***Професійно-теоретична підготовка***

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання

із професії: 5220 **«Продавець продовольчих товарів»,**

кваліфікація – 3 розряд

**1. Яка основна ознака спеціалізації магазинів?**

а) асортимент товарів;

б) район діяльності магазину;

в) метод продажу.

**2. Як здійснюється технологічний процес в магазині?**

а) у присутності покупця;

б) без участі покупця;

в) за участю покупця.

**3. Які основні операції торговельно-технологічного процесу ?**

а) продаж товарів і обслуговування покупців;

б) торговельне обслуговування;

в) відпуск товарів покупцям.

**4. Якщо в магазин надійшли товари без супровідних документів, які ваші дії?**

а) від їх приймання відмовитись;

б) відкласти товари на зберігання та повідомити товаровідправника;

в) створити в магазині комісію та скласти акт про приймання товарів.

***5.*Які органолептичні показники якості перевіряють у магазині?**

а) хімічний та фізичний склад.

б) зовнішній вигляд, консистенцію, смак і запах.

в) зовнішній вигляд, хімічний склад, наявність дефектів і шкідливих речовин.

***6.* У які строки проводять приймання швидкопсувних товарів за кількістю згідно з вимогами інструкції П-6?**

а) 24 год;

б) 48 год;

в) 14 год.

**7. Яка відстань розміщення товару біля опалювальних приладів?**

а) 0,5 м;

б) 1 м;

в) 0,7 м.

**8. В розфасованих в магазині макаронних виробах, покупець виявив значну**

**частину крихт. Чи дозволяється додавати до макаронних виробів крихти?**

а) дозволяється 5% маси товару;

б) дозволяється 0,1% маси товару;

в) не дозволяється.

**9. Скільки доважок і якої маси можна додати за згодою покупця при продажу ковбасних виробів без нарізання?**

а) не більше однієї, яка не перевищує 10% маси покупки;

б) не більше двох, які не перевищують 5% маси покупки;

в) не більше двох, які не перевищують 10% маси покупки.

***10*.Які загальні операції з підготовки товарів до продажу?**

а) звільнення товарів від транспортної тари, фасування товарів;

б) надання товарного вигляду, оформлення ярлика ціни;

в) нарізання, упакування.

**11.Як поділяють запаси продовольчих товарів у магазині?**

а) робочий, виставочний, резервний;

б) виставочний, резервний;

в) робочий.

**12. Метод активізації продажу товарів, що проводиться з метою формування,вивчення купівельного попиту та реклами товарів – це:**

а) виставка-продаж;

б) продаж із знижкою ціни;

в) ярмарки.

**13.Який термін зберігання житнього хліба?**

а) 36 годин;

б) 48 годин;

в) 24 годин.

**14. Який термін зберігання упакованного хліба?**

а) 36 годин;

б) 72 годин;

в) 24 годин.

**15. Що повинен мати працівник, який здійснює транспортування, зберігання, продаж продуктів харчування?**

а) паспорт громадянина України;

б) особову медичну книжку;

в) посвідчення.

**16. Як потрібно діяти в даному випадку, якщо упроцесі продажу риби охолодженої продавець виявив на окремих екземплярах згустки крові та синці?**

 а) вилучити з продажу;

б) зменшити ціну;

в) видалити згустки крові і синці.

**17. Яке з наведених понять належить до показників рівня культури обслуговування?**

а) асортиментний перелік;

б) номенклатура товарів;

в) стійкість асортименту.

**18.**У чому полягає суть попередньої підготовки товарів до продажу?

а) у доведенні товару до повної готовності до продажу.

б) у прикріпленні ярликів та цінників до товарів.

в) у плануванні надання додаткових послуг покупцям.

***19.* Із якого запасу товарів формується декоративна викладка?**

а) із товарів резервного запасу.

б) із товарів робочого запасу.

в) із товарів виставкового запасу.

***20.* Яке призначення робочого запасу товарів?**

а) для реалізації покупцям.

б) для інформування покупців про асортимент наявних у продажу товарів.

в ) для вивчення попиту на товари.

**21. Що потрібно мати на свіжу рибу, призначену для реалізації в межах адміністративного району?**

а) ветеринарна свідоцтво;

б) ветеринарну довідку;

в) якісне посвідчення.

**22. Чи дозволяється годувати живу рибу в акваріумі магазину?**

а) дозволяється;

б) дозволяється спеціальним кормом;

в) забороняється.

**23. Яка температура води при продажу у магазині риби живої з акваріума?**

а) від + 5“с до +10“с;

б) від + 110С до +150С;

в) від + 150С до із 180С.

**24. Які продукти зберігають охолоджувальних рибних вітринах?**

а) консерви;

б) пресерви;

в) консерви і пресерви.

**25.З якого віку дозволено продавати пиво?**

а) 16 років;

б) 18 років;

в) 21 рік.

**26. При продажу якої переробленої плодоовочевої продукції рідина додається на прохання покупця після зважування?**

а) капусти квашеної;

б) грибів солоних;

в) огірків солоних.

**27.Який строк реалізації хліба і хлібобулочних виробів і як він вираховується?**

а) дати виготовлення;

б) часу подачі в торговельну залу;

в) часу виймання з печі.

**28.З яким продуктами не можна зберігати цукор?**

а) крупами;

б) плодами;

в) хлібом.

**29.Яка найоптимальніша зона розміщення товарів на робочому місці?**

а) на відстані витягнутої руки;

б) 2-3 м;

в) 5-6 м.

**30.Яке призначення виставкового запасу продовольчих товарів?**

а) товари призначені для відпуску покупцям;

б) для інформації покупців

в) для поповнення робочого запасу;

**31. Як поділяється морожена риба за товарними сортами?**

а) не поділяється на товарні сорти;

б)вищий, перший, другий;

в) перший, другий;

**32. Яка найоптимальніша зона розміщення товарів на робочому місці?**

а) на відстані витягнутої руки;

б) 2-3 м

в) 5-6 м;

**33. Що обов'язково повинно бути розміщено в «Куточку покупця»?**

а) книга відгуків і пропозицій громадян;

б) правила торговельного обслуговування населення;

в) всі відповіді вірні.

**34.Чи можна продавати одні товари з умовою обов'язкового придбання в даному магазині інших товарів?**

а) ні, це забороняється правилами торговельного обслуговування;

б) дозволяється за згодою покупця;

в) покупець може отримати замість здачі інші товари.

**35. У чому полягає сутність самообслуговування як методу продажу** **товару?**

а) покупець самостійно оглядає, відбирає та доставляє відібрані товари у вузол розрахунку;

б) замовлення товару у пунктах приймання та видачі замовлень на підприємствах, магазинах;

в) покупець знайомиться з наявним асортиментом товарів самостійно чи з допомогою продавця.

**36. Дайте визначення поняттю «торговельно-технологічний процес»:**

а) 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;

б) розміщення та викладка товарів у торговельному залі;

в) операції з відпуску товару.

**37. Якщо потрібного для покупця товару в продажу немає, які дії продавця?**

а) інший рівноцінний товар;

б) товар, що замінює потрібний;

в) рекомендувати зайти іншим разом.

**38.Як би ви охарактеризували перелічений список заходів: продаж доброякісних товарів, висока кваліфікація працівників, надання додаткових послуг, зі смаком виконане оформлення інтер’єру, зручна викладка товарів**?

а) основні правила торгівлі;

б) фактори росту продуктивності праці;

в) фактори, що обумовлюють високий рівень культури торговельного обслуговування.

**39. Які основні операції торговельно-технологічного процесу?**

а) продаж товарів і обслуговування покупців;

б) торговельне обслуговування;

в) відпуск товарів покупцям.

**40. Які складові продажу продовольчих товарів?**

а) особливостей асортименту товарів;

б) методів і форм продажу товарів;

в) основні правила продажу.

**41. Чк здійснюється технологічний процес в продовольчому магазині?**

а) у присутності покупця;

б) без участі покупця;

в) за участю покупця.

**42. Яке з наведених понять відноситься до системи показників оцінки якості торговельного обслуговування?**

а) впровадження сучасних методів продажу товарів;

б) режим роботи підприємства;

в) форми продажу.

**43.Яке з наведених понять належить до показників рівня культури обслуговування?**

а) асортиментний перелік;

б) номенклатура товарів;

в) стійкість асортименту.

**44. В чому полягає суть культури обслуговування покупців?**

а) застосуванні передової техніки;

б) застосуванні передової техніки і технології;

в) умінні швидко, чітко і досконало виконувати операції, пов'язані з продажем товарів.

**45. Що визначає поняття «Товарознавство», як наукова дисципліна»?**

а) природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є асортимент товарів;

**б)** природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є споживна вартість (цінність) товарів;

в) природознавчо-технічна дисципліна, предметом якої є хімічний склад товарів.

**46. Дайте визначення поняттю «Споживна вартість товару:**

а) здатність товару задовольняти певну потребу людини завдяки комплексу споживчих властивостей;

**б)**здатність товару задовольняти певну потребу відповідно до його призначення і встановлених умов споживання чи експлуатації;

в) коефіцієнт товару для задоволення потреб людини.

**47. Які задачі естетичних показників?**

а) характеризують властивості продукту;

б) відображають здатність продукту зберігати якість протягом певного строку за оптимальних умов;

в) це інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання усіх позначень тощо.

**48. Яка зернова культура найбільш розповсюджена в світі?**

а) пшениця;

б) рис;

в) просо.

**49. Які крупи полірують?**

а) гречану і рисову;

б ) ячмінну і пшоно;

в) ;рис і горох.

**50. Назвіть крупи, які розподіляються на товарні сорти**:

а)пшоно і рис дроблений;

б) рис дроблений і манну;

в) полтавська і Артек.

**51.Які оптимальні умови зберігання круп?**

а) температура 0-5°С, відносна вологість повітря 65-75%;

б) температура 5-15°С, відносна вологість повітря 60-70%;

в) температура 10-15°С, відносна вологість повітря 80%.

**52. Який загальний товарний сорт має пшеничне і житнє борошно?**

а ) крупчатка;

б) сіяна;

в) оббивне.

**53. До якої групи відносяться макаронні вироби виготовлені з хлібопекарського пшеничного борошна?**

а ) група А;

б) група Б;

в) група В.

**54.В чому основна відмінність здобних хлібобулочних виробів?**

а) в формі;

б) в рецептурі;

в) в технології приготування.

**55. Який вид бубличних виробів має товщину джгута 17-22 мм?**

а) бублики;

б) баранки;

в) сушка.

**56. Який термін зберігання здобних сухарів?**

а) до 12 діб;

б) до 24 доби;

в) до 60 діб.

**57.За якими ознаками розрізняються ботанічні сорти картоплі?**

*а) п*ризначення і забарвлення.;

б) смакові властивості і розміри;

в) форма і розміри;

**58. Назвіть ботанічній сорт редиски:**

а) шантане;

б) рубін;

в) круглий.

**59.Який діаметр середніх за розміром головок білокачанної капусти надходить до торгівельної мережі?**

а) більше 25 см;

б) 20-25 см;

в ) 10-20 см;

**60. На які товарні сорти поділяється цибуля ріпчаста?**

а) відбірний, звичайний;

б) відбірний, 1-й та 2-й;

в) вищий, 1-й та 2-й. 4.

**61. З яких овочів виробляють цукати?**

а) огірки.;

б) кабачки;   
в) кавуни.

**62. Які консерви відносяться до овочевих натуральних?**

а) томати цілі обчищені стерилізовані;

б) шпинат консервований;

в) салат Донський.

**63. При якому дефекті банка здувається під тиском водню, що виділяється внаслідок взаємодії кислот продукту з оловом або залізом металевої банки?**

а) бомбаж мікробіологічний;

б) бомбаж фізичний;

в) бомбаж несправжній.

**64.На які товарні сорти поділяються яблука пізніх строків достигання?**

а) 1-й і 2-й;

б) вищий, 1-й;

в) вищий, 1-й, 2-й, 3-й.

**65.За яким показником об’єднують групи субтропічних і тропічних плодів?**

а) за будовою;

б) за природно-кліматичною зоною вирощування;

в) за смаковими властивостями.

**66. На які товарні сорти поділяється картопляний крохмаль?**

а) вищий, 1-й;

б) екстра, 1-й і 2-й;

в) екстра, вищий, 1-й, 2-й.

**67. Як поділяються види меду в товарознавчій практиці?**

а) квітковий, падевий, змішаний;

б) світлі, темні;

в) натуральний, штучний.

**68.Які начинки одержують уварюванням сиропу з різними добавками?**

а) фруктово-ягідна, марципанова, прохолодна;

б) молочна, збивна, горіхова;

в) медова, лікерна

**69. Як поділяється карамель залежно від консистенції?**

а) тверда, м’яка, напівтверда;

б) льодяникова, з начинками, молочна;

в) вітамінізована, лікувальна, для широкого вжитку.

**70. Як називається кондитерський виріб дрібних розмірів, округлої форми, в основному з гладкою блискучою поверхнею?**

а ) грильяж;

б) ірис;

в) драже.

***71****.* До якого типу східних солодощів відносять «Рахат-лукум»?а) типу карамелі;  
б) типу м’яких цукерок;  
в) борошняних ласощів.

**72.** На які види поділяють мармелад залежно від желеутворюючоїоснови?а) фруктово-ягідний і желейний;  
б) желейний і формовий;  
в) формовий і різаний.

73.Як поділяється печиво залежно від рецептури і способувиробництва?а) цукрове, затяжне, здобне, крекер;  
б) цукрове, затяжне, здобне;

в) цукрове, затяжне, здобне, крекер, галети.

74. Які бувають пряники залежно від вигляду поверхні?а) сирцеві, заварні;  
б) без начинки, з начинкою;  
в) глазуровані, неглазуровані.

75.Який дефект шоколаду виникає внаслідок недотриманнярежиму темперування шоколадної маси в процесі виробництва абоумов зберігання?а) цукрове посивіння;  
б) жирове посивіння;

в) сальний присмак.

76. На які сорти поділяється зелений байховий чай?а) букет, вищий, 1-й, 2-й;  
б) букет, екстра, вищий, 1-й, 2-й;  
в) екстра, вищий, 1-й, 2-й.

77.Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганнічаю?а) не менше 70%;  
б) не вище 70%;  
в) не вище 75%.  
***78.***На які сорти за якістю ділиться кухонна сіль?а) екстра, вищий, 1-й, 2-й, 3-й;  
б) екстра, 1-й, 2-й;  
в) екстра, вищий, 1-й, 2-й.

***79.*** Як називається томатна пряна і ароматна суміш, якуготують уварюванням томатної пасти з різними прянощами тасмаковими добавками?

а) кетчуп;  
б) аджика.  
в) ткемалі.

***80.***Що означає позначення «КВ» на марочних коньяках?а) коньяк високоякісний;  
б) коньяк витриманий;  
в) коньяк відмінний.

***81.***На які групи, залежно від рецептури і смакових особливостей,розподіляється пиво?а) пастеризоване, не пастеризоване;  
б) світле, темне, напівтемне;  
в) фільтроване, нефільтроване.  
82.До якої групи відносяться напої Спрайт, Фанта, Пепсі-кола,Байкал, Саяни тощо?а) газовані плодово-ягідні напої;  
б) напої на ароматизаторах.  
в)тонізуючі напої на пряно-ароматичній сировині.  
***83.***Який термін зберігання фасованого маргарину в пергаменті притемпературі від 0 до 4°С?а) 60 днів;

б) 20 днів;  
в) 35 днів.

84.Який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу?а) казеїн;  
б) альбумін;  
в) глобулін.  
***85.***З якою жирністю випускають пряжене молоко?а) 1,5; 2,5; 3,2%;  
б) 1; 2,5%;  
в) 4; 6%.

***86.***Який вид сметани повинен бути реалізований відразу післяотримання?  
а) «дієтична» – 10%;  
б) «столова» – 20%, 25%, 30%, 36%;  
в) «домашня» – 23%.

***87.***Як бувають молочні консерви залежно від технології виготовлення?а) згущені і стерилізовані;  
б) згущені і сухі»  
в) сухі суміші і Дітолакт.  
88. Який дефект найчастіше виникає при зберіганні сухихмолочних консервів в негерметичній упаковці?а) потемніння;  
б) утворення грудочок;  
в) пліснявіння.  
89.До якого виду належить морозиво, що вироблене із суміші, якаскладається із полуничної есенції, ароматичного масла, цукру,води, агар-агару?

а) ароматизоване;  
б) плодово-ягідне;  
в) молочне.  
90.Який температурний режим зберігання морозива у роздрібнійторгівельній мережі?а) від -4°С до -7°С;  
б) від -8°С до -11°С;  
в) від -12°С до -15°С.

**91. Який смак сирів твердих сичужних типу Швейцарського*?***

а) злегка гострий, кислуватий;

б) солодкувато-пряний;

в) гострий, злегка аміачний присмак.

**92. Яка консистенція розсільних сирів?**

а) суцільна, тверда;

б) пластична, злегка мазка;

в) тверда, шаровита, ламка.

**93. Яка консистенція твердих сичужних сирів типу Голландського?**

а) пластична,тверда;

б) пластична, злегка мазка;

в) тверда, шаровита, ламка.

94.Які сири характеризуються великими розмірами, крупниммалюнком, пряним солодкуватим присмаком?а) типу Голландського;  
б) типу Швейцарського;  
в) типу Чедера.

95.Яке м’ясо не допускається до реалізації, а питання щодо йоговикористання вирішується органами санітарного контролю?а) свіже;  
б) умовно свіже;

в) сумнівної свіжості.

96. Якого кольору паперову етикетку наклеюють дляіндивідуального маркування птиці ІІ (другої) категорії?

а) рожевого;  
б) червоного;  
в) зеленого.

97.Як класифікують м’ясні консерви за призначенням?а) пастеризовані, стерилізовані;  
б) м’ясні, субпродуктові, м’ясорослинні, з м’ясних продуктів;  
в) закусочні, обідні, для дитячого харчування, дієтичні;

***98****.* Що покладено в основу розподілу ковбас на товарні ґатунки?а) вміст вологи;  
б) якість вихідної сировини (м’яса);  
в) якість готових ковбасних виробів.

**99.**До якого виду ковбас за класифікацією відносяться сиров’яленіковбаси?а) фаршировані;  
б) напівкопчені;  
в) копчені.

**100*.***Які бувають ковбасні вироби залежно від складу сировини?а) з однорідною структурою, з включеннями;  
б) варені, напівкопчені, копчені, кров’яні, ліверні, зельці, паштети;  
в) м'ясні, субпродуктові, кров'яні.

**101. В чому особливості виробництва сосисок і сардельок в порівнянні  
з вареними ковбасами?**

а) воду заміняють молоком;  
б) варку здійснюють при більш високих температурах;  
в) не здійснюють охолодження.

**102**. **Який термін зберігання мороженої риби в морозильних камерах  
за температури -5…-6ºС**а) до 21 доби;  
б) до 14 діб;  
в) до 7 діб.

**103.** **Який термін зберігання солоної риби в магазинах за  
температури 0…5ºС?**а) до 21 доби;  
б) до 15 діб;  
в) до 7 діб.

**104.** **Який термін зберігання ікри лососевої зернистої в банках за  
температури від -4 до -6 º С?**а) 1 місяць;  
б) 8 місяців;  
в) 12 місяців.

**105.** **За допомогою якого приладу можна перевірити якість яєць?**а) віброскоп;

б) бароскоп;  
в) овоскоп.

**106**. **На які вагові категорії поділяють курячі яйця?**а) відбірна, перша, друга;  
б) перша, друга;  
в) вища, перша, друга.

**107. Дайте визначення. Харчові концентрати – це:**а) речовини, які покращують органолептичні властивості харчових  
продуктів;  
б) продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і  
кулінарну обробку з наступним висушуванням;  
в) група природних або синтетичних речовин, які спеціально додають  
до продовольчої сировини, напівфабрикатів або готових продуктів  
з метою надання їм певних якісних показників.

**108. Яка клавіша використовується для повідомлення покупцю суми покупки та при підрахунку дисконтної знижки*?***

а) клавіша %- ;

б) клавіша ПЧС;

в) клавіша ПС .

**109. Яке призначення клавіші Х ?**

а) набране перед нею число є кількістю або вагою товару;

б) що зараз буде друкуватися Х-звіт;

в) цифрову клавішу.

**110. Якщо на чековій стрічці з`явились червоні смуги, що означає?**

а) кінець робочої зміни,

б) попередження про закінчення стрічки,

в) необхідність зробити службову видачу?

**111. Які ваші дії, якщо несправні вилка, шнур, роз`єм у РРО……..?**

а) необхідно повідомити адміністратора і самостійно полагодити несправності;

б) вмикати РРО, торкатися оголених проводів категорично забороняється;

в) продовжувати працювати .

**112 .Який звіт оформлюють у Книгу обліку розрахункових операцій?**

а) періодичний звіт;

б) Х-звіт № 6 «ВСЬОГО В КАСІ»;

в) Z- звіт з обнуленням оперативної пам`яті.

**113. За допомогою якої клавіші проводиться включення та виключення каси?**

а) ВКЛ/ВИКЛ

б) ПС

в) ЦІНА

**114.Які умови використання РРО на торговому підприємстві?**

а) наявність моделі РРО;

б) реєстрація РРО у податковій службі і сервіс центрі;

в) виконання правил охорони праці.

**115.Яку клавішу використати для вилучення стрічки?**

а) використовуйте клавішу ЧС;

б) використовуйте клавішу ПС;

в) не застосовуйте силу та не намагайтесь вийняти стрічку зі зворотної сторони механізму друку, - це може призвести до його поломки.

**116. Які виконує функції клавіша %- на портативному РРО у режимі № 1 – R ?**

а) підрахунку здачі покупцю;

б) розрахунок відсоткової знижки(дисконту) від суми покупки, друкує чек

службової видачі суми;

в) друкує нульовий чек.

**117. Що таке зрахункова книжка ?**

а)одна розрахункова квитанція;

б) кілька розрахункових квитанцій;

в)блок розрахункових квитанцій.

**118.За допомогою якої клавіши вноситься до пам’яті введена інформація?**

а) оплата;

б) чек;

в) ціна;

**119. Яка кількість книг обліку розрахункових операцій видає Державна податкова інспекція торгівельному підприємству?**

а) одну;

б) кілька;

в) на кожний РРО окремо.

**120. Яку використовують клавішу для просування чекової та контрольної стрічки ?**

а )ПСМ;

б) ОПЛ;

в)ПЧС;

**121.Що означає клавіша +% ?**

а)перехід до поля з більшим порядковим номером;

б)перехід до ряду з більшим порядковим номером;

в)розрахунок суми з урахуванням торгової надбавки у відсотках.

**122. Який закон визначає основні положення конституційного права громадян на охорону праці і здоров я в процесі трудової діяльності, регулює відносини між роботодавцем і працівником з питань безпеки гігієни праці, також встановлює єдиний порядок організації охорони праці в Україні?**

а) Закон України «Про охорону праці»;

б) Закон України «Про колективні договори та угоди»;

в) Кодекс законів про працю.

**123. Коли проводиться позачерговий інструктаж і перевірка знань з охорони праці на робочих місцях?**

а) після порушення правил або технологічної дисципліни, які викликали нещасний випадок ;

б) після порушення технологічної дисципліни, яке спричинило поломку чи аварію;

в) після кожного порушення правил з техніки безпеки.

**124.Що передбачає організація робочого місця продавця?**

а) наявність відповідних технологічних засобів, освітленості, справних інструментів, спецодягу;

б) наявність засобів механізації на робочому місці;

в) відсутність протипотоків, перехрещувальних рухів покупців.

**125.Які умови допуску продавця до роботи на робочому місці?**

а) тільки після проведення інструктажів з охорони праці та навчання безпечним способам праці;

б) після проведення інструктажів з охорони праці;

в) після навчання безпечним способам праці.

**126. Які правила пожежної безпеки на об’єктах торгівлі?**

а) наявність вогнегасника, пожежних інструментів;

б) наявність вогнегасника, пожежних інструментів, ящика з піском;

в) наявність засобів пожежогасіння, дотримуватись норм експлуатації

обладнання, пройти інструктаж з пожежної безпеки.

**127. Які права працівників на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці?**

а) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням, або

рівноцінними харчовими продуктами;

б) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням, або

рівноцінними харчовими продуктами, газованою солоною водою, мають

право на оплачувані перерви санітарно-оздоровчого призначення;

в) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням або

рівноцінними харчовими продуктами, газованою солоною водою, мають

право на оплачувані перерви санітарно-оздоровчого призначення,

скорочення тривалості робочого дня, оплачувану відпустку та інші пільги

і компенсації.

**128.Який законодавчий акт визначає правові засади і гарантії працівників, регулює трудові відносини?**

а) Закон «Про охорону праці»;

б) Кодекс законів про працю;

в) Закон «Про охорону здоров я».

**129. Хто проводить фінансування робіт з охорони праці на приватних**

**підприємствах?**

а) працівники;

б) роботодавець;

в) органи місцевого самоврядування

**130. Як називається інструктаж, який проводиться на робочому місці до**

**початку роботи з новоприйнятим працівником або працівником, який буде виконувати нову для нього роботу?**

а) вступний;  
 б) первинний;

в) повторний.

**131.Яка періодичність проведення медичних огляди працюючих підлітків?**

а) 1 раз на рік;

б) 1 раз на 6 місяців;

в) 1 раз на 2 роки.

**132. Який вищий орган, контролює стан охорони праці на підприємстві*?***

а) генеральна прокуратура;

б) верховна Рада; в) Н-1Кабінет Міністрів України.

**133. За якою формою складається Акт розслідування нещасного випадку на виробнитцтві?**

а) Н-1, Н-5;

б) Н-1;

в) НТ.

**134.В яких випадках можно вважати травму пов’язаною з виробництвом?**

а) травма, що сталася з працівником на территорії підприємства під час

встановленої перерви для відпочинку та харчування;

б) травма, що сталася під час прямування його пішки до місця роботи чи назад за разовим завданням керівника;

в) травма, що сталася з працівником під час прямування на роботу чи з роботи у міському транспорті.

**135.Що застосовують з метою запобігання або зменшення впливу на працівника шкідливих та некбезпечних виробничих факторів?**

а) засоби колективного тв індивідуального захисту;

б) мікроклімат виробничих приміщень;

в) засоби колективного захисту та вентиляції.

**136. Які види шкідливих факторів за характером впливу?**

а) хімічні і фізичні;

б) хімічні, фізичні, біологічні та психологічні;

в) психологічні.

**137.Якою повинна бути напруга електричного струму для живлення переносного світильника при виконанні робіт в вологих умовах?**

а) 42 В;

б) 35 В;

в) 12 В.

**138. Які засоби пожежогасіння відносять до первинних?**

а) вогнегасники, ящики з піском, простирадла азбестові, ручний пожежний

інструмент;

б) автоматична пожежна сигналізація;

в) пожежна техніка.

**139**. **Хто несе відповідальність за створення безпечних умов праці на кожному робочому місці?**

а) робітник

б) інженерз охорони праці

в) роботодавець

**140. Які заходи відносяться до організаційних протипожежних?**

а) підтримання у справному стані систем опалення, вентиляції,

електрообладнання;

б) улаштування автоматичної пожежної сигналізації, систем автоматичного

гасіння пожеж та пожежного вдодпостачання;

в) дотримання норм, пожежних вимог та правил при облаштуванні будіведь.

**141.Що є підставою для оплати потерпілому страхових оплат?**

а) акт рослідування нещасного випадку;

б) медична довідка – листок тимчасової непрацездатності;

в) наказ роботодавця.

**142.Якими вогнегасниками не можна гасити речовини, що перебувають під напругою?**

а) пінно-хімічними, пінними;

б) порошковими;

в) вуглекислотними.

**143.Який найменший електричний опір верхнього шару шкіри людини?**

а) не більше 4 Ом;

б) 10 Ом;

в) 600 Ом.

**144. При якій відносній вологості умови роботи вважаються умовами з підвищеною електронебезпекою?**

а) менше 40%;

б) більше 75%;

в) 50%.

**145.Яке із наведених визначень описує пожежу?**

а) контрольоване горіння поза спеціальним вогнищем

б) активне окислення органічних та синтетичних сполук

в)неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, що розповсюджується у просторі і часі

**147. На які  класи небезпеки за ступенем дії на організм людини поділяються шкідливі речовини?**

а) надзвичайно небезпечні, високо небезпечні, речовини помірно небезпечні, малонебезпечні

б) надзвичайно небезпечні, високо небезпечні

в) надзвичайно небезпечні, речовини помірно небезпечні   малонебезпечні

**148. Яке освітлення відноситься до штучного?**

а) робоче, аварійне, загальне

б) робоче, аварійне, охоронне, чергове, евакуаційне

в) загальне, місцеве, комбіноване

**149. На який час при артеріальній кровотечі влітку жгут накладають вище рани?**

а) на 1,5 – 2 години

б) на 40-60 хвилин

в) на 30 хвилин

**150. Вкажіть, які із наведених факторів особливо сприяють ураженню людей електричним струмом?**

а) наявність підвищеного атмосферного тиску

б) наявність низької температури повітря

в) наявність високої вологості і струмопровідного пилу

Термін виконання – 90 хвилин

**Відповіді до завдань (ключі)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **завлання** | **Ключ** | **№**  **завлання** | **Ключ** | **№**  **завлання** | **Ключ** | **№**  **завлання** | **Ключ** |
| **1** | **а** | **41** | **б** | **81** | **б** | **121** | **в** |
| **2** | **б** | **42** | **а** | **82** | **в** | **122** | **а** |
| **3** | **а** | **43** | **в** | **83** | **в** | **123** | **в** |
| **4** | **в** | **44** | **в** | **84** | **а** | **124** | **а** |
| **5** | **б** | **45** | **б** | **85** | **а** | **125** | **а** |
| **6** | **а** | **46** | **б** | **86** | **а** | **126** | **в** |
| **7** | **б** | **47** | **в** | **87** | **б** | **127** | **в** |
| **8** | **в** | **48** | **а** | **88** | **б** | **128** | **б** |
| **9** | **в** | **49** | **в** | **89** | **б** | **129** | **б** |
| **10** | **б** | **50** | **а** | **90** | **в** | **130** | **б** |
| **11** | **а** | **51** | **б** | **91** | **б** | **131** | **а** |
| **12** | **а** | **52** | **в** | **92** | **а** | **132** | **а** |
| **13** | **а** | **53** | **в** | **93** | **а** | **133** | **б** |
| **14** | **б** | **54** | **в** | **94** | **б** | **134** | **а** |
| **15** | **б** | **55** | **б** | **95** | **в** | **135** | **а** |
| **16** | **а** | **56** | **в** | **96** | **б** | **136** | **б** |
| **17** | **в** | **57** | **в** | **97** | **в** | **137** | **в** |
| **18** | **а** | **58** | **б** | **98** | **б** | **138** | **а** |
| **19** | **в** | **58** | **б** | **99** | **в** | **139** | **б** |
| **20** | **а** | **60** | **в** | **100** | **в** | **140** | **а** |
| **21** | **б** | **61** | **в** | **101** | **а** | **141** | **а** |
| **22** | **в** | **62** | **а** | **102** | **б** | **142** | **а** |
| **23** | **б** | **63** | **в** | **103** | **б** | **143** | **б** |
| **24** | **б** | **64** | **в** | **104** | **в** | **144** | **б** |
| **25** | **б** | **65** | **б** | **105** | **в** | **145** | **в** |
| **26** | **б** | **66** | **в** | **106** | **а** | **146** | **а** |
| **27** | **в** | **67** | **б** | **107** | **б** | **147** | **а** |
| **28** | **б** | **68** | **в** | **108** | **в** | **148** | **а** |
| **29** | **а** | **69** | **а** | **109** | **а** | **149** | **а** |
| **30** | **б** | **70** | **в** | **110** | **б** | **150** | **в** |
| **31** | **в** | **71** | **б** | **111** | **б** |  | |
| **32** | **а** | **72** | **б** | **112** | **в** |
| **33** | **в** | **73** | **б** | **113** | **а** |
| **34** | **а** | **74** | **а** | **114** | **б** |
| **35** | **а** | **75** | **б** | **115** | **в** |
| **36** | **а** | **76** | **в** | **116** | **б** |
| **37** | **в** | **77** | **б** | **117** | **в** |
| **38** | **в** | **78** | **а** | **118** | **а** |
| **39** | **а** | **79** | **а** | **119** | **в** |
| **40** | **в** | **80** | **б** | **120** | **б** |