



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ННІ менеджменту, харчових технологій та торгівлі
Кафедра підприємництва і торгівлі

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ЧНТУ

_____ С. М. Шкарлет

«___» _____ 2020 р.

ПРОГРАМА

фахового випробування вступників за освітнім рівнем «бакалавр»
за спеціальністю 076

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
на базі освітнього рівня «молодший спеціаліст»

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні кафедри

підприємництва і торгівлі

протокол № __ від _____ 2020 р.

Чернігів 2020

ЗМІСТ

1	Загальні відомості	3
2	Мета вступного фахового випробування	3
3	Характеристика змісту програми (Опис основних розділів та їх короткий зміст, рекомендована література)	3
4	Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів	29
5	Порядок проведення вступного фахового випробування	30
6	Структура екзаменаційного білета	30
7	Критерії оцінювання вступного фахового випробування	30

1. Загальні відомості

Програма випробувань розроблена з урахуванням вимог навчального плану підготовки бакалавра з галузі знань 07 «Управління та адміністрування» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» та іншими спорідненими спеціальностями, спрямована перевірити рівень підготовки здобувачів вищої освіти за освітнім рівнем «молодший спеціаліст», висвітлює питання основних курсів, зазначає вимоги до відповідей абітурієнтів.

Фахові випробування для вступу на освітній рівень «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» включає такі дисципліни:

1. Теоретичні основи товарознавства.
2. Харчові продукти.
3. Непродовольчі товари.
4. Основи підприємництва.

2. Мета вступного фахового випробування

Метою вступного іспиту на рівень вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» є формування контингенту здобувачів вищої освіти, найбільш здібних до успішного опанування дисциплін означеної спеціальності шляхом оцінки знань та навичок абітурієнтів за напрямками професійно-орієнтованої діяльності молодшого спеціаліста.

3. Характеристика змісту програми

Програма вступних випробувань охоплює коло питань, які в сукупності характеризують вимоги до знань і вмінь особи, що бажає навчатися у ЧНТУ з метою здобуття освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Програма вступного іспиту за рівнем вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності «підприємництво, торгівля та біржова діяльність» має інтегрований характер і включає питання з таких модулів:

Модуль 1. Теоретичні основи товарознавства

Модуль 2. Харчові продукти

Модуль 3. Непродовольчі товари.

Модуль 4. Основи підприємництва

Порядок проведення вступного іспиту визначається «Правилами прийому до Чернігівського національного технологічного університету в 2020 році».

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Предмет, об'єкти, зміст і методологія товарознавства

Предмет і завдання товарознавства. Об'єкти і суб'єкти товарознавчої діяльності. Історія розвитку товарознавства. Принципи і методи товарознавства. Зв'язок товарознавства з іншими науками.

Теоретичні основи формування потреб людини і споживання товарів

Поняття про потреби і їх класифікація. Властивості потреб, чинники їх задоволення. Характер і суть потреб населення у продовольчих і непродовольчих товарах. Раціональні потреби населення у продовольчих і непродовольчих товарах і ступінь їх задоволення. Раціональні нормативи і динаміка споживання непродовольчих товарів.

Споживні властивості і споживна цінність товарів

Властивості соціального призначення. Властивості функціонального призначення. Надійність товарів. Ергономічні властивості. Естетичні властивості. Екологічні властивості. Властивості безпеки споживання. Мінеральні елементи. Органічні речовини харчових продуктів. Хімічний склад як фактор створення споживних властивостей непродовольчих товарів.

Якість товарів, її дослідження і оцінка

Основні поняття якості товарів. Властивості і показники якості товарів. Особливості дослідження якості продовольчих і непродовольчих товарів. Методи дослідження якості товарів. Контроль якості товарів. Методи оцінки рівня якості товарів.

Класифікація і асортимент товарів

Класифікація: вихідні поняття. Методи класифікації. Класифікація товарів. Асортимент товарів, показники асортименту. Управління асортиментом.

Основи збереження якості і маси товарів при товаропросуванні

Вплив середовища на зміну споживних властивостей товарів при товаропросуванні. Фізичні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні процеси в товарах. Консервування харчових продуктів і сировини. Зберігання товарів, товарні втрати. Види та форми товарної інформації

Рекомендована література

1. Алексеев Н.С., Ганцов Ш.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения. М.: Экономика, 1988. 292 с.
2. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К., Кушнір М.К., Орлова Н.Ю., Салашинський М.А. Теоретичні основи товарознавства. Навчальний посібник для студентів кооперативних вищих навч. Закладів. К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2000. 336 с.
3. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 1990. 296 с.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. М.: Норма, 1998. 283 с.

МОДУЛЬ 2. Харчові продукти

ЗЕРНОБОРОШНЯНІ ТОВАРИ

Крупа. Класифікація круп. Фактори, що формують якість крупи - сировина і процеси виробництва Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості круп основних видів. Оцінка якості крупи.

Круп'яні концентрати. Класифікація, асортимент, споживні властивості. Оцінка якості. Дефекти.

Борошно. Споживні властивості борошна. Принципи класифікації. Вимоги до якості. Дефекти.

Макаронні вироби. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості.

Хліб і хлібобулочні вироби. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба: сировина і процеси виробництва. Дефекти і хвороби хліба, причини

їх виникнення та можливості усунення. Умови транспортування і зберігання хліба і хлібобулочних виробів.

Сухарні та бубличні вироби. Загальна характеристика виробів. Класифікація. Споживні властивості Фактори, що формують асортимент і якість. Дефекти.

КОНДИТЕРСЬКІ ТОВАРИ

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 виробництва. Характеристика та властивості крохмалепродуктів - штучне саго, модифікований крохмаль, патока, цукристі речовини (глюкоза, глюкозо-фруктозний сироп, фруктоза) Використання крохмалю та крохмалепродуктів. Дефекти.

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність, сахароза: фізико-хімічні та технологічні властивості. Цукор білий. Чинники, які формують якість: сировина, технологія виробництва Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти цукру. Замінювачі цукру. Класифікація та асортимент замінювачів цукру.

Мед. Особливості одержання меду. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти меду. Фальсифікація меду та методи її виявлення. Штучний мед.

Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність. Варення, джем, желе, конфітур, повидло, цукати. Загальна характеристика. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Дефекти. Мармелад. Формування споживних властивостей різних видів мармеладу: фруктово-ягідного, желейного та желейно-фруктового. Дефекти. Пастильні вироби. Загальна характеристика. Вплив сировини і технологічного процесу на якість пастильних виробів. Дефекти.

Карамельні вироби. Чинники, які формують якість сировина, технологія

виробництва. Склад і властивості карамельної маси. Класифікація і асортимент карамелі. Дефекти.

Шоколад та шоколадні вироби. Характеристика бобів какао: будова, склад та властивості складових частин. Основні сорти. Хімічний склад та харчова цінність бобів какао. Переробка бобів какао. Масло какао і його властивості. Замінники та еквіваленти масла какао. Шоколад. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація і характеристика асортименту. Дефекти. Порошок какао та какаоовмісні суміші. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Цукерки. Вплив сировини і технології виробництва на формування споживних властивостей цукерок м'якої та твердої консистенції. Цукерки м'якої консистенції. Характеристика цукеркових мас та відмінні ознаки окремих видів. Вплив обробки поверхні корпусів цукерок на їх якість, види глазури. Класифікація і асортимент цукерок м'якої консистенції. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти. Цукерки твердої консистенції. Драже. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти. Загальна характеристика ірису. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Борошняні кондитерські вироби. Печиво. Галети. Пряничні вироби. Вафлі. Торти і тістечка. Кекси, рулети, ромова баба. Загальна характеристика. Чинники, що формують їх якість, сировина, технологія виробництва. Класифікація. Дефекти

СМАКОВІ ТОВАРИ

Чай та чайні напої. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Вимоги до якості. Товарні сорти. Оцінка

якості чаю. Дефекти чаю, їх виникнення і шляхи запобігання.

Кава та кавові напої. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація. Товарні сорти. Виробництво. Оцінка якості кави. Дефекти кави, причини їх утворення і шляхи запобігання.

Прянощі і приправи. Загальна характеристика. Класифікація. Характеристика асортименту. Вимоги до якості. Дефекти.

Безалкогольні напої. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Асортимент. Фактори, які впливають на якість. Оцінка якості. Дефекти. Умови і строки зберігання.

Слабоалкогольні напої. Пиво. Медові напої. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту і підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Вимоги до якості. Дефекти.

Алкогольні напої. Класифікація алкогольних напоїв. Етиловий спирт. Сировина, способи виробництва. Використання. Види і товарні сорти. Горілка. Загальна характеристика. Чинники, що впливають на якість. Асортимент. Вимоги до якості. Пакування, маркування й зберігання горілки. Напої лікоро-горілчані. Сировина і виробництво лікоро-горілчаних напоїв. Загальна характеристика. Чинники, що впливають на якість. Класифікація. Асортимент: настоянки, наливки, бальзами, пунші, лікери тощо. Вимоги до якості. Балова оцінка. Дефекти, причини їх утворення і шляхи запобігання. Умови і терміни зберігання. Алкогольні напої різних країн світу. Ром. Віскі. Джин.

Виноградні, плодово-ягідні вина та коньяки. Виноградні вина. Загальна характеристика. Класифікація. Асортимент. Плодово-ягідні вина. Сировина і особливості технології виготовлення. Класифікація. Асортимент. Коньяки. Загальна характеристика. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент. Вимоги до якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови і терміни зберігання.

ФРУКТИ, ОВОЧІ, ГРИБИ І ПРОДУКТИ ЇХНЬОГО ПЕРЕРОБЛЕННЯ

Хімічний склад плодів і овочів. Класифікація й товарна якість плодів і овочів. Дефекти плодів і овочів.

Свіжі плоди. Ознаки сортів, використання, оцінка якості. Дефекти, умови та термін зберігання.

Свіжі овочі. Споживні властивості свіжих овочів. Класифікація овочів. Вегетативні овочі: бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, цибулеві, салатно-шпинатні, пряно-смакові. Плодові овочі: томатні, гарбузові, зернобобові. Оцінка якості, дефекти. Умови й термін зберігання.

Продукти перероблення плодів і овочів. Класифікація способів переробки, їх сутність. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Вимоги до якості. Дефекти. Умови і терміни зберігання. Заморожені плоди і овочі: способи заморожування, їх вплив на формування споживних властивостей та якості. Класифікація, асортимент. Вимоги до якості, дефекти. Умови і терміни зберігання. Сушені плоди і овочі: способи сушіння, їх вплив на формування споживних властивостей та якість. Класифікація. Вимоги до якості, дефекти. Умови і терміни зберігання. Ферментовані овочі і плоди: теоретичні основи, технологія виробництва. Прогресивні методи ферментації. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, дефекти. Умови і терміни зберігання.

Гриби та продукти їхнього перероблення. Споживна цінність грибів. Класифікація їстівних грибів. Способи перероблення грибів, їх вплив на споживні властивості продукції. Класифікація та характеристика асортименту. Пакування, маркування, зберігання. Вимоги до безпечності та якості.

ХАРЧОВІ ЖИРИ

Харчові жири: класифікація, склад і властивості. Процеси, що відбуваються у жирах під час зберігання. Рослинні олії: класифікація, хімічний склад і харчова цінність, характеристика асортименту, дефекти. Жири тваринні топлени: класифікація, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва, їх характеристика. Молочний жир. Масло вершкове: технологія, класифікація, асортимент. Дефекти.

Маргарин. Загальна характеристика. Споживні властивості. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація. Характеристика твердих і м'яких

маргаринів. Вимоги до безпечності та якості Дефекти. Спреди: загальна характеристика, класифікація, вимоги до безпечності та якості, дефекти, зберігання. Мінарини: загальна характеристика, класифікація, вимоги до безпечності та якості, дефекти, зберігання.

Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальна характеристика Класифікація. Хімічний склад і споживні властивості.

Майонез та низькокалорійні емульсійні продукти. Класифікація. Фактори, що формують якість майонезу: сировина і процеси виробництва. Характеристика видів майонезу. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти.

МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ

Молоко та вершки. Спільні та відмінні властивості молока та вершків. Фактори, що формують якість молока та вершків: сировина, процеси виробництва. Характеристика основних видів пастеризованого та стерилізованого молока і вершків. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, умови та терміни зберігання. Дефекти.

Кисломолочні продукти. Класифікація: кисломолочні напої, сметана, кисломолочний сир, сиркові вироби та молочні десерти. Хімічний склад, харчове та дієтичне значення. Вимоги до якості. Дефекти.

Сухі та згущені молочні продукти. Класифікація сухих та згущених молочних продуктів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти.

Морозиво. Класифікація та асортимент морозива. Фактори, що формують якість морозива. Вимоги до якості. Дефекти.

Сири. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна і енергетична цінність. Вимоги до якості сирів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання сирів. Дефекти сирів їх причини та способи запобігання.

М'ЯСО, ЯЙЦЯ ТА МЯСНІ І ЯЄЧНІ ТОВАРИ

Пташині яйця. Будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць. Класифікація курячих яєць та вимоги до безпечності та якості. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Продукти перероблення яєць

Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти Виробництво, види, вимоги до безпечності та якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.

Характеристика забійних тварин. Основні види тварин (велика рогата худоба, свині, вівці) і другорядні (буйволи, олені, яки, кролики та інші) і їх загальна характеристика. Вплив умов утримання, відгодівлі і транспортування на передзабійний стан тварин. М'ясна продуктивність тварин. Жива, приймальна і забійна маса, забійний вихід.

Класифікація м'яса за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин, термічним станом і сортом. М'ясо хворих тварин. Способи знезараження і порядок використання м'яса хворих тварин. Маркування м'яса великої і малої рогатої худоби, свиней.

Морфологічний та хімічний склад м'яса. Будова основних тканин: м'язової, сполучної, жирової, кісткової і крові Співвідношення тканин у м'ясі залежно від виду, породи, статі, віку; вгодованості тварин, анатомічної частини, туші. Вплив складу властивостей тканин на консистенцію м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса та його основних видів тканин.

Післязабійні зміни в м'ясі. Визрівання (автоліз) м'яса.

Холодильна обробка і зберігання м'яса. Класифікація способів холодильної обробки. Застигання, охолодження, переохолодження, підморожування, заморожування і повторне заморожування. Умови і термін зберігання. Дефекти.

М'ясні субпродукти. Класифікація м'ясних субпродуктів залежно від харчової цінності, способу обробки і термічного стану. Асортимент і характеристика окремих видів субпродуктів. Дефекти і втрати, що з'являються під час зберігання субпродуктів.

М'ясо птиці. Особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Переробка птиці і вплив окремих стадій технологічного процесу на якість м'яса. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом і якістю обробки, термічним станом. Холодильна обробка м'яса птиці (охолодження, заморожування). Переваги і недоліки різних способів холодильної обробки м'яса птиці. Оцінка безпечності та якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

М'ясні копченості. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка безпечності та якості м'ясних копченостей. Упаковка м'ясних копченостей і маркування тари. Транспортування. Умови і термін зберігання і реалізації.

Ковбасні вироби. Класифікація ковбасних виробів залежно від способу теплової обробки, виду і якості сировини, рецептури. Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції. Оцінка безпечності та якості ковбас. Допустимі і недопустимі дефекти.

М'ясні консерви. Класифікація м'ясних консервів залежно від складу сировини, способу його попередньої обробки, режиму теплової обробки, виду тари, призначення. Асортимент м'ясних консервів. Фактори, що формують якість м'ясних консервів. Маркування консервів. Транспортування і зберігання. Фізико-хімічні і мікробіологічні зміни під час зберігання. Дефекти. Гарантійні терміни зберігання.

Фасоване м'ясо та м'ясні напівфабрикати. Характеристика фасованого м'яса. Хімічний склад та харчова цінність фасованого м'яса. Класифікація фасованого м'яса за видом, вгодованістю і термічним складом сировини. Асортимент фасованого м'яса. Загальна характеристика м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних напівфабрикатів.

Класифікація їх за видом м'яса, термічним станом, способом обробки і упаковки. Оцінка безпечності та якості м'ясних напівфабрикатів. Транспортування. Умови і строки зберігання і реалізації охолоджених, заморожених і швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів.

РИБА ТА РИБНІ ТОВАРИ

Анатомічна будова риб. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риби. Водні нерибні об'єкти харчового використання. Класифікація. Загальна біологічна характеристика, особливості анатомічної будови, хімічний склад, харчова та біологічна цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців. Водорості, напрями їх використання в харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених з нерибної водної сировини.

Жива товарна риба. Перспективні види. Транспортування і зберігання живої товарної риби.

Холодильна обробка риби та морепродуктів. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до якості.

Солоні і мариновані гідро біонти. Технологічні особливості виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти.

Сушені, в'ялені та копчені гідробіонти. Технологічні особливості виробництва. Формування якості продукції. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Упаковка. Умови та строки зберігання. Дефекти продукції.

Консерви і пресерви з гідробіонтів. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються під час виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Упаковка. Умови та строки зберігання. Дефекти продукції.

Напівфабрикати і кулінарні вироби з гідробіонтів. Технологічні особливості виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності

та якості. Упаковка. Умови та строки зберігання . Дефекти продукції.

Ікорні товари. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються під час виробництва. Фактори, що впливають на якість. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Упаковка Умови та строки зберігання. Дефекти продукції.

Рекомендована література

1. Салухіна Н.Г., Самойленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів. Підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 357с.;
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х.. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. Київ, Лібра, 2002. 368с.;
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, 2003. 448с.;
4. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Издательский центр «Март», 2001. 64с.;
5. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Підручник. Львів, Коопосвіта, 2000. 317с.;
6. Рудавська Г.Б., Сирохман И.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних і яєчних товарів. Підручник. К.: КДТЕУ, 2000. 251с.;
7. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів. Навч. посібник. К.; КДТЕУ, 1999.52с.;
8. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март», 2001. 192с.;
9. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март», 2001. 160с.;

10.Pico Y. Chemical Analysis of Food: Techniques and Applications. Elsevier
 B.V., 2012. 798 p.

МОДУЛЬ 3. Непродовольчі товари

ТОВАРИ З ПЛАСТИЧНИХ МАС ТА ХІМІЧНІ ПОБУТОВІ ТОВАРИ

Товари із пластмас. Класифікація і характеристика асортименту товарів із пластмас (господарських, галантерейних, культурно- побутових) за основними ознаками. Оцінка якості товарів із пластмас. Вимоги до товарів цієї групи: загальні (функціональні, ергономічні, естетичні, надійності, безпеки); специфічні. Способи розпізнавання пластмас. Дефекти виробів із пластмас. Методи випробування товарів із пластмас.

Класифікація товарів побутової хімії. Нафтопродукти. Основні види нафтопродуктів, які використовуються у побуті, рідке паливо, нафтопродукти для освітлення, розчинники, рідкі мастильні матеріали, консистентні мастила й інші, їхні властивості, характеристика асортименту, застосування. Клеючі засоби. Класифікація клеїв. Асортимент клеїв природних (рослинного та тваринного походження), синтетичних (на основі термопластичних і термореактивних смол), гумових і мінерального походження. Лакофарбові товари. Класифікація, характеристика їхніх складових компонентів (природа, властивості, особливості застосування). Характеристика асортименту, властивості і призначення оліф натуральних та штучних. Фарби. Склад фарб, характеристика асортименту масляних, емалевих, водоемульсійних, клейових фарб, ґрунтовок і шпаклівок. Їхні споживні властивості і застосування.

Мийні засоби. Класифікація мийних засобів. Мила. Характеристика асортименту, споживних властивостей, особливостей функціонування.

СИЛКАТНІ ПОБУТОВІ ТА БУДІВЕЛЬНІ ТОВАРИ.

Скляні побутові товари. Класифікація та показники споживних властивостей скляних побутових товарів. Фактори формування споживних властивостей і асортименту скляних товарів. Дефекти побутових скляних виробів. Класифікація асортименту скляних побутових товарів за різними

ознаками. Характеристика асортименту столового (сортового) посуду. Асортимент посуду для приймання їжі, для подачі їжі та напоїв. Особливості асортименту посуду з кришталю. Асортимент господарського посуду. Посуд для консервування і тривалого зберігання харчових продуктів. Кухонний посуд з термостійкого скла і ситалового скла. Асортимент художньо-декоративних виробів зі скла. Якість побутового скляного посуду та його зберігання. Маркування скловиробів.

Керамічні побутові товари. Класифікація керамічних побутових товарів. Класифікація та показники споживних властивостей керамічних побутових товарів. Фактори формування споживних властивостей і асортименту керамічних побутових товарів. Асортимент керамічних побутових виробів.

Визначення будівельних товарів та їх призначення. Класифікація будівельних товарів за призначенням, походженням, складом, видом сировини та іншими ознаками. Загальні і спеціальні властивості будівельних товарів. Основи виробництва, сировина і властивості будівельних матеріалів та виробів з кераміки, скла, металів, деревини, пластичних мас.

МЕБЛЕВІ, МЕТАЛОГОСПОДАРСЬКІ І ЕЛЕКТРОПОБУТОВІ ТОВАРИ.

Меблеві товари. Класифікація меблів за призначенням, застосуванням матеріалів, конструкцією. Основи виробництва та формування асортименту і споживних властивостей столярних меблів, гнуто-клеєних, гнутих, плетених меблів із металевим каркасом, меблів на основі пластмас. Характеристика асортименту меблів і їх споживних властивостей. Показники якості та їх оцінка.

Металогосподарські товари. Асортимент металевого посуду. Класифікація і показники споживних властивостей металевого посуду. Вплив вихідних матеріалів, конструкції, способів виготовлення, обробки і декорування на споживні властивості металевого посуду і його ціну. Класифікація металевого посуду за видами сплавів, способом виготовлення, характером обробки поверхні, видами покриття, декорування. Сталево-емальований посуд: класифікація та характеристика асортименту. Посуд із легованої (нержавіючої) сталі, його асортимент і перспективи розвитку. Характеристика асортименту

сталевого чорного, фарбованого, луженого і оцинкованого посуду. Асортимент чавунного посуду. Алюмінієвий посуд. Класифікація асортименту посуду з пластичних і ливарних алюмінієвих сплавів. Особливості покриття і способів декорування цієї групи. Класифікація, асортимент і споживні властивості виробів для механічної обробки харчових продуктів: прилади для подрібнення харчових продуктів, для чищення, миття овочів, для вичавлення соків, для приготування тіста, кондитерських виробів, для сепарування молока, для пастеризації і консервування. Ножові вироби і столові прилади. Класифікація, характеристика асортименту ножів столових, буфетних, кабінетних, господарських, ремісничо-промислових, мисливських, гастрономічних. Ножі складані. Ножиці, їх класифікація, асортимент і вимоги до якості. Столові прилади: матеріали, які застосовують для їх виготовлення, особливості виробництва і декорування. Класифікація, характеристика асортименту і споживних властивостей столових приборів.

Приладдя для вікон та дверей. Класифікація приладдя для вікон і дверей. Замки, їх будова, споживні властивості. Характеристика асортименту замикаючих пристроїв. Завіси (петлі), ручки, допоміжне та інше приладдя для вікон і дверей, їх класифікація, характеристика асортименту, комплектність. Показники якості приладдя різного призначення.

Інструментальні товари. Загальні вимоги до цієї групи товарів, споживні властивості. Матеріали, які застосовуються для їх виробництва, особливості виробництва, характер обробки поверхні. Класифікація інструментальних товарів для обробки деревини. Класифікація, характеристика асортименту для обробки металів. Конструктивні особливості інструментів ручного призначення.

Класифікація та характеристика асортименту монтажного та вимірювального інструменту. Асортимент інструменту для будівельних та інших робіт. Набори інструментів. Показники якості інструментів різного призначення. Нове в асортименті інструментальних товарів. Садово-городній реманент. Загальні властивості. Матеріали, які застосовуються для їх виробництва, особливості виробництва, реманенту для обробки землі, збирання

сільськогосподарської продукції, обробки дерева та інших робіт. Асортимент та якість окремих видів реманенту.

Побутові електричні прилади. Класифікація електропобутових товарів. Кабельна продукція: матеріали виготовлення, класифікація, будова, маркування, асортимент, вимоги до якості. Електроустановчі вироби: класифікація, асортимент, матеріали виготовлення. Електроосвітлювальна арматура: призначення, матеріали виготовлення, властивості, вимоги до якості. Нагрівальні прилади: види нагрівання, принципи роботи нагрівачів. Термообмежувальні пристрої: призначення, види, будова, вимоги до якості. Вимоги до функціональних показників і безпеки експлуатації. Стационарні і переносні електроплити, жарові шафи, духовки, мікрохвильові печі: асортимент, класифікація, будова, принцип нагрівання їжі, матеріали виготовлення, вимоги до безпеки та безпеки експлуатації. Інші прилади для термічної обробки харчових продуктів: хлібопекарні, тостери, ростери, фритюрниці. Прилади для приготування напоїв і підігрівання води, кавоварки, чайники, бойлери. Асортимент, класифікація, будова, принцип роботи, властивості, вимоги до якості, безпеки експлуатації. Прилади для прасування текстильних матеріалів, електропраски, прасувальні машини. Асортимент, класифікація, будова, принцип роботи, вимоги до якості, безпеки експлуатації. Нагрівний електроінструмент. Призначення, асортимент, класифікація, будова, принцип роботи, вимоги до якості, безпеки експлуатації. Прилади для опалювання приміщень. Побутові холодильники, споживні властивості приладів. Принцип роботи холодильних агрегатів. Класифікація холодильників. Побутові пральні машини. Класифікація пральних машин, будова, конструктивне виконання, технічні показники вимоги до якості, безпеки експлуатації. Пилососи: класифікація, будова пилососів. Побутові швейні машини. Загальна характеристика швейних машин, їхня класифікація, загальні відомості про будову та призначення основних механізмів. Кухонні електромеханічні прилади. Загальна характеристика, призначення, асортимент і класифікація. Системи кондиціонування повітря. Асортимент, класифікація будова, принцип роботи.

Вимоги до якості, безпечності експлуатації. Машини і прилади для роботи на присадибній ділянці. Призначення, асортимент, класифікація будова, принцип роботи. Вимоги до якості, безпечності експлуатації. Хімічні джерела енергії. Акумулятори і батареї: види, принцип роботи, асортимент, класифікація, показники, вимоги до якості та безпечності експлуатації. Регулятори, трансформатори і випрямлячі струму, автотрансформатори. Класифікація, техніко-експлуатаційні показники, характеристика асортименту, вимоги до якості. Контрольно-вимірювальні прилади і зарядні пристрої. Дефекти виробів через недотримання умов пакування маркування, транспортування і зберігання.

ТОВАРИ КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Загальні поняття про папір і картон. Характеристика асортименту паперу для писання, креслення, малювання, друкування, та інших видів паперу. Класифікація виробів з паперу та картону. Характеристика асортименту білових, канцелярських виробів з паперу та картону та виробів санітарно-побутового призначення. Вимоги до якості паперу та картону та виробів з них.

Класифікація, споживні властивості шкільно-письмових та канцелярських товарів. Характеристика асортименту приладдя для письма, креслення, малювання. Шкільні товари. Характеристика асортименту, класифікація канцелярських товарів: приладдя для зберігання, архівування паперів, дрібноофісна техніка, дрібноофісні дрібниці. Штемпельне приладдя, настільні аксесуари. Вимоги до якості шкільно-письмових та канцелярських товарів.

Іграшки. Споживні властивості і показники якості іграшок. Класифікація іграшок за різними ознаками. Характеристика асортименту іграшок. Вимоги до якості іграшок, контроль якості іграшок в торгівлі.

Музичні товари. Загальні поняття про музичні товари. Споживні властивості музичних інструментів. Вплив сировинних матеріалів та технологічних процесів виготовлення на властивості музичних інструментів. Струнні музичні інструменти – принципи звукоутворення, асортимент, споживні властивості. Щипкові інструменти, особливості будови, споживні властивості, асортимент. Смичкові музичні інструменти особливості будови, споживні

властивості, асортимент. Клавишні, струнні інструменти, особливості будови, властивості, асортимент. Духові музичні інструменти – принципи звукоутворення, особливості будови, асортимент, споживні властивості. Язичкові музичні інструменти – принципи звукоутворення, особливості будови, асортимент, споживні властивості. Ударні інструменти – принципи звукоутворення, асортимент, споживні властивості. Електромузичні інструменти – принципи звукоутворення, асортимент, споживні властивості.

Спортивні товари. Характеристика асортименту, споживних властивостей інвентарю для гімнастики, легкої та важкої атлетики. Характеристика асортименту інвентарю для туризму і альпінізму. Інвентар для водного спорту, зимових видів спорту, для спортивних поєдинків та ігор, для ковзанярського спорту та розваг на колесах. Контроль та оцінка якості товарів для спорту і туризму в торгівлі. Товари для рибної ловлі. Гачкові рибальські снасті, сіткове знаряддя, допоміжне приладдя. Загальна характеристика асортименту, класифікація, споживні властивості. Вимоги до якості і контроль якості в торгівлі.

КНИЖКОВІ, АУДІО- ТА ВІДЕОТОВАРИ, ТРАНСПОРТНІ ЗАСОБИ.

Книжкові товари. Класифікація друкованих видань та характеристика їх основних видів. Характеристика факторів, що формують властивості та якість друкованих видань. Будова книжкових видань. Характеристика основних складових елементів книжки: друкарського шрифту, різновидів ілюстрацій, книжкових переплетень. Споживні властивості книжкових та ілюстрованих видань.

Радіоелектронні засоби запису і відтворення звуку та зображення. Класифікація радіоелектронних засобів запису і відтворення звуку та зображення. Класифікація комплектуючих виробів. Радіоприймальна апаратура: класифікація, показники властивостей, асортимент. Телевізори: класифікація, загальні поняття про принцип дії, показники властивостей, асортимент. Аудіозасоби: види і стандарти запису звуку, класифікація, показники властивостей, асортимент. Відеозасоби: види і стандарти запису відеосигналів,

класифікація, показники властивостей, асортимент. Мультимедійні комплекси: класифікація, призначення, будова, функції, сумісність з іншою апаратурою. Носії інформації для мультимедійних комплексів: способи і стандарти запису і відтворення інформації, асортимент. Тенденції розвитку виробництва носіїв інформації. Персональні комп'ютери: класифікація, конфігурація, технічні параметри, асортимент. Прилади для друкування, копіювання, передавання інформації на відстань: загальні поняття про будову, класифікація показників властивостей, асортимент..

Фототовари і відеокамери. Класифікація фототоварів. Класифікація, показники властивостей, асортимент фото-, відеокамер. Відеопроєктори. Класифікація, будова, принцип формування зображення, показники властивостей, асортимент. Прилади для спостереження: класифікація, відмінності будови, показники властивостей, асортимент. Світлочутливі матеріали: класифікація, показники властивостей, асортимент. Пакування, маркування, умови зберігання фотохімічних речовин. Фотоприладдя: призначення, класифікація, асортимент. Вимоги до якості, пакування маркування, умови зберігання фототоварів та відеокамер.

Транспортні засоби. Залізничний, автомобільний, повітряний, водний транспорт. Залізничний транспорт: класифікація, будова, призначення, вимоги до безпеки експлуатації. Автотранспортні засоби: класифікація, будова, призначення, показники якості, вимоги до безпеки експлуатації. Кузові автомобілі, класифікація, відмінності будови, вимоги до безпеки експлуатації, матеріали виготовлення. Повітряний транспорт. Ідентифікаційні ознаки літальних апаратів загального (цивільного) призначення, будова, технічні характеристики. Водні транспортні засоби: будова, класифікація суден за реєстрами, вимоги до надійності та безпеки експлуатації моторних та самохідних засобів.

**ГАЛАНТЕРЕЙНІ, ЮВЕЛІРНІ ТОВАРИ ТА ПОБУТОВІ ГОДИННИКИ.
АПТЕЧНІ ТОВАРИ ТА ЗБРОЯ**

Текстильна, шкіряна, металева галантерея, її призначення. Класифікація

товарів галантереї за основними ознаками. Вимоги до якості, оцінка і контроль якості галантереї. Маркування, пакування, зберігання, транспортування. галантерея

Щіткові вироби. Фактори, що впливають на формування споживних властивостей, класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, оцінка і контроль якості. Маркування, пакування, зберігання, транспортування

Дзеркала. Фактори, що впливають на формування споживних властивостей, класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, оцінка і контроль якості. Маркування, пакування, зберігання, транспортування

Сувеніри і товари народних художніх промислів. Поняття товарної групи. Основи формування споживних властивостей сувенірів і товарів народних художніх промислів: вплив сировини, особливостей формування, оздоблення на споживні властивості. Асортимент сувенірів і товарів народних художніх промислів за районами виробництва, матеріалами. Вимоги до якості сувенірів і товарів народних художніх промислів. Контроль якості у торгівлі. Порядок транспортування, пакування зберігання.

Ювелірні товари. Товарознавча оцінка властивостей матеріалів, напівфабрикатів для виготовлення ювелірних товарів: дорогоцінні та кольорові метали, сплави на їх основі, ювелірне каміння (коштовне, напівкоштовне, мінерального та органічного походження, синтетичні камені). Особливості технології окремих груп ювелірних товарів методами тиражування та ручного виготовлення. Оцінка художнього оздоблення ювелірних виробів. Пробірний контроль та клеймування ювелірних виробів. Асортимент ювелірних товарів. Навчальна, статистична класифікація ювелірних товарів за різними ознаками. Міжнародна класифікація ювелірних виробів СІВЮ.

Годинники. Фактори споживних властивостей годинників: конструкція, матеріали, виробництво. Основні технічні параметри та принципи дії годинників. Електричні побутові годинники, відміна їх конструкції від механічних. Класифікація електричних побутових годинників. Годинники електромеханічні та електронні, їх конструкція і характеристика. Додаткові

функції годинників. Нові види електронних годинників: годинники-таймери, вмонтовані у радіотовари, у світильники тощо

Аптечні товари. Класифікація парафармацевтичних товарів за призначенням. Асортимент та вимоги до якості. Лікувальна косметика. Санітарно-гігієнічні засоби. Товари медичного призначення. Інтимні товари. Маркування, пакування та зберігання.

Зброя. Клинкова і металеві зброя: асортимент, класифікація, будова, матеріали для виготовлення, криміналістичне визначення. Бойова вогнепальна зброя: класифікація, будова, принцип роботи, ідентифікаційні ознаки. Мисливська вогнепальна зброя: класифікація, будова, способи підвищення якості стрільби, вимоги до безпеки. Боєприпаси: класифікація, будова, балістична характеристика, маркування. Матеріали для виготовлення боєприпасів, метрична та дюймова система визначення їх калібрів. Пневматична зброя: класифікація, будова, характеристика систем накачування газом. Вимоги до надійності роботи.

ТЕКСТИЛЬНІ, ШВЕЙНІ, ВЗУТТЄВІ ТА ХУТРИНІ ТОВАРИ

Текстильні товари. Класифікація ткацьких переплетень, їх вплив на властивості тканин. Формування властивостей тканин у процесі оброблення та оздоблення. Асортимент текстильних товарів. Стандартна і навчальна класифікація тканин. Бавовняні тканини. Класифікація, загальна характеристика асортименту. Лляні тканини. Класифікація, характеристика асортименту. Вовняні і шовкові тканини. Класифікація, характеристика асортименту окремих груп. Неткані матеріали, класифікація, характеристика асортименту, використання. Штучне хутро, класифікація, характеристика асортименту. Вимоги до якості тканин, оцінка якості тканин, визначення сортності тканин різного волокнистого складу.

Одяг. Класифікація матеріалів для одягу. Формування властивостей одягу в процесі виготовлення. Дефекти одягу. Визначення сорту одягу. Зберігання якості одягу. Маркування, пакування, транспортування та зберігання одягу.

Трикотажні товари. Загальні поняття про трикотаж. Класифікація

трикотажних переплетень. Асортимент трикотажних товарів. Класифікація трикотажних товарів. Вимоги до якості трикотажних товарів. Правила приймання, визначення сортності трикотажних товарів. Маркування, пакування, транспортування та зберігання трикотажних виробів.

Шкіряне взуття. Асортимент шкіряного взуття. Класифікація асортименту взуття за різними ознаками. Характеристика асортименту побутового взуття: повсякденного, модельного, для людей літнього віку, для молоді, для дітей, для різних сезонів. Взуття з юхтових, хромових, штучних та синтетичних шкір, текстильних матеріалів та комбіноване.

Спортивне взуття. Класифікація, асортимент, властивості. Маркування, пакування та зберігання взуття. Гарантійний термін носіння, правила обміну взуття. Дефекти взуття. Зберігання шкіряного взуття.

Гумове і полімерне взуття. Формування споживних властивостей гумового взуття: сировина (гумові суміші, полівінілхлорид, поліуретан, поліетилен, текстильні матеріали). Класифікація та характеристика асортименту гумового взуття за призначенням, особливостями використання. Види гумового взуття. Вимоги та оцінка якості гумового взуття. Дефекти гумового взуття.

Валяне взуття. Фактори формування споживних властивостей: сировина (вовна, козиний пух, хімічні волокна), технологія виробництва (одержання змішки, заготівля основи, утілювання основи, формування голівки, фарбування, обробка, прикріплення підошки). Класифікація асортименту за різними ознаками. Види валяного взуття. Оцінка якості

Хутрова сировина. Класифікація, терміни. Будова хутрової шкіри, відмінні особливості будови хутрової шкірки та хутряної. Будова волосся, волосяного покриву. Будова шкіряної тканини. Вплив окремих елементів будови волосяного та шкіряного покриву на якість сировини, напівфабрикату, готових виробів. Технологічна схема хутряного виробництва. Класифікація хутряного напівфабрикату. Хутра, зимові та весняні види. Товарознавча характеристика окремих видів. Властивості, показники якості, принципи сортування хутра. Виробництво виробів з хутра, сутність кушнірного та кравецького виробництва,

їх вплив на формування якості. Можливі дефекти та засоби їх усунення. Класифікація виробів з хутра. Верхній одяг з хутра. Класифікація за статево-віковою ознакою, видами напівфабрикату, моделлю, фасоном розміром. Головні убори з хутра, класифікація за статево-віковою ознакою, видом, напівфабрикатом, моделями, фасонами, розмірами; цільнохутрянні та комбіновані. Асортимент, товарознавча характеристика. Хутрянні убори та частина одягу з хутра. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика. Овчинно-шубні вироби, асортимент, товарознавча характеристика. Стандарти на вироби з хутра, їхні види, зміст. Оцінка якості хутряних виробів. Маркування, пакування, транспортування, особливості зберігання виробів з хутра. Правила користування та догляду за хутряними виробами.

Рекомендована література

1. Байдакова Л.І. товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутрянні вироби: Підручник. К.: Вища шк., 2007. 183с.;
2. Беднарчук М.С. Товарознавство. непродовольчі товари: меблі. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. Львів: «Магнолія 2006», 2013. 424с.;
3. Беднарчук М.СМ. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2006. 560с.;
4. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 208 с.;
5. Войнаш Л.Г.. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1: підручник. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. 532 с.;
6. Войнаш Л.Г.. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 2: підручник. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. 532с.;
7. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 328 с.;
8. Михайлов В.І., Глушкова Т.Г. Непродовольчі товари: Підручник.К.:

Книга, 2005. 556с.;

9. Оснач О.Ф. Товарознавство. Промислове обладнання, прилади та інструменти. Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.;

10. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2004. 219 с.;

11. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2013. 943 с.

МОДУЛЬ 4. Основи підприємництва

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОРГІВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ, ОСОБЛИВОСТІ ВЕДЕННЯ БІЗНЕСУ В РІЗНИХ СФЕРАХ ОП

Поняття та сутність підприємництва

Підприємець як основний суб'єкт підприємницької діяльності. Суб'єкти та об'єкти підприємницької діяльності згідно із законодавством України. Мотивація підприємницької діяльності. Базові принципи підприємництва (самостійність, ініціативність, інноваційність, ефективність). Специфічні принципи торговельного підприємництва (безперервність, раціональність, адаптивність). Основні категорії і функції підприємницької діяльності, їх зміст. Поняття малого бізнесу, його практичні переваги і недоліки та роль у розвитку ринкових відносин. Економічні, соціальні і правові умови підприємництва. Задачі й основні напрямки розвитку бізнесу на сучасному етапі на Україні.

Види підприємницької діяльності

Типологія підприємництва. Основні види та сфери підприємницької діяльності. Логіка підприємницької діяльності та модель прийняття підприємницького рішення. Виробниче підприємництво: сутність, фактори виробництва, потреба у фінансових засобах і її розрахунок, результативність. Інноваційне підприємництво. Венчурний бізнес. Комерційне підприємництво. Посередницька підприємницька діяльність та види посередників. Фінансове підприємництво. Страхове підприємництво, його основні форми та види.

Організаційні форми підприємництва

Міжнародна класифікація форм організації бізнесу. Поняття організаційно-правової форми підприємництва та фактори, що впливають на її вибір. Критерії класифікації підприємств. Індивідуальне підприємництво та його значення для розвитку економіки України. Прості організаційно-правові форми: фізичні особи-підприємці, підприємства (приватні, колективні, комунальні, державні, змішані, іноземні, спільні), їх характеристика.

Господарські товариства: акціонерні, з обмеженою відповідальністю, з додатковою відповідальністю, повне товариство, командитне - види, характеристика, структура, управління, особливості створення та функціонування. Складні організаційно-правові форми: асоціації, корпорації, консорціуми, концерни, холдинги, торговельно-промислові групи, їх характеристика. Кооператив як організаційно-правова форма торговельного підприємництва та його особливості. Форми кооперації великих, середніх та малих підприємств. Форми об'єднання підприємств згідно із законодавством України. Офшорні фірми.

Зовнішнє середовище підприємницької діяльності

Поняття підприємницького середовища та його складові елементи. Законодавчі акти, що регулюють підприємницьку діяльність. Правові принципи підприємницької діяльності. Державна підтримка підприємництва. Механізм функціонування підприємств. Регулююча роль ціни на продукцію. Роль якості в забезпеченні конкурентоздатності. Аналіз фінансового стану підприємств. Ризик підприємницької діяльності. Сутність, види та способи його зменшення. Бізнес – план і зниження підприємницького ризику. Поняття банкрутства.

ПЛАНУВАННЯ ТА ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ СУБ'ЄКТІВ

ПІДПРИЄМНИЦТВА

Процес створення підприємства та характеристика основних його етапів

Стратегія і тактика підприємця при створенні підприємства та зміст основних його етапів Характеристика основних джерел формування коштів

підприємства та методів фінансування. Підбір персоналу для підприємства та основні форми найму. Поняття та функції бізнес-плану, його структура та зміст розділів. Порядок розробки та зміст установчих документів. Порядок державної реєстрації підприємств різних форм власності та мотиви відмови у реєстрації. Порядок відкриття оптового і роздрібного торгового підприємства. Ліцензування і патентування підприємницької діяльності. Системи оподаткування підприємницької діяльності. Форми звітності та їх характеристика.

Етична та соціальна відповідальність підприємства

Особистість підприємця та його ділові якості. Принципи ділової етики та ведення торговельного підприємництва. Етичний кодекс підприємця. Відповідальність підприємців перед різними суспільними групами. Складові етикету підприємця. Підприємництво та споживачі. Права споживачів в Україні та інструменти їх захисту. Відповідальність підприємців за порушення закону про захист прав споживачів. Підприємництво та захист конкуренції. Відповідальність підприємців за порушення антимонопольного законодавства. Недобросовісна конкуренція, і її прояви. Недобросовісна реклама.

Підприємництво та навколишнє природне середовище. Принципи та заходи забезпечення охорони навколишнього природного середовища для суб'єктів підприємництва. Відповідальність підприємця за порушення законодавства про охорону навколишнього природного середовища.

Ризики у підприємницькій діяльності

Сутність підприємницького ризику. Функції підприємницьких ризиків. Типи та види ризиків, які виникають у підприємницьких організаціях. Фактори, які впливають на виникнення підприємницького ризику. Процес управління підприємницьким ризиком. Витрати, які виникають при настанні підприємницьких ризиків.

Державне регулювання і контроль за підприємницькою діяльністю

Необхідність державного регулювання економіки України. Механізм державного впливу на підприємницьку діяльність. Відповідальність перед

органами державного керування. Відповідальність перед партнерами по господарських договорах. Відповідальність за порушення трудових прав працівників. Відповідальність перед власником майна підприємства.

Рекомендована література

1. Варналій З.С. Основи підприємницької діяльності: навч. посіб. К.:Знання, 2004. 404 с.
2. Виноградська А.М. Основи підприємництва : навчальний посібник. 2-е вид., перероб. і доп. К.: Кондор, 2008. 540 с.
3. Мороз О.М. Основи підприємництва: навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2005.
4. Мочерний С.В. Основи підприємницької діяльності: навч. посіб. К.: ВІД «Академія», 2003. 280 с.
5. Основы бизнеса: учебник / за ред. Ю.Б. Рубина. М.: Маркет ДС, 2003. 784 с.
6. Сизоненко В.О. Сучасне підприємництво: підручник. К. : Знання-Прес, 2008. 440 с.

4. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів

Успішне засвоєння навчальної програми освітній рівень «бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» потребує від абітурієнта наявності базової освіти за відповідними напрямками, а також здібностей до оволодіння знаннями, уміннями та навичками в галузі соціально-економічних та професійно-орієнтованих дисциплін.

Обов'язковою умовою є вільне володіння державною мовою. Відбір здобувачів вищої освіти для зарахування здійснюється на конкурсній основі.

5. Порядок проведення вступного фахового випробування

Формою проведення вступного іспиту на освітній рівень «бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» є

письмовий екзамен.

Вступні випробування охоплюють фахові предмети, які передбачені навчальними планами освітнього рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» та складаються із питань з наступних дисциплін: «Теоретичні основи товарознавства», «Харчові продукти», «Непродовольчі товари», «Основи підприємництва». Вступні випробування проводяться у вигляді письмового іспиту.

Конкурсний відбір проводиться згідно конкурсного бала, який обчислюється шляхом додавання результату фахового випробування, середнього бала документа (додатка до диплому молодшого спеціаліста) про базову освіту та результатів зовнішнього незалежного оцінювання з української мови, математики чи історії України.

Середній бал диплому та конкурсний бал обчислюється згідно з порядком, визначеним правилами прийому та вноситься до Єдиної бази.

6 Структура екзаменаційного білета

Завдання для вступного фахового випробування для рівня вищої освіти «бакалавр» на основі відповідного рівня освіти «молодший спеціаліст» включає: 20 тестових завдання з дисциплін: «Теоретичні основи товарознавства», «Харчові продукти», «Непродовольчі товари», «Основи підприємництва» (по 10 балів кожне).

Білету мають різні варіанти завдань, приблизно однакового рівня складності.

7 Критерії оцінювання вступного фахового випробування

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

Завдання	Бали
Тестові завдання з модуля «Теоретичні основи товарознавства»	по 10 балів кожне
Тестові завдання з модуля «Харчові продукти»	по 10 балів кожне
Тестові завдання з модуля «Непродовольчі товари»	по 10 балів кожне
Тестові завдання з модуля «Основи підприємництва»	по 10 балів кожне
Максимальна кількість балів 200	

Загальна кількість балів визначається шляхом підсумовування балів за виконання тестових завдань. Загалом, фахове випробування оцінюється за 200-бальною шкалою. Переведення в 5-тибальну систему проводиться шляхом ділення отриманої оцінки на 20. Особи, які отримали на фаховому вступному випробуванні менше 120 балів (2 – за п'ятибальною шкалою), не допускаються до участі в конкурсі на місця держзамовлення.

Відповідність загальної кількості набраних балів підсумковій оцінці така:

0-124 – незадовільно	150-179 – добре
125-149 – задовільно	180-200 – відмінно

Підсумкова оцінка визначається шляхом сумування балів за всі тестові завдання.

В разі, коли на одне місце претендують декілька вступників з однаковим результатом іспиту, приймальна комісія враховує середній бал додатку до диплому молодшого спеціаліста. Конкурсний відбір проводиться на вакантні місця ліцензійного обсягу.