

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія



фахового іспиту для вступу на навчання
за ступенем «магістр»

спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля»
освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність»

Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 3 від 22 квітня 2024 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії

Олена ГОРЯЧОВА

Полтава 2024

- Упорядники:** Бірта Г.О., д.с.-г.н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі
- Рецензенти:** Бургу Ю.Г., к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі
- Офіленко Н.О., к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі

Розглянуто на засіданні кафедри
товарознавства, біотехнології, експертизи та
митної справи
протокол № 9 «29» березня 2024 р.

Зав. кафедри  Габрієлла БІРТА

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на фаховий іспит.....	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	10

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програмою вступних випробувань за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність» для вступу на навчання за ступенем магістра передбачається складання фахового іспиту.

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

Мета фахового іспиту. Вступ на навчання за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність» ступеня магістра полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньої програми «Товарознавство і комерційна діяльність» ступеня магістра абітурієнти повинні мати вищу освіту та певні знання з навчальних дисциплін гуманітарної підготовки, природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки та вибіркового навчальних дисциплін.

Характеристика змісту програми. Програма фахового іспиту передбачає з'ясування рівня теоретичних знань студентів та їх відповідність до вимог ступеня підготовки магістр визначених у стандартах вищої освіти за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля», галузі знань 07 «Управління та адміністрування».

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

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

1. Особливості виробництва хліба із житнього борошна, асортимент житньо-пшеничного борошна, вимоги до якості, дефекти продукції.
2. Макаронні вироби. Споживні властивості, асортимент, вимоги до якості, дефекти.
3. Хлібобулочні вироби. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості.
4. Майонез. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості.
5. Шоколад. Споживні властивості, асортимент, вимоги до якості.
6. Мед. Класифікація, вимоги до якості, умови зберігання.
7. Сири сичужні тверді. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.
8. Напівкопчені ковбаси. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.
9. Кисломолочні продукти. Споживні властивості, характеристика асортименту, вимоги до якості.
10. Варені ковбаси. Споживні властивості, асортимент, вимоги до якості, зберігання.
11. Морожена риба. Вплив способів заморожування на споживні властивості риби, асортимент, вимоги до якості.
12. Столові вина. Загальна характеристика, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
13. Солона риба. Асортимент, вимоги до якості, вади, зберігання.
14. Копчені ковбаси. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
15. Жива риба. Видовий асортимент, вимоги до якості.
16. Яйця. Класифікація, вимоги до якості, пакування, зберігання, дефекти.
17. М'ясні консерви. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
18. Копчена риба. Асортимент, вимоги до якості, дефекти.
19. Класифікація і оцінка якості м'яса.

20. Споживні властивості пшеничного борошна, характеристика асортименту борошна, вимоги до якості.
21. Фактори, що формують споживні властивості виробів із пластичних мас.
22. Сучасні напрямки розвитку асортименту товарів із скла.
23. Перспективи та тенденції розвитку асортименту керамічних товарів.
24. Чинники, що формують споживні властивості металогосподарчих товарів.
25. Напрямки розвитку асортименту будівельних товарів.
26. Фактори, що впливають на формування асортименту та споживних властивостей меблів.
27. Напрямки розвитку асортименту товарів побутової хімії.
28. Характеристика асортименту хімічних побутових товарів.
29. Вплив волокнистого складу на споживні властивості текстильних матеріалів.
30. Чинники, що формують споживні властивості тканин.
31. Стан і перспективи розвитку виробництва нетканих матеріалів.
32. Фактори, що впливають на формування асортименту та споживних властивостей килимових виробів.
33. Характеристика текстильної промисловості України.
34. Преваги та недоліки трикотажних полотен.
35. Порівняльна характеристика споживних властивостей матеріалів для верху взуття.
36. Споживні властивості взуття та чинники, що їх формують.
37. Сучасний асортимент виробів із паперу та картону.
38. Напрямки розвитку асортименту шкільних, письмових і канцелярських товарів.
39. Характеристика вимог безпеки до транспортних засобів.
40. Чинники, що формують споживні властивості ювелірних виробів.
41. Фірмова торгівля та її основні напрями розвитку в Україні.
42. Місце та функції оптової торгівлі у сфері товарного обігу.
43. Місце і функції роздрібною торгівлі у сфері товарного обігу.
44. Основні завдання та напрями розвитку роздрібною торгівлі на сучасному етапі.

45. Значення дрібнороздрібної торговельної мережі, пересувних засобів торгівлі для поліпшення торговельного обслуговування населення.
46. Оптові торговельні підприємства та їх класифікація.
47. Джерела надходження та організація закупівлі товарів.
48. Організація закупівель на товарних біржах, аукціонах, тендерах.
49. Організація закупівель товарів на ярмарках і виставках.
50. Роль і функції товарних складів. Класифікація товарних складів.
51. Зміст та принципи організації складського технологічного процесу.
52. Структура приміщень загальнотоварних та спеціальних складів.
53. Організація перевезень вантажів автомобільним транспортом. Характеристика автотранспортних засобів.
54. Організація перевезення вантажів залізничним транспортом.
55. Класифікація та основні види тари. Стандартизація та уніфікація тари.
56. Класифікація роздрібної торговельної мережі, її соціально-економічне значення.
57. Принципи територіального розміщення роздрібної торговельної мережі у містах.
58. Особливості територіальної організації роздрібної торгівлі в сільській місцевості.
59. Спеціалізація та типізація магазинів, їх значення.
60. Ефективність використання роздрібної торговельної мережі.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Вступне випробування передбачає виконання тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки вступників.

Тестова перевірка знань охоплює систему базових тестових завдань закритої форми із запропонованими відповідями. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Для кожного вступника передбачається 70 тестових завдань, неправильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 0

балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсному відборі не беруть. Оцінювання здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100-200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
15	100	43	156
16	102	44	158
17	104	45	160
18	106	46	162
19	108	47	164
20	110	48	166
21	112	49	168
22	114	50	170
23	116	51	172
24	118	52	174
25	120	53	176
26	122	54	178
27	124	55	180
28	126	56	182
29	128	57	184
30	130	58	186
31	132	59	188
32	134	60	190
33	136	61	191
34	138	62	192
35	140	63	193
36	142	64	194
37	144	65	195
38	146	66	196
39	148	67	197
40	150	68	198
41	152	69	199
42	154	70	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Назаренко Л. О. Експертиза товарів (експертиза продовольчих товарів): навч. посіб. Вищий навч. заклад Укоопспілки «Полтав. ун-т економіки і торгівлі» (ПУЕТ). – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 311 с.
2. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017
3. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: виробы господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006». , 2015 – 294 с.
4. Артюх Т.М., Григоренко І.В. Теоретичні основи товарознавства [електронний ресурс]: навч. посіб. Київ : НУХТ, 2014. 263 с.
5. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
6. Товарознавство. Т. 1. Непродовольчі товари : підруч. / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. Київ : КНТЕУ, 2019. 760 с.
7. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 362 с
8. Лялюк А. М. Товарознавство: конспект лекцій. Луцьк : Вид-во КП ІА «Волиньенергософт», 2019. – 156 с
9. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посібн. Харків: Світ Книг. 2019. 943 с.
10. Дикань В. Л., Каграманян А. О, Каличева Н. Є Товарознавство та комерційна діяльність: підручник [за ред. В. Л. Диканя]. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с. с
11. Основи товарознавства Конспект лекцій URL: <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
12. Петрище Ф. А. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>
13. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів

URL:[http:// elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf)

14. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>

15. Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування : науково-допоміжний бібліографічний покажчик / [упоряд. О. В. Олабоді]. Київ : Нац. ун-т харч. технологій, 2018. 96 с.

16. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник. Одеса, 2019. 376 с.

17. Филевич Л.Г., Попова Л.О., Прядко О.М., Мітяєва Т.Л., Прибилович Л.А. Комерційна діяльність: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2014. 225 с.

18. Економіка та організація торговельних підприємств: практикум. Навч. посібник [М.В. Семикіна, Л.Д. Запірченко, С.С. Матієнко та ін.] / за наук. ред. д.е.н., проф. Семикіної М.В. Кропивницький: Видавець Лисенко В.Ф., 2020. – 212 с.

19. Гариш О.М., Капелюшна Т.В., Мартиненко М.О. Організація торгівлі: навч. посіб. К.: ДУТ. 2020. 174 с