

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
«ІРПІНСЬКИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ»

Приймальна комісія



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор коледжу

С.І.Михайлов

«16» 03 2017 р.

**Програма фахового вступного випробування
для абітурієнтів, які вступають на навчання
за освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник»
за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

Розглянуто і схвалено на
засіданні приймальної комісії.
Протокол № 5 від «16» 03 2017р.

ІРПІНЬ - 2017

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Відповідно до Правил прийому Відокремленого підрозділу Національного університету біоресурсів і природокористування України «Ірпінський економічний коледж» за ОКР «Молодший спеціаліст» на 2017 рік абітурієнти, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «Кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців ОКР «Молодший спеціаліст», складають фахове вступне випробування (на денну і заочну форму навчання).

Метою проведення фахового вступного випробування є забезпечення конкурсних засад при зарахуванні на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» шляхом виявлення рівня підготовки та якості знань абітурієнтів з циклу загальноекономічних та спеціальних дисциплін.

Завданнями фахового вступного випробування є:

- перевірка розуміння абітурієнтами програмного матеріалу профільних дисциплін професійної підготовки;

- аналіз знань абітурієнтів з теоретичної та практичної складової бухгалтерського обліку та методики його ведення в практичній діяльності господарюючих суб'єктів.

Тестові завдання охоплюють вузлові теми і питання з наступних дисциплін:

1. Теоретичні основи товарознавства.

2. Товарознавство продовольчих товарів.

3. Товарознавство непродовольчих товарів

Вступне випробування здійснюється у письмовій тестовій формі; тривалість випробування – 2 години.

2. ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник» вступники, при складанні фахових вступних випробувань, повинні мати знання у сфері теоретичних основ товарознавства, товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів, розуміти процеси формування раціональної структури асортименту та умов зберігання якості товарів в процесі товароруху, вміти формувати асортимент продовольчих та непродовольчих товарів, визначати органолептичні показники якості товарів.

При складанні фахових вступних випробувань вступники повинні **знати**:

- класифікацію та групу характеристику непродовольчих і продовольчих товарів;
- споживчі властивості виробів;
- показники та вимоги до якості;
- методи класифікації кодування товарів;
- особливості маркування, пакування та зберігання товарів.

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- розпізнавати асортимент товарів;
- визначати споживчі властивості;
- оцінювати та перевіряти якість товарів;
- створювати умови для збереження якості товарів.

3. ЗМІСТ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ У РОЗРІЗІ ДИСЦИПЛІН

3.1. «Теоретичні основи товарознавства»

Тема 1. Споживчі властивості товарів

Споживна вартість і споживна цінність як категорія і предмет товарознавства. Методологія товарознавства. Роль вчених у розвитку науки товарознавство. Зв'язок товарознавства з іншими науками.

Загальна характеристика споживних властивостей товарів та їх групування. Утилітарні властивості та їх групування. Функціональні властивості товарів та їх показники. Естетичні

властивості товарів. Властивості безпеки споживання. Екологічні властивості товарів. Ергономічні властивості товарів. Надійність товару та її показники.

Тема 2. Класифікація та асортимент товарів

Елементи і правила наукової класифікації товарів. Методи класифікації товарів - фасетний та ієрархічний, їх суть і правила побудови. Ознаки спільності об'єктів класифікації. Асортимент товарів: поняття, види. Роль асортиментної політики в соціально-етичному маркетингу. Показники асортименту товарів. Формування торгового асортименту.

Тема 3. Якість товарів

Якість товару - основна властивість споживної вартості. Показники якості товарів. Рівень якості товарів. Фактори якості товарів у сфері виробництва обігу і споживання. Придатна та продукція з дефектами; види дефектів.

Тема 4. Контроль якості товарів

Основні напрямки у визначенні якості непродовольчих товарів. Характеристика об'єктивних методів оцінки якості товарів. Суб'єктивні методи дослідження якості товарів. Види інформації про товар та їх класифікація. Відповідальність виробників та продавців про збереження належної якості товарів.

Тема 5. Кодування товарів

Мета і завдання кодування товарів. Загальні поняття про систему штрихового кодування товарів та послуг в Україні. Еволюція штрихового кодування. Сучасні системи штрихового кодування. Особливості штрихового кодування продукції підприємства. Методи кодування товарів - реєстровий і класифікаційний.

Тема 6. Ідентифікація товарів

Поняття ідентифікація. Функції ідентифікації. Види та засоби фальсифікації товарів. Поняття продукт-фальсифікат. Поняття та види знаків. Інформаційні знаки. Класифікація інформаційних знаків. Товарні знаки. Фірмові товарні знаки. Асортиментні товарні знаки. Торгова марка. Права та захист прав на знаки.

Тема 7. Основи збереженості та втрат товарів у сфері обігу

Процеси, що відбуваються у товарних при зберіганні. Організація розміщення товарів на складі. Технологія укладання товарів на зберігання. Умови зберігання товарів. Тара і пакувальні матеріали. Природні втрати товарів. Заходи зі збереження товарів на складах.

Рекомендована література

1. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
2. Жук Ю.Т., Боргу Ю.Т., Пилипенко С.В. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2007.
3. Жук Ю.Т., Жук В. А., Пугачевський Г.Ф. Теоретичні основи товарознавства. Підручник. - К.: КНТЕУ, 2006.
4. Жук Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В. Підручник. Теоретичні основи товарознавства.- Львів «Компакт», 2009 – 500 с.
5. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство сировини та матеріалів.: Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 404 с.
6. Оснач О.Ф. Товарознавство: Навчальний посібник. - Київ: Центр навчальної літератури, 2004. - 219 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман. – К.:Знання, 2012. – 471 с.
8. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. К.:ЦУЛ, 2003.

3.2. «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1. Загальна характеристика плодів та овочів.

Значення свіжих плодів і овочів для життєдіяльності людини. Харчова цінність свіжих плодів і овочів, безпека їх споживання. Норми споживання свіжих плодів і овочів. Виробництво плодів і овочів в Україні.

Споживні властивості плодів і овочів. Споживні властивості плодів і овочів: калорійність, енергетична, біологічна, фізіологічна, лікувально-профілактична цінність.

Торговельна класифікація плодів та овочів. Поняття про помологічні та ампелографічні сорти.

Тема 2. Свіжі плоди.

Плоди свіжі. Насіннячкові, кісточкові, цитрусові, тропічні та субтропічні плоди: класифікація, основні помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження. Горіхоплідні.

Ягоди. Виноград, смородина, агрус, журавлина, чорниця, брусниця, суниця садова, суниця лісова, полуниця, малина, ожина: класифікація, основні ампелографічні та помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження.

Тема 3. Свіжі овочі.

Норми споживання свіжих овочів. Виробництво овочів в Україні.

Споживні властивості овочів: калорійність, енергетична, біологічна, фізіологічна, лікувально-профілактична цінність.

Класифікація як основа формування асортименту овочевих товарів. Поняття про товарознавчу і ботанічну класифікацію овочів.

Вегетативні овочі. Плодові овочі.

Тема 4. Тара, пакування, зберігання свіжих плодів та овочів.

Пакування і зберігання свіжих плодів, природні втрати.

Пакування і зберігання свіжих овочів, природні втрати.

Тема 5. Зерно, крупи.

Виробництво зерна в Україні. Будова та хімічний склад зерна. Класифікація зернових культур. Шкідники зерна.

Крупи. Поняття про крупи. Споживні властивості крупів. Забезпечення якості крупів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання крупів.

Тема 6. Борошно, дріжджі.

Борошно. Поняття про борошно. Способи помелу та їх вплив на склад і якість борошна. Споживні властивості борошна. Класифікація й асортимент борошна, хлібопекарські властивості, показники якості та дефекти, маркування, пакування, умови і терміни зберігання.

Дріжджі. Споживні властивості дріжджів. Класифікація й асортимент дріжджів, показники якості та дефекти, маркування, пакування, умови і терміни зберігання.

Тема 7. Хліб і хлібобулочні вироби.

Загальна характеристика хлібобулочних виробів.

Поняття про хлібопечення і хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Споживні властивості хлібобулочних виробів. Споживання хліба. Асортимент хлібобулочних виробів. Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів.

Пакування, транспортування, приймання, зберігання й реалізація хлібобулочних виробів.

Тема 8. Макаронні вироби.

Поняття про макаронні вироби. Споживні властивості макаронних виробів. Забезпечення якості макаронних виробів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання макаронних виробів.

Тема 9. Шоколад і шоколадні вироби.

Шоколад і шоколадні вироби. Какао боби як сировина для шоколаду. Первинна переробка какао бобів. Поняття, класифікація та асортимент шоколаду. Пакування, маркування, вимоги до якості, перевезення та зберігання шоколаду. Какао порошок, какао напої, плитки солодкі.

Тема 10. Карамельні вироби.

Карамельні вироби. Визначення, формування споживних властивостей карамелі, класифікація й асортимент, пакування, маркування, вимоги до якості та зберігання. Поняття та

класифікація цукерок. Асортимент цукерок з різними корпусами, з начинками між шарами вафель, глазурованих, неглазурованих, шоколадних. Пакування, вимоги до якості, зберігання цукерок.

Тема 11. Борошняні кондитерські вироби. Халва, східні солодощі.

Ознаки групування асортименту борошняних кондитерських виробів. Групування асортименту борошняних кондитерських виробів залежно від набору сировини й особливостей технологічного процесу, розміру, умов реалізації та ін.

Тема 12. Чай, кава, чайні, кавові напої.

Загальна характеристика смакових товарів. Поняття про смакові товари. Класифікація та асортимент смакових товарів.

Чай і чайні напої. Райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність чаю. Класифікація, показники якості, пакування, маркування і зберігання чаю. Чайні напої.

Кава і кавові напої.

Тема 13. Прянощі і приправи.

Прянощі. Поняття про прянощі. Класичні і місцеві прянощі. Райони вирощування прянощів, споживні властивості, асортимент, дефекти, показники якості, пакування, маркування і зберігання. Приправи.

Тема 14. Алкогольні і слабоалкогольні напої.

Загальна характеристика алкогольних напоїв. Поняття про алкогольні напої. Вплив алкоголю на організм людини.

Спирт, горілка. Виготовлення та сорти спирту.

Лікero-горілчані вироби. Сировина для виготовлення лікero-горілчаних виробів. Класифікація, асортимент та споживні властивості лікero-горілчаних виробів. Показники якості, пакування, маркування і зберігання горілки і лікero-горілчаних виробів.

Виноградні вина.

Слабоалкогольні напої. Загальна характеристика слабоалкогольних напоїв, класифікація, асортимент.

Тема 15. Безалкогольні напої. Тютюнові вироби.

Тютюн. Вирощування тютюну. Хімічний склад тютюнового диму. Вплив паління на організм людини. Первинна обробка тютюнової сировини. Виробництво тютюнових виробів. Оцінка якості тютюнів.

Тютюнові вироби. Класифікація та характеристика асортименту тютюнових виробів. Оцінка зовнішнього вигляду і пакування виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування й зберігання тютюнових виробів.

Безалкогольні напої. Загальна характеристика безалкогольних напоїв. Мінеральні води, плодово-ягідні негазовані безалкогольні напої, газовані безалкогольні напої: споживні властивості, класифікація, асортимент, показники якості, маркування, умови і терміни зберігання. Сухі концентрати напоїв.

Тема 16. М'ясо і субпродукти.

М'ясо забійних тварин. Товарні якості забійних тварин. Первинна переробка худоби. М'ясо хворих тварин та його використання. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Споживні властивості м'яса та його харчова цінність.

Субпродукти. Поняття про субпродукти.

Тема 17. Ковбасні вироби.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Сировина та її підготовка для виробництва ковбас.

Варені ковбаси. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту варених ковбас. Сосиски, сардельки, фаршировані ковбаси, ліверні, кров'яні ковбаси, сальтисони, студні, м'ясні хліби, паштети: харчова цінність, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

Копчені ковбаси. Формування споживних властивостей і асортименту копчених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту копчених ковбас. Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання копчених ковбас.

Тема 18. Олії.

Характеристика сировини для виробництва рослинних олій. Формування споживних властивостей і асортименту олій. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання олій.

Тема 19. Яйця та яєчні товари

Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація, вимоги до якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання яєць.

Яєчні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки яєць.

Тема 20. Загальні відомості про рибу.

Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м'яса риби. Основні родини риб. Будова тіла риби, функції плавців, луски. Розбирання риби. Характеристика рибного господарства і рибної промисловості України.

Тема 21. Молоко, вершки.

Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Первинна обробка молока на заводах. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока. Виробництво молока та молочних товарів в Україні.

Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, пакування, маркування, транспортування і зберігання вершків.

Тема 22. Кисломолочні товари.

Кисломолочні товари. Споживні властивості і харчова цінність кисломолочних продуктів. Формування споживних властивостей кисломолочних продуктів. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання кисломолочних товарів.

Тема 23. Масло коров'яче.

Коров'яче масло. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання коров'ячого масла.

Тема 24. Сири.

Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання твердих сичужних сирів.

М'які сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання м'яких сичужних сирів.

Розсільні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, асортимент, показники якості, пакування, маркування, зберігання розсільних сирів.

Плавлені сири. Сировина й особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, маркування, пакування, терміни зберігання плавлених сирів.

Рекомендована література

1. О.Г. Бровко. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Знання, 2012.
3. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.
4. Рудацька Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
5. Салухіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.
6. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 360 с.

7. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів – К.: ЦНЛІ, 2004. – 384 с.
8. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів – Львів, Видавництво ЛКА, 2003. – 428 с.
9. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та яєчні товари: Підручник. - К.: Книга, 2004. – 392 с.
10. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. Мячников. - К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

3.3. «Товарознавство непродовольчих товарів»

Тема 1. Господарські вироби із пластичних мас

Поняття, види та характеристика пластичних мас.

Групування та асортимент господарських виробів із пластичних мас. Способи переробки пластичних мас. Дефекти готових виробів із пластичних мас.

Вимоги до якості. Маркування, пакування та зберігання виробів із пластичних мас.

Тема 2. Товари побутової хімії

Загальні відомості про товари побутової хімії.

Поняття, класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії. Поняття про товари побутової хімії. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання товарів побутової хімії.

Тема 3. Побутові товари зі скла

Поняття про силікатні товари.

Загальні відомості про побутові товари зі скла.

Чинники, що формують споживні властивості побутових скляних виробів. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Види та властивості скла. Способи формування та декорування скловиробів.

Характеристика асортименту господарських товарів зі скла.

Тема 4. Керамічні побутові товари

Загальні відомості про керамічні побутові товари. Класифікація та характеристика асортименту посуду і кераміки, толовий, чайний, кавовий посуд та ін.

Вимоги до якості господарських товарів і кераміки, особливості її перевірки. Дефекти керамічних виробів. Сортування керамічних виробів.

Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та догляд за посудом із кераміки.

Тема 5. Текстильні волокна і нитки

Загальні відомості про текстильні товари.

Текстильні волокна. Класифікація волокон. Загальні властивості волокон. Асортимент волокон і галузі їх застосування. Характеристика споживних властивостей волокон.

Тема 6. Тканини

Поняття та напрями розвитку сучасного асортименту тканин. Чинники, що формують споживні властивості тканин. Поняття про ткацькі переплетення. Класифікація та характеристика переплетень. Вплив виду переплетень на властивості тканин. Дефекти ткацтва.

Тема 7. Швейні вироби

Загальні відомості та напрями розвитку асортименту швейних виробів.

Чинники, що формують споживні властивості швейних виробів. Матеріали швейного виробництва, їх класифікація та призначення. Вимоги, що пред'являються до одягу. Споживні властивості швейних товарів.

Класифікація та асортимент швейних виробів. Класифікація та характеристика асортименту за ознаками групування, верхній одяг, білизна, головні убори.

Оцінка якості швейних товарів.

Тема 8. Трикотажні вироби

Загальні відомості та напрями розвитку асортименту трикотажних виробів.

Особливості виробництва трикотажних полотен та виробів. Поняття про трикотажне полотно. Будова та основні властивості трикотажних полотен. Види та класи трикотажних машин. Способи виробництва та відмітні ознаки трикотажних виробів.

Тема 9. Взуття

Загальні відомості про взуттєві товари.

Чинники, що формують споживні властивості шкіри. Шкурна сировина: будова, топографія шкіри, види. Виробництво шкіри види дублення та вплив дублення на властивості шкіри.

Оцінка якості шкіряного взуття Характеристика фізико-механічних показників шкіряного взуття. Прийоми органолептичного контролю якості взуття Дефекти взуття та їх групування. Сортування взуття Основні прийоми огляду взуття. Вимоги до якості, її перевірка. Пакування, маркування, транспортування, зберігання та догляд за взуттям.

Тема 10. Галантерейні товари

Загальні відомості про галантерейні товари.

Класифікація й асортимент галантерейних товарів. Споживні властивості галантерейних товарів. Класифікація та характеристика асортименту текстильної, металевої, шкіряної галантереї і а галантереї з пластмас. Щіткові вироби Дзеркала. Вимоги до якості, маркування, пакування, вберігання. Догляд за галантерейними товарами.

Тема 11. Парфумерно-косметичні товари

Загальні відомості про парфумерно-косметичні товари.

Чинники, що формують споживні властивості парфумерних товарів. Основні сировинні матеріали для виготовлення парфумерії. Виробництво парфумерних товарів Вплив сировинних матеріалів на споживні властивості парфумерії.

Характеристика групового асортименту парфумерних товарів.

Рекомендована література

1. Л.Г.Войнаш Товарознавство непродовольчих товарів ч.І К.: Укоопосвіта, 2004 р. 429 с.
2. Л.Г.Войнаш Товарознавство непродовольчих товарів ч.ІІ К.: Укоопосвіта, 2004 р. 530 с.
3. Т.Г.Глушкова Основи товарознавства непродовольчих товарів К.: КНТЕУ, 2003 р. 214 с.
4. Т.Г.Глушкова Товари культурно-побутового призначення К.: КНТЕУ, 2003 р. 538 с.
5. Н.К.Зіміна Товарознавство трикотажних виробів К.: КНТЕУ, 2002 р. 158 с.
6. М.П.Зрезарцев Товарознавство непродовольчих товарів К.: Центр учбової літератури, 2009 р. 327 с.
7. Н.К.Кисляк Товарознавство господарських товарів К.: Книга, 2004 р. 447 с.
8. В.І.Михайлов Товарознавство електропобутових товарів К.: ВЦКНТЕУ, 2007 р. 232 с.
9. Н.П.Тихонова Товарознавство хутряних товарів К.: КНТЕУ, 2001 р. 91 с.
10. Н.П.Тихонова Товарознавство сувенірів К.: КНТЕУ, 2004 р.
11. Н.П.Тихонова Товарознавство взуттєвих товарів К.: КНТЕУ, 2003 р. 141 с.
12. Н.П.Тихонова Товарознавство килимових та галантерейних товарів К.: КНТЕУ, 2003 р.

4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

4.1 «Теоретичні основи товарознавства»

1. Предмет і завдання товарознавства.
2. Визначення поняття «якість продукції», властивості продукції. Поняття про збалансоване і адекватне харчування.
3. Класифікація і стандартизація харчових продуктів.
4. Властивості харчових продуктів.
5. Поняття про якість харчових продуктів, основні показники якості, методи дослідження якості харчових продуктів.

6. Основи зберігання харчових продуктів.
7. Фактори, які впливають на зберігання харчових продуктів.
8. Процеси, які відбуваються під час зберігання харчових продуктів.
9. Консервування харчових продуктів.
10. Види втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування.
11. Методологія сучасного товарознавства.
12. Зв'язок товарознавства з іншими науками.
13. Класифікація і асортимент продовольчих товарів.
14. Класифікація і асортимент непродовольчих товарів.
15. Потреби як необхідна властивість функціонування і розвитку основних систем.
16. Класифікація потреб та їх характеристика.
17. Показники і параметри якості, їх характеристика.
18. Методологічні основи оцінки якості товарів.
19. Методи дослідження якості товарів.
20. Контроль якості товарів.
21. Класифікація процесів, які протікають у продуктах під час товароруку.
22. Види хімічного псування харчових продуктів.
23. Зовнішні та внутрішні чинники, що впливають на хімічні процеси в продуктах.
24. Мікробіологічні і біологічні процеси в продуктах, їхній вплив на споживні властивості.
25. Фактори, які впливають на інтенсивність дихання, їх характеристика.
26. Заходи боротьби зі шкідниками харчових продуктів.
27. Оптимальні температурні режими тривалого зберігання окремих груп харчових продуктів.
28. Роль світла під час зберігання харчових продуктів.
29. Тара і пакувальні матеріали, їхнє призначення, вимоги до якості й безпеки.
30. Екологічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.
31. Класифікація методів консервування за принципом повного або часткового пригнічення біологічних процесів у продукті (за проф.. Я.Я. Нікітінським).
32. Методи класифікації товарів, їх характеристика.
33. Ознаки класифікації товарів, їх характеристика.
34. Сутність поняття «асортимент товарів», показники асортименту.
35. Види інформації про товар.

4.2 «Товарознавство непродовольчих товарів»

1. Особливості структури пластичних мас.
2. Властивості пластичних мас.
3. Полімеризаційні полімери та пластмаси на їх основі.
4. Поліконденсаційні полімери та пластмаси на їх основі.
5. Склад пластичних мас.
6. Класифікація пластичних мас.
7. Класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії.
8. Характеристика сировинних матеріалів скловиробів.
9. Види дефектів скловиробів та їх вплив на якість товарів.
10. Сировина, що застосовується для виробництва кераміки.
11. Види кераміки.
12. Виробництво та декорування керамічних виробів.
13. Характеристика металів і сплавів, з яких виготовляють товари народного споживання.
14. Корозія металів та захист від дії корозії.
15. Класифікація та характеристика асортименту металевих товарів.
16. Класифікація електропобутових приладів.
17. Характеристика асортименту проводів, шнурів та електроустановчих виробів.
18. Класифікація і характеристика асортименту холодильних машин.
19. Класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії.

20. Класифікація волокон.
21. Характеристика асортименту волокон.
22. Класифікація та характеристика ткацьких переплетень.
23. Способи обробки тканин.
24. Класифікація та характеристика асортименту бавовняних, лляних, шовкових і вовняних тканин.
25. Оцінка якості тканин.
26. Класифікація матеріалів швейного виробництва.
27. Моделювання, конструювання та виробництво одягу.
28. Стиль одягу.
29. Визначення сортності швейних виробів.
30. Трикотажні переплетення та їх класифікація.
31. Способи виробництва трикотажних виробів.
32. Характеристика асортименту трикотажних виробів.
33. Дефекти трикотажних полотен.
34. Перевірка якості та сортування трикотажних виробів.
35. Класифікація та асортимент хутряних і овчинно-шубних товарів.
36. Класифікація та характеристика асортименту побутових меблів.
37. Класифікація галантерейних товарів.
38. Виробництво шкіри.
39. Шкіри для верху взуття.
40. Класифікація шкіряного взуття.
41. Вимоги до якості взуття.
42. Матеріали для виготовлення парфумерії.
43. Характеристика асортименту парфумерних товарів за напрямом запаху та вмістом запашних речовин.
44. Сировина для виробництва паперу та картону.
45. Класифікація паперу та картону.
46. Класифікація музичних товарів.
47. Характеристика асортименту музичних інструментів.
48. Основні властивості музичних звуків.
49. Дорогоцінні метали та їх сплави, що застосовуються для виробництва ювелірних виробів.
50. Порядок опробування ювелірних виробів.
51. Види фотоапаратів.
52. Конструктивні особливості фотоапаратів.
53. Характеристика асортименту світлочутливих матеріалів.
54. Історія розвитку фотографії.
55. Історична довідка розвитку радіодеталей.
56. Характеристика асортименту радіодеталей.
57. Характеристика асортименту електровакуумних і напівпровідникових приборів.
58. Основні системи кольорового телебачення.
59. Класифікація радіоелектронної апаратури.
60. Вимоги до якості радіоелектронної апаратури.

4.3 «Товарознавство продовольчих товарів»

1. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. Морфологія і фізіологія мікроорганізмів.
2. Санітарні вимоги до підприємств торгівлі продовольчими товарами. Особиста гігієна працівників в торгівлі.
3. Значення молока в харчуванні людини
4. Хімічний склад молока та фактори, як зумовлюють його зміну.
5. Характеристика асортименту молока
6. Вершки: виробництво, асортимент, показники якості.
7. Морозиво: технологія виробництва, класифікація, показники якості.

8. Значення кисломолочних продуктів в у харчуванні людини.
 9. Сичужні сири. Особливості технологія, асортимент та показники якості.
 10. Характеристика видів вершкового масла.
 11. Будова та хімічний склад яєць.
 12. Процеси, як відбуваються при зберігання яєць. Старіння та псування яєць.
- Класифікація та показники якості яєць
13. Сучасний стан, перспективи розвитку рибної промисловості та торгівлі рибними товарами на Україні та за її межами.
 14. Особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад харчова цінність м'яса риб.
 15. Морські ссавці. Товарна характеристика харчових продуктів з м'яса ссавців.
 16. Ракоподібні. Товарна характеристика харчових продуктів з м'яса ракоподібних.
 17. Морські водорості. Товарна характеристика харчових продуктів з морських водоростей.
 18. Транспортування зберігання живо товарно риби. Вимоги до якості.
 19. Охолоджена заморожена риби. Процеси, які відбуваються в тканинах риб під час охолодження і зберігання. Товарна характеристика.
 20. Способи посолу маринування риби, х вплив на формування якості продукту.
 21. Сушена та в'ялена риба морські продукти. Особливості виробництва. Процеси, які відбуваються в тканинах під час виробництва та зберігання.
 22. Рибні напівфабрикати, кулінарні вироби, консерви та пресерви. Товарні властивості, особливості виробництва.
 23. Класифікація м'яса тварин за видом, термічним станом, віком, статтю, вгодованістю, сортами.
 24. Морфологічний хімічний склад м'яса.
 25. Класифікація м'ясних субпродукт в. Контроль якості, упаковка, транспортування і зберігання
 26. Фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси в м'яс при зберіганні.
 27. Види псування м'яса, методи визначення його свіжості, визрівання м'яса
 28. Види птиці, що переробляються на м'ясо. Особливості виробництва та товарні властивості м'яса бройлерів.
 29. Класифікація маркування (клеймування) м'яса птиці.
 30. Сировина, схема виробництва, класифікація харчова цінність різних ковбас.
 31. Схема виробництва, контроль якості, дефекти строки зберігання м'ясних копченостей консервів.
 32. Товарна характеристика фасованого м'яса
 33. Класифікація овочів основні біологічні процеси, що протікають при зберіганні.
 34. Вимоги до якості, хвороби, товарна обробка транспортування овочів
 35. Плоди овочів, як продукт харчування об'єкт торгівлі.
 36. Плоди овочів, як джерело біологічно активних речовин. Класифікація свіжих плодів овочів по вмісту вітамінів.
 37. Основні методи захисту плодів овочів від інфекційних хвороб, передчасного старіння проростання.
 38. Поняття про режими зберігання плодів овочів принципи, які закладені в основу прогресивних способів зберігання плодів і овочів.
 39. Загальн та специфічні операції підготовки плодів овоч в при переробці різними способами.
 40. Класифікація вимоги до якості продукт в переробки плодів.
 41. Класифікація асортимент кулінарних, хлібопекарних жирів. Відмінності їх хімічного складу та виробництва від маргарину.
 42. Значення жирів у харчуванні. Науково-обґрунтовані норми споживання жирів.
 43. Процеси, як протікають в жирах при зберіганні (гідроліз, окислення, прогіркання та осалювання в жир).
 44. Майонез: фактори, як формують якість (сировина, процеси виробництва).
 45. Порівняльна характеристика харчової цінності маргарину масла коров'ячого.

46. Характеристика основних олійних культур. Використання відходів олійного виробництва.
47. Характеристика оливкової і рослинної олій.
48. Гідрогенізація жирів. Основні показники якості саломасу.
49. Характеристика основних дефект в харчових жирів.
50. Характеристика сировини, яка використовується при виробництві тваринних топлених жирів. Вплив сировини на якість готового продукту.
51. Хімічний склад харчова цінність майонезу.
52. Крохмаль. Асортимент. Відмінні особливості виробництва окремих видів. Показники якості. Упакування, маркірування, зберігання.
53. Цукор. Стан перспективи розвитку цукрово промисловості. Сировина, вимоги до якості.
54. Цукор. Вимоги до якості. Упакування, маркірування, транспортування зберігання.
55. Мед бджолиний. Класифікація. Асортимент. Вимоги до якості. Упакування, маркірування. Умови зберігання.
56. Вимоги до якості кондитерських виробів. Фактори, як впливають на якість
57. кондитерських виробів при зберігання, підготовці до продажу і реалізації .
58. Як процеси протікають в хлібних виробках при зберіганні.
59. Класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання хлібобулочних виробів.
60. Характеристика, класифікація та вимоги до якості смакових товарів.

5. ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

З дисциплін, які виносяться на фахове вступне випробування, визначаються тестові питання, які охоплюють програмний матеріал. Ці питання схвалюються на засіданні приймальної комісії і затверджуються директором коледжу.

На підставі тестових питань з дисциплін формуються комплекти тестових завдань в розрізі варіантів. Кількість варіантів тестових завдань визначається з урахуванням кількості студентів в групі та охопленням всіх екзаменаційних питань.

Комплекти тестових завдань розглядаються на засіданні приймальної комісії, затверджуються директором коледжу.

Один варіант екзаменаційного білета включає 30 тестових питань.

6. ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

6.1. «Теоретичні основи товарознавства»

1. Укажіть суб'єктивні чинники, які впливають на якість продукції:
1. діяльність людини, випробування продукції;
2 діяльність людини, технологія виробництва;
3. якість праці, технологія виробництва;
4. діяльність людини, якість праці.
2. Зазначте основні методи збору первинної інформації:
1. статистична звітність, експеримент, опитування;
2. опитування, спостереження, кабінетний метод дослідження;
3. експеримент, опитування, інформаційні джерела УРЯДу;
4. спостереження, опитування, експеримент.
3. Застосування концепції маркетингу має на меті:
1. досягнення цілей вищого керівництва підприємства;
2. задоволення потреб споживачів, яке дозволяє досягти мети підприємства;
3. досягнення максимальних обсягів збуту;

4. досягнення максимального прибутку для підприємства на ринку.
4. Які підприємства повинні керуватися Положенням про поставки товарів народного споживання:
1. державні;
2. кооперативні;
3. державні, кооперативні та інші суспільні підприємства;
4. кооперативні та сумісні підприємства.
5. Днем виконання іногороднім постачальником зобов'язання щодо поставки товарів вважається:
1. дата здачі товарів органу транспорту або зв'язку;
2. дата доставки товарів на склад товаротримувача;
3. останній день дії договору поставки;
4. дата прибуття товару на станцію призначення.
6. До якого виду зв'язків відносяться зв'язки за сезонними договорами:
1. до довгострокових;
2. до прямих;
3. до опосередкованих.
4. до короткострокових.
7. Виробничий асортимент - це:
1. номенклатура товарів для продажу в магазині певного типу;
2. номенклатура товарів, що включає асортимент багатьох виробничих підприємств;
3. асортиментний перелік товарів, які повинні бути в роздрібних підприємствах;
4. номенклатура товарів, що випускають окремі виробничі підприємства.
8. В які терміни проводиться приймання швидкопсувних товарів при міжміських поставках за якістю:
1. до 36 год.;
2. до 48 год.;
3. до 10 днів.
4. до 24 год.;
9. Які види попиту розрізняють за ступенем його задоволення:
1. реалізований, альтернативний, незадоволений;
2. реалізований, нереалізований, попит, що формується;
3. імпульсивний, реалізований, альтернативний;
4. імпульсивний, альтернативний, попит, що формується.
10. Що є предметом товарознавства:
1. параметри товарів;
2. властивості товарів;
3. споживча вартість товару;
4. показники якості.

6.2. «Товарознавство непродовольчих товарів»

1. Що відноситься до радіодеталей:
1. акумулятори, батарейки, резистори, моточні вироби;
2. резистори, конденсатори, акумулятори;
3. конденсатори, моточні вироби, резистори;
4. конденсатори, моточні вироби, гучномовці;
5. гучномовці, мікрофони, резистори, радіолампи.
2. Як класифікуються музичні інструменти:
1. за матеріалом;
2. за акустичними показниками;
3. на струнні, язичкові, лабіальні, лінгв'яльні, амбрушурні, перепончаті, електромозичні;
4. за фізико-хімічними показниками;

5. на струнні, язичкові, духові, ударні, електромузичні.
3. Металогосподарчі товари за призначенням ділять на:
1. посуд, ножові і столові прилади, інструменти, прилади для вікон і дверей;
2. посуд, ножові товари, інструменти, прилади для вікон і дверей;
3. посуд, ножові товари і столові прибори, кухонні прилади і приладдя, інструменти, прилади для вікон і дверей, нагрівальні і освітлювальні прилади.
4. Найвищу термостійкість має волокно:
1. вовна;
2. бавовна;
3. льон;
4. шовк.
5. Залежно від характеру макроструктури пластмаси бувають:
1. однорідні й неоднорідні;
2. прості й складні;
3. полімерізаційні, поліконденсаційні;
4. термопластичні, термореактивні.
6. Які світлочутливі матеріали Ви знаєте:
1. фотоплівки;
2. фотопапір;
3. фотоплівки.
7. Папір від картону відрізняється:
1. якістю: краща якість у паперу;
2. товщиною: більша товщина у картону;
3. масою г/м ² : папір має масу до 250 г/м ² ;
4. правильної відповіді немає.
8. В яких одиницях вимірюється маса дорогоцінних каменів?
1. грам;
2. карат;
3. міліграм;
9. Мольберт - це:
1. Станок, на який встановлюється підрамник з полотном.
2. Підрамник для полотна.
3. Дошка для малювання.
4. Щит з деревини для кріплення паперу.
10. До штучних текстильних волокон належать:
1. віскозні;
2. металеві;
3. мідно-аміачні;
4. скляні.

6.3. «Товарознавство продовольчих товарів»

1. Яку сировину використовують під час випікання простого пшеничного хліба:
1. цукор;
2. молоко;
3. сіль;
4. меланж.
2. Укажіть види печива залежно від рецептури і способу виготовлення:
1. цукристе, зтяжне, здобне, крекер;
2. цукристе, зтяжне, збите, крекер;
3. зтяжне, пісочне, збите, крекер;
4. цукристе, зтяжне, здобне, крекер.
3. Назвіть овочі, які вміщують велику кількість білків (більше 10%):
1. бобові;

2. коренеплоди;
3. цибулеві;
4. картопля.
4. Назвіть основну суху речовину картоплі:
1. крохмаль;
2. білок;
3. пектин;
4. жири.
5. Назвіть провітамін А моркви :
1. хлорофіл;
2. каротин;
3. лікопін;
4. ксантофіл.
6. Якої міцності випускається спирт етиловий питний (% , об.):
1. 40;
2. 95;
3. 96,2;
4. 96.
7. На скільки сортів поділяється кухонна сіль:
1. вищий, перший, другий;
2. Екстра, вищий, перший, другий;
3. перший, другий;
4. вищий, перший.
8. Найвищу біологічну цінність мають:
1. жир свинячий;
2. жир яловичий;
3. жир баранячий;
4. жир збірний.
9. Майонези вітчизняного виробництва залежно від складу і призначення поділяються на:
1. столові, дієтичні, сметаноподібні, десертні;
2. столові, з прянощами, сметаноподібні, порошкоподібні;
3. столові, з прянощами, з смаковими і желеними добавками, дієтичні;
4. столові, десертні, сметаноподібні, дієтичні.
10. Який термін зберігання дієтичних яєць (діб):
1. 8;
2. 6;
3. 7;
4. 9.

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступне випробування приймає призначена фахова атестаційна комісія. Вступне випробування проводиться у письмовій формі, яка спрямована на створення сприятливих умов для визначення відповідей на тестові завдання та об'єктивності оцінювання їх знань.

Абітурієнт, отримавши варіант тестового завдання, в межах 2-х годин готує відповіді на тестові питання і вносить їх до вкладного листка письмової роботи.

По закінченні терміну абітурієнт підписує роботу і здає фаховій атестаційній комісії.

Виконані письмові роботи перевіряються і оцінюються членами фахової атестаційної комісії, після чого результати вступного випробування доводяться до відома абітурієнтів.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТІВ

Для проведення вступного випробування сформовано 20 варіантів тестових завдань. До кожного варіанту включено 30 тестів.

Оцінювання знань здійснюється за формулою:

$$\text{Кількість балів} = \frac{K_{\text{прав}}}{K_{\text{заг}}} \times 100\%$$

$K_{\text{прав}}$ – кількість правильних елементів у бланку відповідей абітурієнта;

$K_{\text{заг}}$ – загальна кількість елементів у бланку еталонних відповідей.

Максимальна кількість балів за виконання тестів – 100. Максимальна кількість балів за фахове вступне випробування – 200 балів. Кількість балів за фахове вступне випробування визначається наступним чином: 100 балів плюс кількість балів, отриманих за виконання тестів.