8 %

48. До натуральних волокон належать:

а) бавовна, льон, нітрон

б) віскозна, вовна, лавсан

в) бавовна, вовна, льон

г) бавовна, натуральний шовк, капрон

49. Крайцями кулінарними властивостями володіє пішоно:
- а) біло-жовтого кольору
  - б) насиченого жовтого кольору
  - в) колір не має значення
  - г) усі відповіді вірні
50. На сорти поділяють крупи:
- а) ячмінні, кукурудзяні, пшеничні
  - б) гречані, рисові, вівсяні, крупи із проса
  - в) кукурудзяні, пшеничні, гречані
  - г) горох, квасоля, рис
51. Основу міцних алкогольних напоїв складає:
- а) вино
  - б) зерно
  - в) картопля
  - г) усі відповіді вірні
52. До хімічних волокон належать:
- а) бавовна, льон, нітрон
  - б) віскозна, капрон, лавсан
  - в) бавовна, вовна, льон
  - г) бавовна, натуральний шовк, капрон
53. Як називається процес підбору всіх матеріалів для кожної моделі в процесі розкроювання:
- а) конфекціонування
  - б) підсортування у настили
  - в) розрахунок шматків матеріалів
  - г) конструювання
54. Скільки сортів встановлено на швейні виробі:
- а) один
  - б) два
  - в) три
  - г) не має
55. Система послуг і заходів, що надаються організаціями фізкультурно-оздоровчої, спортивно-масової роботи, охоплює наступні послуги:
- а) обов'язкові фізкультурно-оздоровчі послуги, додаткові
  - б) спортивно-масові послуги, супутні
  - в) обов'язкові фізкультурно-оздоровчі, спортивно-масові, спортивні заходи
  - г) спортивні заходи, основні

56. *За призначенням туристичні послуги поділяють на види:*
- а) соціальні
  - б) гуманітарні
  - в) основні, додаткові і суспільні
  - г) економічні
57. *До нестационарної торговельної мережі відносять:*
- а) магазини, склади
  - б) магазини, магазини-склади, павільйони, кіоски
  - в) палатки; автомагазини, автопричепи
  - г) посылкові підприємства
58. *Визначте, до якої групи за спеціалізацією належить магазин «Гудзики», «Чай»?*
- а) вузькоспеціалізований
  - б) спеціалізований
  - в) універсальний
  - г) комбінований
59. *Державний контроль за дотриманням законодавства України про захист прав споживачів розповсюджується на:*
- а) місцеві органи виконавчої влади та господарюючі суб'єкти – підприємства, установи, організації незалежно від форми власності, громадяни-підприємці та іноземні юридичні особи, що проводять підприємницьку діяльність на території області
  - б) місцеві органи виконавчої влади та господарюючі суб'єкти
  - в) підприємства, установи, організації незалежно від форми власності
  - г) місцеві органи виконавчої влади, господарюючі суб'єкти, іноземні юридичні особи
60. *У разі виявлення продукції (товарів, послуг, робіт), які не відповідають вимогам нормативних документів та небезпечні, управління у справах ЗПС вживає слідуючи заходи:*
- а) вилучення з обороту товарів
  - б) припинення виробництва відвантаження і реалізації продукції
  - в) припинення виробництва відвантаження і реалізації продукції; припинення реалізації у сфері торгівлі
  - г) не має права на участь в заходах, пов'язаних з визначенням якості товарів народного споживання

Додаток В

Додаток В

ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ  
ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

Інститут торгівлі обслуговуючих технологій та туризму

Кафедра товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів  
П.І.Б. студента (повністю): \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Варіант № \_\_\_\_\_

(проставте номер вашого завдання)

№ тесту	Відповідь	№ тесту	Відповідь	№ тесту	Відповідь
1		21		41	
2		22		42	
3		23		43	
4		24		44	
5		25		45	
6		26		46	
7		27		47	
8		28		48	
9		29		49	
10		30		50	
11		31		51	
12		32		52	
13		33		53	
14		34		54	
15		35		55	
16		36		56	
17		37		57	
18		38		58	
19		39		59	
20		40		60	

\_\_\_\_\_ (дата)

Підсумок

з тестування

**Роботу перевірили:**

Голова комісії:

Члени комісії:

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (підпис студента)

Оцінка

з тестування

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

**Ситуаційні завдання №1:** До супермаркету «Мандарин» 20 листопада поточного року надійшла партія ірису «Киць-киць» у 60 картонних ящиках загальною масою 600 кг. За документами зазначається: Ірис «Киць-киць» напівтвердий, за проведеними дослідженнями встановлено: смак та запах явно виражені, характерні для даного найменування ірису, структура дрібнокристалічна, консистенція напівтверда, поверхня не липка, з чітким малюнком, форма відповідна без деформації та нерівностей; вміст вологи – 5,5 %, редукуючих речовин – 16,0 %, жиру – 5,1 %; наявність недостатньо щільно замотаного ірису – 10 кг від загальної партії. Зробіть висновок щодо якості ірису та обґрунтуйте його згідно зі стандартом (ДСТУ 4326:2004 Ірис. Загальні технічні умови).

**Ситуаційне завдання № 2.** За даними таблиці 2.1 проаналізувати ефективність комерційних угод стосовно закупівлі товарів, використовуючи для аналізу розрахунки рентабельності витрат обігу, рентабельності обороту із закупівлі та рентабельності реалізації.

Таблиця 2.1

## Вихідні данні

Показники	Постачальник 1	Постачальник 2
1. Кількість товару, <i>K</i>	20	60
2. Ціна закупівлі, <i>Цз</i> , грн.	10	2,4
3. Ціна реалізації, <i>Цр</i> , грн.	13	3,18
4. Прогнозний термін реалізації, <i>ПР</i> , дн.	25	33
5. Транспортні витрати, грн	3,4	8,8
6. Ставка кредитного відсотка, <i>КС</i> , % річних	15	15
7. Страховий кредит від суми кредиту, <i>Істр</i> , %	2	2
8. Сума матеріальних витрат до обороту із закупівлі, <i>МВ</i> , грн.	2,3	2,09
9. Сума витрат на оплату праці до обороту із закупівлі, <i>ВОП</i> , грн.	1,0	0,86
10. Сума обов'язкових платежів, що відносяться на витрати обігу, <i>Воб</i> , грн.	0,85	0,77

В ході вирішення ситуаційного завдання необхідно визначити:

1. Якому з постачальників необхідно віддати перевагу за ефективністю здійснення витрат?
2. Який постачальник забезпечить максимальну прибутковість обороту по закупівлі?
3. При закупівлі у якого постачальника підприємство матиме максимальну прибутковість реалізації товарів?

**Ситуаційне завдання №3.** За результатами проведеного маркетингового дослідження керівництво підприємства вирішає доручити комерційному відділу стратегічне завдання: збільшити виторг від реалізації продукції на 10 %. Для вирішення визначеної проблемної ситуації необхідно, за даними таблиці 4.1, визначити точку беззбитковості підприємства і показники комерційної безпеки діяльності підприємства, проаналізувати вплив факторів збільшення виторгу від реалізації продукції на результати комерційної діяльності підприємства.

Результати розрахунків показників комерційної діяльності підприємства визначають в таблиці 4.1. «Вихідні дані», в графі «Розрахункові данні».

Таблиця 4.1

**Вихідні та розрахункові значення показників комерційної діяльності підприємства**

Показники	Числове значення показників	
	Базисні дані	Розраховані дані
Виторг від реалізації, (млн. грн.), $R$	360	
Змінні витрати, (млн. грн.), $P$	230	
Постійні витрати, (млн. грн.), $C$	100	
Маржинальний прибуток (млн. грн.), $P_m$	130	
Прибуток, (млн. грн.), $P_p$	30	
Споживча ціна одиниці продукції, (тис. грн./шт.), $C$	360	
Обсяг реалізації, (шт.), $Q$	1000	
Змінні витрати на одиницю продукції, (тис. грн./шт.), $V$	230	

**Товарознавство і комерційна діяльність** : навч.-метод. посіб. до підготовки, організації та проведення комплексного державного екзамену для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» напряму 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» професійного спрямування 6.030510.01 «Товарознавство і комерційна діяльність» всіх форм навчання / упор. : М. М. Морозова, В. І. Бідаш.

*Комплексний державний екзамен* з базової освіти дозволяє виявити рівень підготовки студентів, ступінь володіння професійними знаннями та вміннями для виконання робочих функцій, зазначених в освітньо-кваліфікаційній характеристиці.

Метою навчально-методичного посібника є надання можливості студенту самостійно підготуватись до комплексного державного екзамену та ознайомитись зі змістом і процедурою його проведення. Навчально-методичний посібник забезпечує студентів: програмою дисциплін, системою базових теоретичних завдань, а також типовими ситуаційними завданнями, які виносяться на комплексний державний екзамен. Також у посібнику визначено критерії оцінювання теоретичних та практичних завдань і процедура проведення комплексного державного екзамену.

Навчальний посібник адресовано студентам професійного спрямування 6.030510.01 «Товарознавство і комерційна діяльність» всіх форми навчання для успішної підготовки та виконання програм навчальних курсів та складання комплексного державного екзамену з фаху освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Матеріали навчально-методичного посібника можуть бути використані в роботі зі студентами напряму підготовки 030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» для закріплення отриманих знань з дисциплін: «Товарознавство», «Технічне регулювання», «Організація торгівлі», «Маркетинг», «Економіка торгівлі», «Комерційна діяльність».

*Ключові слова:* комплексний державний екзамен, товарознавство і комерційна діяльність, тестові завдання, ситуаційні завдання, критерії оцінювання, рекомендована література.



**Товароведение и коммерческая деятельность:** учеб . пособие. к подготовке, организации и проведению комплексного государственного экзамена для студентов образовательно-квалификационного уровня «бакалавр» направления 030510 «Товароведение и торговое предпринимательство» профессионального направления 6.030510.01 «Товароведение и коммерческая деятельность» всех форм обучения / сост . : М. М. Морозова, В. И. Бидаш.

Комплексный государственный экзамен по базовому образованию позволяет выявить уровень подготовки студентов, степень владения профессиональными знаниями и умениями для выполнения рабочих функций, указанных в образовательно-квалификационной характеристике.

*Целью учебно-методического пособия* является предоставление возможности студенту самостоятельно подготовиться к комплексному государственному экзамену и ознакомиться с содержанием и процедурой его проведения . Учебно-методическое пособие обеспечивает студентов : программой дисциплин, системой базовых теоретических задач, а также типичными ситуационными задачами, которые выносятся на комплексный государственный экзамен. Также в пособии определены критерии оценивания теоретических и практических задач и процедура проведения комплексного государственного экзамена. Учебное пособие адресовано студентам профессионального направления 6.030510.01 «Товароведение и коммерческая деятельность » всех формы обучения для успешной подготовки и выполнения программ учебных курсов и сдачи комплексного государственного экзамена по специальности образовательно-квалификационного уровня « бакалавр». Материалы учебно-методического пособия могут быть использованы в работе со студентами направления подготовки 030510 «Товароведение и торговое предпринимательство» для закрепления полученных знаний по дисциплинам: «Товароведение», «Техническое регулирование», «Организация торговли», «Маркетинг», «Экономика торговли», «Коммерческая деятельность ».

*Ключевые слова:* комплексный государственный экзамен, товароведение и коммерческая деятельность, тестовые задания, ситуационные задачи, критерии оценки, рекомендуемая литература.

**Commodity and commercial activities:** stud. publication for the preparation, organization and conduct of a comprehensive state examination for students of educational qualification «Bachelor» of areas training 030510 «Commodity trade and business» professional orientation 6.030510.01 «Commodity and commercial activities» for all kinds of forms education / compiler of: M.M Morozova, V.I Bidash. The comprehensive state examination of the basic education allows to identify level of students' professional knowledge and skills to perform the work functions, that specified in the educational characteristics. The purpose of educational – methodical publications – is to provide opportunities for student to prepare for the state exam and view with content, procedure of its organization.

The educational – methodical publications contains: programs of disciplines, system basic theoretical tasks, typical situational task to the comprehensive state examination. Also in the publication contains information: criteria for assessing theoretical, practical tasks and procedures for comprehensive state exam.

The educational – methodical publications to address for students of professional direction 6.030510.01 «Commodity and commercial activities» of all training forms. It was written for successful preparation and perform programs of training courses, passing a comprehensive examination of the state educational – qualification of «bachelor» professional orientation 6.030510.01 «Commodity and commercial activities». Materials educational – methodical editions will be able to used for work with students by training direction 030510 «Commodity trade and business», because it to consolidate the knowledge of disciplines: «Commodity», «Technical regulation», «Trade Organization», «Marketing», «Economics of trade», «Commercial activity».

*Key words:* comprehensive state examination, merchandising and commercial activities, tests, situational tasks, evaluation criteria, recommended literature.

Навчально-методичне видання

# ТОВАРОЗНАВСТВО І КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК**  
*до підготовки, організації та проведення комплексного  
кваліфікаційного державного екзамену  
для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр»  
напрямку підготовки 030510 «Товарознавство і торговельне  
підприємництво» професійного спрямування  
6.03051002 «Товарознавство і комерційна діяльність»*

За редакцією авторів  
Комп'ютерне макетування – М. С. Болдирева

**УПОРЯДНИКИ:**  
**БІДАШ Валентин Іванович**  
**МОРОЗОВА Марія Миколаївна**

---

Здано до склад. 04.11.2013 р. Підп. до друку 04.12.2013 р.  
Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.  
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 00. Наклад 300 прим. Зам. № 00.

---

***Видавець***

**Видавництво Державного закладу**  
**«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»**  
вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011. т/ф: (0642) 58-03-20.  
e-mail: alma-mater@list.ru  
*Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3459 від 09.04.2012 р.*

***Виготовлювач***

**Товариство з обмеженою відповідальністю «ТИМ»**  
вул. Руднева, 58, м. Луганськ, 91020. тел: (095) 777-46-94  
e-mail: mjprint@mail.ru