

Міністерство освіти і науки України
Чернігівський державний технологічний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

С.М. Шкарлет

« ____ » _____ 2016 р.

ПРОГРАМА

фахового випробування вступників
за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавр за напрямом
6.030510 „Товарознавство та комерційна
діяльність” на базі освітньо-кваліфікаційного рівня
«молодший спеціаліст»

Розглянуто
на засіданні кафедри

Протокол № 7
від 20.02. 2016 р.

Чернігів – 2016

ЗМІСТ

1. Мета вступного фахового випробування	3
2. Характеристика змісту програми	3
3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів	46
4. Порядок проведення вступного фахового випробування	46
5. Структура екзаменаційного білета	46
6. Критерії оцінювання вступного фахового випробування	47
7. Рекомендована література	47
8. Додаток А. Зразок екзаменаційного білету	50

1. Мета вступного фахового випробування

Мета вступного фахового випробування – з'ясування рівня знань та вмінь, необхідних абітурієнтам для опанування ними програм бакалавра за відповідним напрямом і спеціалізацією та проходження конкурсу. Завданням вступного екзамену є: оцінка теоретичної підготовки абітурієнтів з дисциплін фундаментального циклу та професійноорієнтованої фахової підготовки молодшого спеціаліста.

2. Характеристика змісту програми

Програма фахового випробування встановлює рівень підготовки вступників з базовим освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», охоплює коло питань, які в сукупності характеризують вимоги до знань і вмінь особи, що бажає навчатися в ЧДТУ з метою одержання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за напрямом 6.030510 „Товарознавство і торговельне підприємництво” на базі навчальних планів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

«Непродовольчі товари»

Метою вивчення є: для роботи в умовах ринкової економіки мета й завдання вивчення товарознавства впливають із мети і завдань, котрі стоять перед спеціалістами підприємств і організацій – досягнення високої ефективності комерційної діяльності завдяки закупівлі і реалізації товарів відповідного асортименту і рівня якості, тобто конкурентоспроможних.

Згідно міжнародного стандарту ISO 9004-87 успішна діяльність підприємства чи організації може бути досягнута від реалізації товарів, котрі:

- відповідають чітко визначеним потребам і задовольняють вимоги споживачів;
- відповідають застосованим стандартам і технічним умовам;
- відповідають чинному законодавству і іншим вимогам суспільства – пропонуються споживачам за конкурентоспроможною ціною; - обумовлюють отримання прибутку.

Для забезпечення відповідності товарів переліченим вимогам, фахівці повинні оперувати системою знань і вмінь, що стосуються потреб споживачів, асортименту, властивостей і рівня якості товарів, чинників їхнього формування, методів контролю і умов зберігання.

Основним завданням курсу є: теоретична і практична підготовка студентів до практичної діяльності.

Зміст дисципліни розкривається в темах.

Тема 1. Текстильні товари

Волокна та їх класифікація. Натуральні волокна рослинного походження. Волокна тваринного походження. Штучні волокна. Синтетичні волокна. Їх одержання та властивості. Властивості пряжі та ниток. Переплетення тканин: головні, похідні, дрібновізерунчасті, жакардові та інші. Волокнистий склад та будова тканин. Асортимент тканин. Класифікація та групова характеристика, якість та сортування тканин.

Тема 2. Швейні вироби

Класифікація та асортимент швейних виробів. Якість швейних виробів. Дефекти швейних виробів. Організація контролю якості швейних виробів. Методи контролю якості і швейних виробів в торгівлі. Організація прийняття швейних виробів за якістю.

Тема 3. Трикотажні товари

Класифікація, загальна характеристика класів і груп полотен за переплетенням. Характеристика головних поперечнов'язаних (кулірних) переплетень за структурою, властивостями, застосуванням. Характеристика візерункових поперечнов'язаних (кулірних) переплетень за структурою, властивостями і застосуванням.

Тема 4. Взуттєві товари

Класифікація, асортимент та вимоги до якості взуттєвих виробів із шкіри, шкіроматеріалів, гумових та валяних матеріалів. Особливості виробництва, характеристика видів взуття, вимоги нормативної документації до визначення якості та встановлення сорту взуття.

Тема 5. Косметичні і парфумерні товари

Сировина. Виробництво. Класифікація. Характеристика асортименту і показників якості

Тема 6. Товари із пластмас.

Класифікація та характеристика споживних властивостей товарів із пластмас. Класифікація та характеристика асортименту виробів із пластмас та господарських товарів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас. Дефекти виробів із пластмас. Перевірка та оцінка якості господарських товарів із пластмас.

Тема 7 Хімічнопобутові товари.

Класифікація товарів побутової хімії. Споживні властивості клеїв, миючих засобів. Класифікація та характеристика асортименту клеїв, миючих засобів. Загальна характеристика та класифікація лакофарбових товарів. Класифікація та характеристика споживних властивостей лакофарбових товарів (оліфи, лаки, фарби, емалі).

Тема 8. Силікатні і керамічні товари

Споживні властивості склопосуду. Сировинні матеріали та їх вплив на споживні властивості. Основні види скла, їх властивості.

Формування склопосуду та його вплив на споживні властивості. Декорування склопосуду, асортимент. Особливості складу та споживчих властивостей різних видів кераміки. Основні стадії виробництва керамічних виробів.

Декорування керамічного посуду, асортимент.

Тема 9. Металогосподарські товари (МГТ).

Класифікація МГТ. Загальна характеристика споживних властивостей МГТ. Споживні властивості металевого посуду, формування вимог до нього. Класифікація металевого посуду. Характеристика асортименту металевого посуду. Асортимент та вимоги до якості ножових виробів та столових приборів, інструментів різних груп. Приладдя для вікон та дверей.

Тема 10. Електропобутові товари

Проводи і шнури, їх призначення, характеристика матеріалів, які застосовують для їх виготовлення. Класифікація, характеристика асортименту, маркування, вимоги до якості. Електроустановчі вироби. Класифікація, асортимент, вимоги до якості. Побутові світильники. Види електричного нагріву, типи електронагрівачів, види регулювання нагріву. Класифікація нагрівальних приладів за призначенням, характеристика їх асортименту, споживчих властивостей. Вимоги до якості нагрівальних електроприладів, фактори, які впливають на ціну цих виробів. Значення холоду для зберігання продуктів. Принципи роботи холодильників. Класифікація холодильників. Компресійні холодильники. Типи холодильників, їх властивості і технічні показники, характеристика асортименту. Абсорбційно-дифузійні холодильники, типи, їх властивості, технічні показники, характеристика асортименту. Споживні властивості якості, вимоги до якості. Побутові пральні машини, їх класифікація, основне конструктивне виконання, характеристика асортименту. Напрямки

вдосконалення асортименту пральних машин, їх споживчих властивостей. Вимоги до якості. Пилососи, принцип дії. Конструкції основних вузлів. Класифікація пилососів. Характеристика асортименту пилососів різних груп. Вимоги до якості, напрямки вдосконалення конструкції і асортименту побутових машин для прибирання приміщень. Машини для механізації кухонних робіт і підтримання мікроклімату в приміщенні.

Тема 11. Будівельні товари.

Класифікація та асортимент будівельних товарів на основі деревини, керамічних матеріалів, пластмас, металів. Деревинні будівельні матеріали, матеріали на основі пластмас. Будова деревини. Дефекти деревини. Асортимент деревинних будівельних матеріалів та матеріалів на основі пластмас. Покрівельні матеріали. Теплозахисні матеріали. Кріпильні матеріали.

Тема 12. Меблеві товари.

Класифікація та характеристика матеріалів, які використовуються у виробництві меблів. Конструювання та підготовка матеріалів, зборка меблів. Класифікація асортименту меблів. Характеристика асортименту столярних меблів. Особливості виробництва, асортимент та вимоги до якості гнутих меблів. Особливості виробництва, асортимент та вимоги до якості плетених меблів.

Тема 13. Товари культурно-побутового призначення.

Папір, картон, вироби з них; знаряддя для письма, для креслення та товари художнього призначення. Шкільно-письмові, канцелярські товари. Класифікація. Характеристика асортименту. Галантерейні товари. Текстильна та шкіряна галантерея: класифікація, характеристика асортименту і якості. Металічна галантерея та галантерея із пластмас:

класифікація, характеристика асортименту і якості. Споживні властивості.

Похідні матеріали. Класифікація. Характеристика асортименту.

«Харчові продукти»

Метою вивчення є: формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вирішення основних завдань торговельної діяльності, що пов'язані з організацією роботи і комерційною діяльністю із закупівлі і реалізації товарів відповідного асортименту, рівня якості і купівельної спроможності.

Основним завданням курсу є: теоретична і практична підготовка студентів до практичної діяльності в галузі торгівлі продовольчими товарами.

Зміст дисципліни розкривається в темах.

Тема 1. Крупа та круп'яні вироби

Загальна характеристика крупи. Класифікація круп. Фактори, що формують якість крупи. Сировина і процеси виробництва. Хімічний склад, харчова цінність і поживні властивості круп основних видів. Оцінка якості крупи. Методи контролю якості круп в торгівлі. Умови, способи та терміни зберігання окремих видів круп. Процеси, які впливають на збереження якості крупи, можливі дефекти.

Тема 2. Борошно, хліб і хлібобулочні вироби

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори, що формують якість: вплив сировини і процесів виробництва на якість борошна. Сорти борошна, розпізнавальні (характерні) властивості борошна різних сортів. Борошно для виготовлення макаронних виробів. Вимоги до якості борошна. Дефекти та процеси, що обмежують терміни зберігання борошна. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми

та рівень їх споживання. Загальна характеристика хліба і хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба, сировина і процеси виробництва. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба і хлібобулочних виробів.

Тема 3. Макаронні вироби

Загальна характеристика макаронних виробів, значення в харчуванні норми і рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Пакування, транспортування і зберігання макаронних виробів.

4. Плодоовочеві товари

Товарознавча, торговельна та ботанічна класифікація плодів і овочів, її ознаки та призначення. Класи, підкласи, групи, підгрупи, види та різновиди плодів і овочів. Правила відбору проб. Показники якості плодів і овочів, значення їх для споживчих властивостей і збереження. Дефекти плодів і овочів, зв'язок з оцінкою їх якості. Товарознавча характеристика плодів. Насінні, кісточкові, ягідні, субтропічні та горіхоплідні плоди. Класифікація та особливості будови і складу. Ознаки сортів, використання, оцінка якості. Дефекти, умови та термін зберігання. Товарознавча характеристика вегетативних овочів: клубнеплоди, коренеплоди, капустяні, цибулеві, салатно-шпинатні, пряно-смакові. Товарознавча характеристика плодівих овочів, томатних, гарбузових, зернобобових.

Тема 5. Продукти переробки плодів і овочів

Класифікація продуктів переробки за методом консервування. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти. Заморожені плоди і овочі. Суттєвість замороження,

вплив її на властивості сировини. Процеси, що відбуваються під час замороження. Класифікація, асортимент, формування якості. Оцінка якості, дефекти. Сушені плоди і овочі.

Тема 6. Крохмаль і крохмалепродукти

Крохмаль. Характеристика крохмалю, будова, властивості. Чинники, що формують якість, сировина, технологія виробництва. Види і товарні сорти. Вимоги до якості. Крохмалепродукти. Види, товарні сорти, особливості одержання і використання. Характеристика та властивості крохмалепродуктів - штучне саго, модифікований крохмаль, патока, глюкоза, цукристі речовини, декстрини. Вимоги до якості. Упакування, маркування та зберігання крохмалю і крохмалепродуктів. Дефекти, причини їх виникнення та можливості попередження.

7. Цукор

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність, сахароза: фізико-хімічні та технологічні властивості. Асортимент цукру. Цукор-пісок. Чинники, які формують якість: сировина, технологія виробництва. Вимоги до якості. Цукор-рафінад. Формування споживчих властивостей: сировина, технологія виробництва. Можливі дефекти цукру, причини їх виникнення та заходи щодо попередження.

Тема 8. Кондитерські вироби

Класифікація кондитерських виробів. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність. Мармелад. Загальна характеристика, види. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Пастильні вироби. Загальна характеристика. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Варення, джем, повидло, желе, цукати. Загальна характеристика. Характеристика асортименту. Вимоги до

якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Карамельні вироби. Загальна характеристика. Класифікація і асортимент карамелі. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Цукерки. Класифікація і асортимент цукерок. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефект, причини їх виникнення та заходи попередження. Печиво. Загальна характеристика. Види. Чинники, що формують якість; сировина, технологія виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та заходи попередження. Пряничні вироби, вафлі, торти та тістечка тощо. Загальна характеристика. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до якості.

9. Смакові товари

Класифікація смакових товарів. Чай. Класифікація та асортимент. Основні напрямки формування асортименту, якість. Кава. Загальна характеристика. Класифікація. Товарні сорти кави. Асортимент, оцінка якості, умови зберігання і реалізації.

Прянощі. Класифікація. Характеристика асортименту. Оцінка якості прянощів. Дефекти прянощів. Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Дефекти приправ. Умови і термін зберігання прянощів і приправ.

Безалкогольні напої.. Класифікація безалкогольних напоїв. Мінеральні води. Загальна характеристика. Класифікація. Асортимент. Плодово-ягідні безалкогольні напої. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти та гарячі плодово-ягідні напої, безалкогольні вина, коктейлі і аперетиви. Класифікація і асортимент. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Квас і напої з хлібної сировини. Асортимент. Оцінка

якості безалкогольних напоїв. Дефекти, причини їх виникнення і шляхи запобігання.

Пиво. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива, причини їх виникнення і шляхи запобігання. Умови і терміни зберігання пива. Асортимент. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Алкогільні напої. Класифікація алкогільних напоїв. Горілка. Асортимент. Лікєро-горілчані вироби. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Виноградні вина. Класифікація. Асортимент. Плодово-ягідні вина. Класифікація Асортимент. Оцінка якості. Коньяки. Класифікація та асортимент. Оцінка якості вин і коньяків.

10. Харчові жири. Рослинні олії.

Класифікація та хімічний склад харчових жирів. Класифікація олій. Сировина для вилучення олій. Технологія вилучення олій. Способи очистки олій та їх вплив на харчову цінність олій. Формування асортименту олій. Показники якості і дефекти олій. Процеси, що відбуваються в оліях під час зберігання. Пакування і зберігання олій. Жири тваринні топлєні. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність.. Розфасовка, упаковка, маркування. Оцінка якості. Торгові сорти. Маргарин. Класифікація. Розфасовка, упаковка, маркування.

Майонєз. Класифікація. Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонєзу. Показники якості. Дефекти. Заходи щодо збереження якості під час транспортування, зберігання і реалізації майонєзу.

Тема 11. Молоко і молочні товари

Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Молоко та вершки. Оцінка якості. Зміна якості молока та вершків у процесі зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти. Кисломолочні продукти. Класифікація. Оцінка якості. Розфасовка, упаковка, маркування та транспортування. Дефекти та їх попередження. Молочні консерви.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Оцінка якості. Упаковка, маркування, транспортування та умови зберігання. Дефекти та їх характеристика. Масло вершкове. Класифікація і характеристика асортименту масла. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови і строки зберігання масла. Сири сичугові. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів. Вимоги до якості сирів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання сирів. Дефекти.

12. Яйця та яєчні товари

Будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Старіння та псування яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Тема 13. М'ясо та м'ясні товари

Характеристика забійних тварин. Класифікація м'яса за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин термічним станом і сортом. Органолептичні і смакові властивості м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні і гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості і несвіжого м'яса. Розбирання яловичини, свинини, баранини. Вихід відрубів м'яса по сортах. Харчова цінність відрубів. Кулінарне призначення відрубів. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Морфологічний і хімічний склад, харчова цінність. Класифікація м'ясних субпродуктів залежно від харчової цінності, способу обробки і термічного стану. Асортимент і характеристика окремих видів субпродуктів. Використання м'ясних субпродуктів. М'ясо птиці. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом і якістю обробки, термічним станом. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості

м'яса птиці. Упаковка і маркування. Умови і строки транспортування і зберігання м'яса птиці. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Упаковка м'ясних копченостей і маркування тари. Транспортування. Умови і термін зберігання і реалізації. Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів залежно від способу теплової обробки, виду і якості сировини, рецептури. Асортимент ковбасних виробів. Оцінка якості ковбас. Допустимі і недопустимі дефекти.

Загальна характеристика м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів. Дефекти.

Загальна характеристика та класифікація м'ясних напівфабрикатів. Асортимент і кулінарне призначення основних видів м'ясних напівфабрикатів.

Тема 14. Риба та рибні товари

Класифікація промислових риб. Класифікація, асортимент та вимоги до якості живої, охолодженої, соленої, сушеної, в'яленої, копченої риби, рибних напівфабрикатів, рибних консервів, пресервів та ікорних товарів.

Тема 15. Харчові концентрати

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Вимоги до якості харчових концентратів. Пакування, маркування, транспортування та умови і строки зберігання харчових концентратів.

«Організація торгівлі та комерційна діяльність»

Метою вивчення є: формування у майбутніх спеціалістів систематичних знань з теоретичних основ та сучасної організації комерційної діяльності торговельних вітчизняних та зарубіжних підприємств та організацій, виявлення закономірностей торговотехнологічних процесів і умов їх раціонального виконання відповідно до цільових функцій торгівлі, ознайомлення з методикою економікоматематичних розрахунків, модулюванням ринкових ситуацій, вирішенням комплексних задач з обробкою та аналізом отриманих даних.

Основним завданням курсу є: теоретична і практична підготовка студентів до практичної діяльності.

Зміст дисципліни розкривається в темах.

Тема 1. Товаропросування на товарному ринку, його суть, передумови та шляхи оптимізації.

Поняття і суть товаропросування. Фактори, що впливають на процес товаропросування. Форми і ланковість товаропросування. Принципи і методи оптимізації товаропросування. Поняття роздрібно-торгівельної мережі, її значення. Класифікація роздрібно-торгівельної мережі. Спеціалізація і типізація. Ефективність використання торговельної мережі.

Тема 2. Формування асортименту товарів у роздрібній торговельній мережі

Суть і зміст асортиментної політики в торгівлі. Вплив чинників на побудову асортименту товарів у торговельній мережі. Регулювання і контроль асортименту товарів у торговельній мережі.

Тема 3. Торгово-технологічне обладнання магазинів

Меблі для торговельних залів магазинів. Торговельний інвентар. Торгове холодильне обладнання. Торгове вимірювальне обладнання. Контрольно-касове обладнання. Вибір торгового обладнання для оснащення магазинів.

Тема 4. Організація торгово-технологічного процесу в магазині.

Зміст торгово-технологічного процесу в магазині. Організація і технологія операцій з надходження і приймання товарів в магазині. Організація і технологія зберігання і підготовки товарів до продажу. Розміщення і викладка товарів в торгівельному залі. Суть і завдання товаропостачальної роздрібно-торгівельної мережі. Форми і методи товаропостачання. Організація і технологія завезення товарів в роздрібні торгівельні підприємства.

Тема 5. Організація і технологія роздрібного продажу товарів.

Класифікація форм і методів продажу товарів. Методи продажу товарів в магазинах і умови їх застосування. Методи активізації продажу товарів. Позамагазинні форми торгівельного обслуговування покупців. Порядок заняття торгівельною діяльністю. Правила торгівельного обслуговування населення. Правила продажу основних груп продовольчих товарів. Правила продажу основних груп непродовольчих товарів. Порядок обміну і повернення товарів. Комісійний продаж непродовольчих товарів. Продаж товарів у кредит.

Тема 6. Характеристика комерційної діяльності, принципи і чинники її розвитку

Зміст комерційної діяльності. Місце і роль торгівлі у процесі відтворення і сфері обігу. Суб'єкти комерційної діяльності на оптовому ринку. Їх мета, завдання, принципи та методи роботи. Прості та складні організаційно-правові форми суб'єктів комерційної діяльності. Види суб'єктів комерційної діяльності. Об'єкти комерційної діяльності. Вимоги до товару як об'єкту комерційної діяльності. Комерційна інформація про товар та її носії. Основи комерційної класифікації товарів. Конкурентноздатність товару.

Тема 7. Організаційна структура оптового ринку товарів

Оптове підприємство як основний суб'єкт комерційної діяльності на оптовому ринку, його економічні, організаційні та юридичні ознаки. Вимоги до оптових підприємств, їх завдання та функції, місце та роль у системі товаропросування. Оптові організації, їх призначення, види і роль у функціонуванні оптового ринку в системі товаропросування.

Тема 8. Система господарських зв'язків на оптовому ринку та їх правове регулювання

Механізм господарської взаємодії суб'єктів комерційної діяльності на оптовому ринку товарів і послуг: поняття, основні елементи, функції та економічні основи дії. Принципи комерційної діяльності суб'єктів оптового ринку. Організаційно-правове забезпечення господарської взаємодії комерційної діяльності на оптовому ринку товарів. Положення про поставку товарів народного споживання, договори та угоди про поставку товарів. Призначення та роль цих нормативних актів в організації, забезпечення функціонування й регулювання комерційних зв'язків в оптовій торгівлі. Замовлення торгівельних підприємств і організацій на виробництво та поставку товарів, порядок їх розробки і узгодження. Договори на поставку товарів, його види та функції. Основні умови і зміст договорів поставки, порядок їх розробки і узгодження.

Тема 9. Комерційна інформація та її захист

Поняття комерційної інформації і комерційні таємниці. Способи забезпечення захисту комерційної інформації. Роль товарних знаків у комерційній роботі.

Тема 10. Ефективність комерційної діяльності в торгівлі

Поняття ефективності комерційної діяльності, її суть, форми виявлення та аспекти вивчення. Система критеріїв та показників ефективності комерційної діяльності. Методи виміру і оцінки ефективності затрат на комерційну діяльність. Тенденції, чинники та основні напрями

ефективності функціонування комерційних служб суб'єктів товарного ринку.

3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів

Для успішного засвоєння освітньо-професійних програм бакалавра абітурієнти повинні мати диплом "молодшого спеціаліста" за вказаними напрямками та здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі загально-технічних наук. Обов'язковою умовою є вільне володіння державною мовою.

Відбір студентів для зарахування здійснюється на конкурсній основі.

4. Порядок проведення вступного фахового випробування

Вступні випробування проводяться у вигляді тестування і охоплюють фахові предмети, які передбачені навчальними планами освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за напрямом підготовки «Товарознавство та торговельне підприємництво».

5. Структура екзаменаційного білета

Завдання для вступного фахового випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за напрямом 6.030510 „Товарознавство та торговельне підприємництво” включає:

- номер білету;
- 15 тестових завдання з фахових дисциплін (по 4 балів кожне) і 5 питань (по 8 балів кожне), на які треба дати розгорнуті відповіді.

6. Критерії оцінювання вступного фахового випробування

За результатами вступних випробувань проводиться оцінка рівня фахових знань за наступними критеріями:

Завдання	Бали
15 тестових питань:	
<input type="checkbox"/> з дисципліни «Товарознавство. Непродовольчі товари»	по 4 бали кожне
<input type="checkbox"/> з дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти»	
<input type="checkbox"/> з дисциплін «Організація торгівлі» та «Комерційна діяльність»	
5 питань з розгорнутою відповіддю	по 8 балів кожне
Максимальна кількість балів 100	

7. Рекомендована література

1. Комерційна діяльність на ринку товарів та послуг. Під ред. Апопій В.В. та Гончарука Я.А.: Підручник. – К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2002 – 458 с.
2. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности (в вопросах и ответах): Учебное пособие. – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2001 – 320 с.
3. Панкратов Ф.Г., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. - Москва: ИВЦ «Маркетинг». - 1994.
4. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность: Учебник. - Москва: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 1996и – 328 с
5. Синецкий Б.И. Основы коммерческой деятельности: Учебник. Москва: Юрист, 1998. – 659 с.
6. Васильев ГЛ., Осипова Л.В. Коммерческая деятельность промышленной фирмы. - Москва: Экономическое образование, 1995-56 с.

7. Осипова П.В., Синяева ИМ. Основы коммерческой деятельности: Учебник для вузов. - Москва: Банки и биржи; ЮНИТИ, 1997- - 324с.
8. Абчук В.А. Коммерция: Учебник. – С.Пб.: Изд-во Михайлова В.А., 2000 – 475 с.
9. Байдакова Л.И., Дудла И.А. Товароведение непродовольственных товаров. – К.: Вища школа, 1987 г. - 359 с.
10. Сыцко В.Е., Миклушов М.Н. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Высшэйшая школа, 1999 – 632 с.
11. Байдакова Л.И., Федаева Н.Д. и др. Товароведение обувных и пушно-меховых товаров. – К.: Вища школа, 1990 г. - 401 с.
12. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина I,II. /За загальною редакцією Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, І.В.Дудла, Д.І.Козьмич, Н.В. Павловська, М.В. Приходько, /Підручник. – К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2004.
13. Байдакова Л.І.. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутряні вироби: Підручник. – К.: Вища шк., 2007. – 183с.: іл.
14. Беседин А.Н., Ганцов М.К. Товароведение пушно-меховых товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 128 с.
15. Иванов М.А., Шакланов И.Г., Панасенко В.А. Товароведение обувных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 302 с.
16. Савченко Л.В. Товароведение галантерейных и парфюмернокосметических товаров. – М.: Экономика, 1989 г. – 205 с.
17. Бухтарева З.Ф., Ильенко-Петровская Т.П, Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров, - М.: Экономика, 1985.
18. Габриэльянц М.А., Козлов А.П. Товароведение мясных и рыбных товаров. - М.: Экономика, 1986.
19. Галова Ж.А., Дедюха В.П. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. -М. Агропромиздат, 1986

20. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1984.
21. Гуляев-Зайцев С.С. Физико-химические основы производства масла из высокожирных сливок. - М. Пищ. пром-сть, 1974.
22. Ловачев Л.Н. Волков М.А., Церевитинов О.Б. Снижение потерь продовольственных товаров при хранении. - М.: Экономика, 1981.
23. Михайлова Н.Ф, Родин И.М., Совершенствование способов холодильной обработки и хранение рыбы. - М.: Агропромиздт.1987.
24. Никитин Б.П. Повышение качества рыбных продуктов. - М.: Пищ. пром-сть, 1980.
25. Оленев Ю.А. Производство мороженого. - М.: Пищ. пром-сть, 1977.
26. Похлебкин В.В Чай, его типы, свойства, употребление. 3-е изд. -М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981.
27. Рудаевская А.Б и др. Молочно-фруктовые прохладительные напитки: Справочник. - К.: Урожай, 1990.
28. Сафронова Т.М. Органолептическая оценка рыбной продукции. - М.: Агропромиздат, 1985.
29. Сирохман И.В. и др. Ассортимент кондитерских изделий: Справочник. -К.: Техника, 1991.
30. Сирохман И.В. Кондитерские изделия из нетрадиционного сырья. - К.: Техника, 1997.