

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРКООПСПЛКА
Хмельницький кооперативний коледж
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного
інституту

Циклова комісія підприємництва, торгівлі, маркетингу та
готельно-ресторанного бізнесу



**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**
для навчання за освітньо-професійним ступенем
фаховий молодший бакалавр
спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова
діяльність»

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії підприємництва,
торгівлі, маркетингу
та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол № 6 від 28 січня 2021 року
Голова циклової комісії

 Н.І.Кучерук

Хмельницький 2021

Програма вступних випробувань для вступу кваліфікованих робітників на навчання за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / Хмельницький, ХКК ХКТЕІ, 2021, 13 с.

Укладачі: Н.І. Кучерук, викладач;
Н.Я. Сапотніцька, викладач;
Н.І. Сарай, викладач.

ЗМІСТ

1. Загальні положення.....	4
2. Перелік питань з дисциплін, винесених на фахове вступне випробування	5
2.1. Товарознавство продовольчих товарів	5
2.2. Список рекомендованої літератури	8
2.3. Товарознавство непродовольчих товарів	9
2.4. Список рекомендованої літератури	12
2.5 Критерії оцінювання знань.....	13

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника за відповідним напрямом підготовки в професійно-технічних навчальних закладах, беруть участь у загальному конкурсі за результатами фахових вступних випробувань.

Для проведення конкурсних фахових вступних випробувань на навчання на базі раніш здобутих освітньо-кваліфікаційних рівнів наказом ректора ХКТЕІ створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію ХКК ХКТЕІ.

Фахові вступні випробування проводяться фаховими атестаційними комісіями за програмами, затвердженими головою приймальної комісії ХКТЕІ.

Вступні випробування проводяться у письмовій формі, в підготовленій для проведення іспиту аудиторії. Після закінчення письмового випробування роботи здаються, перевіряються в той же день і оцінюються членами фахової атестаційної комісії. Голова фахової атестаційної комісії підсумовує результати і оголошує оцінки.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань для зарахування кваліфікованих робітників на навчання за освітньо-кваліфікаційним ступенем фаховий молодший бакалавр за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» здійснюють науково-педагогічні працівники циклової комісії підприємництва, торгівлі, маркетингу та готельно-ресторанного бізнесу. На вступні випробування виносяться програмні завдання з наступних дисциплін:

1. Товарознавство продовольчих товарів
2. Товарознавство непродовольчих товарів

Мета: перевірка достатньої якості знань, умінь та навичок для подальшого навчання за освітньо-кваліфікаційним ступенем фаховий молодший бакалавр

Завдання: виявити необхідний рівень навичок та уміння застосовувати інтегральні знання програмного матеріалу дисциплін відповідного напряму підготовки.

Товарознавство продовольчих товарів

Тема 1. Зерноборошняні товари

Загальні відомості про зерноборошняні товари.

Крупи. Асортимент, упакування, маркування, зберігання.

Борошно. Асортимент, упакування, маркування, зберігання.

Макаронні вироби. Класифікація, асортимент, упакування, маркування, зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби. Класифікація, асортимент, упакування, маркування, зберігання.

Тема 2. Фруктово-овочеві товари. Гриби

Загальні відомості про свіжі і перероблені овочі, плоди і гриби. Класифікація овочів.

Картопля. Поняття про господарсько-ботанічні сорти, упакування, зберігання.

Свіжі овочі. Класифікація, види, поняття про господарсько-ботанічні сорти, упакування, зберігання.

Свіжі плоди і ягоди. Класифікація, види, поняття про помологічні та товарні сорти, упакування, зберігання.

Консервовані плоди і овочі. Квашені, солені, мариновані, сушені, заморожені, плодові та овочеві баночні консерви, асортимент і зберігання.

Свіжі і перероблені гриби. Свіжі, сушені, солені і мариновані гриби - асортимент, упакування, зберігання.

Упакування, маркування консервованих грибів. Норми природних втрат на свіжі і перероблені овочі, плоди та гриби.

Тема 3. Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби

Загальні відомості про цукор, крохмаль і кондитерські вироби.

Цукор, мед, крохмальні продукти: види, асортимент, пакування, маркування, зберігання.

Кондитерські вироби, класифікація, асортимент виробів, пакування, маркування, гарантійні строки зберігання.

Тема 4. Смакові товари

Загальні відомості про смакові товари. Класифікація смакових

товарів.

Чай, кава та кавові напої. Класифікація, асортимент, упакування і зберігання.

Прянощі і приправи. Види прянощів і приправ. Кухонна сіль. Упакування і зберігання.

Тютюн і тютюнові вироби. Класифікація і асортимент тютюну і тютюнових виробів; упакування, маркування і зберігання.

Алкогольні напої. Поняття про алкогольні напої. Класифікація. Асортимент горілки, лікеро-горілчаних виробів. Упакування, зберігання.

Виноградні вина. Класифікація, асортимент, упакування, зберігання. Коньяки.

Слабоалкогольні та безалкогольні напої. Класифікація, види напоїв, асортимент, упакування, зберігання.

Тема 5. Молоко, молочні продукти, яйця

Загальні відомості про молоко і молочні продукти.

Молоко, вершки. Види, асортимент, маркування, пакування, термін зберігання.

Дієтичні молочні продукти.

Сметана, сир, сиркові вироби. Асортимент, упакування, строки зберігання.

Молочні консерви. Згущене молоко і вершки. Сухе молоко і продукти дитячого харчування. Асортимент, упакування, маркування і зберігання.

Морозиво. Класифікація, види, його характеристика, упакування і зберігання.

Масло коров'яче. Види і товарні сорти. Упакування, маркування, зберігання.

Сири. Класифікація, груповий асортимент, маркування, упакування і зберігання.

Яйця і вироби з них. Види і категорії яєць. Упакування, зберігання.

Тема 6. Харчові жири

Загальні відомості про харчові жири. Класифікація, асортимент олій, тваринних топлених жирів, маргарину, кулінарних і кондитерських жирів, упакування, маркування, зберігання.

Тема 7. М'ясо і м'ясні товари

Загальні відомості про м'ясо і м'ясні продукти. М'ясо: класифікація, зберігання.

Яловичина, баранина, свинина та інші види м'яса . Категорії вгодованості, клеймування, товарні сорти.

Субпродукти. Види, категорії, зберігання.

М'ясо домашньої птиці і дичини. Класифікація, категорії вгодованості, маркування, зберігання.

Ковбасні вироби, Класифікація, асортимент, маркування, термін зберігання. Норми природних втрат.

М'ясні консерви. Види, упакування, маркування.

Тема 8. Риба і рибні товари

Загальні відомості про рибу і рибні товари. Основні види риб, нерибна водна сировина. Асортимент рибних товарів: жива, охолоджена, морожена риба, філе морожене, солена риба, сушена, в'ялена, копчена, баликові вироби - асортимент, упакування, зберігання. Ікра риба - види, упакування, зберігання. Рибні консерви і пресерви - класифікація, асортимент, упакування, маркування, зберігання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Господарський кодекс України. Із змінами, внесеними Законом №3541-IV від 15.03.2006, Редакція від 13.02.2020, підстава - 440-IX
2. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник, 3-те вид., допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 516 с.
3. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л.. – К.: КНТЕУ, 2013. – 100с.
4. Сирохман І. В., Товарознавство продовольчих товарів: підручник/ І.В. Сирохман – х.: Світ Книг, 2016.-713 с.
5. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 544 с.
6. Онищенко В. М. Товарознавство риби та рибних товарів. Навч. посіб. – К.: Центр учебової літератури, 2013. – 336 с.
7. Сирохман І.В.. Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. – К.: Центр учебової літератури, 2017. – 636 с.
8. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2013. – 536 с.
9. Тищенко Є.В. Харчові жири: Підручн. Для студ. вищ. навч. закл. -3-те вид.,допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 268с.
10. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів. - К.: Центр учебової літератури, - 2016. – 378 с.
11. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. - К.: Центр учебової літератури, - 2014. – 616 с.
12. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осица та ін. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.
13. Діючі нормативні документи на продовольчі товари.

Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 1. Господарські товари із пластичних мас

Характеристика асортименту за основними ознаками групування господарських товарів із пластичних мас. Особливості маркування.

Тема 2. Силікатні побутові товари

Скляні побутові товари. Характеристика асортименту столового та господарського скляного посуду за основними ознаками групування. Особливості маркування.

Керамічні побутові товари. Характеристика асортименту порцелянового, фаянсового, майолікового та гончарного посуду за основними ознаками групування. Особливості маркування.

Тема 3. Металеві побутові товари

Характеристика асортименту металевих побутових товарів за групами: приладдя для вікон та дверей, посуд, ножові товари, столові і кухонні прибори, інструменти. Особливості маркування.

Тема 4. Товари побутової хімії

Характеристика асортименту товарів за групами: різновиди клею, абразивні матеріали, засоби для прання і чищення, лакофарбові товари, засоби, призначені для догляду за житлом, садом, городом.

Упакування, особливості маркування товарів побутової хімії.

Тема 5. Будівельні товари

Групування та характеристика асортименту будівельних

товарів. Особливості маркування та пакування.

Тема 6. Меблі

Характеристика асортименту побутових меблів за групами: дерев'яні (столярні, гнуті, плетені), металеві та із пластичних мас. Особливості маркування.

Тема 7. Електричні побутові товари

Характеристика асортименту за групами: проводи, шнури, установлювальні вироби, електричні лампи, побутові світильники, нагрівальні побутові прилади, електричні побутові машини. Особливості маркування.

Тема 8. Текстильні побутові товари

Групування та коротка характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних і шовкових тканин. Особливості маркування.

Неткані матеріали: характеристика асортименту.

Коротка характеристика асортименту килимових виробів.

Тема 9. Швейні і трикотажні товари

Характеристика асортименту швейних товарів за основними ознаками групування.

Характеристика асортименту трикотажних товарів за групами: верхній трикотаж, трикотажна білизна, панчішно-шкарпеткові вироби, рукавчикові вироби, головні убори, хустки, шарфи. Особливості маркування.

Тема 10. Взуття

Шкіряне взуття. Гумове та валяне взуття. Характеристика

асортименту за основними ознаками групування, особливості маркування.

Тема 11. Хутряні та овчинно-шубні товари

Основні види хутряних напівфабрикатів. Готові хутряні товари: верхній одяг, хутряні частини одягу, жіночі хутряні убори, головні убори.

Овчинно-шубні товари: основні види, особливості маркування. Штучне хутро, його види.

Тема 12. Галантерейні, ювелірні товари, годинники

Групування і коротка характеристика асортименту галантерейних товарів: металева галантерея, текстильна галантерея, галантерея із пластичних мас, шкіряна галантерея, щітки, дзеркала. Особливості маркування.

Ювелірні товари. Годинники. Групування і характеристика асортименту, особливості маркування.

Тема 13. Парфумерно-косметичні товари

Групування і характеристика асортименту парфумерно-косметичних товарів. Особливості маркування.

Тема 14. Товари культурно-побутового призначення.

Групування та характеристика асортименту товарів культурно- побутового призначення: радіоелектронні товари, музичні товари, фото - кінотовари, спортивні, мисливські та рибальські товари, шкільно-письмові та канцелярські товари, іграшки та ялинкові прикраси. Особливості маркування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Байдакова Л.І. «Товарознавство. Непродовольчі товари: товари господарські та будівельні»./ Л.І.Байдакова , С.В.Ягелюк, І.М.Байдакова.– К.: Видавничий дім «Слово», 2013. – 312 с.
2. Полікарпов I.C. «Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення». / I.C.Полікарпов, I. I. Лукашов, I.I.Шийко, I.C.Галик та інші – Львів: Видавництво «Магнолія-2006», 2011. – 296 с.
3. Полікарпов I.C. Товарознавство. Непродовольчі товари: одягово-взуттєві вироби; навчальний посібник / Полікарпов I.C., Семак Б. Д., Галик I. C., Терешкевич Н. А., Беднарчук М.С., Пелик Л.В.- Львів: Л.: Магнолія-2006, 2019. – 264 с.
4. Полікарпов I.C. Товарознавство. Непродовольчі товари. Килими та килимові вироби: навчальний посібник / Полікарпов I.C., Пелик Л.В. - Львів: Л.: Магнолія-2006, 2019. – 200 с.
5. Полікарпов I.C., «Товарознавство. Непродовольчі товари: електропобутові машини». Посібник /I.C. Полікарпов, I.I. Шийко, Л.Г.Ніколайчук. – Львів, «Магнолія – 2006», 2012. - 355 с.
6. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів/ Л.О. Радченко,Л.А. Льовшина, М.П. Головко, О.В. М'ячиков, I.Ф. Мартишко.-Харків.: Світ книги, 2015.- 942с.
7. Діючі нормативні документи на непродовольчі товари.

КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Фахове вступне випробування проводиться в письмовій формі.

Тривалість тестування – 1 години (60 хвилин).

Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Оцінка рівня знань студентів визначається згідно з отриманими балами за такою таблицею:

Відношення кількості набраних балів до максимально можливої, %	Оцінка
180-200	Відмінно
150-179	Добре
100-149	Задовільно
Менше 100	Незадовільно

Особи, які отримали на фаховому вступному випробуванні **менше 100 балів**, не допускаються до участі в конкурсі.

Апеляційна заява на результат фахових вступних випробувань подається до приймальної комісії ХКК ХКТЕІ не пізніше 15.⁰⁰ наступного робочого дня після дня оголошення оцінки з фахового вступного випробування.

Порядок розгляду апеляцій відбувається згідно «Положення про апеляційну комісію ХКК ХКТЕІ».