



**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
(УКООПСІЛКА)**

Філія «Білгород-Дністровський економіко-правовий коледж»
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки та торгівлі»

Затверджую

Голова приймальної комісії

БДЕПК ПУЕТ



Г.С.Бойко

Програма

фахових вступних випробувань

для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня:

- Молодшого спеціаліста
- Бакалавра
- Кваліфікованого робітника (споріднена професія)
- Кваліфікованого робітника

для здобуття освітньо-професійного ступеня
фахового молодшого бакалавра з

за спеціальністю 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Розглянуто на засіданні
циклової комісії

фахових дисциплін

Протокол № 8 від 22.03 2021р.

Голова циклової комісії

 Л.С.Монастирська

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програму для проведення фахових випробувань складено для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня: Молодшого спеціаліста, Бакалавра, Кваліфікованого робітника (споріднена професія), Кваліфікованого робітника для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**

2. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Вступник повинен знати:

- асортимент, якісні характеристики товарів певної групи умови зберігання, товарознавчу характеристику товарів, вимоги до їх якості;
- умови експлуатації, гарантійні терміни служби, перелік додаткових послуг, що надаються покупцеві; перелік товарів належної якості, що не підлягають обміну (поверненню); правила підготовки товарів до продажу;
- способи показу і упакування товарів; принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових вітрин; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; прийоми підбору, примірки, відмірювання, відрізу, комплектування товарів; шкали розмірів і правила їх визначення;
- правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;
- порядок розрахунку з покупцями;
- порядок обміну товарів; правила продажу непродовольчих товарів; правила торговельного обслуговування населення;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;

Вступник повинен вміти:

- обслуговувати покупців, показувати товари, демонструвати їх в дії, консультувати щодо конструктивних особливостей окремих видів товарів, їх призначення, властивостей, якості, правил догляду за ними, цін, стану моди поточного сезону.
- здійснювати відмірювання, зважування, підрахунок вартості покупки, зчитувати сканером штрих-кодові позначки товару, відбивати вартість покупки на електронному контрольно-касовому апараті (ЕККА) (або перевіряти реквізити наданого чеку), видавати покупку;
- готувати товар до продажу, розпаковувати, розглядати зовнішній вигляд виробу, комплектувати, перевіряти експлуатаційні властивості, підпрасувати;
- готувати робоче місце: перевіряти наявність та справність торгово-технологічного обладнання, інвентарю та інструментів, готувати до роботи РРО, ЕККА, отримувати і готувати пакувальний матеріал.
- розміщувати та викладати товари за групами, видами, сортами з урахуванням товарного сусідства, частоти попиту та зручності роботи.
- заповнювати та прикріплювати ярлики ціни. Оформляти вітрини прилавків.
- проводити розрахунки з покупцями, здавати виручку, тощо.

3. ДИСЦИПЛІНИ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

До програми підготовки вступників включені питання типових навчальних програм з предметів професійно-теоретичної підготовки продавців: товарознавство непродовольчих товарів, товарознавство продовольчих товарів, організація та технологія торговельних процесів.

З дисципліни «Товарознавство непродовольчих товарів»

Тема 1. Вступ до товарознавства непродовольчих товарів.

Поняття про товар і товарознавство, як наукову дисципліну. Споживча вартість, вартість товару, зв'язок з іншими науками. Якість товарів. Контроль якості товарів. Методи визначення показників якості. Поняття сортності товарів. Стандартизація товарів, її мета і завдання. Категорії та види стандартів, їх зміст. Асортимент товарів, визначення, види. Класифікація товарів, її мета і значення. Правила і принципи класифікації непродовольчих товарів.

Тема 2. Текстильні товари.

Поняття про текстильні товари. Класифікація і групова характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних, шовкових тканин, штучних виробів. Стислі відомості про сировину, переплітання, обробку. Штучне хутро на тканий, трикотажній і клейовій основі.

Маркування, пакування та умови збереження текстильних товарів.

Вимоги до якості.

Тема 3. Швейні товари.

Стислі відомості про сировину, виробництво швейних виробів. Класифікація, асортимент верхнього одягу, легкої сукні, столової, натільної та постільної білизни, головних уборів. Розміри. Маркірування, пакування, умови транспортування, збереження швейних виробів. Вимоги до якості. Розпізнавання асортименту швейних виробів.

Тема 4 Трикотажні товари.

Поняття про трикотажні товари. Властивості трикотажу. Класифікація і групова характеристика трикотажних товарів: верхнього трикотажу для дорослих та дітей, спортивних трикотажних виробів та білизни, білизняних виробів для дорослих та дітей, панчішно-шкарпеткових виробів, рукавиць, головних уборів і шарфів. Розміри. Маркування, пакування, умови транспортування і збереження трикотажних виробів. Догляд за трикотажними виробами. Вимоги до якості.

Тема 5. Хутряні товари.

Асортимент хутряних напівфабрикатів. Характеристика асортименту хутряних та овчинно-шубних виробів: хутряного одягу, комір'їв та хутряних комплектів головних уборів. Овчинно-шубні товари, характеристика основних видів. Маркування, пакування, збереження хутряних та овчинно-шубних виробів. Вимоги до якості.

Тема 6. Взуттєві товари.

Стислі відомості про шкіряну сировину. Деталі взуття. Класифікація асортименту шкіряного взуття і його властивості. Гумове і валяне взуття: класифікація, асортимент. Маркування, упакування, умови зберігання.

Тема 7. Парфумерно-косметичні товари.

Класифікація асортименту парфумерних товарів за різними ознаками. Стисла характеристика сировини парфумерного виробництва. Вимоги до якості парфумерних товарів. Класифікація косметичних товарів. Вимоги до якості парфумерних і косметичних товарів. Упаковка, маркування, умови зберігання. Туалетне мило: класифікація, характеристика асортименту.

Тема 8. Галантерейні товари.

Класифікація галантерейних товарів. Асортимент текстильної, швейної, шкіряної, металевої галантереї, щіткових виробів та дзеркал. Ювелірна галантерея. Вимоги до якості. Маркування, пакування, умови збереження.

Тема 9. Господарські товари та посуд.

Загальне поняття про силікатні товари. Класифікація і групова характеристика асортименту столового, кухонного, господарчого посуду зі скла, художньо-декоративних виробів. Види кераміки, властивості, класифікація і асортимент кераміки. Групова характеристика фарфорових, фаянсових, майолікових, гончарних виробів. Класифікація, асортимент і якість металогосподарських товарів, металевого посуду, ножово-ножичних виробів, столових приборів за функціональними властивостями. Характеристика асортименту кріпильних виробів та інструментів, приборів для вікон і дверей, замків та ін. залізних виробів за класифікаційними ознаками. Господарські товари та посуд з пластичних мас. Товари побутової хімії, їх значення. Класифікація і асортимент клеїв, засобів, для прання, засобів що виводять плями, чистять і полірують предмети та ін. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Розпізнавання асортименту скляних, керамічних виробів, господарчих виробів з пластичних мас, металевого посуду.

Тема 10. Електропобутові товари.

Загальні відомості про електропобутові товари. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, маркування електропобутових товарів: проводів і шнурів, електроустановчих виробів, побутових джерел світла, електропобутових машин і приладів.

Тема 11. Культтовари.

Загальні відомості про культтовари. Папір, картон та вироби з них, шкільно-письмові, канцелярські та офісні товари, фото-, кінотовари, музичні товари, іграшки, побутові

Радіоелектричні товари, годинники, побутові радіоелектронні товари: класифікація, характеристика асортименту. Правила експлуатації. Вимоги до якості. Маркування.

Тема 12. Спорттовари.

Класифікація товарів для спортивних ігор і туризму. Групова характеристика асортименту інвентарю для спортивних ігор, гімнастики, легкої атлетики, боротьби, боксу, фехтування, лижного, ковзанярського, водного спорту, туризму, альпінізму - за класифікаційними ознаками. Транспортні засоби: класифікація, характеристика асортименту. Вимоги щодо якості спортивних товарів. Маркування. Особливості транспортування, зберігання.

Тема 13. Будівельні матеріали.

Загальні поняття про будівельні матеріали. Класифікація, асортимент будівельних матеріалів та санітарно-технічних виробів. Вимоги до якості. Маркування, зберігання будівельних матеріалів та санітарно-технічних виробів.

Тема 14. Меблеві та килимові товари.

Загальні дані про меблеві товари, вимоги до них. Класифікація меблів за матеріалами, призначенням. Маркування, упакування меблів, зберігання. Гарантійні терміни експлуатації. Килими: асортимент килимів машинного виготовлення. Маркування, упакування, транспортування та зберігання килимових виробів. Догляд за килимами під час користування ними та їх зберігання.

З дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів.

Кодування товарів. Предмет і завдання товарознавства продовольчих товарів. Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів, споживна цінність.

Поняття про хімічний склад харчових продуктів. Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини. Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Тема 3. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів.

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість. Головні показники якості продовольчих товарів. Методи оцінки якості. Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

Тема 4. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби.

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям. Розпізнавання видів свіжих та перероблених овочів та плодів, грибів.

Тема 5. Бакалійні товари.

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів. Розпізнавання видів, асортименту, відмінних ознак.

Тема 6. Хліб та хлібобулочні вироби.

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів. Розпізнавання видів, асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Тема 7. Кондитерські вироби.

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів. Розпізнавання видів.

Тема 8. М'ясо та м'ясні гастрономічні товари.

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання. М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів. М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

Тема 9. Молоко і молочні гастрономічні товари.

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів. Розпізнавання видів молока, молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 10. Харчові жири.

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям,

Тема 11. Яйця і яєчні товари.

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Тема 12. Риба і рибні гастрономічні товари.

Риба жива, охолоджена, морожена, солоня, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Тема 13. Безалкогольні, слабоалкогольні напої.

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, квас, купажовані напої, пиво, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

З дисципліни «Організація та технологія торговельних процесів»

Тема 1. Введення в курс.

Торгівля, як галузь народного господарства, її роль, значення, мета, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин. Види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину. Завдання та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей.

Тема 2. Форми торгівлі. Органи контролю.

Форми торгівлі в залежності від форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх особливості. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції.

Тема 3. Види роздрібно-торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів.

Типізація та спеціалізація непродовольчої роздрібно-торговельної мережі. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер - та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри. Типи непродовольчих магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості.

Тема 4. Немеханічне устаткування, тара, торговий інвентар, інструменти, ваговимірювальні засоби.

Значення, використання, класифікація, вимоги до немеханічного устаткування та торгового інвентарю, види, призначення, правила використання з дотриманням безпеки життєдіяльності, охорони праці, догляд, утримання та перевірка справності. Тара, призначення, вимоги до тари, види, маркування, зберігання, облік у магазині, заходи щодо скорочення збитків по тарі. Ваговимірювальні засоби, класифікація, метрологічні торгово-експлуатаційні і санітарно-гігієнічні вимоги.

Тема 5. Приймання товарів.

Нормативні та супровідні документи, якими користуються під час приймання, порядок їх оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп товарів. Організація, правила та порядок розміщення товарів на зберігання.

Тема 6. Підготовка товарів до продажу.

Особливості підготовки до продажу окремих груп товарів з дотриманням правил безпеки. Підготовка товарів до продажу в магазинах самообслуговування та під час продажу товарів за зразками.

Тема 7. Підготовка та організація робочого місця продавця. Розміщення та викладка товарів.

Поняття про робоче місце продавця, контролера-касира, значення правильної його організації. Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця, прикрашаючи інтер'єр торгового залу. Особливості розміщення та викладки окремих груп

товарів з урахуванням методів продажу, особливостей товару, кольору, малюнку, споживчого попиту, зручностей у роботі.

Тема 8. Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців.

Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельною діяльністю. Правила обміну та повернення товарів неналежної та належної якості. Правила продажу окремих груп продовольчих і непродовольчих товарів. Декоративна обв'язка кондитерських коробок та подарункових наборів; зав'язування краваток. Складання та упакування одягу, взуття, посудогосподарчих товарів.

Тема 9. Вивчення споживчого попиту.

Роль продавця у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів. Поняття про асортимент товарів, класифікація, характеристика. Фактори, які впливають на формування асортименту товарів у магазині.

Тема 10. Рекламування товарів та оформлення вітрин.

Реклама в магазині, її особливості. Вітрина - основний засіб реклами товарів. Особливості оформлення вітрин, оформлення та розміщення цінників, догляд за вітринами.

Тема 11. Торговельно-технологічне обладнання.

Торгово-технологічне обладнання, значення, класифікація, види, правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах.

Тема 12. Прогресивні форми організації праці.

Фактори, які впливають на ефективність праці. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину.

4. ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ.

1. Поняття про товар і товарознавство, як наукову дисципліну.
2. Споживча вартість і вартість товару.
3. Якість товару. Сортність.
4. Контроль якості товарів.
5. Методи визначення показників якості.
6. Стандартизація товарів. Категорії і види стандартів.
7. Асортимент товарів, його види.
8. Класифікація товарів, її мета і значення.
9. Кодування товарів.
10. Класифікація і характеристика асортименту непродовольчих товарів: тканин; швейного одягу; трикотажних виробів; шкільно-письмових товарів; меблів; музичних товарів; парфумерних товарів; телевізорів; холодильників – за ознаками групування.
11. Вимоги до якості: косметичних товарів; виробів металевої галантереї; машин для обробки білизни; іграшок.
12. Маркування, пакування, умови збереження: хутряних та овчинно-шубних виробів; посудогосподарчих виробів з пластмас; металевого посуду.
13. Розпізнавання: зразків тканин за волокнистим складом, переплетенням, оздобленням, призначенням; скловиробів; фарфорових, фаянсових, майолікових і гончарних виробів; металевого посуду та ін..
16. Споживна цінність, класифікація, види: м'ясних субпродуктів; молока; макаронних виробів; копчених рибних товарів; яєць курячих; ковбас; шоколаду.
17. Розпізнавання видів: круп; коренеплодів; цукру; овочів; макаронних виробів; хлібобулочних виробів; консервів і пресервів.
18. Характеристика зразків: сухофруктів; плодів овочів; кондитерських виробів; кисломолочних продуктів.

19. Особливості розміщення та викладки продовольчих і непродовольчих товарів.
20. Види торгівлі, типи магазинів.
21. Роль показу товару у процесі продажу.
22. Тара: види, призначення, особливості приймання.
23. Правила продажу продовольчих і непродовольчих товарів.
24. Значення попередньої підготовки товарів до продажу.
25. Операції з підготовки до продажу окремих груп непродовольчих товарів.
26. Характеристика методів роздрібного продажу товарів.
27. Торговий інвентар, його призначення і правила користування.
28. Класифікація торгово-технологічного обладнання, його види.
29. Демонстрація: навиків зважування; показу та способів викладки товару; оформлення подарункових наборів; складання та упакування одягу, взуття.
30. Правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для оцінювання знань вступників, які вступають для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність застосовуються наступні нормативи оцінювання:

Кількість правильних відповідей	Кількість балів
1	20
2	40
3	60
4	80
5	100
6	120
7	140
8	160
9	180
10	200

6. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ

1. Сирохман І.В., та ін. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник, 4-е вид., перероблене і доповнене: К.: Лібра, 2007.
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Понамарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2008
3. О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб.-К.: Кондор, 2010.
4. Полікарпов І.С., Пугачевський Г.Ф., Стафанюк Е.М. Товарознавство та кодування непродовольчих товарів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1995.
5. Войнаш Л.Г., Байдакова Л.І. Діаніч О.Г. та ін. Товарознавствопродовольчих товарів. Ч. 1. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
6. Войнаш Л.Г., Байдакова Л.І. Діаніч О.Г. та ін. Товарознавство продовольчих товарів. Ч. 2. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
7. Гандзюк М.П. Основи охорони праці: підручник. – К.: Каравела, 2005.
8. Бедрій Я.І. Основи охорони праці: Навч.посіб. – Львів: «Магнолія 2006» 2010.

9. Козяр М.М. Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту населення: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2011.
10. Сирохман Г.М. Організація і технологія торговельних процесів: Навч.посіб. – Ужгород: Ліра, 2011.
11. Саркісян П.Г. Технологія торговельних процесів: Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2007.
12. Бабенко Н.І. Інтегрований курс підготовки продавців непродовольчих товарів: підручник. В 2-х кн.. – К.: Грамота, 2003.