

**Міністерство освіти і науки України
Рівненський фаховий коледж економіки та бізнесу**



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

В.П. Романчук

«10» березня 2020 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування

спеціальність 076

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Рівне - 2020 р.

ЗМІСТ

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА.....	4
2. ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ТЕСТУВАННЯ.....	5
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗАВДАНЬ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ.....	19
4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	19

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма розроблена на підставі Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту», Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15.10.2015 р. №1085.

Призначення програми – забезпечити проведення фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеню фахового молодшого бакалавра.

Мета фахового вступного випробування полягає у визначенні рівня теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для опанування знань за програмою підготовки здобувачів фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Товарознавство» галузі знань 07 «Управління та адміністрування».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Абітурієнти повинні володіти здібностями до засвоєння знань, умінь і навичок та підготовлені до роботи на підприємствах (установах, організаціях) усіх видів економічної діяльності.

Характеристика змісту програми. Програма складається з переліку питань за темами, які відображають окремі аспекти спеціальності та інтегрує знання з дисципліни «Товарознавство», передбачених програмою підготовки здобувачів фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», а також включає тестові завдання з дисципліни фахового спрямування. Кожен із запропонованих тестів має чотири варіанти відповідей, правильним із яких є лише один.

2. ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ТЕСТУВАННЯ ДИСЦИПЛІНА «ТОАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

РОЗДІЛ 1. ТЕКСТИЛЬНІ ТОВАРИ

Тема 1.1. Текстильні волокна і нитки

Загальні відомості про текстильні товари.

Текстильні волокна. Класифікація волокон. Загальні властивості волокон. Асортимент волокон і галузі їх застосування. Характеристика споживних властивостей волокон.

Текстильні нитки. Способи отримання пряжі і ниток. Класифікація пряжі і ниток. Характеристика, асортимент пряжі і ниток, їх вплив на споживні властивості тканин.

Тема 1.2. Тканини

Поняття та напрями розвитку сучасного асортименту тканин.

Чинники, що формують споживні властивості тканин. Поняття про ткацькі переплетення. Класифікація та характеристика переплетень. Вплив виду переплетень на властивості тканин. Дефекти ткацтва. Поняття про обробку тканин, її значення. Способи обробки тканин. Оздоблення тканин. Дефекти оздоблення.

Споживні властивості та асортимент тканин. Споживні властивості тканин. Класифікація, групування й характеристика асортименту бавовняних, вовняних, лляних і шовкових тканин.

Оцінка якості тканин. Вимоги до якості тканин. Загальні принципи оцінки якості тканин. Сортування тканин.

Маркування, пакування, зберігання та догляд за тканинами.

Тема 1.3. Неткані матеріали

Поняття про неткані матеріали.

Асортимент та якість нетканних текстильних матеріалів. Характеристика асортименту і споживних властивостей нетканних матеріалів та ознаки їх групування. Якість нетканних матеріалів.

Тема 1.4. Килимові вироби

Загальні відомості про килимове виробництво. Асортимент килимових виробів. Споживні властивості килимових виробів. Класифікація й характеристика асортименту килимів за ознаками групування. Якість килимових виробів.

Маркування, пакування та зберігання килимових виробів.

РОЗДІЛ 2. ОДЯГ ТА ВЗУТТЯ

Тема 2.1. Швейні вироби

Загальні відомості та напрями розвитку асортименту швейних виробів.

Чинники, що формують споживні властивості швейних виробів. Матеріали швейного виробництва, їх класифікація та призначення. Вимоги, що пред'являються до одягу. Споживні властивості швейних товарів.

Класифікація та асортимент швейних виробів. Класифікація та характеристика асортименту за ознаками групування: верхній одяг, білизна, головні убори.

Оцінка якості швейних товарів. Чинники, що визначають якість швейних товарів. Дефекти швейних товарів. Перевірка якості та визначення сортності швейних товарів.

Маркування, пакування, зберігання і догляд за швейними виробами.

Тема 2.2. Трикотажні вироби

Загальні відомості та напрями розвитку асортименту трикотажних виробів.

Особливості виробництва трикотажних полотен та виробів. Поняття про трикотажне полотно. Будова та основні властивості трикотажних полотен. Види та класи трикотажних машин. Способи виробництва та відмітні ознаки трикотажних виробів.

Чинники, що формують споживні властивості та асортимент трикотажних полотен і виробів. Поняття про трикотажні переплетення. Класифікація трикотажних переплетень, їх відмітні особливості та властивості. Оздоблення трикотажних полотен. Споживні властивості трикотажних полотен.

Класифікація та характеристика асортименту трикотажних товарів. Класифікація та характеристика асортименту верхнього трикотажу, білизни, панчішно-шкарпеткових, хусткових і рукавичних виробів, головних уборів.

Вимоги до якості трикотажних товарів. Дефекти трикотажних полотен та виробів. Сорткування трикотажних товарів. Порядок перевірки якості трикотажних товарів.

Маркування, пакування, транспортування, зберігання та догляд за трикотажними виробами.

Тема 2.3. Штучне хутро

Поняття про штучне хутро.

Чинники, що формують споживні властивості штучного хутра. Матеріали для виготовлення штучного хутра. Особливості виробництва штучного хутра. Класифікація та групування асортименту штучного хутра.

Вимоги до якості штучного хутра.

Тема 2.4. Взуття

Загальні відомості про взуттєві товари.

Чинники, що формують споживні властивості шкіри. Шкурна сировина: будова, топографія шкіри, види. Виробництво шкіри. Види дублення та вплив дублення на властивості шкіри.

Асортимент шкір та матеріалів для взуття. Шкіри для: верху взуття, низу взуття, підкладки. Асортимент взуттєвих матеріалів: штучні і синтетичні матеріали. Асортимент штучних взуттєвих матеріалів для низу взуття. Каучуки, пластмаси і взуттєві гуми. Вимога до якості взуттєвих матеріалів.

Чинники, що формують споживні властивості взуттєвих товарів. Функції взуття і споживні вимоги до нього. Проектування взуття: деталі взуття і їх обробка, особливості конструювання, виготовлення, оздоблення заготовок. Особливості взуття залежно від методів кріплення верху з деталями низу.

Характеристика методів кріплення. Оздоблення взуття.

Класифікація й асортимент шкіряного взуття. Класифікація шкіряного взуття за статево-віковою ознакою, видами, конструкцією, матеріалами верху і низу, призначенням. Характеристика асортименту шкіряного, гумового, полімерного та повстяного взуття. Асортимент взуття для активного відпочинку. Домашнє взуття. Розміри і повноти шкіряного взуття.

Оцінка якості шкіряного взуття. Характеристика фізико-механічних показників шкіряного взуття. Прийоми органолептичного контролю якості взуття. Дефекти взуття та їх групування. Сортування взуття. Основні прийоми огляду взуття. Вимоги до якості, її перевірка. Пакування, маркування, транспортування, зберігання та догляд за взуттям.

Тема 2.5. Хутряні й овчинно-шубні товари

Загальні відомості про хутряні й овчинно-шубні товари. Чинники, що формують споживні властивості хутровинно-хутряної й овчинно-шубної сировини. Будова, топографія та хімічний склад шкіри. Товарні властивості шкірки в цілому. Мінливість волосяного і шкіряного покриву. Технологія хутряного виробництва. Дефекти шкіри.

Класифікація і асортимент напівфабрикатів. Класифікація хутряних і овчинно-шубних напівфабрикатів. Асортимент хутровинно-хутряних напівфабрикатів зимових і весняних видів. Асортимент овчинно-шубних напівфабрикатів, шкірок морських тварин і каракулево-мерлушечних напівфабрикатів. Вплив властивостей напівфабрикатів на споживні властивості готових виробів. Дефекти напівфабрикатів.

Класифікація й асортимент хутряних і овчинно-шубних товарів. Технологія пошиття готових виробів. Класифікація хутряних товарів. Характеристика асортименту верхнього хутряного одягу, головних уборів, хутряних частин одягу, хутряних жіночих уборів та хутряної галантереї. Характеристика асортименту овчинно-шубних товарів.

Оцінка якості хутряних і овчинно-шубних товарів. Вимоги до якості хутряних і овчинно-шубних товарів. Дефекти хутряних і овчинно-шубних товарів. Категорії якості.

Особливості маркування, пакування, транспортування, зберігання та догляду за хутряними й овчинно-шубними товарами.

РОЗДІЛ 3. ТОВАРИ ГОСПОДАРСЬКОГО ВЖИТКУ

Тема 3.1. Господарські вироби із пластичних мас

Поняття, види та характеристика пластичних мас. Особливості структури і властивості полімерів по типу пластмас. Поняття про пластмаси, їх загальні властивості. Склад та класифікація пластмас. Полімеризаційні полімери та пластмаси на їх основі. Поліконденсаційні полімери та пластмаси на їх основі. Пластмаси на основі природних полімерів. Характеристика пластичних мас, які використовуються у виробництві господарських товарів.

Групування та асортимент господарських виробів і пластичних мас. Способи переробки пластмас у вироби. Групування та характеристика асортименту господарських виробів із пластичних мас. Дефекти готових виробів

із пластичних мас.

Вимоги до якості, маркування, пакування та зберігання виробів із пластичних мас.

Тема 3.2. Побутові товари зі скла

Поняття про силікатні товари. Загальні відомості про побутові товари зі скла.

Чинники, що формують споживні властивості побутових скляних виробів. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Види та властивості скла. Способи формування та декорування скловиробів.

Характеристика асортименту господарських товарів зі скла. Споживні властивості скловиробів. Скляні вироби побутового призначення. Художньо-декоративні вироби. Побутовий кухонний посуд. Господарчий посуд та ін.

Вимоги до якості господарських товарів зі скла, особливості її перевірки. Норми та види дефектів і їх вплив на якість готових виробів.

Маркування, пакування, зберігання і догляд за виробами зі скла.

Тема 3.3. Керамічні побутові товари

Загальні відомості про керамічні побутові товари. Чинники, що формують споживні властивості керамічних побутових товарів. Сировина для виготовлення керамічних виробів. Види і властивості кераміки. Виробництво та декорування керамічних побутових товарів.

Класифікація та характеристика асортименту посуду з кераміки. Столовий, чайний, кавовий посуд та ін.

Вимоги до якості господарських товарів з кераміки, особливості її перевірки. Дефекти керамічних виробів. Сортування керамічних виробів.

Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та догляд за посудом із кераміки.

Тема 3.4. Металеві побутові товари

Загальні відомості про металеві побутові товари. Чинники, що формують споживні властивості металевих побутових товарів. Характеристика металів і сплавів, які використовуються для виготовлення товарів народного споживання. Корозія металів та їх захист від дії корозії. Види декоративного та захисного покриття. Способи формування металевих побутових виробів.

Класифікація та характеристика асортименту металевих побутових товарів. Металевий посуд. Ножові вироби і столові прибори. Приладдя для вікон і дверей, замки. Прилади і приладдя, що поліпшують домашню працю: для обробки продуктів, прання і прасування білизни, прибирання приміщень. Інструментальні товари. Садово-городній інвентар.

Вимоги до якості металевих побутових товарів, маркування, пакування, догляд за виробами з металів.

Тема 3.5. Будівельні товари. Меблі

Загальні відомості про будівельні товари і меблі. Характеристика асортименту будівельних матеріалів. Класифікація мінеральних в'язучих матеріалів та виробів па їх основі. Матеріали для облицювання й оздоблення.

Матеріали для стін і перегородок. Покрівельні та теплоізоляційні матеріали. Матеріали для покриття підлоги. Санітарно-технічні вироби: класифікація й асортимент. Кріпильні товари. Товари для скління. Характеристика споживних властивостей будівельних товарів.

Меблеві вироби. Матеріали, що використовуються у виробництві меблів. Способи виробництва меблів як чинник формування споживних властивостей та якості меблів. Класифікація й асортимент побутових меблів. Основні вимоги до якості меблів. Маркування, пакування та зберігання меблевих виробів.

Тема 3.6. Товари побутової хімії

Загальні відомості про товари побутової хімії. Поняття, класифікація та характеристика асортименту товарів побутової хімії. Поняття про товари побутової хімії. Класифікація, характеристика споживних властивостей та асортимент за ознаками групування: клею, лакофарбових матеріалів, абразивних товарів, засобів для прання і миття, засобів для догляду за житлом, предметами домашнього вжитку, садом і городом.

Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання товарів побутової хімії.

Тема 3.7. Побутові електротовари і домашні машини

Відомості про побутові електротовари й домашні машини.

Характеристика споживних властивостей та асортимент електропобутових приладів. Споживні властивості електропобутових приладів. Характеристика асортименту проводів і шнурів, електроустановчих виробів, нагрівальних приладів, джерел світла та побутових світильників. Маркування електропобутових товарів.

Характеристика асортименту електропобутових машин. Класифікація і характеристика асортименту холодильних машин, кухонних машин, приладів для створення мікроклімату в приміщенні, приладів для прибирання, пральних машин і приладів для прасування, швейних і в'язальних машин.

Вимоги до якості, маркування, пакування, транспортування, зберігання і догляд за побутовими електроприладами і домашніми машинами.

РОЗДІЛ 4. ТОВАРИ КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Тема 4.1. Музичні товари

Загальні відомості про музичні товари. Класифікація музичних товарів.

Струнні музичні інструменти. Класифікація та групування асортименту за видом, розміром, ладом. Приладдя струнних музичних інструментів. Вимоги до якості, правила маркування, пакування, транспортування та зберігання.

Язичкові, ударні музичні інструменти. Класифікація та групування асортименту за видом, розміром. Приладдя до язичкових музичних інструментів. Вимоги до якості та правила маркування.

Духові музичні інструменти. Класифікація та групування асортименту за використаними матеріалами та способом вилучення звуку. Вимоги до якості та правила маркування.

Електромузичні інструменти. Принцип дії, асортимент, вимоги до якості, маркування, пакування, транспортування, зберігання.

Тема 4.2. Радіоелектронні товари

Загальні відомості про радіоелектронні товари.

Напрями розвитку асортименту. Споживні властивості радіоелектронних товарів.

Елементи радіоелектронної апаратури. Характеристика асортименту комплектуючих елементів, електровакуумних і напівпровідникових приборів, інтегральних мікросхем, електроакустичних приборів і хімічних джерел струму. Види, особливості будови, призначення елементів радіоелектронної апаратури, правила маркування.

Радіоелектронна апаратура. Характеристика асортименту апаратури для приймання радіомовних станцій, телевізійних передач та апаратура для запису і відтворення звуку і зображення. Принципи дії, основні вузли, параметри, сервісні зручності радіоелектронної апаратури. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, правила маркування, пакування, транспортування і зберігання радіоелектронної апаратури. Комбінована апаратура.

Тема 4.3. Фототовари

Загальні відомості про фототовари. Напрями розвитку асортименту. Види фотопроцесів.

Фотографічна апаратура. Основні вузли фотоапаратів. Конструктивні особливості та їх вплив на споживні властивості фотоапаратів. Класифікація та характеристика асортименту фотоапаратів. Правила експлуатації, показники якості фотоапаратів. Маркування, пакування та зберігання фотоапаратів.

Тема 4.4. Спортивні товари. Мисливські та рибальські товари

Загальні відомості про спортивні товари.

Спортивний інвентар. Групова характеристика асортименту, призначення, матеріали, що використовуються для виготовлення інвентарю для спортивних ігор, гімнастики, легкої атлетики, важкої атлетики, фехтування, боксу, боротьби та інших видів спорту.

Спортивний одяг і взуття. Характеристика асортименту, призначення спортивного одягу і взуття. Матеріали, що використовуються для їх виготовлення. Вимоги до якості, маркування, догляд за спортивними товарами.

Рибальські товари. Класифікація та асортимент тачкової снасті, знарядь сітьового лову, допоміжного знаряддя.

Мисливські товари. Класифікація та асортимент вогнепальної зброї, боєприпасів до мисливської рушниці, приладдя для спорядження патронів та догляду за рушницею. Допоміжні засоби для полювання.

Тема 4.5. Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки

Загальні відомості про шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки.

Папір та картон. Вихідна сировина для виробництва паперу та картону. Схема виробництва. Вплив сировини та схеми виробництва на властивості продукції. Класифікація паперу і картону, характеристика основних видів. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання.

Вироби з паперу і картону. Класифікація та групова характеристика виробів з паперу і картону. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання.

Шкільні, письмові, канцелярські товари та засоби оргтехніки.

Групування асортименту та характеристика основних видів шкільних, письмових, канцелярських товарів та засобів оргтехніки. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання.

Тема 4.6. Годинники

Загальні відомості про годинники. Історія виникнення годинника. Напрями розвитку асортименту.

Чинники, що формують споживні властивості годинників. Конструкція побутових годинників та особливості їх виробництва. Класи точності годинника.

Класифікація та асортимент годинників. Класифікація та групування асортименту годинників. Цифрова індексація годинників. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання, догляд за годинниками.

РОЗДІЛ 5. ГАЛАНТЕРЕЙНІ ТА ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНІ ТОВАРИ

Тема 5.1. Галантерейні товари

Загальні відомості про галантерейні товари.

Класифікація й асортимент галантерейних товарів. Споживні властивості галантерейних товарів. Класифікація та характеристика асортименту текстильної, металевої, шкіряної галантереї та галантереї з пластмас. Щіткові вироби. Дзеркала. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання. Догляд за галантерейними товарами.

Тема 5.2. Парфумерно-косметичні товари

Загальні відомості про парфумерно-косметичні товари.

Чинники, що формують споживні властивості парфумерних товарів. Основні сировинні матеріали для виготовлення парфумерії. Виробництво парфумерних товарів.

Характеристика групового асортименту парфумерних товарів. Характеристика асортименту духів, одеколонів, туалетних та запашних вод за напрямом запаху та вмістом запашних речовин. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання парфумерних товарів.

Чинники, що формують споживні властивості косметичних товарів. Основні сировинні матеріали для виготовлення косметики. Вплив сировинних матеріалів на споживні властивості косметики.

Характеристика групового асортименту косметичних товарів. Класифікація та характеристика асортименту косметичних товарів за призначенням. Вимоги до якості, маркування, пакування, особливості зберігання.

Туалетне мило. Сировина для виробництва туалетного мила та його характеристика. Класифікація та асортимент туалетного мила. Вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання туалетного мила.

ДИСЦИПЛІНА «ТОАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

РОЗДІЛ 1. СВІЖІ ОВОЧІ. СВІЖІ ПЛОДИ. ПЕРЕРОБЛЕНІ ОВОЧІ І ПЛОДИ. ГРИБИ СВІЖІ І ПЕРЕРОБЛЕНІ

Тема 1.1. Свіжі овочі

Значення овочів для життєдіяльності людини. Харчова цінність овочів, безпека їх споживання. Забруднення овочів. Норми споживання свіжих овочів. Виробництво овочів в Україні.

Споживні властивості овочів. Споживні властивості овочів: калорійність, енергетична, біологічна, фізіологічна, лікувально-профілактична цінність.

Класифікація як основа формування асортименту овочевих товарів. Поняття про товарознавчу і ботанічну класифікацію овочів.

Вегетативні овочі. Бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, цибулинні, зеленні, пряносмакові, десертні овочі: класифікація, показники якості, хвороби і пошкодження.

Плодові овочі. Гарбузові, томатні, зернобобові овочі: класифікація, основні господарсько-ботанічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження.

Пакування і зберігання свіжих овочів, природні втрати.

Тема 1.2. Свіжі плоди і ягоди

Значення свіжих плодів і ягід для життєдіяльності людини. Харчова цінність свіжих плодів і ягід, безпека їх споживання. Норми споживання свіжих плодів і ягід. Виробництво плодів і ягід в Україні.

Споживні властивості плодів і ягід. Споживні властивості плодів і ягід: калорійність, енергетична, біологічна, фізіологічна, лікувально-профілактична цінність.

Класифікація як основа формування асортименту плодів і ягід. Торговельна класифікація плодів та ягід. Поняття про помологічні та ампелографічні сорти.

Плоди свіжі. Насіннячкові, кісточкові, цитрусові, тропічні та субтропічні плоди: класифікація, основні помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження. Горіхоплідні.

Ягоди. Виноград, смородина, порічки, агрус; журавлина, чорниця, брусниця та ін.; суниця садова, суниця лісова, полуниця; малина, ожина: класифікація, основні ампелографічні та помологічні сорти, показники якості, хвороби і пошкодження.

Пакування і зберігання свіжих плодів і ягід, природні втрати.

Тема 1.3. Перероблені овочі і плоди. Гриби свіжі й перероблені

Суть і значення різних способів переробки овочів, плодів і ягід. Виготовлення консервів, швидке заморожування, сушіння, соління, квашення.

Продукти переробки овочів, плодів і ягід. Плодоовочеві консерви. Консерви овочеві і змішані. Консерви плодово-ягідні й змішані. Заморожені плодоовочеві продукти. Сушені плоди й овочі. Квашені овочі й плоди. Картопляні продукти. Показники якості перероблених овочів, плодів і ягід, пакування, маркування, умови й терміни зберігання.

Свіжі і перероблені гриби. Свіжі їстівні гриби, їх харчова цінність, категорії. Умовно їстівні та отруйні гриби. Перероблені гриби: сушені, солоні, мариновані, відварні. Грибні консерви. Показники якості свіжих і перероблених грибів, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

РОЗДІЛ 2. ЗЕРНО І ЗЕРНОПРОДУКТИ

Тема 2.1. Зерно і борошно

Зерно. Виробництво зерна в Україні. Будова та хімічний оклад зерна. Класифікація зернових культур. Шкідники зерна.

Борошно. Поняття про борошно. Способи помелу та їх вплив на склад і якість борошна. Споживні властивості борошна. Класифікація й асортимент борошна, хлібопекарські властивості, показники якості та дефекти, маркування, пакування, умови і терміни зберігання.

Тема 2.2. Крупи і макаронні вироби

Крупи. Поняття про крупи. Споживні властивості крупів. Забезпечення якості крупів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання крупів.

Макаронні вироби. Поняття про макаронні вироби. Споживні властивості макаронних виробів. Забезпечення якості макаронних виробів у процесі виробництва. Класифікація й асортимент, показники якості та дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання макаронних виробів.

Тема 3.3. Хліб і хлібобулочні вироби

Загальна характеристика хлібобулочних виробів. Поняття про хлібопечення і хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Споживні властивості хлібобулочних виробів. Споживання хліба.

Асортимент хлібобулочних виробів. Хліб, булочні вироби, здобні хлібобулочні вироби, буличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички, сухарні вироби і хлібні хрусти.

Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів.

Пакування, транспортування, приймання, зберігання й реалізація хлібобулочних виробів.

РОЗДІЛ 3 СМАКОВІ ТОВАРИ

Тема 3.1. Чай, кава

Загальна характеристика смакових товарів. Поняття про смакові товари. Класифікація та асортимент смакових товарів.

Чай і чайні напої. Райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність чаю. Класифікація, показники якості, пакування, маркування і зберігання чаю. Чайні напої.

Кава і кавові напої. Вирощування та хімічний склад сирого кави. Різновиди і сорти натуральної кави. Споживні властивості й асортимент смаженої кави. Кава розчинна. Кавові напої". Показники якості, пакування, маркування і зберігання кави.

Тема 3.2. Прянощі і приправи

Прянощі. Поняття про прянощі. Класичні і місцеві прянощі. Райони

вирощування прянощів, споживні властивості, асортимент, дефекти, показники якості, пакування, маркування і зберігання.

Приправи. Кухонна сіль: хімічний склад, потреби людини, добування в Україні. Види і різновиди солі. Пакування, маркування, транспортування і зберігання солі. Оцет: виробництво, використання, види, показники якості, пакування, маркування і зберігання. Гірчиця, хріп, кетчупи та інші приправи.

Тема 3.3. Алкогольні напої

Загальна характеристика алкогольних напоїв. Поняття про алкогольні напої. Вплив алкоголю на організм людини.

Спирт, горілка. Виготовлення та сорти спирту. Формування споживних властивостей, асортимент, показники якості умови і терміни зберігання горілки.

Лікero-горілчані вироби. Сировина для виготовлення лікero-горілчаних виробів. Класифікація, асортимент та споживні властивості лікero-горілчаних виробів. Показники якості, пакування, маркування і зберігання горілки і лікero-горілчаних виробів.

Виноградні вина. Склад, харчова та біологічна цінність виноградних вин. Формування споживних властивостей виноградних вин. Класифікація, асортимент, визначення якості вин. Хвороби, вади і недоліки вин. Маркування і зберігання вин.

Коньяки. Формування споживних властивостей коньяку. Класифікація й асортимент коньяків. Пакування, маркування і зберігання коньяків.

Тема 3.4. Слабоалкогольні й безалкогольні напої

Слабоалкогольні напої. Загальна характеристика слабоалкогольних напоїв, класифікація, асортимент. Пиво, брага, хлібний квас, медові напої: споживні властивості, показники якості, маркування, умови і терміни зберігання.

Безалкогольні напої. Загальна характеристика безалкогольних напоїв. Мінеральні води, плодово-ягідні негазовані безалкогольні напої, газовані безалкогольні напої: споживні властивості, класифікація, асортимент, показники якості, маркування, умови і терміни зберігання. Сухі концентрати напоїв.

Тема 3.5. Тютюн і тютюнові вироби

Тютюн. Вирощування тютюну. Хімічний склад тютюнового диму. Вплив паління на організм людини. Первинна обробка тютюнової сировини. Виробництво тютюнових виробів. Оцінка якості тютюнів.

Тютюнові вироби. Класифікація та характеристика асортименту тютюнових виробів. Оцінка зовнішнього вигляду і пакування тютюнових виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування й зберігання тютюнових виробів.

РОЗДІЛ 4. КРОХМАЛЬ, ЦУКОР, МЕД. КОНДИТЕРСЬКІ ТОВАРИ

Тема 4.1. Крохмаль, цукор, мед

Крохмаль і крохмалепродукти. Хімічний склад і споживні властивості крохмалю. Види і використання крохмалю і крохмалепродуктів. Вимоги до якості, пакування і зберігання крохмалю і крохмалепродуктів.

Цукор. Споживні властивості й харчова цінність цукру. Виробництво цукру в Україні. Цукор-пісок і цукор-рафінад: асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування і маркування, перевезення і зберігання. Підсолоджуючі речовини і

цукро-замінники.

Мед. Мед натуральний: споживні властивості, класифікація і характеристика основних видів, фасування, пакування і маркування, правила приймання і вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Штучний мед.

Тема 4.2. Цукристі кондитерські вироби

Фруктово-ягідні вироби. Мармелад і пастильні вироби, варення, джем і повидло, галярет, желе, цукати: фасування, пакування та маркування, вимоги до якості, зберігання.

Карамельні вироби. Визначення, формування споживних властивостей карамелі, класифікація й асортимент, пакування, маркування, вимоги до якості та зберігання.

Шоколад і шоколадні вироби. Какао боби як сировина для шоколаду. Первинна переробка какао бобів. Поняття, класифікація та асортимент шоколаду. Пакування, маркування, вимоги до якості, перевезення та зберігання шоколаду. Какао порошок, какао напоїв плитки солодкі.

Цукерки. Поняття та класифікація цукерок. Асортимент цукерок з різними корпусами, з начинками між шарами вафель, глазуrowаних, неглазуrowаних, шоколадних. Пакування, вимоги до якості, зберігання цукерок.

Ірис і драже. Особливості виготовлення ірису і драже, асортимент, дефекти, пакування і зберігання.

Халва і східні солодоці. Формування споживних властивостей, асортимент халви і східних солодоців, дефекти, показники якості, пакування, зберігання.

Тема 4.3. Борошняні кондитерські вироби

Ознаки групування асортименту борошняних кондитерських виробів. Групування асортименту борошняних кондитерських виробів залежно від набору сировини й особливостей технологічного процесу, розміру, умов реалізації та ін.

Характеристика борошняних кондитерських виробів. Печиво, крекери, галети, пряники, вафлі, тістечка і торти, кекси, рулети: асортимент, дефекти, санітарні вимоги, умови і терміни зберігання, пакування, маркування, перевезення.

РОЗДІЛ 5. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ

Тема 5.1. Загальні відомості про рибу. Риба жива, охолоджена і морожена

Загальні відомості про рибу. Споживні властивості м'яса риби. Основні родини риб. Будова тіла риби, функції плавців, луски. Розбирання риби. Характеристика рибного господарства і рибної промисловості України.

Риба жива. Асортимент, споживні властивості, показники якості живої товарної риби. Способи транспортування і зберігання живої товарної риби.

Риба охолоджена та морожена. Характеристика способів холодильної обробки риби. Класифікація та асортимент риби холодильної обробки. Показники якості та дефекти охолодженої і мороженої риби. Пакування, маркування, транспортування та зберігання риби холодильної обробки.

Тема 5.2. Риба солена, маринована, копчена, сушена, в'ялена

Риба солена. Способи засолювання риби. Споживні властивості,

класифікація та асортимент солених рибних товарів, показники якості та дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання солених рибних товарів.

Копчені рибні товари. Способи копчення риби. Споживні властивості, класифікація та асортимент копчених рибних товарів, показники якості та дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання копчених рибних товарів.

В'ялені і сушені рибні товари. Способи в'ялення і сушення риби. Споживні властивості, асортимент, показники якості, умови і терміни зберігання в'ялених і сушених рибних товарів.

Тема 5.3. Рибні консерви і пресерви. Ікра риб. Нерибна водна сировина. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби

Рибні консерви. Споживні властивості консервів. Вплив технологічних операцій на формування споживних властивостей. Класифікація, асортимент, показники якості і дефекти, пакування, маркування і зберігання рибних консервів.

Рибні пресерви. Споживні властивості пресервів. Чинники, що впливають на формування споживних властивостей пресервів. Асортимент, показники якості і дефекти, пакування, маркування і зберігання рибних пресервів.

Ікра риб. Споживні властивості ікри риб. Способи обробки рибної ікри. Види, класифікація й асортимент ікри риб. Показники якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання ікри риб.

Нерибна водна сировина. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання нерибної водної сировини.

Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування і зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Санітарні вимоги.

РОЗДІЛ 6. М'ЯСО ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ. СУБПРОДУКТИ. М'ЯСНІ ТОВАРИ

Тема 6.1. М'ясо тварин. Субпродукти

М'ясо забійних тварин. Товарні якості забійних тварин. Первинна переробка худоби. М'ясо хворих тварин та його використання. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Споживні властивості м'яса та його харчова цінність. Класифікація, товарна характеристика, маркування, умови і терміни зберігання м'яса. Розрубання туш забійних тварин. Види псування м'яса. Показники свіжості.

Субпродукти. Поняття про субпродукти. Харчова цінність, класифікація, асортимент, дефекти, вимоги до якості, санітарні вимоги, умови і терміни зберігання субпродуктів.

Холодильна обробка і зберігання м'яса і субпродуктів. Способи охолодження та заморожування м'яса. Втрати маси при охолодженні та заморожуванні.

Тема 6.2. М'ясо птиці, кролів, дичини

М'ясо домашньої птиці і пернатої дичини. Загальна характеристика домашньої птиці і пернатої дичини. Морфологічний і хімічний склад м'яса птиці. Первинна обробка домашньої птиці і пернатої дичини. Споживні властивості,

класифікація за різними ознаками, дефекти, показники якості, ознаки свіжості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

М'ясо кролів. Споживні властивості і значення в дієтичному харчуванні м'яса кролів. Морфологічний і хімічний склад м'яса кролів. Первинна обробка кролів. Дефекти, показники якості, ознаки свіжості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

Холодильна обробка і зберігання м'яса домашньої птиці, пернатої дичини і кролів. Способи охолодження та заморожування м'яса. Втрати маси при охолодженні та заморожуванні.

М'ясні напівфабрикати і кулінарні вироби. Класифікація, асортимент та показники якості м'ясних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Умови і терміни зберігання.

Тема 6.3. Ковбасні вироби

Загальна характеристика ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів. Сировина та її підготовка для виробництва ковбас.

Варені ковбаси. Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту варених ковбас. Сосиски, сардельки, фаршировані ковбаси, ліверні, кров'яні ковбаси, сальтисони, студні, м'ясні хліби, паштети: харчова цінність, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

Копчені ковбаси. Формування споживних властивостей і асортименту копчених ковбас. Класифікація і характеристика асортименту копчених ковбас. Вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання копчених ковбас.

Тема 6.4. М'ясні копченості і м'ясні консерви

М'ясні копченості. Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних копченостей. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, перевезення і зберігання м'ясних копченостей.

М'ясні консерви. Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних консервів. Класифікація й асортимент, вимоги до якості, дефекти, фасування, маркування і зберігання м'ясних консервів.

РОЗДІЛ 7. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ

Тема 7.1. Молоко, вершки і молочнокислі товари

Молоко. Споживні властивості і харчова цінність питного молока. Первинна обробка молока на заводах. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока. Виробництво молока та молочних товарів в Україні.

Вершки. Споживні властивості і харчова цінність вершків. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, санітарні вимоги, пакування, маркування, транспортування і зберігання вершків.

Молочнокислі товари. Споживні властивості і харчова цінність молочнокислих продуктів. Формування споживних властивостей молочнокислих продуктів. Класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування і зберігання молочнокислих товарів.

Тема 7.2. Молочні консерви, морозиво, вершкове масло

Молочні консерви. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання молочних консервів.

Морозиво. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання морозива.

Вершкове масло. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання вершкового масла.

Тема 7.3. Сири

Тверді сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання твердих сичужних сирів.

М'які сичужні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання м'яких сичужних сирів.

Розсільні сири. Споживні властивості, особливості виготовлення, асортимент, показники якості, пакування, маркування, зберігання розсільних сирів.

Плавлені сири. Сировина й особливості виготовлення, класифікація, асортимент, показники якості, маркування, пакування, терміни зберігання плавлених сирів.

РОЗДІЛ 8. ХАРЧОВІ ЖИРИ. ЯЙЦЯ ТА ЯЄЧНІ ТОВАРИ. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ

Тема 8.1. Харчові жири та майонези

Загальна характеристика харчових жирів. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.

Олії. Харчова цінність, способи виділення й очищення олії. Показники, норми якості, дефекти, пакування, маркування, умови і терміни зберігання.

Тваринні топлени жири. Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. Показники і норми якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання тваринних топлених жирів.

Маргарин. Формування асортименту і харчова цінність маргарину. Класифікація, асортимент, призначення маргаринів. Показники і норми якості, дефекти, пакування, маркування, зберігання маргарину.

Кулінарні жири. Жири кулінарні, кондитерські й хлібопекарські: асортимент, показники якості, пакування, маркування і зберігання.

Майонези і продукти типу майонезу. Формування асортименту і харчова цінність майонезів. Показники і норми якості, дефекти, пакування, маркування і зберігання майонезів та продуктів типу майонезу.

Тема 8.2. Яйця та яєчні товари. Харчові концентрати

Яйця. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація, вимоги

до якості, дефекти, пакування, маркування, транспортування та зберігання яєць.

Яечні товари. Класифікація й характеристика продуктів переробки яєць.

Харчові концентрати. Поняття про харчові концентрати. Сировина й особливості виробництва, класифікація і формування асортименту харчових концентратів. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Харчові концентрати — сухі сніданки. Визначення якості, пакування, маркування і зберігання харчових концентратів.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗАВДАНЬ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування проводиться в письмовій формі.

Білет фахового вступного випробування для отримання ступеня «Молодший бакалавр» включає 2 теоретичних питання і 50 тестів. Кожна правильна відповідь в повному обсязі на теоретичне питання оцінюється в 25 балів, кожна тестова відповідь – 3бали.

Оцінювання знань вступників на фахових вступних випробуваннях здійснюється за шкалою 200 балів:

180 - 200 відмінно;

150 - 179 - добре;

120 - 149 - задовільно;

0-119 незадовільно.

За результатами вступного випробування виводиться сумарна кількість балів, на підставі якої фахова атестаційна комісія приймає рішення про участь у конкурсі та рекомендацію для зарахування до коледжу.

**Перелік питань з дисциплін, що включають до фахових вступних
випробовувань при вступі на заочне відділення за
спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

1. Текстильні волокна. Класифікація та характеристика асортименту волокон
2. Нитки. Формування споживних властивостей. Асортимент пряжі та ниток
3. Тканини. Класифікація та характеристика ткацьких переплетень. Способи обробки та оздоблення тканин. Характеристика споживних властивостей тканин
4. Асортимент та класифікація бавовняних, лляних, шовкових та вовняних тканин
5. Оцінка якості тканин. Маркування, пакування та зберігання тканин
6. Товарознавча характеристика нетканих матеріалів
7. Товарознавча характеристика килимів
8. Швейні вироби. Класифікація асортименту за сучасним групуванням. Показники якості та дефекти швейних виробів. Маркування, пакування, зберігання та догляд за швейними виробами
9. Трикотажні вироби. Класифікація трикотажних переплетень та асортимент трикотажних полотен. Класифікація та характеристика асортименту трикотажних товарів. Оцінка якості та дефекти трикотажних полотен та виробів. Маркування, пакування, зберігання та догляд за трикотажними виробами
10. Штучне хутро. Класифікація та угруповання асортименту за способами виробництва
11. Взуття. Характеристика асортименту матеріалів для взуття. Методи кріплення верху з деталями низу. Чинники, що формують споживні властивості шкіри та взуттєвих товарів
12. Класифікація та характеристика асортименту шкіряного, гумового, валяного та полімерного взуття. Оцінка якості взуття. Дефекти. Маркування, пакування, зберігання та догляд за взуттям
13. Класифікація та характеристика асортименту хутряних та овчинно-шубних напівфабрикатів
14. Класифікація та характеристика асортименту хутряних та овчинно-шубних товарів. Показники якості, дефекти
15. Властивості, види та характеристика пластичних мас для виробництва господарських товарів
16. Класифікація асортименту виробів із пластичних мас. Вимоги до якості та дефекти готових виробів із пластичних мас
17. Характеристика сировини, способів формування скловиробів. Декоративна обробка скловиробів.
18. Класифікація та характеристика асортименту скляного посуду. Оцінка якості та дефекти скляного посуду. Зберігання, транспортування скловиробів
19. Сировина та виробництво керамічних побутових товарів. Декорування керамічних виробів.
20. Класифікація та характеристика виробів з кераміки. Оцінка якості керамічних виробів
21. Характеристика металів та сплавів, способи формування виробів з них

22. Класифікація та характеристика асортименту металевих побутових товарів. Оцінка якості.
23. Характеристика асортименту будівельних матеріалів.
24. Характеристика асортименту та класифікація побутових меблів
25. Характеристика асортименту клею та лакофарбових товарів
26. Характеристика асортименту засобів для прання та миття, для догляду за житлом. Оцінка якості, маркування, пакування та зберігання товарів побутової хімії
27. Характеристика асортименту побутових електротоварів
28. Характеристика асортименту та класифікація музичних товарів. Вимоги до якості, маркування, зберігання музичних інструментів
29. Характеристика побутової радіоелектронної апаратури
30. Характеристика асортименту фототоварів
31. Характеристика асортименту та класифікація товарів спортивного призначення
32. Характеристика мисливських товарів
33. Характеристика рибальських товарів
34. Характеристика іграшок
35. Характеристика паперу та виробів з паперу та картону та знарядь для письма та креслення
36. Характеристика товарів художнього призначення
37. Характеристика засобів оргтехніки і канцелярських товарів
38. Годинники: будова, позначення та кодування. Характеристика асортименту та класифікація годинників
39. Характеристика асортименту галантерейних товарів. Маркування, пакування, зберігання та догляд за галантерейними товарами
40. Характеристика матеріалів та виробництво парфумних товарів
41. Характеристика асортименту та класифікація парфумних товарів
42. Характеристика та асортимент косметичних товарів
43. Оцінка якості, маркування, пакування та зберігання парфумерно-косметичних товарів

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

1. Вегетативні овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, хвороби та пошкодження, вимоги до якості. Умови зберігання.
2. Плодові овочі. Види, особливості хімічного складу, харчова цінність, основні господарсько-ботанічні сорти, хвороби та пошкодження, вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.
3. Значення плодів в харчуванні людини. класифікація плодів. Зерняткові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, товарні сорти, хвороби і пошкодження, вимоги до якості.
4. Кісточкові плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, товарні сорти, вимоги до якості, хвороби і пошкодження.

5. Субтропічні і тропічні плоди. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні помологічні сорти, вимоги до якості, хвороби і пошкодження.
6. Ягоди. Класифікація, види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, основні сорти, вимоги до якості, хвороби і пошкодження.
7. Горіхоплідні. Види, райони вирощування, хімічний склад і харчова цінність, товарні сорти, причини псування і прогіркання, вимоги до якості.
8. Свіжі гриби. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика основних представників, вади, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
9. Швидкозаморожені овочі і плоди. Способи заморожування, види швидкозаморожених овочів і плодів, вимоги до якості, упаковка, умови та терміни зберігання.
10. Сушені овочі і плоди. Способи сушки, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркіровку, умови і терміни зберігання.
11. Овочеві і плодові консерви в герметичній тарі. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості, маркування.
12. Крупи. Харчова цінність, схема виробництва, види, асортимент, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.
13. Борошно. Класифікація. Хімічний склад, харчова цінність. Види помелів зерна. Сорти, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.
14. Класифікація виробів з борошна, значення в харчуванні, печений хліб. Сировина і схема виробництва, асортимент, вимоги до якості, вади, хвороби, заходи по попередженню. Булочні вироби.
15. Сухарні та бубличні вироби. Класифікація, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
16. Макаронні вироби. Харчова цінність, сировина, схема виробництва, типи, підтипи, види, сорти, вимоги та терміни зберігання.
17. Чай. Райони вирощування, хімічний склад, харчова цінність, види, особливості виробництва, торгові сорти, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання. чайні напої.
18. Кава. Райони вирощування, хімічний склад, види і сорти, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання. Кавові напої.
19. Приправи. Особливості виробництва, вимоги до якості, упаковка, умови та терміни зберігання. Кухонна сіль.
20. Прянощі. Значення в харчуванні людини. Види, особливості хімічного складу, характеристика видів, вимоги до якості, упаковка, маркування і зберігання.
21. Алкогольні напої. Горілка і лікєро-горілочані вироби. Особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості.
22. Коньяк. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
23. Виноградні вина. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
24. Слабоалкогольні напої. Особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.

25. Безалкогольні напої. Особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
26. Цукор. Харчова цінність, сировина, особливості виробництва. Асортимент, вимоги до якості.
27. Крохмаль і крохмалепродукти, види, сировина, особливості виробництва, вимоги до якості, вади.
28. Мед. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
29. Карамель. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання. цукеркові вироби.
30. Шоколад і какао-порошок. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркіровку, умови і терміни зберігання.
31. Борошняні кондитерські вироби. Сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості, вади. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
32. Жива риба. Види риб, що надходять на підприємства громадського харчування в живому вигляді, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
33. Охолоджена і морожена риба. Способи охолодження і замороження, асортимент, вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.
34. Солоня риба. Способи посолу, класифікація, асортимент, вимоги до якості, упаковка, умови та терміни зберігання.
35. Копчена риба. Способи коптіння, асортимент, вимоги до якості, умови та терміни зберігання. риба сушена і в'ялена.
36. Рибні консерви і пресерви. Класифікація, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови та терміни зберігання.
37. Нерибні харчові продукти моря. Хімічний склад і харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
38. Ікра. Хімічний склад і харчова цінність, види ікри, відмінні ознаки окремих видів, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
39. М'ясо. Тканини м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Суть процесів дозрівання, їх вплив на якість м'яса.
40. Класифікація м'яса за видами, статтю, віком, термічним станом, вгодованістю тварин. Таврування туш. Вимоги до якості м'яса.
41. М'ясні субпродукти, харчова цінність. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, упаковка, маркування. Умови і терміни зберігання субпродуктів.
42. М'ясо птиці та дичини. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості, таврування, упаковка, маркування, умови та терміни зберігання.
43. Ковбасні вироби. Класифікація, харчова цінність, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
44. М'ясні консерви. Класифікація, харчова цінність, сировина, схема виробництва, асортимент, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.

45. Напівфабрикати м'ясні і з м'яса птиці. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
46. Молоко, вершки. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови та терміни зберігання.
47. Кисломолочні продукти. Хімічний склад, харчова цінність, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови та терміни зберігання.
48. Масло вершкове. Хімічний склад, харчова цінність, сировина, особливості виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
49. Сири. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
50. Молочні консерви. Сировина, схема виробництва, асортимент, вимоги до якості, упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
51. Морозиво. Харчова цінність, сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості, упаковка, умови і терміни зберігання.
52. Яйця і яєчні продукти. Будова, хімічний склад і харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Умови та терміни зберігання.
53. Рослинні олії. Харчова цінність, сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
54. Маргарин, кулінарні жири, майонез. Хімічний склад, харчова цінність, сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
55. Тваринні жири. Харчова цінність, сировина, схема виробництва, класифікація, асортимент, вимоги до якості. Упаковка, маркування, умови і терміни зберігання.
56. Харчові концентрати. Значення в харчуванні, класифікація, сировина, схема виробництва, асортимент, вимоги до якості, вади, упаковка, маркування, умови та терміни зберігання.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ДИСЦИПЛІНА «ТОАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

1. *Войнаш Л.Г., Дудла І.О., Козьмич Д.І., Павловська Н.В., Приходько М.В.*, Товарознавство непродовольчих товарів. Ч. І. Підручник для студ. вищих навч. закл. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
2. *Войнаш Л.Г., Байдакова І.Л., Діаніч М.М., Діаніч О.Г., Медведев В.П., Козьмич Д.А., Приходько М.В.*, Товарознавство непродовольчих товарів. Ч. ІІ. Підручник для студ. вищих навч. закл. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004.
3. *Галик Л.С., Семак Б.Д.* Товарознавство непродовольчих товарів. Ч. ІІ. Товарознавство трикотажних товарів. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001.
4. *Пугачевський Г.Ф., Семак Б.Д.* Товарознавство непродовольчих товарів. Ч. І. Текстильне товарознавство: Підручник для студентів товарознавчих спеціальностей вищих закладів освіти. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1999.
5. *Михайлов В.І.* Товарознавство електро побутових товарів. - К.: ВЦКДТЕУ, 1999.

ДИСЦИПЛІНА «ТОАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2010.
2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник – К.: Лібра, 2002 р.
3. Сирохман В.І., Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / В.І. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: - «Центр учбової літератури», 2009
4. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010.