

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Ректор «ДЗ Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка»

С.В. Савченко



ПРОГРАМА

фахового вступного випробування

спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

освітній ступінь – «бакалавр»

(зі скороченим терміном навчання)

ЗМІСТ

ВСТУП

Перелік питань, що виносяться на фахове вступне випробування

Товарознавство. Харчові продукти

Товарознавство. Непродовольчі товари

Організація торгівлі

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

ВСТУП

Програма фахових вступних випробувань розроблена для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», освітніми програмами:

«Товарознавство і комерційна діяльність»,

«Товарознавство та експертиза в митній справі».

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Програма фахового вступного випробування, оприлюднюються на веб-сайті університету та вміщує перелік питань, порядок оцінювання підготовленості здобувачів вищої освіти, структуру оцінки, критерії оцінювання та рекомендовану літературу.

Програма фахових вступних випробувань базується на освітній програмі підготовки «молодшого спеціаліста».

Фахове вступне випробування передбачає перевірку здатності здобувачів вищої освіти до опанування вище вказаних освітніх програм зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавра на основі здобутих раніше компетентностей.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Товарознавство. Харчові продукти

1. Поняття про збалансоване та раціональне харчування.
2. Класифікації харчових продуктів.
3. Поняття асортименту харчових продуктів. Види і характеристика.
4. Споживні властивості харчових продуктів. Загальна характеристика.
5. Фізіологічна роль, вміст, вплив на збереженість води в харчових продуктах.
6. Вуглеводи в харчових продуктах. Фізіологічна роль, вміст, характеристика.
7. Білки в харчових продуктах. Фізіологічна роль, вміст, характеристика.
8. Жири в харчових продуктах. Фізіологічна роль, вміст, характеристика.
9. Вітаміни в харчових продуктах. Фізіологічна роль, вміст, характеристика.
10. Органолептичний метод дослідження якості харчових продуктів, переваги та недоліки.
11. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час їх зберігання, та їх вплив на споживні властивості.
12. Класифікація та асортимент круп.
13. Показники якості та дефекти круп.
14. Класифікація і характеристика асортименту борошна.
15. Показники якості та дефекти борошна.
16. Класифікація та асортимент макаронних виробів.
17. Показники якості та дефекти макаронних виробів.
18. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент, зберігання.
19. Класифікація плодів.
20. Плоди насіннячкові та кісточкові, їх сорти та зберігання.
21. Класифікація консервів овочевих та фруктових, їх харчова цінність, зберігання.
22. Сушені, солені, квашені, мочені овочі та фрукти.
23. Класифікація і характеристика основних видів меду.
24. Цукерки: класифікація, зберігання.
25. Чай, кава, кавові напої: класифікація, пакування, зберігання.
26. Класифікація, асортимент, зберігання молока та кисломолочних продуктів.
27. Асортимент варених ковбас.
28. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас.
29. Яйця та яєчні товари: асортимент, якість, зберігання.
30. Забруднення харчових продуктів пестицидами.
31. Класифікація харчових добавок.
32. Забруднення харчових продуктів нітратами.
33. Гігієнічні принципи використання харчових добавок.

Товарознавство. Нехарчової продукції

1. Чинники, що впливають на формування якості нехарчової продукції.
2. Загальна характеристика споживних властивостей нехарчової продукції.
3. Порядок оцінки якості нехарчової продукції.
4. Класифікація нехарчової продукції.
5. Види і характеристика асортименту нехарчової продукції.
6. Асортимент шкір та вимоги до них.
7. Асортимент хутра та вимоги до нього.
8. Оцінка якості шкіри та хутра і визначення сортності.
9. Упакування, маркування, транспортування та зберігання шкіри та хутра.
10. Загальна характеристика матеріалів для взуття.
11. Маркування, сортування, упакування, транспортування та зберігання взуття.
12. Асортимент шкіряного взуття.
13. Види і деталі взуття.
14. Гумове взуття. Загальна характеристика та методи виготовлення.
15. Загальна характеристика валяного взуття, Оцінка і контроль якості.
16. Маркування, упакування, транспортування та зберігання взуття.
17. Класифікація швейно-трикотажних товарів.
18. Гардинно-тюлеві та мереживні вироби.
19. Загальна класифікація товарів культурно-побутового призначення.
20. Класифікація шкільно-письмових та канцелярських товарів.
21. Характеристика асортименту товарів для спорту та туризму.
22. Музичні товари. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
23. Побутова радіоелектронна апаратура. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
24. Меблеві товари. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
25. Товари господарського і побутового призначення. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
26. Парфумерно-косметичні товари. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
27. Електротехнічні товари. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
28. Текстильні товари. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
29. Джерела світла. Класифікація та загальна характеристика асортименту.
30. Електронагрівальні прилади. Класифікація та загальна характеристика асортименту.

Організація торгівлі

1. Поняття і сутність організації торгівлі.
2. Сформулювати предмет і об'єкт організації торгівлі.
3. Охарактеризувати торгівлю як систему.
4. Охарактеризувати елементи системи торгівля.
5. Охарактеризувати суб'єкти системи торгівля.
6. Суть і завдання процесу товаропостачання.
7. Вимоги, що ставляться до організації товаропостачання в сучасних умовах.
8. Форми товаропостачання, що застосовуються у торговельній практиці.
9. Методи товаропостачання, які можуть застосовуватись у практиці вітчизняної торгівлі і якими є їх основні переваги та недоліки.
10. Порядок визначення потреби і подання замовлень на завезення товарів.
11. Види графіків, які можуть розроблятися під час проектування системи товаропостачання роздрібної торговельної мережі.
12. Охарактеризуйте можливі варіанти технологій товаропостачання.
13. Опишіть систему управління запасами з фіксованою кількістю замовлень.
14. Назвіть основні причини, які змушують підприємців створювати матеріальні запаси.
15. Перелічіть відомі вам види запасів.
16. Основні принципи організації торгівлі.
17. Організаційна побудова торговельного підприємства.
18. Організаційна структура невеликого магазину.
19. Асоціація торговельних підприємств.
20. Організаційна структура мережі магазинів.
21. Організаційна структура оптової торгової бази.
22. Організаційна структура оптової організації.
23. Розкрити сутність та значення транспортно-експедиційних операцій.
24. Охарактеризувати документи, що регулюють порядок перевезення товарів залізничним транспортом.
25. Організація перевезення товарів автомобільним транспортом.
26. Особливості перевезення товарів водним і повітряним транспортом.
27. Розкрити сутність і значення складу.
28. Охарактеризувати функції складів.
29. Розкрити ознаки класифікації складів.
30. Охарактеризувати види складів за різними ознаками.

СТРУКТУРА ОЦІНКИ, КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Структура оцінки фахового вступного випробування. Тип тестового завдання «Множинний вибір – єдина відповідь», тобто, тестове завдання містить 4 варіанти відповідей і лише одна вірна. Загальна кількість тестових завдань – 50. Оцінка фахового вступного випробування (за шкалою від 100 до 200 балів) складається із суми балів, виставлених фаховою атестаційною комісією, за результатами перевірки тестового завдання вступника, за відповіді на кожен із 50 тестів. *Критерії оцінювання.* За правильно виконане тестове завдання нараховується 4 бали. Максимальна кількість балів – 200, мінімальна – 100. Вступник, який набрав від 0 до 96 балів включно, вважається таким, що «не склав» вступне фахове випробування. Вступник, який набрав від 100 до 200 балів, вважається таким, що «склав» вступне фахове випробування і допускається до участі у конкурсному відборі.

Порядок проведення фахових вступних випробувань. Завдання вступних фахових випробувань проводяться з використанням комп'ютерної техніки, разом з відповідями на них роздруковуються на паперових носіях та підписуються вступником. Для проведення фахового вступного випробування у вигляді комп'ютерного тестування встановлюються норми часу в астрономічних годинах. Виконання комп'ютерного тестування триває 2 години (120 хвилин). Під час опрацювання тестових завдань на бланку треба зробити позначення навпроти правильного варіанту відповіді. Факт ознайомлення вступника з правилами проведення комп'ютерного тестування підтверджується його особистим підписом на бланку тестових завдань.

Особи, які без поважних причин не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення (96 бал), до участі в наступних вступних випробуваннях та у конкурсному відборі не допускаються. Перескладання вступних випробувань не допускається. Апеляції за результатами вступних випробувань розглядає апеляційна комісія університету, склад та порядок роботи якої затверджується наказом ректора. Заяви про ознайомлення з помилками, допущеними під час виконання тестових завдань, подаються особисто вступниками не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки вступного випробування. Заяви на апеляції подаються в день ознайомлення з помилками в бланку тестових завдань й розглядаються протягом двох наступних робочих днів. Додаткове тестування здобувачів вищої освіти при розгляді апеляцій не допускається.

Вимоги до відповіді вступника. Позначення навпроти вірної відповіді повинні бути чіткими, без виправлень. За подвійні, неправильно записані, закреслені, підчищені та виправлені відповіді на бланку тестових завдань навіть за умови, що у чернетці наявна правильна відповідь, знімається 4 бали. Будь-які позначки на бланку тестових завдань, які можуть дешифрувати роботу, суворо заборонені.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛУТЕРАТУРИ

1. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. Київ, 2009. 544 с. Режим доступу: <http://dl189.zlibcdn.com/dtoken/0dba22b9413a175c990d0a052b838c1c>
2. Коркуна А. Демічковський О. Цільник О. та ін. Товарознавство: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів, 2019. 200 с. Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/22143/1/%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.pdf>
3. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб. Київ, 2009. 636 с. Режим доступу: <http://dl49.zlibcdn.com/dtoken/5bc80e19fa13b73c10dfbbb9c4ea9837>
4. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник, 2-е видання. Київ, 2008. 616 с. Режим доступу: <http://dl189.zlibcdn.com/dtoken/0606e82b7455682ddc022c387deed57e>
5. Бровко О. Г., Булгакова О. В, Гордієнко Г. С. та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посіб. Донецьк, 2008. 619 с. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5437116/>
6. Радченко Л. О., Льовишина Л. Д, Головка М. П. та ін. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Харків, 2019. 943 с.
7. Головка П. М., Акмен В. О., Головка Т. М., Сорокіна С. В. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів і товарів побутової хімії: навч. посіб. Харків, 2015. 334 с. Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/1708>
8. Захаренко В. О., Головка М. П., Акмен В. О. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ III. Культурно-побутові та галантерейні товари: навч. посіб. у структурно-логічних схемах. Харків, 2015. 315 с. Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/281/3/%2B%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4.%20%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%B5%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%21%21%21%20%D0%9F%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%2011.03.16..pdf>
9. Афанасьєва В. А., Нечипорук М. В., Берешко І. М. та ін. Товарознавство текстильних товарів: навч. посіб. Київ, 2010. 139 с. Режим доступу: <https://ru.b-ok2.org/book/3202267/47b010>

10. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М., Параніч В. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ, 2009. 328 с. Режим доступу: <https://ru.b-ok2.org/book/3128962/2c9569>

11. Балджи М. Д., Допіра І. А., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навч. пос. Київ, 2017. 368 с. Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6688/1/%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F%20%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B3%D1%96%D0%B2%D0%BB%D1%96.pdf>

12. Роженко О. В. Конспект лекції з дисципліни «Організація торгівлі»: для студентів ступеня «бакалавр». Кривий Ріг, 2017. 137 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/921/1/Rozhenko_2017-3.pdf

13. Голошубова Н. О. Організація торгівлі: підручник. 2-ге видання. Київ, 2012. 680 с. Режим доступу: <http://194.44.112.13/chytalna/7113s/index.html>

14. Савицька Н. Л., Прядко О. М. Управління попитом: навч.-метод. посіб. Харків, 2016. 197 с. Режим доступу: http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/957/1/%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%B8%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D1%83%D0%BF%D1%80.%D0%BF%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BC.pdf

15. Апопій В. В. Організація торгівлі: підручник. Режим доступу: <https://westudents.com.ua/knigi/285-organzatsya-torgvl-apopy-vv.html>