МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
_____ Людмила КРУКЕВИЧ
«_28_» ___березня__ 2025 року

ПРОГРАМА

співбесіди для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за спеціальністю D7 Торгівля, освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні циклової комісії
підприємництва, торгівлі і маркетингу
Протокол № 8
від «_26_» березня 2025 р.
Голова циклової комісії
_____ Ірина ЧЕЧЕНЮК

Тернопіль
2025

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2025 рік вступники, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», складають вступне випробування у вигляді співбесіди.

Мета фахового вступного випробування (співбесіди) – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності D7 Торгівля, освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

Фахове вступне випробування для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

5220 Продавець продовольчих товарів;
5220 Продавець непродовольчих товарів;
4211 Касир торговельного залу, контролер-касир, касир товарний;
8290 Оператор електронно-обчислювальних та обчислювальних машин;
4212 Касир (в банку).

Програму розроблено на підставі Державних стандартів підготовки кваліфікованого робітника. Завдання для фахової співбесіди складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з предметів ««Товарознавство продовольчих товарів», «Організація та технологія торговельних процесів» та охоплюють вузлові теми і питання.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ПРЕДМЕТІВ, ЯКІ ВИНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДУ)

Предмет «Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1. Вступ.

Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі.

Тема 2. Класифікація товарів.

Класифікація товарів: поняття про класифікацію, мета та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів.

Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби.

Асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Асортимент булочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Асортимент бубличних, сухарних виробів, хлібної соломки, хлібних паличок, хлібних хрустів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Асортимент дієтичних хлібобулочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 4. Кондитерські вироби, мед.

Асортимент фруктово-ягідних кондитерських виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент шоколаду та какао-порошку. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент цукеркових виробів, ірису та драже. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент карамельних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент печива, крекеру, галет, пряників, вафель. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент тортів, тістечок, кексів та рулетів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент халви, східних солодощів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент дієтичних кондитерських виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 5. Бакалійні товари.

Асортимент круп'яних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент борошна, крохмалю, крохмалопродуктів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент макаронних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент харчових концентратів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент чаю, кави, чайних та кавових напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент цукру. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент прянощів та приправ. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти

Асортимент м'яса забійних тварин та м'ясних субпродуктів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент м'яса домашньої птиці, м'ясних напівфабрикатів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент варених ковбасних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент напівкопчених та копчених ковбас. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент м'ясних консервів, м'ясних копченостей. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 7. Молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових

Асортимент молока питного, вершків. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Асортимент кисломолочних продуктів, молочних консервів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент майонезу. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент морозива. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент харчових жирів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент твердих сичугових сирів, м'яких і розсільних сирів, плавлених сирів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент яєць та яєчних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 8. Риба і рибні продукти

Риба родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Риба родин коропових, окуневих, щукових, сомових.Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент живої товарної риби, риби холодильної обробки: охолодженої, мороженої риби. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент солоних, копчених рибних товарів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент в'ялених і сушених рибних товарів, баличних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент рибних консервів, пресервів, рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент ікорних товарів, нерибних продуктів моря. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 9. Безалкогольні та слабоалкогольні напої

Асортимент плодових та овочевих соків, мінеральних вод. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент газованих безалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент слабоалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 10. Алкогольні напої та тютюнові вироби

Асортимент алкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент лікеро-горілчаних виробів, коньяку. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент виноградних, плодово-ягідних вин. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент тютюнових виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Тема 11. Плодоовочеві товари

Вегетативні овочі. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Плодові овочі. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Насіннячкові, кісточкові плоди. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди.. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Способи переробки овочів і плодів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Асортимент овочевих та плодово-ягідних консервів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.
Свіжі та перероблені гриби. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

Предмет «Організація та технологія торговельних процесів»

Тема 1. Вступ.

Значення торгівлі, її мета, функції. Законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами».

Тема 2. Основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі.

Етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості. Задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції. Види роздрібної торговельної мережі, форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів

Тема 3. Види та призначення немеханічного устаткування.

Види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення. Вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання.

Тема 4. Види, призначення торговельно-технологічного обладнання.

Види торговельно-технологічного обладнання, правила експлуатації.

Тема 5. Види, призначення торговельного інвентарю.

Види торговельного інвентарю. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, порядок таврування засобів міри та ваги.

Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі

Тема 5. Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю.

Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю, види приймання товарів за кількістю та якістю.

Інструкція П-6 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю».

Інструкція П-7 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю».

Правила і терміни приймання товарів; основні елементи процесу приймання товарів.

Тема 6. Організація і технологія зберігання товарів у магазині.

Організація і технологія зберігання товарів у магазині. Основні операції у технологічному процесі зберігання товарів. Значення правильного зберігання товарів.

Тема 7. Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу.

Поняття про робоче місце, значення правильної його організації, вимоги до організації

робочого місця.
Порядок підготовки робочого місця до роботи; наявність товарного асортименту, види немеханічного устаткування та торгового інвентарю, призначення, догляд, безпека під час використання.
Сучасні види торговельного обладнання; інструкцію з технічного обслуговування та експлуатації устаткування.
Види ваговимірювального обладнання, призначення, класифікацію та вимоги до них, правила установки в робоче положення, усунення дрібних несправностей, правила зважування, дотримання правил безпеки, догляд за вагами.
Особливості роботи на електронно-торговельному обладнанні. Гирі: класифікація і вимоги до них; міри довжини та об'єму, правила їх експлуатації. Види цінників, правила їх оформлення. Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції. Етапи підготовки товарів. Правила подачі підготовлених товарів до продажу у торговельний зал. Види обладнання для переміщення товарів у торговельний зал.

Тема 8. Правила розміщення та викладки товарів.

Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця та у торговому залі магазину самообслуговування.
Принципи організації розміщування товарів у торговельному залі. Основні вимоги щодо розміщування товарів у торговому залі.
Принципи організації викладання товарів, етапи викладки товарів, види та способи викладки товарів. Види торгово-технологічного та немеханічного обладнання для викладки товарів. Особливості розміщення та викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства, дизайну. Поняття та правила ротації.

Тема 9. Правила продажу товарів та обслуговування покупців.

Основні положення закону України «Про захист прав споживачів». Правила продажу продовольчих товарів.
Стандарти обслуговування на підприємстві, вимоги нормативно-правових актів щодо продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців. Елементи процесу продажу товарів та технологію обслуговування покупців. Методи визначення потреб покупця, цінові пропозиції. Порядок та правила надання консультації, структура надання консультації. Додаткові послуги з продажу товару, акційні форми продажу товарів.
Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.
Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями

ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ (СПІВБЕСІДИ) ІЗ ФАХОВИХ ПРЕДМЕТІВ
для вступників на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
зі спеціальності D7 Торгівля
освітньо-професійної програми «Підприємництво, торгівля біржова діяльність»

Предмет «Товарознавство продовольчих товарів»

1. Дайте характеристику споживних властивостей, видів чаю, вкажіть терміни їх зберігання.
2. Дайте характеристику круп із гречки.
3. Дайте характеристику круп із ячменю.
4. Дайте характеристику круп із пшениці.
5. Дайте товарознавчу характеристику борошна.
6. Дайте товарознавчу характеристику трубчастих макаронних виробів.
7. Вкажіть асортимент та споживну цінність цукру.
8. Дайте товарознавчу характеристику меду.
9. Назвіть основні тканини м’яса та вкажіть, які із тканин володіють найвищою харчовою цінністю.
10. Сформулюйте асортимент житнього хліба, вкажіть його відмінні ознаки.
11. Вкажіть показники якості хлібобулочних виробів.
12. Дайте порівняльну товарознавчу характеристику варення і джему.
13. Дайте товарознавчу характеристику варених ковбасних виробів.
14. Згрупуйте асортимент м’ясних консервів.
15. Дайте товарознавчу характеристику коров’ячого молока.
16. Згрупуйте асортимент молока, вкажіть вимоги до якості, зберігання.
17. Дайте порівняльну характеристику простокваші та кефіру.
18. Прокласифікуйте свіжі овочі.
19. Дайте товарознавчу характеристику моркви і буряка.
20. Дайте товарознавчу характеристику гарбузів.
21. Дайте товарознавчу характеристику яблук і груш.
22. Вкажіть види, споживну цінність та вимоги до якості квашених овочів.
23. Назвіть родини риб.
24. Дайте порівняльну характеристику губчастих і пластинчастих грибів.
25. Вкажіть особливості хімічного складу ікри риб.
26. Прокласифікуйте нерибну водну сировину і дайте порівняльну характеристику.
27. Сформулюйте види м'ясних субпродуктів та вкажіть харчову цінність печінки, вимоги до якості, зберігання.
28. Проаналізуйте ситуацію ринку харчових концентратів в місті з врахуванням класифікаційних ознак.
29. Дайте порівняльну характеристику печива затяжного та цукрового.
30. Розкрийте харчову цінність жирів, їх класифікація.

Предмет «Організація та технологія торговельних процесів»

1. Охарактеризуйте порядок приймання товарів за якістю.
2. Які права має покупець згідно Закону України «Про захист прав споживачів»?
3. Охарактеризуйте Правила продажу алкогольних напоїв.

4. Які права має споживач при виявленні недоліків у товарі?
5. За яких умов проводять обмін непродовольчих товарів належної якості?
6. Чи збільшується гарантійний термін на час ремонту товару?
7. Що таке маркування?
8. Яке значення має підготовка товарів до продажу?
9. Особливості підготовки бакалійних товарів до продажу.
10. Охарактеризуйте правила продажу взуття.
11. Охарактеризуйте правила продажу молока і молочних товарів.
12. Охарактеризуйте прогресивні методи продажу товарів.
13. Охарактеризуйте порядок викладання товарів у торговельній залі супермаркету.
14. Охарактеризуйте правила і порядок розрахунку з покупцем за товари.
15. Охарактеризуйте особливості приймання товарів за якістю.
16. Культура спілкування продавця із покупцями.
17. Охарактеризуйте правила продажу парфумерно-косметичних товарів.
18. Охарактеризуйте методи продажу товарів, їх особливості.
19. Назвіть основні операції попередньої підготовки продовольчих товарів до продажу.
20. Проаналізуйте порядок розрахунку з покупцями через реєстратори розрахункових операцій.
21. Правила зважування та техніка безпеки під час роботи з ваговимірювальним обладнанням.
22. Охарактеризуйте правила продажу хліба та хлібобулочних виробів.
23. Охарактеризуйте призначення тари та дайте її класифікацію.
24. Охарактеризуйте порядок підготовки реєстру розрахункових операцій.
25. Особливості приймання товарів за кількістю у магазині.
26. Охарактеризуйте організацію робочого місця продавця.
27. Порядок проведення інвентаризації.
28. Охарактеризуйте вимоги до зовнішнього вигляду продавця.
29. Проаналізуйте правила роздрібної торгівлі алкогольними товарами.
30. Проаналізуйте правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З предметів за фахом формуються вступні випробування (співбесіда), визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з предметів формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування (співбесіди) містить два теоретичних питання, відповіді на які необхідно надати у розгорнутому вигляді, проявивши компетентність, здобуту за попереднім освітньо-кваліфікаційним рівнем.

Комплекти екзаменаційних завдань розглядаються і схвалюються на засіданні циклової комісії і затверджуються головою приймальної комісії.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Вступне випробування у формі співбесіди приймає призначена фахова атестаційна комісія.

Форма проведення співбесід у коледжі змішана (очна та дистанційна) за рішенням голови Приймальної комісії. Співбесіду дистанційно можуть складати за зверненням до Коледжу особи, які перебувають за кордоном або проживають та знаходяться на тимчасово окупованій території, за станом здоров'я тощо, а також в залежності від ситуації воєнного стану у Тернопільській області під час проведення вступної кампанії, з урахуванням необхідності створення безпечних і нешкідливих умов та дотриманням медико-санітарних вимог.

Співбесіда в очній формі проводиться в спеціально виділених аудиторіях. Перед початком співбесіди здійснюється ідентифікація особи вступника за документом, що посвідчує його особу.

Форма відповіді – усна. Вступник фіксує свої відповіді в аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді). Результати співбесіди члени комісії зазначають у протоколі індивідуальної усної співбесіди. Завдання містить два запитання з предметів, які виноситься на співбесіду. Повна відповідь вимагає достатнього володіння теоретичними знаннями та практичними вміннями.

На підготовку вступнику при проведенні співбесіди відводиться до 15 хвилин.

Аркуш співбесіди підписується вступником та членами комісії з проведення співбесіди, зберігається в особовій справі вступника разом з протоколом індивідуальної усної співбесіди.

Дистанційну форму співбесіди проводять у відповідності з підготовленим розкладом, з використанням платформи відеоконференцій Zoom. Дату проведення співбесіди повідомляють заздалегідь.

Вступник повинен завчасно потурбуватися про забезпечення технічних можливостей для проходження співбесіди (наявність застосунку для дзвінків і обміну повідомленнями Viber, сервісу для проведення відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom, технічних пристроїв (вебкамера та мікрофон) тощо). Вступник приєднується до онлайн-зустрічі за покликанням, надісланим йому оператором технічного забезпечення проведення співбесіди. Для авторизації вступник має використати власне прізвище та ім’я, крім того пред’явити на камеру документ, що посвідчує його особу (зокрема, з використанням Дії). У разі неможливості ідентифікації вступника вступне випробування проводитись не може.

Вступнику зі списку запропонованих номерів пропонується обрати число, яке відповідає номеру завдання співбесіди. На підготовку та відповідь вступника відводиться не більше 15 хвилин.

При цьому проведення співбесіди записується, що сприятиме забезпеченню прозорості вступної кампанії. Про здійснення відеозапису співбесіди вступники мають бути попереджені завчасно. Такий запис може бути використано при розгляді апеляційних заяв вступників.

Під час проведення співбесіди повинна бути забезпечена спокійна і доброзичлива атмосфера, а вступникам надана можливість самостійно, найбільш повно виявити рівень своїх знань і умінь. Сторонні особи без дозволу голови Приймальної комісії до приміщень, в яких проводяться вступні випробування, не допускаються.

Співбесіда повинна мати характер індивідуальної бесіди з кожним вступником. Результати проведення співбесіди оформляються у відомості вступного випробування та виставляються у листі вступного випробування.

Інформація про результати співбесіди оголошується вступникові в день її проведення. Перескладання співбесіди не дозволяється.

Особи, які без поважних причин (визнаних такими за рішенням приймальної комісії) не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в конкурсному відборі не допускаються.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування (співбесіди) сформовано 30 варіантів завдань. Кожен вступник отримує два питання зі переліку питань програми. Кожна відповідь на питання оцінюється згідно з Правилами прийому до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на 2025 р. за шкалою 100-200 балів. Загальна оцінка визначається як середня зважена з оцінок за кожну відповідь на питання індивідуальної усної співбесіди.

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей на питання індивідуальної усної співбесіди. Крім того, необхідно враховувати здатність вступника:

- диференціювати, інтегрувати та уніфікувати знання;
- застосовувати відомі правила, методи, принципи, закони для розв’язування конкретних задач;
- викладати матеріал логічно, послідовно.

Залежно від наповненості змісту відповіді та ступеня розкриття питання фахове випробування (співбесіда) оцінюється за такими критеріями:

Рівні навчальних досягнень	**Оцінка за 200-бальною шкалою**	**Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень учнів**
	*до 99	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, не може самостійно виконати елементарні завдання
Початковий	100	Вступник може розрізняти об'єкти вивчення
	100-109	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
	110-119	Вступник відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання
Середній	120-129	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію
	130-139	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
	140-149	Вступник виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
Достатній	150-159	Вступник правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії
	160-169	Знання вступника є достатніми, він застосовує вивчений

		матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його логічна, хоч і має неточності
	170-179	Вступник добре володіє матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, виконує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
Високий	180-189	Вступник має міцні знання, здатний використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення, аргументувати їх
	190-199	Вступник на високому рівні володіє узагальненими знаннями в обсязі та в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її , ставити і розв’язувати проблеми
	200	Вступник має системні глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати узагальнювати опанований матеріал, самостійно користується джерелами інформації, приймати рішення

*Бали від 1 до 99 вважаються незадовільними та унеможливлюють подальшу участь вступника у конкурсі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Нормативно-правова база

1. Діючі стандарти на продовольчі товари.
2. Конституція України : Прийнята на п’ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996// Хрінком №23,1996.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15 грудня 1996 року за №3682-XII // Урядовий кур’єр,№56.
4. Про господарські товариства: Закон України від 07.02.1991 № 1576-XII.К.: Махаон,2003.
5. Про рекламу : Закон України від 03.07.96./ Голос України, 1996, 25 липня.
6. Про інформацію : Закон України від 02.10.1992р № 2658-XII.
7. Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 15 червня 2006р.№ 833.
8. Про затвердження правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями : Постанова Кабінету Міністрів України від 30 липня 1996 року за № 854
9. Про затвердження правил роздрібної тютюновими виробами : Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України 24.07.2002р. №218
10. Основні правила торгівлі продовольчими та непродовольчими товарами. Збірник нормативних документів з питань торгівлі. - К.: Атіка, 2008.
11. Інструкція «Про порядок приймання продукції виробничо- технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю» (П-6).

12. Інструкція «Про порядок приймання продукції виробничо- технічного призначення і товарів народного споживання за якістю» (П-7).

Основна література

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. – К.Кондор,2010. – 730с.
2. Дубиніна А.А., Жук Ю.Т., Жук В.А. Товарознавство смакових товарів; Навчальний посібник /ТОВ Видавничий дім «Професіонал».-Київ,2004.
3. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів зерно-борошняні товари. Підручник. - Львів: «Компакт ЛВ», 2004.- 304 с.
4. Кириченко Л.С., Мелешко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навчальний посібник.- К.:КНТЕУ, 2001.- 446 с.
5. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів. Підручник. - Київ: КНТЕУ, 2003.- 379 с.
6. Пономарьов П.Х., Донцова І.В., Гірняк Л.І. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 184 с.
7. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та яєчні товари: підручник. – К.: Книга, 2004.- 392 с.
8. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, Лібра, 2007- 600 с.
9. Сирохман І.В., Лозова Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник. - Київ.: Центр учбової літератури, 2008.- 616 с.
10 Сирохман І.В. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів. Підручник. – К.: Центр навчальної літератури,2004. – 384с
11 Салухіна Н.Г., Самійленко А.А. Ващенко В.В. Товарознавство зерноборошняних товарів; Підручник. - К.; Київ. Держ. торг.-екон.ун-т, 2002.
12 Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. – Вінниця: ДП «ДКФ», 2004.-480с.
13. Студеняк І.П., Ажнюк Ю.Н., Чучка Г.Н. Основи стандартизації та сертифікації товарів і послуг. Опорний конспект. - К.: Кондор, 2007. - 152 с.
14. І Міщук, В. Ребицький, С. Рудницький Організація торгівлі. Підручник; вид., перероб. та доп. /за редакцією В.В. Апопія. - Київ: Центр навчальної літератури, 2019.- 632с
15. Апопій В.В., Міщук І.П, Рудницький С.І., Хом’як Ю.М. Теорія та практика торговельного обслуговування: Навчальний посібник // За ред. В.В. Апопія. - К.: Центр навчальної літератури, 2019.-496с.
16. Саркісян Л.Г., Козакова О.Б. Технологія торговельних процесів: Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.-296с.
17. Сирохман Г.М. Організація і технологія торговельних процесів: Навчальний посібник.- Ужгород: Поліграфцентр «Ліра», 2011.-248с.
18. Дудла І.О. Захист прав споживачів: Навч. посібник.- К: Центр учбової літератури, 2007. - 448с.
19. Голошубова Н.О., Торопков В.М. Оптова торгівля: організація та технологія: Навч. посібник.- К.: Київ. нац. торг-екон.ун-т, 2005.-265с.

20. Кодекс законів про працю України від 10.12.1971 № 322-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу :http://kodeksy.com.ua/kodeks_zakoniv_pro_pratsyu_ukraini.htm. – Назва з екрану.

21. Наказ Міністерства праці та соціальної політики «Про затвердження Форми трудового договору між працівником і фізичною особою, яка використовує найману працю, та Порядку реєстрації трудового договору між працівником і фізичною особою, яка використовує найману працю» № 260 від 08.06.2001 (зі змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства праці та соціальної політики № 208 (z0932-05) від 29.06.2005 та № 320 (z1038-10)від 14.10.2010) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/ laws/show/z0554-01.

22. Азбука пошуку роботи : [навч. посіб. для студ. усіх спец., які отримують робітничу професію] / Л. І. Северин, О. П. Войтович, В. М. Дудатьєва, О. М. Тарасова ; М-во освіти і науки України, Вінниц. нац. техн. ун-т. Вінниця : ВНТУ, 2008. – 152 с.

23. Нечаєва Н.В. Чинники успішного працевлаштування :методичні рекомендації з пошуку роботи. С.19.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Національна бібліотека України ім. Вернадського.
2. www.udsa.ua – Українська асоціація прямого продажу.

1. Світова організація торгівлі. – режим доступу: mfa.gov.ua/ua/about...organizations/wto
2. Загальна інформація про світові організацію торгівлі. – режим доступу: www.zoda.gov.ua Протокол про вступ України до Світової організації торгівлі. Женева, 5 лютого 2008 року . – режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/981_049
3. Оптова торгівля в Україні – режим доступу https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/6b7971db8f52ec0ad2a2f97583533a77.pdf3