

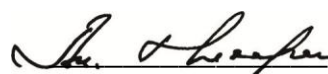
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова приймальної комісії

 А. А. Мазаракі

"17" січня 2019 р.

ПРОГРАМА

**вступного фахового випробування
для здобуття освітнього ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста**

галузь знань **07 «Управління та адміністрування»**
спеціальність **076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**
спеціалізації **«Митна справа»,
«Оптова і роздрібна торгівля»,
«Товарознавство і комерційна логістика»,
«Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі»,**

Київ 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Розділ 1. Товарознавство. Харчові продукти.....	5
Розділ 2. Товарознавство. Непродовольчі товари	18
Розділ 3. Комерційна діяльність	24
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	28
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ НА ВСТУПНОМУ ФАХОВОМУ ВИПРОБУВАННІ	31

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування призначена для здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Мета вступного випробування – оцінити рівень професійних знань, умінь та навичок.

Для складання вступного випробування необхідно знати:

- теоретичні основи формування потреб і споживання товарів, основні категорії та поняття з товарознавства (якість, показники якості, асортимент та ін.);
- споживні властивості товарів, класифікацію і кодування товарів, засоби інформації про товари;
- чинники формування споживних властивостей, якості, асортименту харчових продуктів та непродовольчих товарів у процесі виробництва, методи контролю і збереження якості товарів;
- асортимент товарів, їх види і різновиди, конструктивні особливості, ознаки класифікації та класифікаційні групування;
- вимоги до маркування, пакування, зберігання і транспортування товарів;
- вимоги до якості та методи оцінювання якості харчових продуктів та непродовольчих товарів;
- основні принципи систем управління якістю продукції та послуг, вимоги міжнародних стандартів на системи управління якістю;
- сутність, принципи, цілі та завдання комерційної діяльності торговельних підприємств;
- напрями співробітництва торговельних та виробничих підприємств у

- їх комерційній діяльності;
- показники, що характеризують товарний асортимент торговельного підприємства;
 - процес формування товарного асортименту торговельного підприємства;
 - теорію та методологію управління закупівлею, постачанням та продажем товарів на торговельному підприємстві;
 - методичний інструментарій оцінювання економічної ефективності закупівлі та продажу товарів торговельним підприємством;
 - теорію та методологію оцінювання, попередження та мінімізації комерційного ризику.

Вступне випробування проводиться у вигляді тестування.

Програма вступного випробування складається з трьох розділів:

1. Товарознавство. Харчові продукти.
2. Товарознавство. Непродовольчі товари.
3. Комерційна діяльність.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБОВУВАННЯ

Розділ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

1.1. Теоретичні основи товарознавства

Предмет та завдання товарознавства. Поняття споживних властивостей, безпеки, якості та харчової цінності харчових продуктів.

Нормативно-правове регулювання безпеки та якості харчових продуктів в Україні та світі.

Методи дослідження безпеки та якості харчових продуктів.

Класифікації харчових продуктів. Принципи формування асортименту харчових продуктів. Роль брендів у формуванні асортименту товарів.

Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруку. Способи та режими зберігання харчових продуктів. Види втрат харчових продуктів під час зберігання та способи їх зниження.

Принципи консервування харчових продуктів (біоз, абіоз, анабіоз тощо). Способи перероблення (консервування, ферментація, заморожування тощо).

Особливості виробництва та сертифікації сільськогосподарської органічної продукції.

1.2. Зерноборошняні товари

Класифікація зерноборошняних товарів.

Зерно як сировина для виготовлення зерноборошняних товарів. Використання нетрадиційних видів продовольчого зерна в харчовій промисловості. Принципи класифікації зернових культур (ботанічна, товарна та ін.). Особливості будови зерна. Хімічний склад і фізичні властивості зерна різних культур. Вплив структури і складу зерна на його технологічні властивості. Харчова цінність зерна. Принцип оцінки зернової маси. Вимоги до якості зернових мас. Харчова безпечність зерна. Вплив умов зберігання на споживні властивості зерна. Процеси, які відбуваються у зерні під час зберігання. Засоби забезпечення збереження якості зерна. Дефекти зерна, причини їх виникнення та шляхи запобігання. Види втрат зерна та способи їх зменшення.

Крупи. Загальна характеристика. Класифікація крупів. Крупи з нетрадиційної сировини. Чинники, що формують якість крупів. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості крупів основних видів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінювання якості крупів. Пакування, маркування та зберігання крупів. Дефекти крупів, причини їх виникнення та шляхи запобігання. Види втрат в процесі товароруку та підготовки до роздрібної торгівлі.

Борошно. Класифікація та асортимент. Напрями використання борошна. Чинники формування споживних властивостей. Харчова цінність і споживні властивості борошна. Вимоги до безпечності та якості. Нові види борошна та напрями їх використання. Зміни якості борошна та процеси, що відбуваються в борошні при зберіганні. Пакування, маркування, транспортування та зберігання борошна. Дефекти борошна, причини їх виникнення та шляхи запобігання. Види втрат борошна.

Хліб та хлібобулочні вироби. Значення у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання. Класифікація. Чинники, що формують якість хліба: сировина і процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів. Оцінка якості хліба і хлібобулочних виробів. Дефекти і хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення.

Сухарні та бубличні вироби. Загальна характеристика. Класифікація. Споживні властивості. Чинники, що формують асортимент та якість. Хімічний склад і харчова цінність сухарних та бубличних виробів. Оцінювання якості. Дефекти, причини їх виникнення і можливості уникнення.

Макаронні вироби. Загальна характеристика, значення в харчуванні, норми і рівень споживання. Споживні властивості макаронних

виробів. Хімічний склад виробів, їх харчова цінність, шляхи її підвищення. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості, дефекти, особливості зберігання.

1.3. Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення

Споживні властивості фруктів і овочів. Товарознавча, торговельна та ботанічна класифікація плодів і овочів, її ознаки та призначення. Класи, підкласи, групи, підгрупи, види та різновиди плодів і овочів. Природні сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів.

Товарознавча характеристика плодів. Насінневі, кісточкові, ягідні, субтропічні та горіхоплідні плоди. Класифікація та особливості будови і складу. Ознаки сортів, використання, оцінка якості. Дефекти, умови і термін зберігання.

Товарознавча характеристика вегетативних овочів: бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, цибулеві, салатно-шпинатні, пряно-смакові. Товарознавча характеристика плодових овочів: томатних, гарбузових, зернобобових. Класифікація господарсько-ботанічних сортів щодо терміну вирощування та використання. Підгрупи, види, різновиди. Оцінювання якості, дефекти. Умови і термін зберігання. Втрати під час зберігання та заходи щодо їх зменшення.

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів. Класифікація, вимоги до якості за стандартами Codex Alimentarius, ЕСК ООН. Оцінка якості та ознаки стиглості фруктів. Умови зберігання. Хвороби і пошкодження фруктів. Характеристика споживних властивостей субтропічних фруктів в залежності від країни-імпортера.

Споживна цінність свіжих грибів. Класифікація їстівних грибів: губчасті, пластинчасті та сумчасті гриби. Категорії свіжих грибів. Пакування та зберігання свіжих грибів. Способи перероблення грибів, їх вплив на споживні властивості продукції. Класифікація та характеристика асортименту продуктів переробки грибів. Пакування, маркування, зберігання. Види втрат грибів та продуктів їхньої переробки та способи їх зменшення.

Роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту продуктів переробки плодів та овочів. Продукти переробки фруктів, овочів, грибів (сушені, заморожені, консервовані, ферментовані, картоплепродукти). Класифікація та асортимент. Чинники формування безпечності та якості. Вимоги до безпечності та якості. Особливості зберігання та дефекти.

1.4. Крохмаль, цукор, замінники цукру, мед та кондитерські вироби

Крохмаль. Класифікація крохмалю (за видом сировини, якістю, нативний та модифікований). Властивості видів крохмалю та їх використання. Чинники формування безпечності та якості крохмалю. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Умови зберігання.

Крохмалепродукти (патока, глюкозо-фруктозний сироп, фруктоза): властивості та використання. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Умови зберігання.

Цукор (білий, коричневий), замінники цукру та їх фізико-хімічні та технологічні властивості. Класифікація та асортимент цукру з цукрового буряка та цукрової тростини. Чинники формування безпечності та якості. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Пакування, особливості маркування, умови та терміни зберігання цукру. Особливості транспортування. Дефекти. Види та причини втрат. Процеси, що зумовлюють втрати та шляхи їх скорочення.

Замінювачі цукру. Класифікація та асортимент замінювачів цукру. Характеристика та їх властивості. Сировина та технологія виробництва, що впливають на якість замінювачів цукру та підсолоджуючих речовин. Вимоги до їх якості. Зміна їх якості під час зберігання.

Мед. Харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент натурального та штучного меду. Особливості та напрями використання меду. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Способи виявлення фальсифікації меду. Процеси, що відбуваються в бджолиному меді під час виробництва та зберігання. Зміни показників якості меду під час зберігання. Види та причини втрат, дефекти, пакування, маркування, терміни зберігання, умови і особливості транспортування та реалізації меду.

Кондитерські вироби: фруктово-ягідні вироби (варення, джем, желе, конфітур, повидло, цукати, мармелад, пастильні вироби), карамельні вироби, цукерки, ірис, шоколад, шоколадні вироби та какао-продукти, борошняні кондитерські вироби (печиво, галети, пряничні вироби, вафлі та шаровані вироби, торти, тістечка, напівфабрикати для оздоблення, кекси, мафіни, рулети, ромові баби). Роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту кондитерських виробів. Класифікація та асортимент. Особливості хімічного складу та харчова цінність. Чинники формування безпечності та якості. Вимоги до безпечності та якості. Процеси, що обумовлюють зміни якості під час зберігання та

товароруху. Пакування, маркування, умови та терміни зберігання. Види та причини втрат. Дефекти та причини їх виникнення. Способи поводження з неякісною продукцією.

Національні кондитерські вироби. Кондитерські вироби дієтичного призначення.

1.5. Смакові товари

Принципи класифікації смакових товарів. Фізіологічна цінність смакових товарів.

Чай та чаєподібні продукти (каркаде, мате, лапачо, ханибуш, ройбос, трав'яні суміші лікарських рослин). Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація, асортимент та властивості китайського, індійського, грузинського, азербайджанського чаю. Чинники формування безпечності та якості. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання чаю і чаєподібних продуктів під час товароруху, їх вплив на якість. Маркування. Види втрат чаю і чаєподібних продуктів та способи їх зменшення.

Кава і кавоподібні продукти. Хімічний склад і харчова цінність. Товарні сорти – арабіка, мілдс-арабіка, робуста, ліберіка. Пакування, маркування і зберігання.

Класифікація та асортимент зеленої кави, кави смаженої в зернах, меленої, розчинної і кавоподібних напоїв. Чинники формування безпечності та якості (регіон вирощування, ботанічний сорт). Вплив способів обсмажування зерен, помелу, купажування сортів, приготування на споживні властивості готового напою. Вимоги до безпечності та якості. Організація дегустаційної оцінки кави. Пакування, маркування і зберігання. Дефекти, причини їх виникнення та шляхи запобігання.

Натуральні прянощі. Класифікація. Характеристика асортименту. Класичні прянощі – плодови, квіти та їх частини, коріння, кора, листя, насіння. Місцеві прянощі – пряні овочі і пряні трави. Загальна характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні і смакові речовини прянощів. Вимоги до безпечності та якості прянощів. Дефекти прянощів і шляхи їх запобігання.

Суміші прянощів – карі, Vegeta, хмелі-сунелі, аджика, кетчупи, табаско. Суміші пряноароматичні для перших і других обідніх страв. Характеристика асортименту, вимоги до безпечності та якості.

Штучні прянощі. Загальна характеристика. Асортимент і хімічний склад.

Приправи. Значення приправ у харчуванні. Характеристика

асортименту.

Кухонна сіль. Класифікація та асортимент, особливості видобутку та виготовлення, йодування.

Оцет. Класифікація, асортимент. Особливості технології видів оцту, отриманих ферментуванням. Оцтова есенція та оцет як продукти гідролізу деревини.

Харчові кислоти, соуси, столовий хрін, столова гірчиця, пастоподібні суміші, сода, кремортартар, амоній, пекарський порошок, лимонна кислота, глутамат натрію. Загальна характеристика. Сировина, способи одержання, вимоги до безпечності та якості. Дефекти приправ і шляхи їх запобігання.

Умови і терміни зберігання прянощів і приправ. Підробка прянощів і приправ та способи її виявлення. Види втрат прянощів і приправ та способи їх зменшення.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Класифікація. Асортимент. Особливості хімічного складу і призначення мінеральних вод різних груп і видів. Мінеральні природні води – природні та розведені столові та лікувально-столові, лікувальні. Підготовлена фасована питна вода. Вимоги до безпечності та якості.

Безалкогольні напої на основі рослинної сировини. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент. Негазовані безалкогольні напої: лимонади, плодово-ягідні морси, гарячі плодово-ягідні напої, безалкогольні вина і бальзами, бутильований холодний чай. Газовані освіжаючі напої на основі натуральної сировини, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування і зберігання. Види втрат безалкогольних напоїв та способи їх зменшення.

Штучні безалкогольні напої. Штучно мінералізовані води. Напої освіжаючі на основі синтетичних добавок. Асортимент. Фактори формування споживних властивостей.

Напої зі збуджуючою активністю. Напої, збагачені біологічно-активними речовинами. Лікувально-профілактичні та дієтичні напої.

Квас і напої із зернової сировини. Загальна характеристика. Особливості їх використання. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Умови і строки зберігання.

Пиво та медові напої. Харчова цінність пива. Класифікація та асортимент. Чинники формування споживних властивостей. Вимоги до безпечності та якості. Балова оцінка якості пива. Дефекти, причини їх виникнення і шляхи запобігання. Умови і терміни зберігання. Виноградні та плодово-ягідні вина.

Вина. Харчова цінність. Основні напрями формування асортименту. Фізіологічна дія та особливості вживання вина. Класифікація та асортимент. Особливості сировини, технології, упакування та маркування різних видів виноградних вин в Україні та світі. Вимоги до безпечності та якості. Балова оцінка виноградних вин. Хвороби, вади і недоліки вин. Умови і терміни зберігання.

Спирт та спиртні напої. Етиловий спирт. Сировина, способи виробництва. Використання. Види і товарні сорти. Вимоги до безпечності та якості.

Горілка. Загальна характеристика. Чинники формування споживних властивостей. Асортимент. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування та зберігання горілки.

Напої лікєро-горілчані. Сировина і виробництво лікєро-горілчаних напоїв. Загальна характеристика. Чинники формування споживних властивостей. Класифікація та асортимент. Вимоги до безпечності та якості. Балова оцінка. Дефекти, причини їх утворення і шляхи запобігання. Умови і терміни зберігання.

Коньяки та бренді. Загальна характеристика. Чинники формування споживних властивостей. Класифікація та асортимент. Вади коньяків та бренді.

Коктейлі та інші слабоалкогольні напої на основі пива.

Способи виявлення підробки алкогольних напоїв.

Тютюнові вироби та продукти для зменшення тютюнової залежності. Вплив тютюну на здоров'я людини. Хімічний склад. Технологія виготовлення тютюнових виробів. Вимоги до якості. Оцінка якості і показники безпечності тютюну. Транспортування і зберігання тютюнових виробів. Дефекти, причини їх утворення.

Продукти для зменшення тютюнової залежності – нетютюнові нікотиновмісні продукти (нікотинова замісна терапія). Снафф. Снюс. Насвай. Електронні сигарети. Нікотинові пластирі. Загальна характеристика фізіологічного впливу та ефективності.

1.6. Харчові жири

Харчові жири: класифікація за походженням, консистенцією, здатністю полімеризуватися. Основи поділу харчових жирів на групи, типи, види. Склад і споживні властивості. Значення жирів у харчуванні. Науково обґрунтовані норми їх споживання. Характеристика процесів, що протікають в харчових жирах під час зберігання.

Рослинні олії та жири тваринні топлєні. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація. Характеристика асортименту. Чинники, що формують якість. Оцінка якості. Особливості пакування,

маркування, зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти. Види втрат у процесі товароруху.

Масло вершкове. Загальна характеристика. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Чинники формування споживних властивостей масла. Класифікація і характеристика асортименту масла. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови і строки зберігання масла. Дефекти.

Модифіковані жири: гідрогенізовані та переетерифіковані жири, фракціоновані жири, жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Сутність процесів гідрогенізації і переетерифікації. Призначення та використання. Фактори формування споживних властивостей: сировина та технологія виробництва. Характеристика асортименту. Чинники формування споживних властивостей: сировина, технологія виготовлення. Особливості пакування, маркування, зберігання, транспортування.

Маргаринава продукція (маргарини, мінарини, спреди та суміші жирів). Хімічний склад маргаринів. Особливості жирнокислотного складу. Чинники формування споживних властивостей: сировина, технологія виробництва. Вплив гідрогенізованих та переетерифікованих жирів на біологічну цінність маргаринової продукції. Вимоги до безпечності та якості. Особливості пакування, маркування, зберігання, транспортування та реалізації. Підготовка до реалізації. Дефекти. Види втрат у процесі товароруху: причини виникнення та заходи попередження.

Майонези, салатні соуси та дресінги на жировій основі. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація. Чинники формування споживних властивостей: сировина і технологія виробництва. Показники якості. Особливості пакування, маркування, зберігання, транспортування. Дефекти: причини виникнення та заходи попередження.

Замінники жиру. Характеристика, призначення. Класифікація та характеристика асортименту.

1.7. Молоко і молочні продукти

Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

Молоко та вершки. Хімічний склад та харчова цінність молока різних сільськогосподарських тварин. Характеристика основних речовин, що входять до складу молока. Їх властивості, значення у харчуванні, зміни під час зберігання та переробки молока. Властивості

молока (фізичні, хімічні) і процеси (фізичні, хімічні, біохімічні), що відбуваються у молоці під впливом різних чинників. Фактори, що формують якість молока та вершків. Сучасні оощадливі технології обробки молока. Характеристика основних видів молока і вершків. Оцінка якості. Зміна якості молока та вершків у процесі зберігання та реалізації. Умови і терміни зберігання, транспортування та реалізації. Види пакувальних матеріалів та маркування. Дефекти.

Кисломолочні продукти. Загальна характеристика. Класифікація та асортимент. Хімічний склад, харчове та дієтичне значення. Чинники, що формують якість. Характеристика кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Упаковка, маркування та транспортування. Зміни якості під час зберігання та реалізації. Умови і терміни зберігання та реалізації. Дефекти та заходи їх попередження.

Сухі та згущені молочні продукти. Загальна характеристика. Класифікація. Хімічний склад та харчова цінність. Використання сухих та згущених молочних продуктів. Фактори, що формують якість та стійкість у зберіганні: сировина, процеси виробництва. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти. Зміни якості під час товароруку.

Морозиво. Хімічний склад та харчова цінність. Класифікація. Фактори, що формують якість морозива. Сировина, процеси виробництва, пакування та маркування морозива. Вимоги до безпечності та якості. Умови транспортування, зберігання та реалізації. Дефекти.

Молочні десерти. Класифікація та групова характеристика свіжих, термізованих кисло-молочних десертів та десертних напоїв, збитих та заморожених десертів, пудингів, желе, кремів. Десерти, соуси та пасти з використанням сметани.

Сир. Класифікація сирів. Споживні властивості. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту. Вимоги до безпечності та якості сирів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання сирів. Дефекти сирів, їх причини та способи запобігання.

1.8. Пташині яйця та продукти перероблення яєць

Пташині яйця. Характеристика асортименту пташиних яєць. Значення яєць у харчуванні та норми їх споживання. Будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць, причини їх виникнення та шляхи попередження. Способи зберігання яєць. Шляхи скорочення втрат яєць та поводження з яйцями під час товароруку. Класифікація курячих яєць та вимоги до безпечності та якості.

Яйця інших видів домашніх птахів. Особливості хімічного складу

та використання. Перепелині яйця. Яйця водоплавних птахів та індичок. Страусині яйця.

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.

1.9. М'ясо та м'ясні продукти

Значення м'яса у житті людини і норми споживання.

Класифікація та асортимент м'яса (за видом, віком, статтю, термічним станом, вгодованістю тощо). Принципи поділу м'яса на сорти. Морфологічний склад м'яса. Будова основних їстівних тканин туші: м'язової, сполучної, жирової, кісткової і крові. Співвідношення тканин у м'ясі залежно від виду, породи, статі, віку, вгодованості тварин, анатомічної частини туші. Характеристика харчової цінності м'язової, сполучної, хрящової, жирової, кісткової, нервової тканин та крові і їх вплив на споживні властивості м'ясних виробів.

Вплив виду, породи, віку, статі, вгодованості на хімічний склад, енергетичну, харчову цінність, органолептичні властивості та засвоюваність м'яса.

Забій та переробка великої рогатої худоби, свиней, овець в Україні та в світі. PSE-, DFD-, RSE-м'ясо.

Промислове, роздрібне торговельне та кулінарне розбирання яловичини, свинини, баранини тощо. Харчова цінність відрубів. Кулінарне призначення відрубів. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, мікробіологічні показники свіжості м'яса. Методи оцінювання якості м'яса. Маркування м'яса.

Процеси, що відбуваються в м'ясі після забою тварин, їх характеристика. Холодильна обробка м'яса.

Охолоджене м'ясо. Способи, умови і швидкість охолодження. Зберігання охолодженого м'яса. Умови і строки зберігання, їх вплив на якість і природні втрати м'яса. Зміни, що відбуваються в охолодженому м'ясі під час зберігання. Способи продовження строків зберігання охолодженого м'яса. Зберігання переохолодженого і підмороженого м'яса. Терміни зберігання м'яса.

Заморожене м'ясо. Способи, умови і швидкість заморожування. Зміни, що відбуваються в м'ясі у процесі заморожування, їх вплив на якість і втрати маси м'яса. Умови і терміни зберігання мороженого м'яса.

М'ясні субпродукти. Класифікація. Асортимент, хімічний та

морфологічний склад субпродуктів. Шляхи та напрями використання. Оцінка безпечності та якості. Розфасовка, упаковка і маркування. Умови і терміни транспортування і зберігання субпродуктів. Зміни, що відбуваються у процесі зберігання. Дефекти і втрати.

М'ясо свійської птиці та дичини пернатої. Харчова цінність. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом і видом обробки, термічним станом. Морфологічний і хімічний склад м'яса птиці.

Первинна обробка, забій та переробка м'яса курей, качок, гусей, індиків, страусів, перепелів тощо. Особливості розбирання та патрання птиці. М'ясо механічного обвалювання птиці, виробництво і використання. Оцінка безпечності та якості м'яса. Категорії свіжості м'яса птиці. Дефекти. Упаковка і маркування. Умови і строки транспортування і зберігання м'яса птиці. Зміни, які відбуваються в м'ясі птиці (охолодженої і мороженої) у процесі зберігання.

Дичина перната. Борова, степова, гірська і водоплавна дичина. Класифікація дичини за способом обробки, термічним станом і якістю. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти. Упаковка, маркування. Зберігання, споживання і реалізація м'яса пернатої дичини в Україні та світі.

М'ясні напівфабрикати. Характеристика та класифікація. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних напівфабрикатів. Фактори формування якості м'ясних напівфабрикатів. Асортимент та споживні властивості. Оцінка безпечності та якості. Транспортування. Умови, терміни зберігання. Зміни, що відбуваються під час зберігання.

Ковбасні вироби. Класифікація та асортимент. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Фактори формування споживних властивостей ковбасних виробів. Оцінка безпечності та якості ковбасних виробів. Дефекти ковбасних виробів та причини їх виникнення. Упакування, маркування та транспортування ковбасних виробів. Умови і терміни зберігання.

М'ясні копченості. Споживні властивості м'ясних копченостей. Класифікація та характеристика асортименту. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Сировина для виробництва м'ясних копченостей. Вплив окремих технологічних операцій на формування споживних властивостей та якість м'ясних копченостей. Упаковка м'ясних копченостей. Умови транспортування, термін зберігання і реалізації. Види втрат. Сучасні способи запобігання втрат м'ясних копченостей.

Копченості з м'яса птиці та інших видів тварин.

М'ясні консерви. Класифікація. Хімічний склад і харчова

цінність м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка безпечності та якості м'ясних консервів. Особливості маркування консервів. Транспортування і зберігання. Фізико-хімічні і мікробіологічні зміни під час зберігання. Дефекти та причини їх виникнення.

М'ясні кулінарні вироби. Класифікація та асортимент м'ясних кулінарних виробів. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори формування споживних властивостей м'ясних кулінарних виробів. Оцінка безпечності та якості. Умови, терміни зберігання і реалізації. Дефекти та причини їх виникнення.

1.10. Риба і рибні товари

Класифікація промислових риб. Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин і внутрішніх органів. Масовий склад риби. Біологічна та товарна характеристика основних промислових родин риб тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, окуневих, камбалових, скорпеневих, кефалевих, лососевих, осетрових, анчоусових. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риби. Хімічний склад м'язової і сполучної тканин м'яса риби. Азотні речовини, ліпіди, вітаміни, мінеральні елементи, ферменти, пігменти та ін. Чинники, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби. Харчова цінність м'яса риби у світлі теорії адекватного харчування.

Жива товарна риба. Біотехнічні особливості штучного вирощування живої товарної риби. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Чинники, що впливають на зміну якості живої риби, керування якістю. Шляхи удосконалення асортименту та підвищення якості товарної риби.

Холодильна обробка риби та морепродуктів. Охолоджені, підморожені та заморожені рибні товари. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Асортимент. Вимоги до безпечності та якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби. Дефекти охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

Солоні рибні товари. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються у тканинах під час виробництва, керування ними. Чинники, що впливають на якість. Асортимент. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти продукції. Транспортування. Умови та строки зберігання.

Сушені, в'ялені та копчені рибні товари. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються у тканинах під час виробництва, керування ними. Формування вихідного рівня якості

продукції: чинники, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до безпечності та якості, показники конкурентоспроможності. Дефекти продукції. Процеси, що відбуваються під час транспортування, зберігання, підготовки товарів до продажу, керування цими процесами. Умови та строки товароруку.

Консерви і пресерви. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються у тканинах під час виробництва. Формування вихідного рівня якості продукції, фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Дефекти продукції. Процеси, що відбуваються під час транспортування, зберігання, підготовки до продажу. Умови та строки товаропросування.

Напівфабрикати, кулінарні вироби та структуровані продукти з гідробіонтів. Фактори формування споживних властивостей під час виробництва. Характеристика асортименту.

Штучна ікра, імітовані рибні продукти. Вимоги до безпечності та якості, дефекти виробництва та зберігання. Прогнозування змін якості під час товароруку.

Ікра рибна. Хімічний склад та біологічна цінність. Фактори формування споживних властивостей та інноваційні технології переробки ікри риб. Класифікація. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості, дефекти виробництва та зберігання.

Ікра вітчизняних частикових риб. Вимоги до транспортування та організації роздрібної торгівлі. Види втрат в процесі товароруку та підготовки до роздрібної торгівлі.

Нерибні харчові гідробіонти. Класифікація, ідентифікаційні ознаки основних водних нерибних об'єктів промислу. Харчова та біологічна цінність. Хімічний склад м'яса ракоподібних, моллюсків, голкошкірих, морських ссавців. Водорості, напрями їх використання. Вплив технології на формування та збереження споживних властивостей. Характеристика асортименту. Вимоги до транспортування та організації роздрібної торгівлі морепродуктів. Види втрат в процесі товароруку та підготовки до роздрібної торгівлі.

1.11. Харчові концентрати

Харчові концентрати та їх значення в харчуванні людини.

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого і дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники

формування безпечності та якості. Вимоги до безпечності та якості. Оцінка якості. Пакування, маркування, транспортування й умови та строки зберігання. Зміна якості харчових концентратів під час зберігання. Шляхи удосконалення асортименту та підвищення якості харчових концентратів.

Розділ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО. НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ

2.1. Товари із пластичних мас

Поняття про полімери та пластичні маси. Класифікація пластичних мас. Характеристика окремих груп пластичних мас.

Методи переробки пластмас у виробі, їх вплив на формування споживних властивостей готових виробів. Основні способи декорування виробів з пластмас.

Класифікація та характеристика за групами асортименту виробів з пластмас: господарських, галантерейних та товарів культурно-побутового призначення. Властивості, переваги та недоліки товарів з пластичних мас. Вимоги до якості виробів із пластичних мас.

2.2. Хімічні товари

Класифікація хімічних товарів за різними ознаками.

Лакофарбові товари (ЛФТ). Класифікація, система позначення, сировина для виготовлення. Оліфи: різновиди, склад, властивості, асортимент, вимоги до якості. Лаки: класифікація, асортимент, споживні властивості.

Класифікація та характеристика асортименту фарб: олійні, емалеві, водно-емульсійні, білкові, клейові, силікатні, художні; споживні властивості та особливості застосування.

Склад та загальні властивості клеїв. Клеї різного походження: тваринні, рослинні, мінеральні, штучні, синтетичні, їхній асортимент.

Мийні засоби, їхнє призначення, загальна класифікація. Вимоги Технічного регламенту щодо якості та маркування мийних засобів. Світові напрями із зниження токсичності мийних засобів.

Мило: сировина, склад та особливості виробництва; асортимент, властивості, вимоги до якості.

Синтетичні мийні засоби (СМЗ): класифікація, характеристика асортименту. Порівняння споживних властивостей мила і СМЗ. Піномийні засоби (ПМЗ). Вимоги до якості. Допоміжні засоби для прання і обробки білизни та одягу (відбілювачі, підсинювачі,

підкромалювачі, антистатики, гідрофоби тощо).

«Інші хімічні товари»: добрива, стимулятори розвитку росту рослин, товари для знищення шкідників саду та городу; вироби для виведення плям, чищення, полірування, домашнього фарбування тощо.

Особливості пакування, маркування, транспортування, зберігання хімічних товарів.

2.3. Силікатні товари

Поняття про силікати, їх визначення, класифікація та галузь застосування.

Характеристика окремих видів скла в залежності від складу, призначення і походження. Сировинні матеріали, технологія виробництва, методи оздоблення та їх вплив на формування споживних властивостей скловиробів. Класифікація та характеристика окремих асортиментних груп скляного побутового посуду. Оцінка якості виробів із скла.

Класифікація та види кераміки. Характеристика основних властивостей кераміки різних типів – фарфору, напівфарфору, фаянсу, майоліки, тонкокам'яних та гончарних виробів. Споживні властивості керамічних товарів. Характеристика методів формування керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості. Декорування як фактор формування вартості кераміки.

Класифікація і групова характеристика асортименту керамічних товарів за типами кераміки, призначенням, видами виробів, розмірами, видами та складністю декорування, комплектністю. Оцінка якості керамічних виробів.

2.4. Металогосподарські товари

Характеристика металів і сплавів, що використовуються для виготовлення товарів широкого вжитку, їх класифікація.

Споживні властивості виробів з металів, їх формування у процесі виробництва. Методи захисту металогосподарських виробів від корозії. Види декорування металогосподарських товарів.

Класифікація металогосподарських товарів за призначенням. Характеристика основних асортиментних груп. Вимоги до якості металевих посуду.

2.5. Побутові електротехнічні товари

Основні напрямки розвитку виробництва електротехнічних побутових виробів. Класифікація побутових електротехнічних товарів за призначенням, ступенем захисту від ураження електрострумом,

кліматичним виконанням, ступенем захисту від вологи, умовами експлуатації.

Характеристика асортименту побутових електротехнічних товарів. Характеристика основних показників споживних властивостей (параметрів) побутових холодильників, пральних машин та електронагрівальних приладів.

2.6. Меблі та меблеві товари

Фактори, що впливають на формування споживних властивостей меблевих товарів. Класифікація матеріалів меблевого виробництва.

Формування споживних властивостей меблів у процесі виробництва. Основні художні напрямки та стилі сучасних меблів.

Класифікація меблів. Характеристика основних асортиментних груп.

Показники якості меблів та методи їх оцінки.

2.7. Будівельні товари

Поняття про будівельні матеріали та вироби. Класифікація будівельних матеріалів і виробів, тенденції розвитку їх асортименту.

Мінеральні в'язучі речовини: класифікація, споживні властивості та чинники їх формування, асортимент, застосування.

Композиційні матеріали будівельної хімії: склад, класифікація, характеристика асортименту.

Класифікація, характеристика асортименту, споживні властивості та вимоги до якості виробів та матеріалів для стін і перегородок; покрівельних та гідроізоляційних матеріалів; тепло- та звукоізоляційних матеріалів; матеріалів для зовнішнього і внутрішнього облицювання; оздоблювальних матеріалів; гіпсових та полімерних декоративних виробів для стін та стелі; матеріалів для підлоги; світлопропускних матеріалів

Асортимент, споживні властивості та вимоги до якості дверних коробок, полотен, наличників, порогів, штапиків.

Класифікація, асортимент та якість виробів й арматури для обладнання ванних і туалетних кімнат, кухні, приладів для центрального та автономного опалення.

Скріплювальні вироби з металу для роз'ємних і нероз'ємних з'єднань. Асортимент і якість дроту, цвяхів, шурупів, болтів, гвинтів, гайок, заклепок, скоб.

Матеріали та вироби для огороження присадибної території, облаштування доріжок, сходів, зон відпочинку, спортивних і дитячих

майданчиків, газонів, квітників та зелених насаджень. Їх асортимент та особливості застосування.

2.8. Парфумерно-косметичні товари

Світові тенденції та напрямки розвитку виробництва парфумерно-косметичних товарів. Класифікація парфумерії за різними ознаками. Формування властивостей парфумерії у процесі виготовлення. Характеристика основних асортиментних груп парфумерних товарів. Показники якості, оцінка та контроль якості парфумерних товарів.

Класифікація косметичних товарів за призначенням. Характеристика окремих асортиментних груп косметичних товарів: засобів для догляду за шкірою, волоссям, порожниною рота; декоративної косметики, засобів для гоління та догляду за шкірою після гоління; туалетного мила. Оцінка якості косметичних товарів.

2.9. Текстильні товари

Напрями науково-технічного прогресу у виробництві текстильних матеріалів, формування сучасного асортименту.

Класифікація текстильних волокон. Натуральні і хімічні волокна: види, будова, властивості і галузі застосування.

Формування властивостей тканин у процесі виробництва. Характеристика ткацьких переплетень: простих, дрібновізерунчатих, складних, жакардових. Їх вплив на властивості тканин.

Класифікація тканин. Характеристика асортименту бавовняних, лляних, вовняних, шовкових тканин. Особливості оцінки якості тканин.

Загальні відомості про швейні товари. Класифікація і характеристика асортименту швейних виробів. Оцінка якості швейних виробів.

Загальна характеристика трикотажу. Основні типи трикотажних переплетень. Будова та властивості трикотажних полотен. Класифікація і характеристика асортименту трикотажних товарів. Оцінка якості трикотажних товарів.

2.10. Взуттєві товари

Загальна характеристика сировинних матеріалів для виготовлення взуття, їх класифікація. Формування властивостей натуральних шкір та їх класифікація.

Синтетичні та штучні взуттєві матеріали, характеристика їх асортименту. Види взуттєвих гум.

Класифікація, характеристика асортименту взуття за видами, матеріалом верху, статево-віковими групами, сезоном носіння. Фасони, моделі та системи нумерації взуття.

Оцінка якості взуття.

2.11. Хутряні товари

Класифікація хутряної сировини. Класифікація і характеристика асортименту хутряного, хутряно-морського, каракуле-смушкового, овчиношубного напівфабрикатів. Принципи сортування та оцінки якості.

Класифікація та характеристика асортименту хутряних виробів. Оцінка якості хутряних виробів.

2.12. Товари культурно-побутового призначення

Класифікація товарів культурно-побутового призначення за споживчими комплексами.

Папір і картон. Характеристика асортименту виробів з паперу та картону. Оцінка та контроль якості.

Класифікація фотокінотоварів та світлочутливих матеріалів.

Класифікація та характеристика радіотоварів. Телевізори – основні параметри, асортимент, вимоги до якості.

Музичні товари. Класифікація та характеристика асортименту.

Класифікація іграшок, характеристика асортименту, вимоги до якості.

2.13. Ювелірні товари та годинники

Характеристика сировинних матеріалів для виготовлення ювелірних товарів: кольорові, дорогоцінні метали, сплави на їх основі. Ювелірне каміння. Особливості виробництва ювелірних товарів.

Класифікація ювелірних виробів за призначенням, матеріалом виготовлення, характером виробництва, конструкцією, видом обробки та комплектністю. Оцінка якості ювелірних виробів.

2.14. Галантерейні товари

Стан та проблеми розвитку ринку галантерейних товарів в Україні. Формування сучасного асортименту.

Текстильна галантерея, її призначення та класифікація. Нитки,

стрічко-ткацькі та гардинно-тюлеві вироби, парасолі: фактори, що впливають на формування властивостей, класифікація, асортимент. Вимоги до якості, оцінка і контроль якості текстильної галантереї. Маркування, пакування, вимоги до зберігання і транспортування.

Класифікація, властивості галантерейних товарів зі шкіри, фактори, що впливають на їх споживні властивості. Вимоги до якості, маркування, пакування та зберігання шкіряної галантереї.

Фактори, що впливають на формування споживних властивостей металеві галантереї – метали, сплави, методи виготовлення, декоративно-захисні покриття. Класифікація, характеристика асортименту. Маркування, пакування, вимоги до якості, оцінка і контроль якості металеві галантереї.

Фактори, що впливають на формування споживних властивостей, класифікація, характеристика асортименту галантереї з пластичних мас та виробних матеріалів. Маркування, пакування, вимоги до якості, оцінка і контроль якості.

Щіткові вироби: фактори, що впливають на споживні властивості, класифікація, характеристика асортименту.

Фактори, що впливають на формування споживних властивостей, класифікація, характеристика асортименту дзеркал.

2.15. Транспортні засоби

Загальна характеристика транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням та категоріями, ступенем придатності до експлуатації в різних умовах, типом силової установки тощо. Типологія транспортних засобів. Основні частини, вузли й агрегати автотранспортних засобів: рама (шасі), кузов, силовий агрегат, ходова частина, механізм керування, електрообладнання.

Сучасний ринок транспортних засобів. Аналіз тенденцій у виробництві автомобілів провідних світових компаній. Товарознавча характеристика асортименту легкових і вантажних автомобілів, що реалізуються на ринку України.

Вимоги до безпеки експлуатації та технічного стану автотранспортних засобів. Засоби безпеки автомобілів: активна, пасивна, загальна, екологічна.

Залізничний транспорт. Загальна характеристика і класифікація залізничного транспорту. Особливості будови силової установки моторного та електромоторного залізничного транспорту.

Водний транспорт. Загальна характеристика і класифікація водного транспорту. Асортимент річкового транспорту (малі судна):

пасажирські, комерційні, спеціального призначення (рятувальні, гідрографічні, лісосплавні лоцманські тощо), спортивні, прогулянкові, туристські, для рибалок, для мисливців тощо. Особливості будови, товарознавча характеристика яхт і катерів.

Повітряний транспорт. Загальна характеристика і класифікація повітряного транспорту. Характеристика асортименту літаків та гелікоптерів.

Розділ 3. КОМЕРЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

3.1. Сутність, завдання та характеристика комерційної діяльності

Поняття комерційної діяльності. Суб'єкти та об'єкти комерційної діяльності, їх характеристика та взаємозв'язок. Комерційні функції, їх види та характеристика. Принципи, цілі та завдання комерційної діяльності підприємства.

Чинники, що впливають на комерційну діяльність підприємства: психологічні, соціальні, політичні, економічні, організаційні, правові, інформаційні, комунікаційні, кліматичні, методичні, технічні, технологічні, екологічні та ін.

Поняття та структура системи комерційної діяльності торговельного підприємства.

Поняття та структура комерційного потенціалу торговельного підприємства.

3.2. Формування товарного асортименту торговельного підприємства

Поняття товарного асортименту торговельного підприємства. Фактори, що впливають на формування товарного асортименту торговельного підприємства. Показники, що характеризують товарний асортимент торговельного підприємства.

Сутність та принципи формування товарного асортименту торговельного підприємства.

Поняття та розроблення стратегії формування товарного асортименту торговельного підприємства. Оцінювання та порівняльний аналіз стратегій формування товарного асортименту торговельного підприємства. Вибір стратегії формування товарного асортименту торговельного підприємства.

Цілі та завдання оптимізації товарного асортименту торговельного

підприємства. Критерії оптимальності товарного асортименту торговельного підприємства. Процес оптимізації товарного асортименту торговельного підприємства.

3.3. Оптова закупівля товарів торговельним підприємством

Поняття оптової закупівлі товарів торговельним підприємством. Взаємозв'язок оптової закупівлі товарів з іншими видами комерційної діяльності торговельного підприємства. Оптова закупівля товарів як комплексна причина наслідків комерційної діяльності торговельного підприємства.

Принципи, цілі та завдання оптової закупівлі товарів торговельним підприємством.

Чинники, що впливають на економічну ефективність оптової закупівлі товарів торговельним підприємством.

Сутність та види комерційних зв'язків із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством. Сучасні напрями розвитку співробітництва суб'єктів ринкових відносин у формуванні та розвитку комерційних зв'язків.

Стратегія формування комерційних зв'язків із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством, її зміст та характеристика.

Розроблення стратегії формування комерційних зв'язків із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством. Оцінювання та порівняльний аналіз стратегій формування комерційних зв'язків із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством. Вибір стратегії формування комерційних зв'язків із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством.

Обґрунтування цін, цінових дисконтів, товарних кредитів, обсягів закупівлі товарів та інших умов комерційних угод із оптової закупівлі товарів торговельним підприємством.

Показники та методи оцінювання економічної ефективності оптової закупівлі товарів торговельним підприємством.

3.4. Товаропостачання торговельних підприємств

Поняття, принципи, цілі та завдання товаропостачання торговельних підприємств.

Чинники, що впливають на товаропостачання торговельних підприємств.

Транзитна та складська форми товаропостачання торговельних підприємств та умови їх ефективного використання. Вибір форм

товаропостачання торговельних підприємств.

Визначення потреби торговельного підприємства у товарах та замовлення їх виробникам і постачальникам.

Сучасні напрями підвищення ефективності товаропостачання торговельних підприємств.

3.5. Роздрібний продаж товарів торговельним підприємством та сервісне обслуговування покупців

Поняття, принципи, цілі та завдання роздрібного продажу товарів торговельним підприємством.

Чинники, що впливають на ефективність роздрібного продажу товарів торговельним підприємством.

Поняття та розроблення стратегії роздрібного продажу товарів торговельним підприємством.

Оптимізація цін та обсягів роздрібного продажу товарів торговельним підприємством.

Види та характеристика сервісних послуг підприємств роздрібної торгівлі. Стандарти сервісного обслуговування покупців товарів підприємствами роздрібної торгівлі. Формування системи сервісного обслуговування покупців товарів підприємством роздрібної торгівлі.

Оцінювання сервісного обслуговування покупців товарів підприємством роздрібної торгівлі.

Напрями розвитку сервісного обслуговування покупців товарів підприємствами роздрібної торгівлі.

Активізація роздрібного продажу товарів підприємствами роздрібної торгівлі.

Оцінка економічної ефективності роздрібного продажу товарів торговельним підприємством.

3.6. Ефективність комерційної діяльності торговельного підприємства

Поняття ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства. Цілі та завдання дослідження економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства.

Показники економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства. Методи оцінювання економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства.

Поняття, цілі та завдання прогнозування економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства. Види прогнозів

економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства. Процес та методи прогнозування економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства.

Методи розрахунку інтегрального показника прогностичної економічної ефективності комерційної діяльності торговельного підприємства, їх характеристика та умови практичного використання.

3.7. Комерційний ризик

Сутність, види та властивості комерційного ризику. Чинники комерційного ризику. Оцінювання значущості чинників комерційного ризику.

Сутність, методологічні принципи, цілі та завдання управління комерційним ризиком на торговельному підприємстві. Процес управління комерційним ризиком на торговельному підприємстві.

Поняття та види інформаційного забезпечення управління комерційним ризиком на торговельному підприємстві.

Поняття та розроблення стратегії управління комерційним ризиком на торговельному підприємстві. Показники, що характеризують стратегію управління комерційним ризиком на торговельному підприємстві.

Показники комерційного ризику. Методи оцінювання комерційного ризику.

Поняття оптимальності комерційних рішень за умов ризику. Критерії оптимальності комерційних рішень за умов ризику, їх види, та характеристика. Методичні підходи до оптимізації комерційних рішень за умов ризику.

Форми профілактики та страхування комерційних ризиків.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня «бакалавр»

1. Загальні положення

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників вимогам програми вступного фахового випробування.

2. Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання

- Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
- Відповідаючи на тестове завдання, вступнику потрібно обрати одну правильну відповідь.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Розділ 1. Товарознавство. Харчові продукти

1. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, В.В. Гаврилишин та ін. – Львів : Компакт-ЛВ, 2009.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР. – Режим доступу : www.zakon.rada.gov.ua
3. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Л. : Укоопосвіта, 2000. – 319 с.
4. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 359 с.
5. Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.- 195 с.
6. Колтунов В.А. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 166 с.
7. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – 3-є вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
8. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559 с.
9. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.
10. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
11. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н.Г. Салухіна, А.А.Самойленко, В.В. Ващенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.

12. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.:Центр навч. л-ри, 2004. – 378 с.
13. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.
14. Нормативно-технічна документація на харчові продукти.

Розділ 2. Товарознавство. Непродовольчі товари

1. Беднарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник / М.С. Беднарчук, О.В. Шумський. – Львів : Магнолія, 2006.
2. Глушкова Т.Г. Товарознавство товарів культурно-побутового призначення : підручник / Т.Г. Глушкова. – Київ : Книга, 2003.
3. Зіміна Н.К. Товарознавство трикотажних товарів : підручник / Н.К. Зіміна, Н.О. Дзюбак, Л.В. Черняк. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
4. Експертиза дорогоцінних металів та коштовного каміння : навч. посіб. / Т.М. Артюх, Л.В. Черняк, К.А. Торопкова Н.Б. Марчук. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.
5. Кисляк Н.К. Товарознавство господарчих товарів : підручник / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.
6. Кравченко В.М. Товарознавство будівельних матеріалів : навч. посіб. / В.М. Кравченко, С.О. Сіренко, П.Д. Мамонов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004.
7. Кушнір М.К. Товарознавство взуттєвих товарів / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. – Київ : Укроопосвіта, 2001.
8. Михайлов В.І. Товарознавство електропобутових товарів / В.І. Михайлов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 1999.
9. Михайлов В.І. Непродовольчі товари / В.І. Михайлов, О.І. Глушкова, О.І. Зельніченко. – Київ : Книга, 2005.
10. Пугачевський Г.Ф. Текстильне товарознавство : підручник / Г.Ф. Пугачевський, Б.Д. Семак. – Київ : Укроопосвіта, 1999.
11. Тихонова Н.П. Товарознавство галантерейних товарів : підручник / Н.П. Тихонова. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.
12. Тихонова Н.П. Товарознавство хутряних товарів : підручник / Н.П. Тихонова. – Київ : Книга, 2006.
13. Про транспорт : Закон України від 10 листопада 1994 року N 232/94-ВР. – Режим доступу : zakon0.rada.gov.ua/laws/show/232/94-%D0%B2%D1%80/page2.
14. Ювелірні товари та побутові годинники : навч. посіб. / Т.М. Артюх, Л.В. Черняк, О.І. Сім'ячко, І.В. Григоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
15. Яковлева З.Т. Товароведение парфюмерно-косметических товаров / З.Т. Яковлева. – М. : Экономика, 2003.

Розділ 3. Комерційна діяльність

1. Комерційна діяльність : підручник / П.Ю. Балабан, М.П. Балабан, Т.Л. Мітяєва та ін. ; за ред. П.Ю. Балабана. – Харків : Світ книг, 2015. – 452 с.
2. Бузукова Е.А. Закупки и поставщики. Курс управления ассортиментом в рознице / Е.А. Бузукова. – СПб. : Питер, 2010. – 288 с.
3. Бузукова Е.А. Управление ассортиментом в рознице. Категорийный менеджмент / Е.А. Бузукова, С.В. Сысоева. – СПб. : Питер, 2010. – 288 с.
4. Виноградська А.М. Комерційна діяльність торговельного підприємства : навч. посіб. / А.М. Виноградська. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 278 с.
5. Голошубова Н.О. Організація торгівлі : підручник / Н.О. Голошубова. – Київ: Книга, 2004. – 560 с.
6. Комерційна діяльність : підручник / за ред. В.В. Апопія. – 2-ге вид., переробл. і допов. – Київ : Знання, 2008. – 535 с.
7. Короткова Т.Л. Коммерческая деятельность / Т.Л. Короткова. – М. : Финансы и статистика, 2007. – 415 с.
8. Москвітіна Т.Д. Комерційні зв'язки торговельного підприємства : навч. посіб. / Т.Д. Москвітіна, В.В. Черепов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 126 с.
9. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность : учеб. для вузов / Ф.Г. Панкратов. – 10-е изд. – М. : Дашков и К°, 2010. – 500 с.
10. Івченко І.Ю. Економічні ризики : навч. посіб. / І.Ю. Івченко – Київ : Центр навч. літ., 2004. – 304 с.