

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор \_\_\_\_\_ О.О. Нестуля

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПРОГРАМА**  
**фахових вступних випробувань**

для вступу на 2 курс (з нормативним терміном навчання)  
за ступенем «Бакалавр»  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»  
Спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  
Освітня програма «Товарознавство і торговельне підприємництво  
(Товарознавство і комерційна діяльність)»

**Рекомендовано до затвердження**  
на засіданні приймальної комісії  
протокол № 59 від «23» грудня 2016 р.  
Відповідальний секретар  
приймальної комісії  
\_\_\_\_\_ О.С. Куцевол

**Упорядник:** Кайнаш А.П., к.т.н., доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів

**Рецензенти:** Бірта Г.О., д.с.-г.н., професор, завідувач кафедри товарознавства продовольчих товарів

Волощук В.М., д.с.-г.н., професор кафедри товарознавства продовольчих товарів

Розглянуто на засіданні кафедри  
товарознавства продовольчих товарів  
протокол № 4, від «21» 12 2016 р.

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ проф. Бірта Г.О.

## **Зміст**

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програмою фахових вступних випробувань для підготовки за ступенем «Бакалавр» зі спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма «Товарознавство і торговельне підприємництво (Товарознавство і комерційна діяльність)» передбачається вступне фахове випробування з абітурієнтами, випускниками технікумів, коледжів, вищих професійно-технічних училищ.

Перелік питань для проведення іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін.

**Мета фахових вступних випробувань.** Вступ на навчання за ступенем «Бакалавр» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за напрямом підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво».

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавра» абітурієнти повинні мати здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничо-наукових, загальноекономічних та спеціально-економічних наук.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-кваліфікаційну програму підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності (або галузі) та одночасно відбиває вимоги до студентів рівня підготовки «Бакалавр» визначених у галузевих стандартах вищої освіти даних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

### Теоретичні основи товарознавства

1. Назвіть спосіб прямого вимірювання показників якості товарів.
2. Що означає товарний ґатунок?
3. Дайте характеристику терміну «властивість продукції».
4. Що таке товарознавство?
5. Чим обумовлена енергетична цінність харчових продуктів?
6. Дайте характеристику терміну «маркування товарів».
7. Назвіть фізико-хімічні фактори, що впливають на зберігання товарів?
8. Назвіть методи класифікації товарів?
9. Дайте коротку характеристику носіїв виробничого і торгового маркування.
10. Охарактеризуйте органолептичні показники якості товарів.
11. Які товари вважаються ремонтонепридатними?
12. Дайте визначення поняття «сортамент»?
13. Назвіть властивості продукції, які відносять до складних.
14. Дайте характеристику терміну «стандартні товари».
15. Як називають набір товарів різних груп, видів і різновидів, об'єднаних за певною ознакою?
16. Назвіть спосіб консервування, при якому відбувається повна кристалізація рідкої фази продукту.
17. Дайте визначення поняття «сегмент ринку», «сегментація ринку» і «позиціонування товару на ринку».
18. Дайте визначення і відмінність понять «властивість товару» і «споживна властивість товару».
19. Назвіть чинники, що визначають доброякісність і недоброякісність товарів, сорти або ґатунки товарів.
20. Чим обумовлена залежність між фізичними властивостями товарів та їх хімічним складом?
21. Для чого використовують штрихове кодування товарів?
22. Назвіть зовнішні чинники, що впливають на процеси в товарах при товаропросування.
23. Назвіть біохімічні процеси характерні для окремих груп товарів.
24. Класифікація товарної інформації, основні функції маркування.
25. Дайте коротку характеристику рекламно-довідкової інформації. Який зв'язок інформації з ефективністю споживання товарів?
26. Дайте визначення поняття «раціональне споживання» продовольчих і непродовольчих товарів.

27. Споживні властивості товарів. Охарактеризуйте функціональні і ергономічні властивості товарів.
28. В чому полягає взаємозв'язок потреб, виробництва і споживання?
29. Дайте характеристику найсуттєвіших ознак, що визначають характер потреб.
30. Дайте характеристику хімічних та фізичних властивостей товарів?

### **Товарознавство продовольчих товарів**

1. Класифікація зернових культур.
2. Дайте характеристику асортименту крупів
3. Назвіть види зерна, що використовуються для виробництва борошна та товарні сорти борошна в залежності від сировини.
4. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності пшеничного та житнього хліба.
5. Назвіть умови і строки зберігання хлібобулочних виробів. Правила торгівлі хлібом.
6. Назвіть ознаки, які покладені в основу класифікації макаронних виробів і як вони класифікуються?
7. Класифікація та споживні властивості зерняткових плодів.
8. Хімічний склад, споживні властивості і напрямки використання кісточкових плодів і ягід.
9. Характеристика споживних властивостей та відмінні особливості окремих видів цитрусових плодів.
10. Загальна характеристика субтропічних та тропічних плодів, їх класифікація.
11. Класифікація та загальна характеристика бульбоплідних овочів, споживні властивості, напрями використання.
12. Класифікація та загальна характеристика коренеплідних та капустяних овочів, споживні властивості, напрями використання.
13. Способи переробки свіжих плодів та овочів. Асортимент перероблених плодів та овочів.
14. Класифікація, хімічний склад і споживні властивості ягід.
15. Характеристика асортименту меду.
16. Порівняльна характеристика асортименту цукру-рафінаду.
17. Класифікація та загальна характеристика цукерок.
18. Асортимент та класифікація шоколаду.
19. Класифікація борошняних кондитерських виробів.
20. Дайте характеристику асортименту олії
21. Дайте характеристику асортименту окремих видів майонезу.
22. Харчова цінність та класифікація молока.

23. Характеристика асортименту кисломолочних продуктів.
24. Характеристика асортименту та класифікація сирів.
25. Характеристика асортименту чаю і чайних напоїв.
26. Характеристика асортименту кави та кавових напоїв.
27. Класифікація і асортимент прянощів. Види приправ. Чим вони відрізняються від прянощів?
28. Характеристика асортименту міцних алкогольних напоїв.
29. Асортимент безалкогольних напоїв.
30. Дайте характеристику асортименту виноградних вин.

## Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

90-100 (відмінно)	абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
82-89 (дуже добре)	абітурієнт у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.
74-81 (добре)	абітурієнт отримує за правильну відповідь з двома-трьома суттєвими помилками.
64-73 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
60-63 (задовільно достатньо)	абітурієнт має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-59 (незадовільно)	абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації чи взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 2 теоретичних питання та 1 практичне завдання.



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дубініна А.А., Жук Ю.Т., Жук В.А., Жестерова Н.А. Товарознавство смакових товарів: Навчальний посібник /ТОВ „Видавничий дім «Професіонал». – Київ, 2004. – 240 с.
2. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. – Львів, 2004. – 304 с.
3. Орлова М.Я., Пономарьов Т.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Т.3 Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки. Підручник. – Київ, 2002. – 360 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. – К.: Лібра., 2003. – 368 с.
5. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: Підручник. – 2-е видання, перероблене та доповнене. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.
6. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Підручник. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
7. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів. – К.: КДТЕУ, 1999. – 121 с.
8. Жук Ю.Т., Жук В.А. і ін. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ “Укоопосвіта, 2000.- 336с.
9. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990. – 296 с.
10. Алексеев Н.С., Ганцов Ш.К., Кутянин Т.И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1998.- 292 с.