

УКРКООПСПЛКА
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ



ПРОГРАМА ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ

для абітурієнтів, які вступають на денну та заочну форму навчання
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника
для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого
бакалавра за спеціальністю:

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

РЕКОМЕНДОВАНО
Педагогічною радою
фахового Коледжу

від «24» березня 2021 р.
Протокол № 7

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри комерційної
діяльності, харчових технологій
та ресторанного обслуговування

від «24» березня 2021р.
Протокол № 7

ВСТУП

Програму для проведення фахових випробувань абітурієнтів, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, складена на основі державних стандартів професійно-технічної освіти для підготовки робітників з професій: 5220 «Продавець непродовольчих товарів», «Продавець продовольчих товарів».

1. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Абітурієнт повинен

Знати: якісні характеристики, асортимент товарів певної групи та виробників товарів, зберігання, технічні можливості, ознаки браку; умови експлуатації, гарантійні терміни служби, перелік додаткових послуг, що надаються покупцеві; перелік товарів належної якості, що не підлягають обміну (поверненню); правила підготовки товарів до продажу; способи показу і упакування товарів; принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових вітрин; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; прийоми підбору, примірки, відмірювання, відрізу, комплектування товарів; шкали розмірів і правила їх визначення; правила зберігання порядок використання товарно-касових книг; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; порядок розрахунку з покупцями; правила поведінки з тараю; порядок обміну товарів; правила продажу непродовольчих товарів; правила торговельного обслуговування населення; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Уміти: обслуговувати покупців, показувати товари, демонструвати їх в дії, консультувати щодо конструктивних особливостей окремих видів товарів, їх призначення, властивостей, якості, правил догляду за ними, цін, стану моди поточного сезону.

Здійснювати відмірювання, зважування, підрахунок вартості покупки, зчитувати сканером штрих-кодові позначки товару, відбивати вартість покупки на електронному контрольно-касовому апараті (ЕККА) (або перевіряти реквізити наданого чеку), видавати покупку.

Готувати товар до продажу, розпаковувати, розглядати зовнішній вигляд виробу, комплектувати, перевіряти експлуатаційні властивості, підпрасовувати. Готувати робоче місце: перевіряти наявність та справність торгово-технологічного обладнання, інвентарю та інструментів, готувати до роботи ЕККА або контрольно-касову книгу, отримувати і готувати пакувальний матеріал.

Розміщувати та викладати товари за групами, видами, сортами з урахуванням товарного сусідства, частоти попиту та зручності роботи. Заповнювати та прикріплювати ярлики ціни. Оформляти вітрини прилавків.

Підраховувати гроші (чеки) та здавати їх у встановленому порядку. Звіряти суму реалізації з показниками касового лічильника. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати товари до інвентаризації.

2. РОЗДЛИ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

До програми підготовки абітурієнтів включенні питання типових навчальних програм з предметів професійно-теоретичної підготовки продавців: товарознавство непродовольчих товарів, товарознавство продовольчих товарів, організація та технологія торговельних процесів, охорона праці.

Товарознавство непродовольчих товарів

Тема 1. Вступ до товарознавства непродовольчих товарів.

Поняття про товар і товарознавство, як наукову дисципліну. Споживча вартість, вартість товару, зв'язок з іншими науками. Якість товарів.

Контроль якості товарів. Методи визначення показників якості. Поняття сортності товарів. Стандартизація товарів, її мета і завдання. Категорії та види стандартів, їх зміст.

Асортимент товарів, визначення, види. Класифікація товарів, її мета і значення. Правила і принципи класифікації непродовольчих товарів.

Тема 2. Текстильні товари.

Поняття про текстильні товари. Класифікація і групова характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних, шовкових тканин, штучних виробів. Стислі відомості про сировину, переплітання, обробку.

Штучне хутро на тканій, трикотажній і клейовій основі.

Маркування, пакування та умови збереження текстильних товарів. Вимоги до якості.

Тема 3. Швейні товари.

Стислі відомості про сировину, виробництво швейних виробів. Класифікація, асортимент верхнього одягу, легкої сукні, столової, натільної та постільної білизни, головних уборів. Розміри. Маркірування, пакування, умови транспортування, збереження швейних виробів. Вимоги до якості. Розпізнавання асортименту швейних виробів.

Тема 4. Трикотажні товари.

Поняття про трикотажні товари. Властивості трикотажу. Класифікація і групова характеристика трикотажних товарів: верхнього трикотажу для дорослих та дітей, спортивних трикотажних виробів та білизни, білизняних виробів для дорослих та дітей, панчішно-шкарпеткових виробів, рукавиць, головних уборів і шарфів. Розміри.

Маркування, пакування, умови транспортування і збереження трикотажних виробів. Догляд за трикотажними виробами. Вимоги до якості.

Тема 5. Хутряні товари.

Асортимент хутряних напівфабрикатів. Характеристика асортименту хутряних та овчинно-шубних виробів: хутряного одягу, комірців та хутряних комплектів головних уборів.

Овчинно-шубні товари, характеристика основних видів. Маркування, пакування, збереження хутряних та овчинно-шубних виробів. Вимоги до якості.

Тема 6. Взуттєві товари.

Стислі відомості про шкіряну сировину. Деталі взуття.

Класифікація асортименту шкіряного взуття і його властивості. Гумове і валяне взуття: класифікація, асортимент. Маркування, упакування, умови зберігання.

Тема 7. Парфумерно-косметичні товари.

Класифікація асортименту парфумерних товарів за різними ознаками. Стисла характеристика сировини парфумерного виробництва. Вимоги до якості парфумерних товарів.

Класифікація косметичних товарів. Вимоги до якості парфумерних і косметичних товарів. Упаковка, маркування, умови зберігання.

Туалетне мило: класифікація, характеристика асортименту.

Тема 8. Галантерейні товари.

Класифікація галантерейних товарів. Асортимент текстильної, швейної, шкіряної, металевої галантереї, щіткових виробів та дзеркал. Ювелірна галантерея.

Вимоги до якості. Маркування, пакування, умови збереження.

Тема 9. Посудогосподарчі товари.

Загальне поняття про силікатні товари. Класифікація і групова характеристика асортименту столового, кухонного, господарчого посуду зі скла, художньо-декоративних виробів.

Види кераміки, властивості, класифікація і асортимент кераміки. Групова характеристика фарфорових, фаянсових, майолікових, гончарних виробів.

Класифікація, асортимент і якість металогосподарчих товарів, металевого посуду, ножово-ножичних виробів, столових приборів за функціональними властивостями.

Характеристика асортименту кріпильних виробів та інструментів, приборів для вікон і дверей, замків та ін. залізних виробів за класифікаційними ознаками.

Посудогосподарчі товари з пластичних мас.

Товари побутової хімії, їх значення. Класифікація і асортимент клеїв, засобів, для прання, засобів що виводять плями, чистять і полірують предмети та ін. Вимоги до якості. Упакування, маркування, зберігання. Розпізнавання асортименту скляних, керамічних виробів, господарчих виробів з пластичних мас, металевого посуду.

Тема 10. Електропобутові товари.

Загальні відомості про електропобутові товари. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, маркування електропобутових товарів: проводів і шнурів, електроустановчих виробів, побутових джерел світла, електропобутових машин і приладів.

Тема 11. Культтовари.

Загальні відомості про культтовари.

Папір, картон та вироби з них, шкільно-письмові, канцелярські та офісні товари, фото-, кінотовари, музичні товари, іграшки, побутові радіоелектричні товари, годинники, побутові радіоелектронні товари: класифікація, характеристика асортименту. Правила експлуатації. Вимоги до якості. Маркування.

Тема 12. Спорттовари.

Класифікація товарів для спортивних ігор і туризму. Групова характеристика асортименту інвентарю для спортивних ігор, гімнастики, легкої атлетики, боротьби, боксу, фехтування, лижного, ковзанярського, водного спорту, туризму, альпінізму - за класифікаційними ознаками.

Транспортні засоби: класифікація, характеристика асортименту.

Вимоги щодо якості спортивних товарів. Маркування. Особливості транспортування, зберігання.

Тема 13. Будівельні матеріали.

Загальні поняття про будівельні матеріали.

Класифікація, асортимент будівельних матеріалів та санітарно-технічних виробів. Вимоги до якості. Маркування, зберігання будівельних матеріалів та санітарно-технічних виробів.

Тема 14. Меблеві та килимові товари.

Загальні дані про меблеві товари, вимоги до них. Класифікація меблів за матеріалами, призначенням. Маркування, упакування меблів, зберігання. Гарантійні терміни експлуатації.

Килими: асортимент килимів машинного виготовлення. Маркування, упакування, транспортування та зберігання килимових виробів. Догляд за килимами під час користування ними та їх зберігання.

Товарознавство продовольчих товарів

Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів. Кодування товарів.

Предмет і завдання товарознавства продовольчих товарів.

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.

Розпізнавання видів свіжих та перероблених овочів та плодів, грибів.

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.

Розпізнавання видів, асортименту, відмінних ознак.

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.

Розпізнавання видів, асортименту хліба та 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.

Розпізнавання видів.

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.

Розпізнавання видів молока, молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання 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.

Організація та технологія торговельних процесів

Тема 1. Введення в курс.

Торгівля, як галузь народного господарства, її роль, значення, мета. функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин. Види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину.

Завдання та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей.

Тема 2. 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.

Тема 3. Види роздрібної торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів.

Типізація та спеціалізація непродовольчої роздрібної торговельної мережі. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер - та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри.

Типи непродовольчих магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості.

Тема 4. Немеханічне устаткування, тара, торговий інвентар, інструменти, ваговимірювальні засоби.

Значення, використання, класифікація, вимоги до немеханічного устаткування та торгового інвентарю, види, призначення, правила використання з дотриманням безпеки життєдіяльності, охорони праці, догляд, утримання та перевірка справності.

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

Ваговимірювальні засоби, класифікація, метрологічні торгово-експлуатаційні і санітарно-гігієнічні вимоги.

Тема 5. Приймання товарів.

Нормативні та супровідні документи, якими користуються під час приймання, порядок їх оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп товарів. Організація, правила та порядок розміщення товарів на зберігання.

Тема 6. Підготовка товарів до продажу.

Особливості підготовки до продажу окремих груп товарів з дотриманням правил безпеки. Підготовка товарів до продажу в магазинах самообслуговування та під час продажу товарів за зразками.

Тема 7. Підготовка та організація робочого місця продавця. Розміщення та викладка товарів.

Поняття про робоче місце продавця, контролера-касира, значення правильної його організації.

Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця, прикрашаючи інтер'єр торгового залу.

Особливості розміщення та викладки окремих груп товарів з урахуванням методів продажу, особливостей товару, кольору, малюнку, споживчого попиту, зручностей у роботі.

Тема 8. Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців.

Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельною діяльністю. Правила обміну та повернення товарів неналежної та належної якості. Правила продажу окремих груп продовольчих і непродовольчих товарів. Декоративна обв'язка кондитерських коробок та подарункових наборів; зав'язування краваток. Складання та упакування одягу, взуття, посудогосподарчих товарів.

Тема 9. Вивчення споживчого попиту.

Роль продавця у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів. Поняття про асортимент товарів, класифікація, характеристика. Фактори, які впливають на формування асортименту товарів у магазині.

Тема 10. Рекламування товарів та оформлення вітрин.

Реклама в магазині, її особливості. Вітрина - основний засіб реклами товарів. Особливості оформлення прилавочних вітрин, оформлення та розміщення цінників, догляд за вітринами.

Тема 11. Торговельно-технологічне обладнання.

Торгово-технологічне обладнання, значення, класифікація, види, правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах.

Тема 12. Прогресивні форми організації праці.

Фактори, які впливають на ефективність праці. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину.

Охорона праці

Тема 1. Вступ. Правові та організаційні основи охорони праці.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, кодекс законів про працю і закони про охорону праці, про охорону здоров'я, про пожежну безпеку, про охорону навколишнього природного середовища.

Правила внутрішнього трудового розпорядку і колективний договір. Правила для працівників з охорони праці.

Основні причини травматизму і захворювань на виробництві.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі.

Умови і безпека праці. Фізично небезпечні виробничі чинники.

Хімічно небезпечні та шкідливі виробничі чинники. Біологічні, психофізіологічні та шкідливі чинники. Запобігання небезпечним чинникам у торгівлі.

Вимоги безпеки до торгових залів та складських приміщень.

Тема 3. Основи пожежної безпеки.

Характерні причини виникнення пожеж. Організаційні та технічні протипожежні заходи.

Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення.

Поняття вогнестійкості. Вогнегасильні речовини. Пожежна техніка для захисту об'єктів, вогнегасники.

Тема 4. Основи електробезпеки.

Електричні травми, їх види.

Допуск до роботи з електрикою.

Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.

Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори. Санітарно-побутове забезпечення працюючих.

Тема 6. Надання першої допомоги при нещасних випадках.

Медична аптечка. Допомога при втраті свідомості. Допомога при ураженні електричним струмом.

3. ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ.

1. Поняття про товар і товарознавство, як наукову дисципліну.
2. Споживча вартість і вартість товару.
3. Якість товару. Сортність.
4. Контроль якості товарів.
5. Методи визначення показників якості.
6. Стандартизація товарів. Категорії і види стандартів.
7. Асортимент товарів, його види.
8. Класифікація товарів, її мета і значення.
9. Кодування товарів.

10. Класифікація і характеристика асортименту непродовольчих товарів: тканин; швейного одягу; трикотажних виробів; шкільно-письмових товарів; меблів; музичних товарів; парфумерних товарів; телевізорів; холодильників – за ознаками групування.
11. Вимоги до якості: косметичних товарів; виробів металевої галантереї; машин для обробки білизни; іграшок.
12. Маркування, пакування, умови збереження: хутряних та овчинно-шубних виробів; посуду-господарчих виробів з пластмас; металевого посуду.
13. Розпізнавання: зразків тканин за волокнистим складом, переплетенням, оздобленням, призначенням; скловиробів; фарфорових, фаянсових, майолікових і гончарних виробів; металевого посуду та ін..
14. Розшифрування маркувальних позначень на виробих і тарі.
15. Хімічний склад, харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів.
16. Споживна цінність, класифікація, види: м'ясних субпродуктів; молока; макаронних виробів; копчених рибних товарів; яєць курячих; ковбас; шоколаду.
17. Класифікація і типи твердих сичужних сирів.
18. Мінеральні води: класифікація за складом і дією на організм людини.
19. Ділення тушок птиці за способом обробки.
20. Групування асортименту: хлібобулочних виробів; свіжих плодів.
21. Розпізнавання видів: круп; коренеплодів; цукру; овочів; макаронних виробів; хлібобулочних виробів; консервів і пресервів.
22. Характеристика зразків: сухофруктів; плодових овочів; кондитерських виробів; кисломолочних продуктів.
23. Особливості розміщення та викладки продовольчих і непродовольчих товарів.
24. Види торгівлі, типи магазинів.
25. Роль показу товару у процесі продажу.
26. Тара: види, призначення, особливості приймання.
27. Правила продажу продовольчих і непродовольчих товарів.
28. Значення попередньої підготовки товарів до продажу.
29. Операції з підготовки до продажу окремих груп непродовольчих товарів.
30. Порядок введення книги відгуків та пропозицій.
31. Характеристика методів роздрібного продажу товарів.
32. Торговий інвентар, його призначення і правила користування.
33. Класифікація торгово-технологічного обладнання, його види.
34. Демонстрація: навиків зважування; показу та способів викладки товару; оформлення подарункових наборів; складання та упакування одягу, взуття.
35. Правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах.
36. Соціально-економічне значення охорони праці.
37. Основні законодавчі акти з охорони праці.
38. Вимоги безпеки до торгових залів та складських приміщень.
39. Основні причини травматизму і захворювання на підприємстві.
40. Організаційні та технічні протипожежні заходи.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

Оцінка рівня знань абітурієнтів визначається згідно з отриманими балами:

Рівні навч. досягнень	Бали	Абітурієнт знає
I. Початковий (100-110)	100-109	Абітурієнт частково визначає основні поняття і терміни за допомогою екзаменатора.
	110-119	Абітурієнт не чітко орієнтується в основних фінансових, економічних та облікових категоріях. Відтворює окремі фінансові та бухгалтерські операції з помилками в математичних розрахунках.
II. Середній (120-140)	120-129	Абітурієнт відтворює частину програмного матеріалу з фахових дисциплін, усвідомлює застосування знань для розв'язання практичного завдання, у відповіді можуть бути окремі неточності, помилки.
	130-139	Абітурієнт має широкі загальні знання, пов'язані з організацією фінансів підприємства, ведення бухгалтерського обліку в організаціях, розрахунку основних економічних показників.
	140-149	Абітурієнт має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями обліку та фінансів в ринкових умовах господарювання, відображення господарських операцій на бухгалтерських рахунках з певними неточностями, недостатнє використання бухгалтерської та фінансової звітності для контролю та аналізу господарської діяльності.
III. Достатній (150-179)	150-159	Абітурієнт засвоїв достатньо повно програмний матеріал, володіє заходами економічного аналізу, дає змістовні відповіді з питань організації фінансової діяльності підприємств та ведення бухгалтерського обліку.
	160-169	Абітурієнт має конкретні базові знання фахових дисциплін, вміє проводити фінансові розрахунки, здійснювати оцінку фінансового стану підприємства, скласти бухгалтерський баланс, відобразити операції на рахунках бухгалтерського обліку.
	170-179	Абітурієнт має значні конкретні теоретичні знання з основ бухгалтерського обліку, фінансів та економіки підприємств. На достатньому рівні володіє методикою визначення основних фінансових та економічних показників, їх використання для аналізу фінансово-господарської діяльності підприємств, відображення операцій на рахунках бухгалтерського обліку.

IV. Високий (180-200)	180-189	Абітурієнт вільно володіє програмним матеріалом. Вміє правильно обчислювати та аналізувати всі необхідні показники фінансово-господарської діяльності підприємств, має значні конкретні базові знання з ведення бухгалтерського обліку, володіє заходами економічного аналізу.
	190-200	Абітурієнт володіє ґрунтовними теоретичними і практичними знаннями з фахових дисциплін. Вміє користуватися технікою фінансових розрахунків, оцінювати фінансовий стан підприємства та ефективність використання оборотних коштів, групувати засоби за складом і джерелами їх утворення, складати бухгалтерський баланс, відображати на рахунках бухгалтерського обліку господарські операції, розрахувати основні показники формування та використання виробничих фондів діяльності підприємства, визначати результати фінансово-економічної діяльності підприємства. Висловлює та аргументує власну думку щодо рішення практичного завдання, оцінює отриману інформацію.

5. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Зразок

**УКРКООПСПІЛКА
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора інституту

_____ В. А. Драбовська
« ____ » березня 2021 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора фахового Коледжу економіки і права ВКІ

_____ Г.О. Мазур
« ____ » березня 2021 р.

Варіант № 1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2

з фахових випробувань для абітурієнтів, які вступають на денну або зачну форму навчання на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника на здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра

за спеціальністю: **076«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

1. Групування асортименту хлібобулочних виробів.

2. Вибрати правильний варіант відповіді:

2.2. Які овочі відносять до коренеплодів:

- а) морква, буряк, редис, редька, коренеплідні петрушка і селера, пастернак, ріпа, бруква;
- б) морква, буряк, пастернак, ріпа;
- в) буряк, морква, бруква, редька, селера.

3. Продемонструвати викладку товарів.

Голова комісії: _____

Члени комісії: _____

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Сирохман І. В. та ін. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник, 4-е вид., перероблене і доповнене: / І. В. Сирохман - К.: Лібра, 2017.
2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів. / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Понамарьов – К.: Лібра, 2008.
3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. Навч. посіб.-К.: Кондор, 2010.
4. Полікарпов І. С. Товарознавство та кодування непродовольчих товарів. / І. С. Полікарпов, Г. Ф. Пугачевський, Е. М. Стафанюк – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1995.
5. Павлова В. А. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник / В. А. Павлова, Г. А. Рижкова, Л. А. Гончар, В. М. Орлова, О. Р. Сергеева, О. В. Кузьменко.—К.:Кондор, 2012—286с.:іл.
6. Войнаш Л. Г. Товарознавство продовольчих товарів. Ч. 1. / Л. Г. Войнаш, Л. І. Байдакова, О. Г. Діаніч та ін. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
7. Войнаш Л. Г. Товарознавство продовольчих товарів. Ч. 2. / Л. Г. Войнаш, Л. І. Байдакова, О. Г. Діаніч та ін. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
8. Гандзюк М. П. Основи охорони праці: підручник / М. П. Гандзюк – К.: Каравела, 2005.
9. Бедрій Я. І. Основи охорони праці: Навч. посіб. / Я .І. Бедрій – Львів: «Магнолія 2006» 2010.
10. Козяр М. М. Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту населення: Навч. посіб. / М. М. Козяр – К.: Кондор, 2011.
11. Сирохман Г. М. Організація і технологія торговельних процесів: Навч. посіб. / Г. М. Сирохман – Ужгород: Ліра, 2011.
12. Саркісян П. Г. Технологія торговельних процесів: Навч. посіб. / П.Г. Саркісян – К.: ЦУЛ, 2007.
13. Бабенко Н. І. Інтегрований курс підготовки продавців непродовольчих товарів: підручник. В 2-х кн.. / Н. І. Бабенко – К.: Грамота, 2003.