

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ**

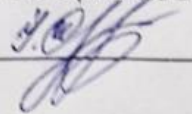
ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
Людмила КРУКЕВИЧ
«18» _____ 2022 р.



ПРОГРАМА

**фахового випробування на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
для вступу на навчання за спеціальністю
076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**

Розглянуто
на засіданні циклової комісії
підприємництва, торгівлі і маркетингу
Протокол № 8 від «18» 03 2022 р.
Голова циклової комісії
_____ Ірина ЧЕЧЕНЮК



ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2021 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.

Мета фахового вступного випробування – 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 076 «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 непродовольчих товарів;

5220 Продавець продовольчих товарів;

4211 Касир торговельного залу, контролер-касир.

Завдання охоплюють вузлові теми і питання із дисциплін «Товарознавство. Товарознавство продовольчих товарів», «Організація і технологія торговельних процесів. Чинники успішного працевлаштування за фахом», «Основи охорони праці».

Вступне випробування здійснюється у письмовій формі.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ДИСЦИПЛІН, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Дисципліна «Товарознавство. Товарознавство продовольчих товарів»

Тема 1. Свіжі овочі.

1. Загальна характеристика свіжих овочів.
2. Класифікація свіжих овочів за різними ознаками.
3. Товарознавча характеристика різних видів свіжих овочів.

Тема 2. Свіжі плоди.

1. Загальна характеристика свіжих плодів.
2. Класифікація плодів за різними ознаками.
3. Товарознавча характеристика різних видів свіжих плодів.

Тема 3. Перероблені овочі і плоди.

1. Стан розвитку ринку перероблених овочів і плодів.
2. Фактори, які формують якість перероблених овочів і плодів.
3. Товарознавча характеристика перероблених овочів і плодів.
4. Вимоги до якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання перероблених овочів та плодів.

Тема 4. Свіжі і перероблені гриби.

1. Особливості хімічного складу грибів, класифікація, основні види, їх відмінні ознаки, дефекти, пакування, зберігання.
2. Перероблені гриби: асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання,

Тема 5. Зерно і зернопродукти.

1. Порівняльні особливості різних видів зерна, хімічний склад окремих частин зерна, вплив на харчову цінність продуктів переробки.
2. Класифікація зерноборошняних товарів, їх ознаки.
3. Харчова цінність круп.
4. Фактори, які формують якість круп.
5. Асортимент круп.
6. Показники якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання круп.
7. Особливості хімічного складу і харчової цінності борошна різних видів, типів і сортів.
8. Фактори, які формують якість борошна.
9. Товарознавча характеристика різних видів борошна.
10. Показники якості, дефекти, пакування, маркування, умови та термін зберігання борошна.
11. Харчова цінність макаронних виробів. Фактори, які формують якість.
12. Товарознавча характеристика макаронних виробів.
13. Показники якості, дефекти, пакування, маркування та термін зберігання макаронних виробів.
14. Харчова цінність хліба різних видів і сортів.
15. Фактори, які формують якість хлібобулочних виробів.
16. Класифікація і товарознавча характеристика хлібобулочних виробів.
17. Показники якості, дефекти, хвороби хлібобулочних виробів.
Транспортування і термін зберігання.
18. Контроль якості хліба і булочних виробів.
19. Сухарні і бараночні вироби. Особливості виробництва, класифікація, асортимент.
20. Показники якості, дефекти, умови і термін зберігання.

Тема 6. Крохмаль, цукор, мед.

1. Фактори, які формують якість цукру.
2. Товарознавча характеристика цукру-піску і цукру-рафінаду.
3. Показники якості, дефекти, пакування, маркування і термін зберігання цукру.
4. Контроль якості цукру. Правила відбору середніх проб.
5. Харчова цінність натурального і штучного меду.
6. Товарознавча характеристика меду різного походження.
7. Показники якості, дефекти, причини їх виникнення і можливості їх усунення.
8. Загальне поняття про крохмаль і продукти його переробки. Фактори, які формують якість крохмалю.
9. Товарознавча характеристика різних видів крохмалю.
10. Показники якості, пакування, маркування і зберігання крохмалю і крохмалепродуктів.

Тема 7. Кондитерські вироби.

1. Стан розвитку ринку кондитерських товарів.

2. Класифікація кондитерських виробів, товарознавча характеристика різних видів кондитерських виробів.

3. Показники якості, пакування, маркування і термін зберігання кондитерських виробів.

Тема 8. Смакові товари.

1. Стан розвитку ринку смакових товарів. Класифікація смакових товарів.

2. Фактори, які формують якість чаю і кави.

3. Класифікація чаю і кави, товарознавча характеристика різних видів чаю і кави.

4. Показники якості чаю і кави, дефекти, розфасовка, маркування, пакування, зберігання;

5. Класифікація прянощів і приправ, асортимент, показники якості, зберігання.

6. Товарознавча характеристика алкогольних напоїв, показники якості, дефекти, зберігання.

7. Слабоалкогольні напої, фактори, які формують якість, класифікація і товарознавча характеристика слабоалкогольних напоїв, показники якості, зберігання.

8. Безалкогольні напої: фактори, які формують якість, класифікація, товарознавча характеристика, показники якості, зберігання.

Тема 9. М'ясо забійних тварин та птиці, субпродукти.

1. Стан розвитку ринку м'ясних товарів.

2. Класифікація м'яса забійних тварин і субпродуктів. Товарознавча характеристика різних видів м'яса і субпродуктів.

3. Показники якості, дефекти, маркування, пакування, зберігання і транспортування м'яса і субпродуктів,

4. Класифікація м'яса птиці, товарознавча характеристика різних видів м'яса птиці.

5. Показники якості, дефекти, маркування, пакування, зберігання м'яса птиці.

6. Товарознавча характеристика м'яса дичини, кроликів.

Тема 10. М'ясні товари.

1. М'ясні напівфабрикати і кулінарні вироби: класифікація, асортимент, вимоги до якості, упакування, строки зберігання.

2. Поняття про ковбасні вироби і м'ясокопченості. Класифікація.

3. Фактори, які формують якість ковбасних виробів і м'ясокопченостей,

4. Показники якості, дефекти, маркування, пакування, зберігання ковбасних виробів і м'ясокопченостей.

5. М'ясні консерви: фактори, які формують якість, класифікація, показники якості, маркування, пакування і зберігання м'ясних консервів.

Тема 11. Рибні товари.

1. Споживні властивості рибних товарів. Родини промислових риб.

2. Риба жива, охолоджена, морожена, особливості харчової цінності і хімічного складу, асортимент.

3. Показники якості, дефекти, маркування, пакування, зберігання живої, охолодженої і мороженої риби.

4. Відмінні особливості нерибних морепродуктів. Класифікація і товарознавча характеристика асортименту.

5. Показники якості, дефекти, маркування, пакування, зберігання нерибних морепродуктів.

6. Фактори, які формують якість солоної, в'яленої, сушеної, копченої риби.

- 7.Класифікація і товарознавча характеристика солоної, в'яленої, сушеної, копченої риби.
- 8.Оцінка якості, маркування, пакування, зберігання солоної, в'яленої, сушеної і копченої риби.
- 9.Товарознавча характеристика баликових виробів.
- 10.Відмінні особливості консервів і пресервів. Фактори, які формують якість.
- 11.Класифікація і товарознавча характеристика рибних консервів.
12. Оцінка якості, маркування, пакування і зберігання рибних консервів і пресервів.
13. Класифікація і товарознавча характеристика ікри риб, показники якості, маркування, пакування і зберігання.

Тема 12. Молоко і молочні товари.

1. Класифікація молочних товарів.
2. Фактори, які формують якість молока, вершків, кисломолочних товарів.
3. Товарознавча характеристика молока, вершків, кисломолочних товарів.
4. Фактори, які формують якість морозива. Класифікація, товарознавча характеристика морозива.
5. Молочні консерви, споживчі властивості, фактори, які формують якість. Класифікація і товарознавча характеристика молочних консервів.
6. Фактори, які формують якість масла коров'ячого. Класифікація, товарознавча характеристика.
7. Фактори, які формують якість сирів. Класифікація, товарознавча характеристика.
8. Контроль якості молока і молочних товарів. Зберігання молока і молочних товарів.

Тема 13. Яйця і яєчні товари.

1. Яйця: види, будова, класифікація, показники якості, дефекти, маркування, пакування, умови і термін зберігання.
2. Морожені і сухі яєчні продукти.

Тема 14. Харчові жири.

- 1.Олія, фактори, які формують якість, асортимент, товарознавча характеристика.
2. Тваринні топлені жири, фактори, які формують якість, види, товарознавча характеристика.
3. Маргаринава продукція, види, товарознавча характеристика.

Тема 15. Харчові концентрати.

1. Класифікація, асортимент харчових концентратів.
2. Товарознавча характеристика харчових концентратів.
3. Показники якості, маркування, пакування і термін зберігання харчових концентратів.

Дисципліна «Організація і технологія торговельних процесів. Чинники успішного працевлаштування за фахом»

Тема 1. Торгівля, як галузь знань народного господарства

1. Торгівля як галузь економіки країни, її загальна характеристика.
2. Функції торгівлі.

3. Види торгівлі за окремими ознаками.
4. Соціальна структура сфери торгівлі.

Тема 2. Поняття торговельного підприємства. Види підприємств відповідно до Закону України «Про господарські товариства»

1. Поняття торговельного підприємства, його функції та характерні риси.
2. Класифікація роздрібних торговельних підприємств.
3. Види підприємств згідно Закону України «Про господарські товариства».

Тема 3. Роздрібна торговельна мережа

1. Поняття і види роздрібної торговельної мережі. Їх характеристика.
2. Спеціалізація роздрібної торговельної мережі, її характеристика.
3. Типізація торговельних підприємств. Типи магазинів.

Тема 4. Улаштування роздрібних торговельних підприємств.

Технологічне планування магазину

1. Види і кваліфікація торговельних будівель та споруд. Вимоги, що ставляться до них.
2. Організація будівництва, ремонту, реконструкції торговельних підприємств. Порядок введення в експлуатацію побудованих і відремонтованих торговельних підприємств.
3. Склад приміщень магазину, їх взаємозв'язок.
4. Будова торговельного залу магазину.
5. Види планувань торговельних залів магазинів.
6. Техніко-економічні показники ефективності використання торговельної площі магазину.

Тема 5. Торговельно-технологічні процеси в роздрібних торговельних підприємствах

1. Культура торгівлі, її складові елементи.
2. Якість торговельного обслуговування.
3. Поняття торговельно-технологічного процесу у магазині.
4. Зміст і принципи торговельно-технологічних процесів у магазині.

Тема 6. Приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу в магазині

1. Загальні правила приймання товарів: значення, види, нормативні документи, що регламентують приймання товарів.
2. Порядок і технологія приймання товарів у магазині за кількістю.
3. Порядок і технологія приймання товарів за якістю.
4. Особливості приймання товарів, що надійшли в тарі-обладнанні.
5. Розміщення, укладення, створення оптимального режиму зберігання товарів.
6. Особливості зберігання окремих груп продовольчих і непродовольчих товарів.
7. Підготування товарів до продажу.
8. Особливості підготування до продажу окремих груп непродовольчих і продовольчих товарів.

Тема 7. Розміщення та викладка товарів у торговельному залі магазину

1. Технологія розміщення товарів у торговельному залі магазину.
2. Викладка товарів у торговельному залі. Розміщення і викладка окремих видів товарів у торговельних залах діючих магазинів.
3. Організація робочих місць в магазині.

Тема 8. Форми та методи продажу товарів

1. Поняття про форми та методи роздрібного продажу товарів їх значення.
2. Організація технології продажу товарів за різними методами.

3. Методи активізації продажу товарів.

Тема 9. Особливі форми продажу товарів

1. Організація торгівлі на ринках.
2. Комісійний продаж непродовольчих товарів.
3. Продаж товарів у кредит.
4. Продаж товарів на аукціонах.
5. Інші особливі форми продажу.

Тема 10. Чинники успішного працевлаштування за фахом

1. Основні поняття регулювання ринку праці.
2. Агентства працевлаштування.
3. Алгоритм пошуку роботи.
4. Резюме як основний документ особистості, що зайнята пошуком роботи.
5. Процедура тестування.
6. Правове регулювання трудових відносин.

Тема 11. Поняття торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення

1. Суть та правове регулювання торговельної діяльності.
2. Правила торговельного обслуговування населення.

Тема 12. Особливості та правила продажу товарів

1. Правила продажу основних груп продовольчих товарів.
2. Правила продажу основних груп непродовольчих товарів.

Тема 13. Організація праці в магазині

1. Завдання та форми організації праці в магазині.
2. Основні категорії персоналу магазину.
3. Режим роботи та умови праці в магазині.

Тема 14. Захист прав споживачів та контроль за діяльністю торговельних підприємств

1. Контроль за діяльністю торговельних підприємств.
2. Захист прав споживачів.
3. Порядок обміну і повернення товарів.

Тема 15. Товарні склади оптових підприємств, їх улаштування

1. Підприємства оптової торгівлі, їх види і завдання.
2. Класифікація товарних складів.
3. Стан і завдання вдосконалення складського господарства в умовах ринкових відносин.
4. Основні вимоги до технологічного планування складу.

Тема 16. Організація і технологія складських операцій

1. Принципи організації складських операцій. Фактори, які впливають на організацію складського технологічного процесу.
2. Технологія розвантаження транспортних засобів, транспортування до місць приймання та зберігання.
3. Організація приймання товарів на складі за кількістю та якістю, документальне оформлення приймання товарів.
4. Зберігання товарів на складах.
5. Технологія відпуску товарів зі складу. Документальне оформлення відпуску.

Тема 17. Поняття і класифікація тари

1. Роль упаковки і тари в торговельно-технологічному процесі.

2. Класифікація і характеристика основних видів тари.
3. Організація обороту тари.

Тема 18. Організація обороту тари

1. Зміст тарних операцій на торгових підприємствах.
2. Порядок розрахунків за тару.
3. Резерви зменшення витрат на тару.

Тема 19. Види та роль транспорту в підприємствах торгівлі. Організація перевезення товарів

1. Роль транспорту в торгівлі.
2. Види транспорту їх коротка характеристика.
3. Організація перевезення товарів автомобільним транспортом.
4. Порядок оформлення документів на перевезення вантажів.

Тема 20. Підвищення ефективності використання транспорту.

1. Організаційно-технологічні заходи щодо ефективності використання транспортних засобів.
2. Використання централізованої доставки та кільцевого завезення товарів.
3. Перевезення вантажу в контейнерах та пакетах спеціалізованим автотранспортом.

Дисципліна «Основи охорона праці»

Тема 1. Правове і нормативне регулювання охорони праці. Екологічна етика

1. Основні положення Закону України «Про охорону праці».
2. Принципи державної політики в галузі охорони праці.
3. Законодавство про гарантії прав працівників на охорону праці.
4. Праця жінок і підлітків.
5. Державне соціальне страхування.
6. Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.
7. Екологічна етика.

Тема 2. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці

1. Органи державного управління охороною праці.
2. Державні нормативні акти про охорону праці.
3. Міжнародне співробітництво України у галузі охорони праці.
4. Навчання з питань охорони праці.

5. Колективний договір, його укладання і виконання.

Тема 3. Розслідування, облік і аналіз нещасних випадків на виробництві.

1. Поняття про виробничий травматизм, професійні захворювання і аварії.
2. Основні причини травматизму та професійної захворюваності.
3. Основні заходи запобігання травматизму та профзахворювань на виробництві.
4. Розслідування та ведення обліку нещасних випадків, профзахворювань та аварій.

Розділ II. Виробничі шкідливості та методи захисту від їх негативного впливу

Тема 4. Основи гігієни праці та виробничої санітарії

1. Загальні поняття про умови праці.

- 2.Повітря робочої зони та мікроклімат виробничих приміщень.
- 3.Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.
- 4.Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих приміщень.
- 5.Санітарно-побутове забезпечення працюючих.
- 6.Лікувально-профілактичне харчування.
- 7.Медичні огляди.

Тема 5. Вимоги техніки безпеки до технологічного обладнання

- 1.Безпека при експлуатації холодильного обладнання.
- 2.Техніка безпеки під час експлуатації механічного обладнання.
- 3.Вимоги техніки безпеки до експлуатації теплового обладнання.
- 4.Вимоги техніки безпеки до експлуатації підйомно-транспортного обладнання.

Тема 6. Основи електробезпеки.

- 1.Електрика промислова, статична і атмосферна.
- 2.Особливості ураження електричним струмом. Вплив електроструму на організм людини.
- 3.Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.
- 4.Класифікація виробничих приміщень з електробезпеки.
- 5.Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

Тема 7. Основи пожежної безпеки.

- 1.Основні причини виникнення пожеж.
- 2.Пожежонебезпечні властивості речовин.
- 3.Класифікація приміщень за пожеже небезпекою.

Тема 8. Засоби пожежогасіння.

- 1.Вогнегасники, їх види.
- 2.Правила експлуатації вогнегасників.
- 3.Засоби гасіння пожеж (пожежний інструмент, інвентар, пожежні автомобілі, пожежний кран).

Тема 9. Надання 1-ї долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках.

- 1.Загальні принципи надання першої долі карської допомоги.
- 2.Допомога при порушенні дихання і серцевої діяльності.
- 2.Допомога при опіках та відмороженні.
- 3.Допомога при ураженні електричним струмом.
- 4.Допомога при кровотечах.
- 5.Допомога при переломах.

Перелік питань

**для проведення вступних випробувань із фахових дисциплін
для вступників на денну та заочну форми навчання
на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»_
зі спеціальності 076 Підприємництво, торгівля біржова діяльність**

Товарознавство. 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. Згрупуйте асортимент молока, вкажіть вимоги до якості, зберігання.
16. Дайте порівняльну характеристику простокваші та кефіру.
17. Прокласифікуйте свіжі овочі.
18. Дайте товарознавчу характеристику моркви і буряка.
19. Дайте товарознавчу характеристику гарбузів.
20. Дайте товарознавчу характеристику яблук і груш.
21. Вкажіть види, споживну цінність та вимоги до якості квашених овочів.
22. Назвіть родини риб.
23. Дайте порівняльну характеристику губчастих і пластинчастих грибів.
24. Вкажіть особливості хімічного складу ікри риб.
25. Прокласифікуйте нерибну водну сировину і дайте порівняльну характеристику.
26. Сформулюйте види м'ясних субпродуктів та вкажіть харчову цінність печінки, вимоги до якості, зберігання.
27. Проаналізуйте ситуацію ринку харчових концентратів в місті з врахуванням класифікаційних ознак.
28. Дайте порівняльну характеристику печива зтяжного та цукрового.

Організація і технологія торговельних процесів. Чинники успішного працевлаштування за фахом

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.

Основи охорони праці

1. Охарактеризуйте порядок проведення вступного інструктажу з охорони праці.
2. Розкрийте вимоги виробничої санітарії до вентиляції приміщень підприємств торгівлі.
3. Охарактеризуйте порядок розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві.

4. Охарактеризуйте дію електричного струму на організм працюючого та фактори, що впливають на ступінь ураження електричним струмом.
5. Охарактеризуйте порядок проведення повторного інструктажу з охорони праці.
6. Охарактеризуйте порядок проведення первинного інструктажу з охорони праці.
7. Охорона праці жінок та підлітків у торгівлі.
8. Охарактеризуйте права працівників на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці згідно закону України «Про охорону праці».
9. Проаналізуйте порядок надання першої медичної допомоги при ураженні працівника електричним струмом.
10. Обґрунтуйте захист працівників торговельних підприємств від виробничого шуму та вібрації.
11. Охарактеризуйте засоби захисту працівників від ураження електричним струмом.
12. Проаналізуйте відповідальність працівників за порушення вимог охорони праці.
13. Охарактеризуйте методи вивчення виробничого травматизму.
14. Проаналізуйте права громадян на охорону праці при укладанні трудового договору.
15. Розкрийте основні причини виникнення пожеж на підприємствах торгівлі.
16. Проаналізуйте фактори, що впливають на ступінь ураження електричним струмом.
17. Розкрийте види ураження електричним струмом.
18. Охарактеризуйте дію хімічних і біологічних чинників небезпеки на підприємствах торгівлі.
19. Охарактеризуйте небезпеку техногенного характеру на підприємствах торгівлі.
20. Розкрийте основні причини виникнення пожеж на підприємстві торгівлі.
21. Проаналізуйте склад медичної аптечки, призначення та правила користування.
22. Охарактеризуйте основні причини травматизму та професійного захворювання на підприємствах торгівлі.
23. Охарактеризуйте класифікацію виробничих приміщень підприємств торгівлі за ступенем електробезпеки.
24. Розкрийте порядок проведення вступного інструктажу з пожежної безпеки.
25. Розкрийте порядок проведення первинного інструктажу з пожежної безпеки.
26. Розкрийте порядок проведення позапланового інструктажу з охорони праці.
27. Розкрийте порядок надання першої допомоги потерпілим при термічних і хімічних опіках.
28. Назвіть основні вимоги до освітлення підприємств торгівлі.

- 29.Розкрийте види інструктажів з охорони праці.
- 30.Охарактеризуйте вогнегасники, їх класифікацію та правила користування.
- 31.Охарактеризуйте пожежну безпеку і вогнестійкість матеріалів і конструкцій.
- 32.Охарактеризуйте порядок проведення цільового інструктажу з охорони праці.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З дисциплін за фахом для проведення фахового вступного випробування, визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з дисциплін формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування містить три 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

Вступне випробування приймає призначена фахова атестаційна комісія. Вступне випробування проводиться у письмовій формі, яка спрямована на створення сприятливих умов для визначення відповідей на завдання та об'єктивності оцінювання їх знань.

Вступник, отримавши варіант екзаменаційного завдання, готує відповіді на питання і вносить їх до вкладного листка письмової роботи.

По закінченні терміну вступник підписує роботу і здає фаховій атестаційній комісії. Виконані письмові роботи перевіряються і оцінюються членами атестаційної комісії, після чого результати вступного випробування доводяться до відома вступників.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування сформовано 30 варіантів завдань. Вступник має дати відповіді на три питання, які оцінюються за 12-бальною шкалою. Сума балів переводиться в оцінку за 200-бальною системою оцінювання досягнень вступників за спеціальною шкалою.

Систему нарахування балів за виконане завдання для оцінювання робіт вступників наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Оцінка за 12-бальною шкалою	Оцінка за 200-бальною шкалою
1,2,3	до 99 (не складено)
4	100
5	115
6	130
7	145
8	160
9	170
10	180
11	190
12	200

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

Високий рівень (180-200 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в повній мірі засвоїв увесь програмний матеріал, показує знання не лише основної, але й додаткової літератури, наводить власні міркування, робить узагальнюючі висновки, використовує знання з суміжних галузевих дисциплін, вдало наводить приклади.

Достатній рівень (145-170 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: має також високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь досить повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можливе слабе знання додаткової літератури, недостатня чіткість у визначенні понять.

Задовільний рівень (115-130 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, але відповідь неповна, неглибока, містить неточності, робить помилки при формулюванні понять, відчуває труднощі, застосовуючи знання при наведенні прикладів.

Низький рівень (100-115 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті.

До участі у конкурсі не допускається (0-99 балів), якщо вступник виявив такі знання та вміння: не знає значної частини програмного матеріалу, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Господарський Кодекс України.
2. Закони України (зі змінами і доповненнями)
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження порядку провадження торговельного обслуговування на ринку споживачів товарів» від 15.06.06 р. №833
4. Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України «Правила роботи дрібнороздрібної торговельної мережі» від 08.07.96.- №369 (зі змінами і доповненнями від 03.02.09 р.).
5. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції «Про затвердження Правил торгівлі на ринках» від 26.02.02 р. (зі змінами і доповненнями від 09.03.09 р.).
6. Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України «Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та у закладах ресторанного господарства» від 24.06.96. - №349 (зі змінами і доповненнями від 18.02.08).
7. Діючі стандарти на продовольчі товари відповідно до групи товарів.
8. Апопій В.В., Міщук І.П . та ін. Організація торгівлі: Підручник; 3-ге вид./ за редакцією Апопій В.В. – К.: ЦУЛ, 2005.
9. Апопій В.В., Міщук І.П . та ін. Теорія та практика торговельного обслуговування: Навчальний посібник – К.: ЦНЛ, 2005.
10. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств торгівлі: Навч. посібник – Ліра – К, 2010-648с.
11. Олійник О.М. Організація, обладнання і технологія продажу продовольчих товарів: Підручник для учнів проф. тех. навч. закл. - К.: ТОВ «ЛДП», 2004.
12. Бровко О.Г., Булгакова. Товарознавство О.В. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К: Кондор, 2010.