

Міністерство освіти і науки України
Державний вищий навчальний заклад
Новгородський політехнічний коледж



ЗАТВЕРДЖУЮ:
Голова приймальної комісії коледжу
М.М.Барабан
"08" вересня 2016 р.

Програма
фахових вступних випробувань
кваліфікованих робітників за професією
5220 «Продавець продовольчих товарів»
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня
МОЛОДШИЙ СПЕЦІАЛІСТ

спеціальності	5.03050702 «Комерційна діяльність»
напряму підготовки	6.030507 «Маркетинг»
галузі знань	0305 «Економіка та підприємництво»
кваліфікація	молодший спеціаліст з комерційної діяльності
форма навчання	заочна

2016р.

Програма фахових вступних випробувань кваліфікованих робітників за професією 5220 «Продавець продовольчих товарів» для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.03050702 «Комерційна діяльність», напряму підготовки 6.030507 «Маркетинг», галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво» розроблена з врахуванням Положень Державного стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5220 Н 55051-2006 підготовки кваліфікованого робітника за професією «Продавець продовольчих товарів» та вимог освітньо-професійної програми і освітнього-кваліфікаційної характеристики молодшого спеціаліста з комерційної діяльності. Програмою передбачено завдання для участі абітурієнтів у конкурсному відборі для зарахування на навчання вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією «Продавець продовольчих товарів».

Розробники: викладачі Новороздільського політехнічного коледжу Михайлюк С.І., Качіурі В.Б.

Програму фахових вступних випробувань розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії фінансово-економічних дисциплін

Протокол від 15 січня 2016 року № 5

Голова циклової комісії

_____ (підпис)

С.І.Михайлюк

(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 2016 року

Погоджено:

Відповідальний секретар приймальної комісії НРПК

_____ Корецький І.М.

ПЕРЕДМОВА

Програма фахового вступного випробовування – це комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки абітурієнтів (осіб, які закінчили НЗ Професійно-технічної освіти і поступають в ВНЗ I та II рівня акредитації на напрям підготовки, що відповідають отриманій ними кваліфікації та споріднені) при вступі на навчання за скороченими термінами підготовки Новороздільського політехнічного коледжу.

Мета проведення вступного фахового випробовування – з'ясування рівня знань та вмінь, необхідних абітурієнтам для опанування ними програми підготовки молодшого спеціаліста за спорідненою спеціальністю 5.03050702 «Комерційна діяльність» та проходження конкурсу відповідно до типових умов вступу у вищі навчальні заклади України, що запропоновані Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України.

Завдання вступного фахового випробовування - оцінка теоретичної підготовки абітурієнтів з дисциплін професійно-орієнтованої фахової підготовки кваліфікованого робітника; виявлення рівня практичних умінь та навичок виконувати професійні функції, зазначені в освітньо-професійній програмі підготовки кваліфікованого робітника за професією 5220 «Продавець продовольчих товарів».

Програма вступного фахового випробовування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.03050702 «Комерційна діяльність» розроблена з врахуванням Положень Державного стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5220 Н 55051-2006 підготовки кваліфікованого робітника за професією «Продавець продовольчих товарів».

Програма передбачає наявність у абітурієнтів теоретичних знань і практичних навичок, застосування яких дозволяє: практично використовувати теорію і концепції розвитку роздрібно-торговельної мережі, функціонування підприємств торгівлі в умовах конкуренції; організувати процес продажу товарів та обслуговування покупців, вести технологічний процес в магазині, формувати торговельний асортимент магазину, визначати характеристики товарів, які впливають на ступінь задоволення потреб споживачів; ідентифікувати, класифікувати та кодувати окремі види чи різновиди товарів за чинними класифікаторами та системами кодування; користуватися нормативною документацією на товари; самостійно поновлювати знання та професійні навички в окреслених програмою напрямках.

Програма вступного фахового випробовування пропонує перелік тестових завдань та типових завдань ситуаційного і розрахункового змісту. Завдання охоплюють основні теоретичні положення навчальних дисциплін «Товарознавство продовольчих товарів», «Організація та технологія торговельних процесів».

Вступне фахове випробовування проводиться з використанням пакета екзаменаційних білетів, розроблених на основі програми вступного фахового випробовування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.03050702 «Комерційна діяльність». Кожному абітурієнту пропонується індивідуальна комбінація екзаменаційних завдань.

Структура екзаменаційного білета:

- Тестові завдання. Тестові завдання закритої форми складаються з двох компонентів:
 - а) запитальної (змістовної) частини;
 - б) 4 варіантів відповіді, з яких необхідно вибрати одну вірну.
- Завдання ситуаційно-практичного характеру. За умовою ситуаційних вправ та задач пропонується:
 - дати товарознавчу характеристику товару;
 - здійснити торговельні розрахунки,
 - сформулювати дії продавця продовольчих товарів в конкретних торговельних ситуаціях та запропонувати свій варіант вирішення проблеми.

Кожен елемент завдання оцінюється певною кількістю балів, а саме:

- завдання на 10 балів (10 тестових завдань) - загальна максимальна кількість балів – 100 балів;
- завдання на 50 балів (1 ситуаційне завдання) - максимальна кількість балів – 50 балів;
- завдання на 30 балів (1 практично-ситуаційне завдання) - максимальна кількість балів – 30 балів;
- завдання на 20 балів (1 розрахункове) - максимальна кількість балів – 20 балів

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

З метою оцінювання рівня знань студента в репродуктивному аспекті, тобто з метою з'ясування того, як студент засвоїв та спроможний відтворити набуті знання нормативного характеру, до складу екзаменаційних завдань включено тестові завдання. Тести представлено у закритій формі з одиничним вибором (чотири варіанти відповіді, одна з яких є правильною); за кожен вірну відповідь – 10 балів. При перевірці відповідей абітурієнта на тестові завдання оцінюється загальний рівень володіння нормативним матеріалом з дисциплін «Товарознавство продовольчих товарів», «Організація та технологія торговельних процесів». Максимальна кількість балів за виконання тестової частини білета – 100 балів.

При перевірці відповіді на питання ситуаційно-практичного характеру оцінюється рівень самостійності абітурієнта стосовно формулювання відповіді, оцінки ситуації, порядку проведення розрахункових дій, формулювання висновків, опираючи на нормативний та законодавчий матеріал.

Для підсумкового оцінювання відповіді на теоретичні питання ситуаційно-практичного характеру використовуються такі критерії:

Кількість балів	Обґрунтування
Для завдань, максимальна кількість балів за виконання яких, - 50 балів	
45 – 50	абітурієнт продемонстрував всебічне системне і глибоке знання програмного матеріалу; засвоєння основної і додаткової літератури; чітке володіння понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою; виявив творчі здібності у викладі навчально-програмного матеріалу як щодо даного питання, так і щодо суміжних модулів курсу та споріднених дисциплін, проведені розрахунки правильні, обґрунтовані
37 - 44	абітурієнт продемонстрував добре знання програмного матеріалу; засвоєння основної літератури; володіння понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою, але з деякими несуттєвими неточностями; проведені розрахунки правильні, обґрунтовані, допускають незначні помилки, які не впливають на результат та висновок до завдання
30 - 36	абітурієнт показав посереднє знання основного програмного матеріалу; засвоєння інформації переважно з лекційного курсу або з лише одного підручника; володіння лише окремими методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою; проведені розрахунки неповні, неточні, обґрунтування містять недоліки
0 – 30	абітурієнт має значні прогалини у знанні основного програмного матеріалу; фрагментарно володіє базовими поняттями, методиками та інструментами, допускаючись при їх використанні принципових помилок; проведені розрахунки неправильні або містять значну кількість помилок, що впливають на кінцевий результат та висновок до завдання, обґрунтування відсутні або містять серйозні недоліки
Для завдань, максимальна кількість балів за виконання яких, - 30 балів	
28 – 30	абітурієнт правильно і вичерпно виконав завдання, при цьому показав високі знання понятійного апарату, літературних джерел, уміння аргументувати, обґрунтовувати свої відповіді, розрахунки правильні, зроблено необхідні пояснення до ходу виконання та висновки за результатами
22 – 27	абітурієнт виконав завдання на високому рівні, але припустив деякі несуттєві неточності
18 – 21	абітурієнт в цілому виконав завдання, але не спромігся переконливо аргументувати свої думки, помилився у використанні понятійного апарату, показав незадовільні знання літературних джерел, допустив помилки в обчисленнях або обґрунтуванні відповіді чи висновках
0 – 17	абітурієнт неправильно або неповно виконав завдання, ухилився від аргументації, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури або взагалі нічого не виконав

Для завдань, максимальна кількість балів за виконання яких, - 20 балів	
18 – 20	абітурієнт правильно і вичерпно виконав завдання, при цьому показав високі знання понятійного апарату, літературних джерел, уміння аргументувати, обґрунтовувати свої відповіді, розрахунки правильні, зроблено необхідні пояснення до ходу виконання та висновки за результатами
15 – 17	абітурієнт виконав завдання на високому рівні, але припустив деякі несуттєві неточності
12 – 14	абітурієнт в цілому виконав завдання, але не спромігся переконливо аргументувати свої думки, помилився у використанні понятійного апарату, показав незадовільні знання літературних джерел, допустив помилки в обчисленнях або обґрунтуванні відповіді чи висновках
0 – 11	абітурієнт неправильно або неповно виконав завдання, ухилився від аргументації, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури або взагалі нічого не виконав

ЗМІСТ ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ В РОЗРІЗІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Навчальна дисципліна «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1 Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів. Кодування товарів

Предмет "Товарознавство продовольчих товарів" і його завдання.

Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

Тема 2 Хімічний склад харчових продуктів, споживна цінність

Поняття про хімічний склад харчових продуктів.

Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини.

Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Тема 3 Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість.

Головні показники якості продовольчих товарів.

Методи оцінки якості.

Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

Тема 4 Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.

Тема 5 Бакалійні товари

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.

Тема 6 Хліб та хлібобулочні вироби

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів.

Тема 7 Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

Тема 8 М'ясо та м'ясні гастрономічні товари

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання. М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів. М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

Тема 9 Молоко і молочні гастрономічні товари

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

Тема 10 Харчові жири

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

Тема 11 Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Тема 12 Риба і рибні гастрономічні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солена, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Тема 13 Безалкогольні, слабоалкогольні напої

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, квас, купажовані напої, пиво, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Навчальна дисципліна « Організація та технологія торговельних процесів»

Тема 1 Форми торгівлі. Органи контролю

Форми торгівлі в залежності від форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх особливості. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції. Мета та вимоги до проведення, заходи щодо покращення торгівлі товарами повсякденного попиту.

Тема 2 Види роздрібною торговельною мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів

Напрямки розвитку роздрібною торговельною мережі на сучасному етапі. Принципи розміщення роздрібною торговельною мережі, її види. Типізація та спеціалізація роздрібною торговельною мережі в сучасних умовах. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер- та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри. Типи магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Утримання їх у належному санітарно-технічному та екологічному стані. Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів.

Тема 3 Немеханічне устаткування, тара, торговий інвентар, інструменти, ваговимірювальні засоби

Значення, застосування, класифікація, вимоги до немеханічного устаткування. Модульні прилавки, вітрини, стелажі. Види немеханічного устаткування та торгового інвентарю, призначення, догляд, безпека під час використання, утримання та перевірка справності.

Тара, призначення, класифікація, вимоги до тари, види, маркування, зберігання, облік у магазині, заходи щодо скорочення збитків по тарі.

Ваговимірювальні засоби, класифікація, метрологічні, торгово-експлуатаційні і санітарно-гігієнічні вимоги. Ваги настільні циферблатні, електронні, товарні, їх призначення. Основні частини ваг, їх призначення, принципи роботи. Правила установки в робоче положення, усунення дрібних несправностей, правила зважування, дотримання правил безпеки, догляд за вагами. Гирі та інші вимірювальні засоби.

Тема 4 Приймання товарів

Організація, правила та порядок приймання товарів від постачальників та від матеріально відповідальних осіб. Нормативні та супровідні документи, їх використання та порядок оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп продовольчих товарів у магазині. Організація, правила, порядок розміщення товарів на зберігання.

Тема 5 Підготовка товарів до продажу

Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції, які виконують при підготовці. Особливості підготовки до продажу окремих груп продовольчих товарів з дотриманням санітарно-екологічних вимог, правил безпеки. Види пакувальних матеріалів, їх особливості та призначення. Підготовка пакувального матеріалу.

Тема 6 Підготовка та організація робочого місця продавця, розміщення та викладка товарів

Поняття про робоче місце, значення правильної його організації, вимоги до його організації, порядок організації на основі наукового підходу та дизайну. Утримання робочих місць у санітарному стані.

Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця та торговому залі магазину самообслуговування, інтер'єр торгового залу. Особливості розміщення та викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства, дизайну.

Тема 7 Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців

Значення правильної організації процесу продажу товарів. Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельної діяльністю. Правила застосування реєстраторів розрахункових операцій при розрахунках зі споживачами за куплені товари та відповідальність за їх недотримання. Загальні правила продажу продовольчих товарів. Правила обміну та повернення продовольчих товарів належної та неналежної якості. Терміни придатності товарів. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп продовольчих товарів. Правила продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів.

Елементи процесу продажу товарів та технологія обслуговування покупців. Нарізка і упаковка м'ясних, молочних гастрономічних товарів вручну та на машинах.

Тема 8 Вивчення споживчого попиту

Поняття про споживчий попит, його значення. Роль продавця у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів. Види споживчого попиту та методи їх вивчення. Аналіз інформації про споживчий попит та заходи, які здійснює адміністрація магазину, стосовно даних про попит покупців. Поняття про асортимент товарів, класифікація, характеристика. Фактори, які впливають на формування асортименту товарів у магазині.

Тема 9 Рекламування товарів та оформлення вітрин

Значення застосування рекламних засобів у торгівлі. Задачі та функції реклами, її вплив на психологічний стан покупця. Класифікація засобів реклами, види, жанри, їх характеристика. Вимоги до шрифту, тексту, зображення. Внутрішньомагазинні і позамагазинні засоби реклами. Реклама в магазині, її особливості. Вітрина – основний засіб реклами товарів. Види вітрин, задачі та вимоги до оформлення. Вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Поняття про композиційне оформлення вітрин. Види вітрин залежно від характеру оформлення та асортименту товарів. Особливості оформлення прилавочних вітрин, оформлення та розміщення цінників, догляд за вітринами.

Тема 10 Торговельно-технологічне обладнання

Торговельно-технологічне обладнання, значення, правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах. Підйомно-транспортне обладнання для товарної обробки, машини для упаковки, подрібнення, слайсери для нарізання продукції, теплове, холодильне обладнання, його види, призначення, принцип дії, догляд за ним.

Тема 11 Прогресивні форми організації праці

Значення правильної організації форм і методів праці у магазині. Фактори, які впливають на ефективність праці. Основні напрями в організації праці, будова апарату магазину, вимоги до роботи. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади, бригадира, ради бригадирів. Форми оплати праці.

ПЕРЕЛІК ТИПОВИХ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

Навчальна дисципліна «Товарознавство продовольчих товарів»

1. Назвіть бульбоплоди:
 - а) огірки;
 - б) топінамбур;
 - в) кавуни;
 - г) томати;
2. Визначте корнеплоди:
 - а) артишок;
 - б) столовий хрін;
 - в) томати;
 - г) огірки;
3. Визначте капустяні овочі:
 - а) спаржа;
 - б) батат;
 - в) кольрабі;
 - г) артишок;
4. Назвіть цибулинні овочі:
 - а) часник ;
 - б) селера;
 - в) морква;
 - г) столовий хрін;
5. Плодові овочі це:
 - а) пастернак;
 - п) томати;
 - в) кріп;
 - г) бураки;
6. Томатні овочі це:
 - а) гарбуз;
 - б) перець;
 - в) петрушка;
 - г) морква;
7. Кісточкові плоди це?
 - а) груші;
 - б) сливи;
 - в) кавуни;
 - г) соняшник;
8. Насінні плоди це:
 - а) ківі;
 - б) ананаси;
 - в) айва;
 - г) вишні;
9. Тропічні плоди це:
 - а) ківі;
 - б) яблуко;
 - в) гранати;
 - г) сливи;
10. Назвіть хліб житній покращений:
 - а) Дарницький;
 - б) Бородінський;
 - в) Український;
 - г) домашній;
11. Назвіть хліб пшеничний подовий:
 - а) Московський;
 - б) До обіду;
 - в) Бородінський;
 - г) Сітний;
12. Хвороби хлібу це:
 - а) фітофтора;
 - б) картопляна паличка;
 - в) парша;

- г) фітофага;
13. За якими ознаками можна визначити сортність та якість борошна:
- а) за смаком;
 - б) по вологості;
 - в) по кількості клітковини;
 - г) за масою;
14. На скільки гатунків розділяють борошно пшеничне:
- а) 2;
 - б) 5;
 - в) 3;
 - г) 4;
15. Назвіть макаронні вироби трубчатого типу:
- а) зірочки;
 - б) пера;
 - в) локшина;
 - г) алфавіт;
16. Крупи із вівса це:
- а) ядриця;
 - б) толокно;
 - в) Артек;
 - г) Полтавська;
17. Пастеризоване молоко це молоко нагріте до t:
- а) 30-40 С;
 - б) 50-60 С;
 - в) 68-95 С;
 - г) 100-110 С;
18. Чому пастеризують молоко:
- а) щоб воно стало густіше;
 - б) щоб воно довше зберігалось;
 - в) щоб воно було теплим;
 - г) щоб воно було жирним;
19. Субпродукти це:
- а) шинка;
 - б) карбонад;
 - в) печінка;
 - г) Вирізка;
20. Речовини, до складу яких входять водень, кисень, вуглець, азот та інші елементи називають:
- а) білки;
 - б) жири;
 - в) вуглеводи;
 - г) ферменти

Навчальна дисципліна « Організація та технологія торговельних процесів »

1. Функціональна структура торгівлі – це:
- а) регіональні особливості і пріорітети структурної політики в регіонах;
 - б) організація структури торговельної організації;
 - в) склад елементів, що виражають основні функції торгівлі;
 - г) склад елементів, що виражають форму власності торгівлі.
2. Соціальна структура торгівлі – це:
- а) регіональні особливості і пріорітети структурної політики в регіонах;
 - б) організація структури торговельної організації;
 - в) склад елементів, що виражають основні функції торгівлі;
 - г) склад елементів, що виражають форму власності торгівлі.
3. Територіальна структура торгівлі – це:
- а) регіональні особливості і пріорітети структурної політики в регіонах;
 - б) організація структури торговельної організації;
 - в) склад елементів, що виражають основні функції торгівлі;
 - г) склад елементів, що виражають форму власності торгівлі.
4. Приймання товарів за кількістю та якістю покладається на:
- а) керівника;
 - б) головного бухгалтера;

- в) експедитора;
 - г) матеріально-відповідальну особу.
5. Час, протягом якого товари повинні бути реалізовані – це:
- а) гарантійний термін зберігання;
 - б) граничний термін зберігання;
 - в) рекомендований термін зберігання;
 - г) всі відповіді вірні.
6. Час, протягом якого підприємство-виробник несе відповідальність за якість виготовлених товарів – це:
- а) гарантійний термін зберігання;
 - б) граничний термін зберігання;
 - в) рекомендований термін зберігання;
 - г) всі відповіді вірні.
7. Товарна експозиція – це:
- а) дизайн та імідж магазину;
 - б) товарна та декоративна викладка товарів;
 - в) робочий, виставковий та резервний запас;
 - г) всі відповіді вірні.
8. Реєстратор розрахункових операцій – це:
- а) електронний контрольно-касовий апарат;
 - б) електронний контрольно-касовий реєстратор;
 - в) електронний таксометр;
 - г) всі відповіді вірні.
9. Роздрібний продаж товарів може здійснюватися за допомогою таких форм продажу товарів:
- а) магазинної, позамагазинної та особливої;
 - б) складської, магазинної та ринкової;
 - в) стаціонарної та виїздної;
 - г) оптової, дрібнооптової та роздрібної.
10. Немеханічне обладнання торгових залів магазинів призначене для:
- а) викладання й демонстрації товарів;
 - б) розміщення виставкового, робочого і резервного запасів товару та їх продажу;
 - в) розрахунків за придбаний товар;
 - г) зберігання товару.
11. Касова операція – це:
- а) логічно завершена процедура, що виконується ЕККА за визначеним алгоритмом після натискання однієї або декількох клавіш на клавіатурі;
 - б) виконання певних робіт з продажу товарів;
 - в) виконання функцій по отриманню звітів на ЕККА;
 - г) виконання робіт по програмуванню товарів на ЕККА.
12. З якого дня обчислюється гарантійний термін експлуатації товару при його обміні?
- а) з дня випуску товару;
 - б) з дня обміну товару;
 - в) з дня придбання товару;
 - г) не обчислюється.
13. Яка з наведених ознак не відноситься до переліку основних ознак, які визначають тип магазину?
- а) метод продажу товарів;
 - б) місце розташування;
 - в) асортиментний профіль;
 - г) розмір торгової площі.
14. Що передбачає така ознака асортименту у роздрібній торгівлі як його стабільність?
- а) безперервну наявність товарів у продажу за видами й різновидами;
 - б) максимально повне число видів і різновидів товарів у магазині;
 - в) кількість видів і різновидів товарів в асортименті;
 - г) постійне поповнення кількості товарних груп і підгруп в асортименті магазину.
15. Чи можна продавати одні товари з умовою обов'язкового придбання в данному магазині інших товарів?
- а) ні, це забороняється правилами торговельного обслуговування;
 - б) дозволяється;
 - в) покупець може отримати замість здачі інші товари;
 - г) дозволяється за згодою покупця.
16. Відповідно до законодавчих актів суб'єкти торговельної діяльності повинні мати:
- а) свідоцтво про державну реєстрацію;
 - б) дозвіл на розміщення об'єктів торгівлі;
 - в) торгові патенти;
 - г) всі відповіді вірні.

17. Що обов'язково повинно бути розміщено в "Куточку покупця"?
- а) Книга відгуків і пропозицій громадян;
 - б) правила торговельного обслуговування населення;
 - в) ліцензії, патенти;
 - г) всі відповіді вірні.
18. Запис, що внесений до Книги скарг і пропозицій, керівник підприємства має розглянути протягом:
- а) наступного дня;
 - б) тижня;
 - в) декади;
 - г) місяця.
19. Які дії повинен вчинити торговий працівник у випадку, якщо до нього звернувся покупець із заявою про втрату якості товару під час гарантійного терміну?
- а) прийняти заяву від покупця і дати письмову відповідь протягом 5 робочих днів;
 - б) протягом місяця направити товар на експертизу за кошти покупця;
 - в) у триденний термін з дня одержання письмової заяви від покупця направити цей товар на експертизу за рахунок торговельної організації;
 - г) протягом 14 днів обміняти товар на якісний.
20. З якого моменту обчислюється гарантійний термін на сезонні товари?
- а) на сезонні товари він не встановлюється;
 - б) з моменту реалізації товару;
 - в) з початку відповідного сезону;
 - г) з моменту реалізації товару або з початку відповідного сезону, якщо товари були придбані до настання відповідного сезону.
21. На торговельному підприємстві для здійснення розрахунків зі споживачами можна використовувати:
- а) касові апарати різних моделей;
 - б) тільки електронні контрольно-касові апарати різних моделей;
 - в) тільки ЕККА вітчизняного виробництва;
 - г) тільки ЕККА, які включені до Державного реєстру.
22. Хто вирішує питання забезпечення торговельних приміщень торгово-технологічним обладнанням?
- а) органи державної адміністрації;
 - б) господарюючий суб'єкт;
 - в) виконкоми місцевих Рад народних депутатів;
 - г) інші органи державної влади.
23. Хто встановлює режим роботи підприємств торгівлі?
- а) виконком місцевих Рад;
 - б) дирекція підприємства;
 - в) дирекція підприємства за погодженням з вищим органом;
 - г) дирекція підприємства за погодженням з виконкомом місцевої Ради.
24. Чи дозволяється продаж продовольчих товарів, термін придатності яких минув?
- а) дозволяється;
 - б) забороняється;
 - в) дозволяється по зниженій ціні;
 - г) дозволяється за умови згоди сторін щодо якості цих товарів та за ціною домовленості.
25. Які приміщення відносяться до торговельних:
- а) фасувальні приміщення;
 - б) відділ замовлень;
 - в) комора
 - г) рампа для розвантаження автомобільного транспорту.

ПЕРЕЛІК ТИПОВИХ СИТУАЦІЙНО - ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ

- 1 До вас звернувся покупець з проханням допомоги вибрати (питне молоко, чай, каву, карамель, крупу тощо). Охарактеризуйте асортимент товарів та дайте характеристику їх споживчих властивостей.
- 2 Під час приймання товарів на підприємстві роздрібною торгівлі виявлено партію неякісного товару. Опишіть дії комерційних працівників та сформулюйте пакет документів потрібних для врегулювання ситуації.
- 3 Під час приймання товарів виявлено недостачу. Змоделюйте дії комерційного персоналу та сформулюйте пакет документів потрібних для врегулювання такої ситуації.
- 4 Визначіть послідовність процесу продажу товарів через прилавок обслуговування.
- 5 МПП «Сузір'я» орендувало приміщення для проведення технологічних процесів з реалізації продовольчої групи товарів. Перед власником постало питання у виборі немеханічного обладнання для торгового залу. Сформулюйте комплект немеханічного обладнання. Асортиментну групу товарів та форму обслуговування оберіть на власний розсуд. Відповідь аргументуйте.
- 6 Матеріально-відповідальною особою торговельного підприємства «А» проведено операцію приймання товару в тарі багаторазового використання. Змоделюйте подальші дії матеріально-відповідальної особи стосовно повернення тари. Які нормативні акти регламентують обіг тари.
- 7 В магазин «Олена» надійшла партія товару. Які операції попередньої підготовки товару до продажу повинні провести працівники магазину. Розкрийте їх зміст.
- 8 Матеріально-відповідальна особа торговельного підприємства «А» розпочала процес приймання товару. Проте виявилось, що у експедитора відсутні супровідні документи на товар. Змоделюйте дії комерційного персоналу.
- 9 Магазин проводить торгівлю товарами народного споживання в тому числі (алкогольними напоями та тютюновими виробами). Проте, під час реалізації товарів не застосовує реєстр розрахункових операцій. Вкажіть на правомірність такого факту. Відповідь аргументуйте.
- 10 Керівництво новоствореного торгового підприємства поставило перед Вами завдання розмістити на зберігання товари різних асортиментних груп. Які підходи щодо реалізації завдання Ви будете використовувати. Відповідь аргументуйте.
- 11 Визначіть послідовність процесу продажу товарів в магазині самообслуговування (через прилавок).
- 12 Вам, як працівнику новоствореного торговельного підприємства, що займається реалізацією продуктів харчування (хлібо-булочні вироби, бакалія, м'ясо, ковбаси, риба, ягоди та фрукти, овочі, кондиторські вироби) потрібно скласти перелік торгового інвентаря, який необхідно придбати для виконання операцій з приймання товарів, перевірки якості, підготовки до продажу і продажу покупцям товарів.
- 13 Для активізації торгівлі комерційний персонал роздрібного торговельного підприємства «Р» вирішив створити асортимент можливих послуг для покупців. Порекомендуйте приблизний перелік послуг, що можуть надаватись в магазині продовольчих товарів.
- 14 На роздрібне торговельне підприємство постуила партія товарів з обмеженим терміном зберігання. При прийманні товарів виявлено зіпсовані товари. Які дії торгових працівників.
- 15 Торговельне підприємство «А» працює цілодобово. Тому є можливість викладки товару як в день, так і уночі. Допоможіть комерційному персоналу прийняти рішення щодо пори доби, коли ефективніше буде здійснюватись викладення товару. Перелічіть переваги та недоліки обох варіантів дій.
- 16 При зберіганні хлібобулочних виробів продавець виявив «картопляну хворобу». Визначіть дії продавця. Відповідь обґрунтуйте.
- 17 Ваговий товар (крупа, цукор, карамель тощо) розфасовано в упаковки 0,5 кг. Покупець попросив відпустити 300 г товару. Якими повинні бути дії продавця?
- 18 Продавець в процесі підготовки товарів до продажу виявив пересортування, тобто на ярлику тари вказано назву товару, а фактично у тарі знаходиться інший товар. Змоделюйте дії продавця.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА
Навчальна дисципліна «Товарознавство продовольчих товарів»

1. Задорожний, І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари : Підручник / І. М. Задорожний, В. В. Гаврилишин. – Львів : Компак ЛВ, 2004. – 304с.
2. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчянц. – М. : Дашков и К, 2009. – 400 с.
3. Колтунов, В. А. Плодоовочеві товари : підручник / В. А. Колтунов. – К. : КНТЕУ, 2009. – 356 с.
4. Колтунов, В. А. Субтропічні та тропічні плоди : Підручник / В. А. Колтунов, О. Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2005. – 163с.
5. Коробкіна, З. В. Товарознавство смакових товарів : Підручник / З. В. Коробкіна, О. Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 379с.
6. Льовшина, Л. Д. Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посібник / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
7. Мьялковский, О. В. Теория и практика приготовления смешанных напитков : Учебн.-практич. пособие / О. В. Мьялковский. – К. : Центр учебной литературы, 2005. – 360с.
8. Орлова, Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : Підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : КНТЕУ, 2007. – 416с.
9. Основи практичної товарознавчої діяльності. Лабораторний практикум / уклад. В.В. Ващенко, Л.В.Черняк. – К. : КНТЕУ, 2008. – 65с.
10. Основи товарознавства. Продовольчі товари : опорний конспект лекцій / уклад. В.П. Вербій. – К. : КНТЕУ, 2007. – 146с.
11. Пономарьов, П. Х. Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням : навч. посібник / П. Х. Пономарьов, І. В. Донцова. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 126 с.
12. Пономарьов, П. Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів : Навч. посібник / П. Х. Пономарьов, І. В. Донцова, Л. І. Гірняк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 184с.
13. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : навч. посібник / Н. В. Притульська, Г. Б. Рудавська, В. А. Колтунов та ін. – К. : КНТЕУ, 2007. – 505с.
14. Ратушенко, А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – К. : Кондор, 2010. – 232 с.
15. Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2009. – 574 с.
16. Сирохман, І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів : навч. посібник / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.
17. Сирохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 384с.
18. Сирохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид. переробл. та доповн. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 378 с.
19. Сирохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид. переробл. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 378 с.
20. Сирохман, І. В. Товарознавство смакових товарів : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Львів : Львівська комерційна академія, 2003. – 428с.
21. Сирохман, І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
22. Сирохман, І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 616с.
23. Сирохман, І. В. Якість і безпека зерноборошняних продуктів : Навч. посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 384с.
24. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : опорний конспект лекцій / уклад. Н.Я. Орлова, В.І. Мандрика. – К. : КНТЕУ, 2008. – 161с.
25. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посібник / за заг. ред. Г. М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464 с.
26. Тищенко, С. В. Харчові жири : Підручник / С. В. Тищенко, П. Х. Пономарьов. – 2-ге вид., доп. і переробл. – К. : КНТЕУ, 2005. – 227с.
27. Товарознавство молочних та яєчних товарів. Методичні рекомендації : "Товарознавство продовольчих товарів", розділ "Товарознавство молочних та яєчних товарів", "Товарознавство і торговельне підприємство", денна ф.н. / Уклад. Г.Б. Рудавська. – К. : КНТЕУ, 2007. – 67с.
28. Товарознавство молочних товарів : Навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – К. : Професіонал, 2004. – 312с.
29. Товарознавство м'яса та м'ясних продуктів : Опорний конспект лекцій / Уклад. Н.В. Притульська. – К. : КНТЕУ, 2007. – 63с.

30. Товарознавство продовольчих товарів (розділ "М'ясні та рибні товари"). Збірник тестових завдань / уклад.: Г. С. Лояніч, С. В. Гирич, Ю. Б. Поповський. – Вінниця : Центр підготовки навчальних та науково-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2010. – 17 с.
31. Товарознавство продовольчих товарів (розділи "Харчові жири, Молоко та молочні товари, Яйця та яєчні товари") . Збірник тестових завдань : для контролю знань з викор. ПК для студ. спеціал. 6.050301 "Товарознавство та комерційна діяльність" д.та з. ф. н. / уклад.: Г. С. Лояніч, С. В. Гирич, А. С. Антонюк. – Вінниця : Центр підготовки навчальних та науково-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2010. – 19 с.
32. Товарознавство продовольчих товарів : Опорний конспект лекцій. Розділ "Зерноборошняні товари" / Уклад. А.А. Самойленко, В.П. Вербій, В.В. Ващенко. – К : КНТЕУ, 2006. – 118с.
33. Товарознавство продовольчих товарів : Опорний конспект лекцій. Розділ "Плодоовочеві товари" / Уклад. В.А. Осика. – К. : КНТЕУ, 2007. – 92с.
34. Товарознавство харчових жирів : опорний конспект лекцій / уклад. Є.В.Тищенко. – К. : КНТЕУ, 2008. – 131 с.
35. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. ; О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва. – К. : Кондор, 2010. – 730 с.

Навчальна дисципліна « Організація та технологія торговельних процесів»

1. Про захист прав споживачів : Закон України // Уряд, кур'єр. - 2006. - 18 січ.
2. Програма розвитку внутрішньої торгівлі на період до 2012 року : затв. постановою Кабінету Міністрів України 24.06.2009 р. // Уряд, кур'єр. - 2009. - 16 лип.
3. Виноградська, А. М. Технологія комерційного підприємництва : Навч. посібник / А. М. Виноградська. – К : Центр навчальної літератури, 2006. – 780с.
4. Владиславлев, Д. Н. Современные бизнес-технологии в торговле / Д. Н. Владиславлев. – М : Ось-89, 2002. – 208с.
5. Голошубова І.О. Оптова торгівля: організація та технологія : навч. посіб. / Н.О. Голошубова, В.М. Торопков. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 265 с
6. Голошубова І.О. Організація і технологія торгівлі спожитковими товарами : навч. посіб. / І.О. Голошубова. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. - 272 с
7. Голошубова, Н. О. Організація торгівлі : Підручник / Н. О. Голошубова. – К : Книга, 2004. – 560с.
8. Каплина, С. А. Технология торговли : учеб. пособие / С. А. Каплина. – Ростов-на Дону : ФЕНИКС, 2007. – 441с.
9. Мазараки, А. А. Торговля. Деньги. Менталитет : Монографія / А. А. Мазараки. – К : Книга, 2006. – 632с.
10. Мазараки, А. А. Торговля: история, цивилизация, мораль : монографія / А. А. Мазараки. – К. : Книга, 2010. – 624 с.
11. Норка, Д. И. Управление отделом продаж предприятия, стратегии и тактики успеха / Д. И. Норка. – М. : ГроссМедиа:РОСБУХ, 2009. – 320 с.
12. Організація і технологія торгівлі : опорний конспект лекцій / авт. Н. О. Голошубова. – К. : КНТЕУ, 2010. – 190 с.
13. Організація торгівлі на ринках : Конспект лекції / Уклад. Н.О. Голошубова, Н.І. Гончаренко. – К : КНТЕУ, 2001. – 44с.
14. Організація торгівлі : підручник / В. В. Апопій, І. П. Міщук, В. М. Ребицький та ін. ; за ред. В.В. Апопія. – 3-те вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 632 с.
15. Основні правила торгівлі продовольчими та непродовольчими товарами. (Станом на 1 лютого 2003 року) : Збірник нормативних документів з питань торгівлі / Упор. Камлик М.І. – К : Атіка, 2003. – 512с.
16. Ребицький, В. М. Організація та технологія інспектування : Підручник / В. М. Ребицький, І. С. Полікарпов ; За ред. В.М. Ребицького. – К : Центр навчальної літератури, 2005. – 363с.
17. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / Под ред. Мицька В.Е. – К : Техника, 1991. – 215с.
18. Теорія та практика торговельного обслуговування : Навч. посібник / В. В. Апопій, І. П. Міщук, С. І. Рудницький, Ю. М. Хом'як ; За ред. В.В. Апопія. – К : Центр навчальної літератури, 2005. – 496с.