

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія маркетингу та торгівлі

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора з навчальної роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

“27” серпня 2024 р.

**ПРОГРАМА**

**СКЛАДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ  
для здобувачів фахової передвищої освіти**

**підготовки фахового молодшого бакалавра  
освітньо-професійна програма Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність  
з галузі знань 07 Управління та адміністрування  
спеціальності 076 Підприємництво та торгівля  
мова навчання: українська**

Програма складання кваліфікаційного іспиту для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, складена на основі освітньо-професійної програми Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. – Чернігів: ВСП «ФКЕТ» НУ «Чернігівська політехніка», 2024. – 30 с.

Розробник:

**Наталія ЄРЕМЕНКО**

викладач вищої кваліфікаційної категорії

**Олена ФІЛОНЕНКО**

викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач - методист

**Олена ХРЕБТАНЬ**

кандидат технічних наук, доцент

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу та торгівлі.

Протокол № 1 від “26” серпня 2024р.

Голова циклової комісії



Тетяна ПРИМАЧЕНКО

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол № 1 від “26” серпня 2024 р.

Голова методичної ради



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

## ВСТУП

Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит полягає у встановленні відповідності рівня якості отриманих здобувачами фахової передвищої освіти, які закінчують Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» знань вимогам стандартів фахової передвищої освіти після закінчення навчання з галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 076 Підприємництво та торгівля. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої входять представники роботодавців та їх об'єднань або провідні науковці, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

**Метою атестації** є визначення рівня засвоєння здобувачами освіти нормативних дисциплін циклу професійної підготовки, а саме: «Товарознавство продовольчих товарів», «Товарознавство непродовольчих товарів», «Підприємництво», «Організація і технологія торговельних процесів».

Інформаційною базою для формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є розділи за програмами навчальних дисциплін, що формують систему компетенцій фаховий молодший бакалавр і виносяться на атестацію.

На кваліфікаційному іспиті здобувачі фахової передвищої освіти підтверджують наступні компетентності:

ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

СК 3. Здатність застосовувати інноваційні підходи у діяльності підприємницьких та торговельних структур.

СК 4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності.

СК 5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності.

СК 6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких та торговельних структур.

СК 8. Здатність визначати і задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.

Під час складання кваліфікаційного іспиту здобувачі фахової передвищої освіти демонструють наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 2. Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій та торговельній діяльності із професійною метою.

РН 8. Володіти методами й інструментарієм для підготовки проєктів управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких та торговельних структур.

РН 10. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій та торговельній за допомогою сучасних методів.

РН 11. Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати їх на практиці.

РН 17. Визначати основні показники діяльності підприємницьких та торговельних структур для забезпечення їх ефективності.

Атестація здобувача освіти здійснюється Екзаменаційною комісією. До складу комісії входять голова і члени комісії. Голова екзаменаційної комісії призначається з числа провідних спеціалістів і високопрофесійних фахівців відповідної спеціалізації. Члени екзаменаційної комісії призначаються з числа педагогічних (науково-педагогічних) працівників коледжу.

Усі засідання Екзаменаційної комісії протоколюються секретарем. Протоколи засідання Екзаменаційної комісії та індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової

передвищої освіти з проставленими в них результатами атестації підписуються головою і членами Екзаменаційної комісії.

Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок фахового молодшого бакалавра, ступеня сформованості їх професійних компетенцій є теоретичні питання та практичні ситуаційні завдання.

Перед складанням здобувачами фахової передвищої освіти кваліфікаційного іспиту викладачі коледжу проводять консультації по всіх винесених на атестацію освітніх компонентів.

Здобувачі фахової передвищої освіти на електронну пошту отримують екзаменаційний білет з ситуаційними завданнями.

Кожен екзаменаційний білет складається з теоретичного питання та практично ситуаційного завдання з освітніх компонентів, які виносяться на атестацію.

Усі відповіді на білети здобувачі освіти відправляють на електронну пошту вказану у розкладі кваліфікаційного іспиту. Оформлення відповідей здійснюється на аркуші формату А4, будь-яких інших аркушах не припускається. На кожному аркуші відповіді здобувач освіти повинен вгорі вказати свої прізвище та ініціали, групу, номер білета, а внизу проставити власний підпис.

Для підготовки на екзаменаційний білет здобувачі фахової передвищої освіти мають 90 хвилин. Після чого, виступаючи перед членами екзаменаційної комісії, дають відповіді на екзаменаційний білет, розкривають сутність і вирішення ситуаційного завдання.

Рішення про оцінювання знань, виявлених при складанні кваліфікаційного іспиту за фахом приймається Екзаменаційною комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні. При однаковій кількості голосів голос голови є вирішальним.

Підсумкова оцінка атестації формується з оцінок за кожний із етапів кваліфікаційного іспиту.

Результати складання іспиту зі спеціальності визначаються оцінками „відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”.

Основними функціями контролю за успішністю є:

1) *освітня*, яка полягає в тому, що викладачі стежать за навчальною діяльністю здобувачів фахової передвищої освіти, виявляють результати цієї діяльності і коригують її;

2) *діагностична*, суть якої в тому, що викладачі виявляють успіхи і недоліки в знаннях і вміннях, з'ясовують їх причини і визначають заходи для підвищення якості навчання, попередження і подолання неуспішності;

3) *виховна*, яка полягає в тому, що контроль і оцінка успішності сприяють вихованню свідомої дисципліни, наполегливості в роботі, працьовитості, почуття відповідальності, обов'язку, сприяють формуванню у здобувачів освіти принципів справедливості, колективізму, взаємоповаги;

4) *розвивальна*, полягає в тому, що обґрунтування оцінки викладачем сприяє розвитку в здобувачів фахової передвищої освіти логічного мислення, зокрема, вміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати, в процесі контролю розвивається пам'ять, удосконалюється діяльність мислення, мова тощо;

5) *стимулююча*, суть якої в тому, що добре вмотивована і справедлива оцінка успішності є важливим імпульсом (стимулом) у практичній діяльності, який переростає в стійкий мотив обов'язку і відповідальності;

6) *управлінська*, яка полягає в тому, що на основі контролю, викладачі одержують інформацію про стан успішності, успіхи і недоліки кожного здобувача освіти і це дозволяє їм правильно скоригувати роботу здобувачів фахової передвищої освіти і свою власну діяльність, змінити методику викладання, удосконалити організацію навчання здобувачів освіти.

7) *інноваційна*, яка полягає у використанні автоматизованих тестових систем та проектного оцінювання, це дозволяє отримати об'єктивні результати і розвинути у студентів практичні навички.

Усі ці функції взаємопов'язані і мають комплексний характер. Так, діагностична функція проявляється разом з освітньою, розвиваючою, стимулюючою тощо.

Класифікація рівня успішності.

Доцільною є інтерпретація наступних критеріїв успішності:

*Оцінка «5» («Відмінно»)* виставляється за наступних умов:

здобувач освіти засвоїв увесь програмний матеріал, його знання творчі і осмислені, він виділяє найбільш суттєве у питанні, добре знає головні положення, розкриває причинно-наслідкові і функціональні зв'язки понять і категорій;

вільно володіє категоріальним апаратом, активно використовує рекомендовану для вивчення основну і додаткову навчальну літературу, а також матеріали наукових досліджень – монографії, статті тощо;

демонструє знання фактичного матеріалу, виявляє власне ставлення до вивченого, уміє робити висновки, пов'язуючи теоретичні положення із господарською практикою, легко виконує задачі і практичні завдання з курсу;

володіє культурою викладу інформації, викладає знання у логічній послідовності, чітко формулює думки, його мова грамотна.

*Оцінка «4» («Добре»)* виставляється тоді, коли здобувач фахової передвищої освіти:

знає програмний матеріал, не допускає у відповіді серйозних помилок, легко виправляє окремі неточності, якщо члени комісії вказують на них;

відповідає без особливих труднощів на додаткові запитання;

при відповіді використовує додаткову рекомендовану літературу, достатньо добре володіє категоріальним апаратом, але зіштовхується із певними труднощами при виявленні причинно-наслідкових і функціональних взаємозв'язків окремих понять і категорій;

без особливих труднощів виконує задачі і практичні завдання з курсів, що винесені на кваліфікаційний іспит;

відповідає переважно у логічній послідовності, достатньо чітко висловлює свої думки, володіє культурою мовлення.

*Оцінка «3» («Задовільно»)* виставляється, коли здобувач освіти:

засвоїв у цілому програмний матеріал, знає основні положення курсів, дає визначення більшості категорій і понять; однак його знання не досить глибокі;

відповідає на рівні загальних уявлень про предмет, що поєднується з елементами наукового розуміння;

водночас не володіє навичками самостійного аналізу, відчуває труднощі при відповіді на уточнюючі і додаткові питання, надає перевагу питанням репродуктивного характеру;

не вміє робити логічних висновків, не може пов'язати теоретичні положення із практикою, лише з допомогою виконує задачі і практичні завдання з курсу;

виявляє невисоку культуру викладу знань.

*Оцінка «2» («Незадовільно»)* виставляється, коли здобувач фахової передвищої освіти:

не засвоїв більшу частину програмного матеріалу, має тільки певні уявлення про основні положення курсу;

при відповіді допускає грубі помилки, які не здатен виправити навіть після коригуючих запитань;

не знає більшості категорій з соціальної роботи і понять курсу, не може самостійно виконувати практичні завдання з курсу;

виявляє нерозуміння соціальних явищ і процесів, що відбуваються у суспільстві, не вміє логічно мислити.

# ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

## ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

**Мета навчальної дисципліни:** формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продовольчих товарів та набуття практичних навичок, щодо визначення їх споживної цінності, асортименту і якості.

**Завдання дисципліни:** Надати знання про класифікацію, асортимент, споживні властивості та якість продовольчих товарів. Розкрити закономірності формування, збереження та змін якості у процесі виробництва, зберігання й реалізації. Сформувати вміння визначати якість товарів сучасними методами та оцінювати їх придатність. Навчити враховувати потреби споживачів при формуванні асортименту. Розвивати практичні навички аналізу ринку і прийняття рішень у сфері підприємницької та торговельної діяльності.

### Зміст навчальної дисципліни

#### Тема 1. Предмет і завдання товарознавства

Товарознавство як наукова дисципліна. Розвиток товарознавства, зв'язок з іншими науковими дисциплінами. Предмет товарознавства. Характеристика складових споживчої цінності. Задачі товарознавства. Тенденції розвитку на сучасному рівні.

#### Тема 2. Хімічний склад продовольчих товарів

Класифікація та характеристика хімічних речовин, що містяться в продтоварах: неорганічні ( вода та мінеральні речовини); органічні речовини (жири, вуглеводи, азотисті речовини, вітаміни, органічні кислоти, дубильні, барвні та ароматичні речовини, алкалоїди, ферменти).Значення хімічних речовин для організму людини, вміст в продуктах, зміни, що виникають при зберіганні продовольчих товарів. Енергетична цінність продовольчих товарів. Джерела енергії. Одиниці виміру енергетичної цінності продукту . Теоретична та практична калорійності.

#### Тема 3. Якість продовольчих товарів

Поняття якості, стандартних та нестандартних товарів. Методи визначення якості, їх переваги та недоліки. Вимоги до якості продтоварів. Характеристика факторів, що формують та зберігають якість товарів. Класифікація показників якості. Сорт як градація якості продукту. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів.

#### Тема 4. Зберігання та консервування продтоварів

Характеристика зовнішніх та внутрішніх чинників, що впливають на зміни споживчих властивостей товарів при товаропросуванні. Режим зберігання. Роль тари в збереженні продуктів. Втрати продтоварів в процесі товаропросування. Класифікація продовольчих товарів по термінам зберігання. Характеристика основних процесів, що відбуваються в продуктах при зберіганні.

Консервування продовольчих товарів: мета, класифікація та сутність основних методів консервування.

#### Тема 5. Крупи

Класифікація та характеристика зернових культур. Зерно як об'єкт внутрішньої та зовнішньої торгівлі. Структура асортименту зерна. Будова, споживні властивості зерна, особливості хімічного складу. Характеристика зернових культур.

Товарознавча характеристика крупів: особливості хімічного складу, харчова цінність, крупи підвищеної поживної цінності, їх виробництво, види, сорти, вимоги та показники якості, дефекти та причини виникнення, особливість пакування, маркування, зберігання. Причини виникнення та можливість усунення дефектів крупів.

## **Тема 6. Борошно**

Споживні властивості борошна, його хімічний склад та енергетична цінність. Вплив технологічних операцій по виготовленню борошна на формування асортименту, поживність та якість. Характеристика асортименту борошна, види, типи та товарні сорти. Вимоги до якості і умов зберігання. Упаковка борошна, вимоги до споживчої та транспортної тари, маркування тари. Причини виникнення та можливість усунення дефектів борошна.

## **Тема 7. Макаронні вироби**

Сучасний стан розвитку макаронної промисловості. Фізіологічна норма та фактичне вживання макаронних виробів в Україні. Роль сировини у формуванні споживних властивостей макаронних виробів, особливості виробництва, класифікація залежно від виду та сорту борошна, виду збагачувачів або смакових добавок, за призначенням та залежно від форми. Характеристика асортименту, вимоги до якості, особливі вимоги до пакування, маркування, транспортування та зберігання макаронних виробів.

## **Тема 8. Хлібобулочні вироби**

Споживні властивості хлібобулочних виробів. Характеристика сировини, що використовується у хлібопеченні, її роль у формуванні асортименту та якості виробів.

Основні етапи виготовлення: опарний та безопарний спосіб.

Класифікація і асортимент хлібобулочних виробів, хлібні вироби дитячого та дієтичного харчування. Вимоги до якості, пакування, маркування, транспортування та зберігання.

## **Тема 9. Свіжі овочі**

Значення у харчуванні, раціональні норми споживання. Вплив мінеральних і органічних добрив, отрутохімікатів на біологічну цінність і нешкідливість плодів та овочів. Лікувальні та дієтичні властивості свіжих плодів та овочів, раціональні норми вживання. Райони вирощування.

Товарознавча класифікація та характеристика овочів: види, різновиди, сорти. Харчова цінність, вимоги до якості, хвороби та пошкодження бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибулевих, салатно-шпинатних, пряно смакових, десертних, гарбузових, томатних та зернобобових овочів.

## **Тема 10. Свіжі плоди**

Класифікація, поняття про помологічні сорти плодів. Товарознавча характеристика насіннячкових, кісточкових, тропічних та субтропічних плодів, ягід та горіхоплідних плодів; контроль за їх якістю, відбір проб, хвороби і пошкодження, вимоги до пакування, транспортування, зберігання.

## **Тема 11. Перероблена плодоовочева продукція**

Класифікація та товарознавча характеристика перероблених плодів і овочів: особливості виробництва, формування асортименту, харчова та енергетична цінність. Дефекти, вимоги до якості. Відбір проб і оцінка якості. Вимоги до умов та термінів зберігання.

Плодоовочеві консерви: класифікація, види, оцінка якості та дефекти (бомбаж, іржа, деформація, тріщини, патьоки, хлопавки). Характеристика причин, що викликають утворення дефектів можливість реалізації. Вимоги до маркування, транспортування і зберігання консервів.

## **Тема 12. Крохмаль**

Фізичні та хімічні властивості крохмалю, вміст в рослинах, виробництво. Застосування крохмалю у виробництві продтоварів. Зміни та модифікація крохмалю. Вимоги до якості та зберігання крохмалю.

### **Тема 13. Цукор**

Роль цукру у харчуванні, середня фізіологічна норма споживання, негативний вплив надмірного вживання. Характеристика сировини, основні етапи виділення та очистки цукру, класифікація та формування асортименту, органолептичні показники якості та фізико-хімічні вимоги. Пакування, маркування транспортної та споживчої тари, умови та терміни зберігання, процеси, що відбуваються при порушенні норм зберігання.

### **Тема 14. Фруктово-ягідні кондитерські товари**

Класифікація кондитерських виробів, характеристика харчової цінності. Норми споживання. Шляхи удосконалення рецептурного складу та асортименту кондитерських товарів.

Фруктово-ягідні вироби: біологічна цінність, сировина, виробництво, формування асортименту. Мармелад, пастильні вироби, варення, джем, повидло: особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості, терміни зберігання, диференційовані залежно від виду тари, упаковки, умов зберігання.

### **Тема 15. Борошняні кондитерські вироби**

Борошняні кондитерські вироби: характеристика основної та додаткової сировини, особливості виробництва, рецептури, харчової цінності. Чинники, що формують якість. Показники якості загальні та специфічні.

Печиво зтяжне, цукрове, здобне. Крекер, галети. Пакування, зберігання, вимоги до якості, неприпустимі дефекти.

Пряникові вироби: сирцеві та заварні. Особливість виробництва та рецептурного складу, формування асортименту, якість, зберігання.

Вафлі, тістечка і торти, кекси, рулети: асортимент, вимоги до виробництва, зберігання.

### **Тема 16. Шоколад**

Шоколад: сировина, виробництво, класифікація та асортимент. Види загортки. Пакування і вимоги до якості. Дефекти, причини їх виникнення. Зберігання.

### **Тема 17. Чай**

Значення смакових продуктів у харчуванні. Класифікація. Вплив фізіологічно-активних речовин на організм людини. Світовий ринок чаю, місця вирощування, споживання, головні складові, що формують поживність. Виробництво чаю, класифікація за способом переробки чайного листа, за місцем зростання, за рецептурним складом, розміром листа, способом випуску в реалізацію та якістю. Міжнародна класифікація чаю, формування асортименту. Вимоги до якості залежно, дефекти, правила зберігання.

### **Тема 18. Кава**

Ботанічні види кавових дерев, фізіологічні властивості кави. Виробництво кави, роль обсмажування у формуванні комплексу ароматичних та смакових речовин. Асортимент кави, розподіл на сорти кави в зернах та меленої. Кава розчинна: технологія приготування, розфасовка, вимоги до якості та зберігання.

Чайні та кавові напої: призначення, рекомендації до вживання, характеристика сировини, особливості рецептурного складу. Асортимент чайних та кавових напоїв, розфасовка, гарантійні терміни зберігання, вимоги до умов зберігання.

### **Тема 19. Приправи**

Приправи: столова гірчиця, хрін, аджика, майонез, соуси, кетчупи, харчові кислоти. Виробництво приправ, характеристика асортименту, якість, зберігання.

Класифікація прянощів, залежно від того, яка частина рослини використовується, місця вирощування. Особливості хімічного складу, використання та зовнішні ознаки. Замінники прянощів. Вимоги до якості, пакування і зберігання.

### **Тема 20. Безалкогольні напої**

Класифікація, види, виробництво, асортимент, показники та норми якості безалкогольних напоїв, умови зберігання, терміни придатності. Товарознавча характеристика газованих та не газованих напоїв

### **Тема 21. Алкогольні напої**

Алкогольні напої: вплив на організм людини, сировина, що використовується у виробництві етилового спирту, ректифікований спирт, формування асортименту горілки; класифікація та асортимент лікеро-горілчаных виробів, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання. Вина виноградні, ігристі та шипучі вина. Класифікація, виробництво, асортимент, показники та норми якості, умови зберігання, терміни придатності. Види шампанських вин залежно від вмісту цукру. Вимоги до якості виноградних вин. Балова шкала. Хвороби, дефекти і недоліки виноградних вин. Пакування, маркування і зберігання вин.

### **Тема 22. М'ясо забійних тварин**

Морфологічний та хімічний склад м'яса забійних тварин, після забійні зміни. Раціональні норми вживання м'яса та м'ясних продуктів.

Класифікація м'яса за видом, віком, статтю, термічним станом та вгодованістю, таврування, вимоги до якості, ознаки свіжості, зберігання.

М'ясні субпродукти: види, цінність, якість, зберігання.

### **Тема 23. М'ясо птиці**

Особливості морфологічного та хімічного складу м'яса птиці, класифікація за видом та віком птиці, за вгодованістю і якістю обробки.

Правила індивідуального маркування птиці за видом та способом технологічної обробки тушки та маркування транспортної тари, вимоги до якості та зберігання.

### **Тема 24. Ковбасні вироби**

Ковбасні вироби: класифікація, характеристика сировини та вплив процесів виробництва на якість ковбасних виробів; особливості виробництва, рецептурного складу, вимоги до якості та зберігання варених, напівкопчених, копчених та сиров'ялених ковбасних виробів.

### **Тема 25. М'ясні консерви**

М'ясні консерви: класифікація і формування асортименту м'ясних консервів, характеристика асортименту, коротко про виробництво, вимоги до якості. Консерви для дитячого і дієтичного харчування. Найбільш поширені дефекти. Фасування, маркування і зберігання консервів.

### **Тема 26. Риба жива та риба холодильної обробки**

Будова тіла риб. Класифікація та характеристика основних родин риб.

Жива товарна риба: класифікація, асортимент, харчова цінність, раціональні норми вживання, способи промислового розбирання, показники якості, особливість перевезення та зберігання. Охолоджена і морожена риба: способи холодильної обробки, характеристика асортименту, вимоги до якості, пакування, транспортування та зберігання.

## **Тема 27. Солоні рибні товари**

Риба солена та копчена: сутність, способи посолу і копчення, формування асортименту, показники якості та їх норми, причини виникнення дефектів та можливість усунення, пакування, маркування, зберігання.

## **Тема 28. Копчені рибні товари**

Риба копчена: сутність, способи посолу і копчення, формування асортименту, показники якості та їх норми, причини виникнення дефектів та можливість усунення, пакування, маркування, зберігання

## **Тема 29. Рибні консерви та пресерви**

Сировина, споживні властивості, хімічний склад та особливості технології виготовлення. Схема виробництва. Вплив окремих технологічних операцій на формування якості. Фактори формування асортименту рибних консервів, класифікація, асортимент рибних консервів та пресервів. Вимоги до оформлення банок. Вади тари, пакування і маркування, вимоги до якості і зберігання.

## **Тема 30. Ікра риб**

Загальні відомості, харчова цінність, будова зерна. Ікра лососевих і осетрових риб: зовнішні особливості та особливості будови, види. Зерниста баночна та бочкова ікра, ікра пастеризована та паюсна, ястична та відкидна ікра. Розподіл на сорти, вимоги до якості, маркування, умови та терміни зберігання. Вади ікри. Ікра частикових та інших видів риб: пробійна, ястична, солено-в'ялена та морожена. Білкова ікра.

## **Тема 31. Молоко та вершки**

Раціональні норми вживання молока та молочних продуктів. Споживні властивості молока коров'ячого та вершків, вплив технологічних операцій на формування асортименту, поживність та органолептичні показники. Визначення якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання питного молока та вершків.

Товарознавча характеристика сухих молочних продуктів, молочних консервів та морозива.

## **Тема 32. Кисломолочні товари**

Переваги харчової цінності кисломолочних товарів у порівнянні з молоком, їх дієтичні і лікувально-профілактичні властивості. Класифікація та товарознавча характеристика окремих видів кисломолочних продуктів (кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочних сирів). Термостатний та резервуарний спосіб виробництва кисломолочних напоїв.

## **Тема 33. Вершкове масло**

Харчова цінність вершкового масла, вміст біологічно активних речовин, калорійність, засвоєння організмом людини. Способи отримання методом збивання та шляхом перетворення вершків, класифікація і асортимент, вимоги до якості вершкового масла, причини виникнення дефектів, пакування транспортної і споживчої тари, зберігання. Масло з частковим заміщенням молочного жиру рослинним. Топлене, консервне, плавлене масло.

## **Тема 34. Сичугові сири**

Значення у харчуванні, біологічна та енергетична цінність, класифікація натуральних та перероблених сирів, особливості виробництва, формування асортименту. Дефекти форми, консистенції, малюнку сирів, дефекти смаку та запаху. Пакування, маркування сирів та тари, зберігання, показники якості та їх норми.

### **Тема 35. Споживні властивості жирів**

Будова жиру, вплив жирних кислот на властивості жиру. Класифікація жирових продуктів, роль жирів у харчуванні, харчова цінність, шляхи підвищення біологічної цінності, раціональні норми вживання.

### **Тема 36. Олії**

Формування асортименту, класифікація, виробництво, властивості рослинних жирів. Характеристика сировини, основні процеси вилучення та очищення соняшникової олії; види олії залежно від ступеня очистки, визначення якості, дефекти, пакування, маркування, особливості зберігання у транспортній та споживчій тарі.

### **Тема 37. Маргарин**

Маргарин: енергетична та біологічна цінність, основи виробництва, класифікація та характеристика асортименту, поліпшені види маргарину, показники якості і дефекти, пакування, маркування, умови та терміни зберігання.

### **Тема 38. Тваринні топлени жири**

Формування асортименту і харчова цінність тваринних топлених жирів. Характеристика сировини та основних етапів виготовлення жиру. Пакування і зберігання. Показники якості тваринних топлених жирів та їх дефекти.

### **Тема 39. Яйця**

Будова, характеристика харчової цінності, раціональні норми вживання курячих яєць. Класифікація яєць, особливість маркування, вимоги до пакування та маркування транспортної тари, умови та терміни зберігання, маркування, особливості пакування. Дефекти яєць, причини виникнення можливість попередження та реалізації яєць з дефектами.

### **Тема 40. Харчові концентрати та добавки**

Значення харчових концентратів у харчуванні, переваги та недоліки у порівнянні з іншими продуктами, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, пакування, маркування та зберігання харчових концентратів.

Речовини, що регулюють смак та аромат продуктів: ароматизатори, підсилювачі смаку та аромату, підсолоджувачі; барвники (природні та синтетичні): кармін, куркума, шафран, каротин, оксид заліза; стабілізатори, консерванти і антиокислювачі; розпушувачі, загусники, емульгатори, стабілізатори. Характеристика біологічно-активних добавок.

### **Перелік питань до екзамену.**

1. Загальні відомості про наукову дисципліну «Товарознавство продовольчих товарів», зв'язок товарознавства з іншими науковими дисциплінами.
2. Охарактеризуйте складові споживчої вартості продовольчих товарів.
3. Охарактеризуйте вплив неорганічних речовин на харчову цінність продтоварів та їх здатність до зберігання.
4. Дайте характеристику простих та складних білків, їх роль в організмі людини, вміст у продовольчих товарах.
5. Охарактеризуйте основні види жирів. Проаналізуйте, як впливає склад жирів на їх властивості та засвоєння.
6. Поясніть значення вітамінів для організму людини. Класифікація вітамінів, вміст у продуктах. Наведіть приклади вітамінізації продтоварів.
7. Якість продтоварів. Проаналізуйте вплив різних факторів на якість товарів.
8. Методи визначення якості продовольчих товарів. Доведіть необхідність використання різних методів при дослідженні якості.

9. Охарактеризуйте мету та сутність різних способів консервування продтоварів. Зробіть висновки, щодо позитивних і негативних наслідків консервування
10. Зберігання продтоварів. Проаналізуйте вплив різних факторів на якість продуктів при зберіганні. Класифікація продовольчих товарів по термінам зберігання.
11. Охарактеризуйте зміни, які проходять у продуктах при зберіганні. Наведіть приклади покращення якості товарів при зберіганні.
12. Охарактеризуйте будову зерна на прикладі зерна пшениці. Які частини містять найбільше поживних речовин?
13. Охарактеризуйте споживні властивості круп, види, асортимент, вимоги до якості. Проаналізуйте, як впливають різні процеси виробництва на формування асортименту крупів.
14. Види і сорти борошна. Вимоги до якості, умови зберігання. Проаналізуйте, як впливають різні процеси виробництва на формування асортименту борошна.
15. Назвіть основні причини виникнення дефектів крупів та борошна.
16. Поясніть, за якими ознаками відбувається класифікація хлібобулочних виробів
17. Доведіть вплив процесів виробництва на формування асортименту та якість хлібобулочних виробів.
18. Охарактеризуйте дефекти та хвороби хлібобулочних виробів.
19. Охарактеризуйте ознаки, за якими відбувається класифікація свіжих плодів.
20. Надайте класифікацію свіжих овочів. Яка частина моркви більш корисна? Класифікація моркви за розміром серцевини.
21. Охарактеризуйте продукти переробки плодів та овочів. Доведіть переваги та недоліки вживання продуктів переробки у порівнянні зі свіжими плодами та овочами.
22. Свіжі та перероблені гриби.
23. Охарактеризуйте хімічний склад свіжих плодів та овочів. Роль дубильних та пектинових речовин
24. Дайте характеристику харчової цінності кондитерських виробів. Класифікація кондитерських виробів.
25. Поясніть, в чому схожість і чим відрізняються варення, джем і повидло.
26. Охарактеризуйте сировину, виробництво та асортимент пастильних виробів. Назвіть їх умови та терміни зберігання.
27. Дайте характеристику борошняним кондитерським виробам за схемою: види, асортимент, харчова цінність, терміни зберігання на підприємстві.
28. Формування асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів на сучасному рівні. Доведіть, що харчова цінність фруктово-ягідного мармеладу більш висока ніж желейного?
29. Класифікація смакових товарів. Доведіть необхідність вживання у їжу прянощів та приправ.
30. Проаналізуйте вплив процесів виробництва чаю на його харчову цінність, якість та формування асортименту.
31. Класифікація чаю. На підставі знань хімічного складу доведіть поживність чаю.
32. Класифікація, асортимент, вимоги до якості та зберігання безалкогольних напоїв
33. Дайте характеристику споживчої цінності кави та кавових напоїв. Проконсультуйте відвідувача, щодо харчової цінності напою «Цикорій».
34. Негативний вплив алкогольних напоїв на організм людини. Формування асортименту лікоро-горілчаних виробів. Що означає напис на етикетці горілки - міцність 40 % об?
35. Охарактеризуйте харчову цінність м'яса тварин. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності різних тканин м'яса.
36. Класифікація м'яса тварин. Дайте порівняльну характеристику охолодженому та розмороженому м'ясу.
37. Доведіть, що м'ясо птиць є дієтичним м'ясом. Класифікація, харчова цінність, вимоги до якості м'яса птиці.
38. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності м'ясних субпродуктів, класифікація, умови зберігання.

39. Охарактеризуйте ознаки, за якими відбувається класифікація ковбасних виробів.
40. Поясніть, як формується асортимент ковбас. Дайте характеристику основної та допоміжної сировини, що використовується в ковбасному виробництві.
41. Проаналізуйте вплив процесів виробництва ковбас на якість виробів. Назвіть умови та терміни зберігання ковбасних виробів
42. Доведіть, що м'ясо риби засвоюється організмом людини краще та швидше м'яса тварин, спираючись на особливості морфологічного та хімічного складу м'яса.
43. Асортимент, харчова цінність та показники якості живої товарної риби. Поясніть, якими повинні бути умови та терміни зберігання живої риби.
44. Назвіть недоліки та переваги різних способів обробки риби холодом. Як процеси холодильної обробки впливають на харчову цінність та асортимент риби.
45. Рибні консерви та пресерви: класифікація, асортимент, дефекти, маркування та зберігання.
46. Проаналізуйте формування асортименту соленої риби, використовуючи знання різних способів засолу.
47. Формування асортименту копченої риби. Умови та терміни зберігання.
48. Охарактеризуйте харчову цінність питного коров'ячого молока.
49. Формування асортименту молока. Назвіть умови і терміни зберігання молока, вимоги до якості.
50. Дайте порівняльну характеристику харчової цінності кисломолочних продуктів та молока.
51. Наведіть класифікацію та дайте характеристику асортименту вершкового масла.
52. Зробіть аналіз харчової та енергетичної цінності різних видів морозива, формування асортименту та зберігання морозива на підприємствах торгівлі.
53. Охарактеризуйте споживчі властивості сирів. Надайте класифікацію твердих та м'яких сирів.
54. Доведіть, що кисломолочні продукти мають вищу поживність, ніж молоко.
55. Класифікація харчових жирів, їх властивості. Обґрунтуйте роль жирів у харчуванні людини.
56. Дайте характеристику основним етапам виробництва соняшникової олії. Рафінована чи нерафінована олія містить більше корисних речовин?
57. Проаналізуйте вплив різних ступеней очистки олії на її харчову цінність. Як за зовнішніми ознаками можна відрізнити рафіновану олію від нерафінованої?
58. Дослідіть зміну харчової цінності та зовнішніх ознак соняшникової олії залежно від способу вилучення та очистки. Вимоги до якості та зберігання олії.
59. Класифікація, будова та харчова цінність курячих яєць.
60. Охарактеризуйте дефекти курячих яєць за схемою: назва дефекту-причина виникнення-можливість реалізації.

### Рекомендована література

1. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник / І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с. URL: <https://surli.cc/wxgsuc>
2. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. – 796 с/ URL: <https://surli.li/yhfhjn>
3. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В. С. Кушнірук. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 130 с. URL: <https://surli.li/wfdwjf>

4. Товарознавство продуктів харчування: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельноресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 336 с. URL: <https://surl.li/lgbwt>
5. Данко Г.М. Експертиза продовольчих товарів : Навчально - методичний посібник . - Ужгород: 2017.-77с. URL: <https://surl.li/ezlbro>
6. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2017. С. 710. <https://utek.uz.ua/wp-content/uploads/2024/02/Syrohman-.V.-Zadorozhnyj-.M.-Ponomarov-.P.H.-Tovaroznavstvo-prodovolchyh-tovar-v.pdf>

## **ТОВАРОЗНАВСТВО НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

**Мета навчальної дисципліни:** формування системи знань і практичних навичок щодо: класифікації та формування оптимального асортименту непродовольчих товарів у підприємствах торгівлі; характеристики споживних властивостей та оцінювання якісних показників різних груп непродовольчих товарів; забезпечення необхідних умов зберігання непродовольчих товарів в торгівлі..

**Завдання навчальної дисципліни:** формування вмінь і практичних навичок щодо оволодіння методами і методиками класифікації, формування асортименту та контролю якості непродовольчих товарів; здобуття практичних навичок з організації зберігання та реалізації товарів; спроможність вирішення проблеми забезпечення вітчизняного ринку доброякісними, безпечними, конкурентоспроможними непродовольчими товарами; придбання навичок застосування отриманих теоретичних знань в професійній товарознавчій діяльності

### **Зміст навчальної дисципліни:**

#### **Тема 1. Предмет, мета, завдання, терміни та визначення товарознавства непродовольчих товарів**

Поняття, предмет, мета і завдання товарознавства. Терміни та визначення в товарознавстві за ДСТУ 3993-2000 «Товарознавство. Терміни та визначення». Об'єкти і категорії товарознавства. Товарознавча характеристика товару, стадії формування товару.

#### **Тема 2. Споживні властивості непродовольчих товарів**

Поняття і характеристика споживних властивостей непродовольчих товарів. Натуральні, товарні та споживні властивості товарів. Показники споживних властивостей різних груп непродовольчих товарів.

#### **Тема 3. Класифікація, формування асортименту та кодування непродовольчих товарів**

Мета, принципи і методи класифікації непродовольчих товарів. Поняття, ознаки і показники асортименту товарів. Торговельний асортимент окремих груп непродовольчих товарів. Особливості формування та характеристика асортименту торговельного підприємства та асортименту товарної групи.

#### **Тема 4. Якість товарів. Методи дослідження показників якості та оцінювання якості непродуктивних товарів**

Поняття якості товарів, властивості і показники якості товарів. Чинники, що впливають на показники якості товарів. Методи визначення показників якості непродуктивних товарів. Організація контролю якості непродуктивних товарів у підприємствах торгівлі.

#### **Тема 5. Господарчі товари із пластичних мас. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про пластмаси. Стан виробництва та споживання товарів із пластмас. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей пластмас. Класифікація та асортимент пластичних мас. Способи переробки пластмас у вироби. Методи декорування виробів із пластмас. Класифікація, формування асортименту виробів з пластмас. Оцінювання якості господарчих виробів із пластмас. Маркування, пакування, зберігання виробів із пластмас.

#### **Тема 6. Скляні господарчі товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про силікатні товари. Стан виробництва та споживання скляних побутових товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей різних видів скла. Класифікація та асортимент видів скла. Способи виробництва склопосуду. Види та методи декорування скляних побутових виробів. Класифікація, формування асортименту виробів зі скла. Оцінювання якості господарчих виробів зі скла. Маркування, пакування, зберігання виробів зі скла.

#### **Тема 7. Керамічні господарчі товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про керамічні товари. Стан виробництва та споживання керамічних побутових товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей різних видів кераміки. Класифікація та асортимент кераміки. Способи виробництва керамічних побутових виробів. Види та методи декорування керамічних товарів. Класифікація, формування асортименту керамічних виробів. Оцінювання якості господарчих керамічних виробів. Маркування, пакування, зберігання керамічних побутових виробів.

#### **Тема 8. Металогосподарчі товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про металогосподарчі товари. Стан виробництва та споживання металогосподарчих товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей виробів із різних сплавів. Способи виробництва металогосподарчих товарів. Види та методи декорування металогосподарчих товарів. Класифікація і групова характеристика асортименту металогосподарчих товарів. Оцінювання якості металогосподарчих виробів. Маркування, пакування, зберігання металогосподарчих товарів.

#### **Тема 9. Товари побутової хімії. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Клейові вироби. Товари для миття та прання. Лакофарбові товари. Стан виробництва та споживання товарів побутової хімії. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей товарів побутової хімії. Методи виробництва товарів побутової хімії.

Класифікація і групова характеристика товарів побутової хімії. Оцінювання якості товарів побутової хімії. Маркування, пакування, зберігання товарів побутової хімії.

#### **Тема 10. Будівельні товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про будівельні товари. Стан виробництва та споживання будівельних товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей різних груп будівельних товарів. Способи виробництва будівельних товарів. Класифікація і групова характеристика асортименту будівельних товарів. Особливості оцінювання якості різних груп будівельних товарів. Маркування, пакування, зберігання різних груп будівельних товарів.

#### **Тема 11. Електропобутові товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про електропобутові товари. Стан виробництва та споживання електропобутових товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей різних груп електропобутових товарів. Способи виробництва різних груп електропобутових товарів. Класифікація і групова характеристика асортименту електропобутових товарів. Особливості оцінювання якості різних груп електропобутових товарів. Маркування, пакування, зберігання різних груп електропобутових товарів.

#### **Тема 12. Меблеві товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про меблеві товари. Стан виробництва та споживання меблевих товарів. Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей меблевих товарів. Способи виробництва різних груп меблевих товарів. Класифікація і групова характеристика асортименту меблевих товарів. Особливості оцінювання якості різних груп меблевих товарів. Маркування, пакування, зберігання різних груп меблевих товарів.

#### **Тема 13. Текстильні волокна. Пряжа. Нитки**

Загальні відомості про текстильні товари. Стан виробництва та споживання текстильних товарів. Класифікація волокон, пряжі, ниток за різними ознаками. Характеристика споживних властивостей волокон, пряжі, ниток. Особливості оцінювання якості волокон, пряжі, ниток. Маркування, пакування, зберігання волокон, пряжі, ниток.

#### **Тема 14. Бавовняні тканини. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей бавовняних тканин. Основи виробництва та обробки бавовняних тканин. Класифікація і групова характеристика асортименту бавовняних тканин. Особливості оцінювання якості бавовняних тканин. Маркування, пакування, зберігання бавовняних тканин.

#### **Тема 15. Лляні тканини. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей лляних тканин. Основи виробництва та обробки лляних тканин. Класифікація і групова характеристика асортименту лляних тканин. Особливості оцінювання якості лляних тканин. Маркування, пакування, зберігання лляних тканин.

## **Тема 16. Шовкові тканини. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей шовкових тканин. Основи виробництва та обробки шовкових тканин. Класифікація і групова характеристика асортименту шовкових тканин. Особливості оцінювання якості шовкових тканин. Маркування, пакування, зберігання шовкових тканин.

## **Тема 17. Вовняні тканини. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика органолептичних і фізико-хімічних властивостей вовняних тканин. Основи виробництва та обробки вовняних тканин. Класифікація і групова характеристика асортименту вовняних тканин. Особливості оцінювання якості вовняних тканин. Маркування, пакування, зберігання вовняних тканин.

## **Тема 18. Неткані текстильні вироби. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про неткані текстильні вироби. Стан виробництва та споживання нетканних текстильних виробів. Основи виробництва та обробки нетканних текстильних виробів. Характеристика споживних властивостей нетканних текстильних виробів. Класифікація асортименту нетканних текстильних виробів. Особливості оцінювання якості різних груп нетканних текстильних виробів. Маркування, пакування, зберігання нетканних текстильних виробів.

## **Тема 19. Килими та килимові вироби**

Загальні відомості про килими та килимові вироби. Стан виробництва та споживання килимів та килимових виробів. Основи виробництва та обробки килимів та килимових виробів. Характеристика споживних властивостей килимів та килимових виробів. Класифікація асортименту килимів та килимових виробів. Особливості оцінювання якості килимів та килимових виробів. Маркування, пакування, зберігання килимів та килимових виробів.

## **Тема 20. Швейні вироби. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про швейні вироби. Стан виробництва та споживання швейних товарів. Основи виробництва та обробки швейних товарів. Характеристика споживних властивостей швейних товарів. Класифікація асортименту різних груп швейних товарів. Особливості оцінювання якості різних груп швейних товарів. Маркування, пакування, зберігання швейних товарів.

## **Тема 21. Трикотажні товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про трикотажні товари. Стан виробництва та споживання трикотажних товарів. Основи виробництва та обробки трикотажних полотен. Класифікація трикотажних полотен за різними ознаками. Основи виробництва та обробки трикотажних товарів. Характеристика споживних властивостей трикотажних виробів. Класифікація асортименту трикотажних виробів. Особливості оцінювання якості різних груп трикотажних виробів. Маркування, пакування, зберігання трикотажних виробів.

## **Тема 22. Одягові вироби із шкіри і хутра**

Загальні відомості про одягові вироби із шкіри та хутрово-хутряні одягові вироби. Стан виробництва та споживання шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів. Основи виробництва та обробки шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів. Характеристика споживних властивостей шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів. Класифікація асортименту шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів. Особливості оцінювання якості шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів. Маркування, пакування, зберігання шкіряних та хутрово-хутряних одягових товарів.

### **Тема 23. Матеріали для виробництва взуття**

Загальні відомості про взуттєві вироби. Стан виробництва та споживання взуттєвих товарів. Характеристика властивостей взуттєвих матеріалів з різної сировини. Класифікація асортименту взуттєвих матеріалів з різної сировини. Особливості оцінювання якості взуттєвих матеріалів. Методи кріплення взуття.

### **Тема 24. Шкіряне взуття. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про шкіряне взуття. Стан виробництва та споживання шкіряного взуття. Основи виробництва та обробки шкіряного взуття. Характеристика споживних властивостей шкіряного взуття. Класифікація асортименту шкіряного взуття. Особливості оцінювання якості різних груп шкіряного взуття. Маркування, пакування, транспортування, зберігання та догляд за шкіряним взуттям.

### **Тема 25. Взуття з полімерних матеріалів. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про взуття з полімерних матеріалів. Стан виробництва та споживання взуття з полімерних матеріалів. Основи виробництва та обробки взуття з полімерних матеріалів. Характеристика споживних властивостей взуття з полімерних матеріалів. Класифікація сучасного асортименту взуття з полімерних матеріалів. Особливості оцінювання якості взуття з полімерних матеріалів. Маркування, пакування, транспортування, зберігання та догляд за взуттям із полімерних матеріалів.

### **Тема 26. Повстяне взуття. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про повстяне взуття. Стан виробництва та споживання повстяного взуття. Основи виробництва та обробки повстяне взуття. Характеристика споживних властивостей повстяного взуття. Класифікація сучасного асортименту повстяного взуття. Особливості оцінювання якості повстяного взуття. Маркування, пакування, транспортування, зберігання та догляд за повстяним взуттям.

### **Тема 27. Характеристика галантерейних товарів**

Загальні відомості про галантерейні товари. Стан виробництва та споживання галантерейних товарів. Характеристика властивостей різних груп галантерейних товарів. Класифікація і групова характеристика асортименту галантерейних товарів.

### **Тема 28. Товари текстильної галантереї. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика споживних властивостей текстильної галантереї. Основи виробництва та обробки різних груп текстильної галантереї. Класифікація асортименту різних груп текстильної галантереї. Особливості оцінювання якості товарів текстильної галантереї. Маркування, пакування і зберігання товарів текстильної галантереї.

### **Тема 29. Галантерейні товари із пластмас. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика споживних властивостей галантерейних товарів із пластмас. Основи виробництва та обробки різних галантерейних товарів із пластмас. Класифікація асортименту галантерейних товарів із пластмас. Особливості оцінювання якості галантерейних товарів із пластмас. Маркування, пакування і зберігання галантерейних товарів із пластмас.

### **Тема 30. Товари металевої галантереї. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика споживних властивостей товарів металевої галантереї. Основи виробництва та обробки товарів металевої галантереї. Класифікація асортименту товарів металевої галантереї. Особливості оцінювання якості товарів металевої галантереї. Маркування, пакування і зберігання товарів металевої галантереї.

### **Тема 31. Товари шкіряної галантереї. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика споживних властивостей шкіряної галантереї. Основи виробництва та обробки товарів шкіряної галантереї. Класифікація асортименту товарів шкіряної галантереї. Особливості оцінювання якості товарів шкіряної галантереї. Маркування, пакування і зберігання товарів шкіряної галантереї.

### **Тема 32. Дзеркала і парасольки**

Характеристика споживних властивостей дзеркал і парасольок. Основи виробництва та обробки товарів шкіряної галантереї. Класифікація асортименту товарів шкіряної галантереї. Особливості оцінювання якості товарів шкіряної галантереї. Маркування, пакування і зберігання товарів шкіряної галантереї.

### **Тема 33. Парфумерні товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про парфумерні товари. Стан виробництва та споживання парфумерних товарів. Характеристика споживних властивостей парфумерних товарів. Основи виробництва парфумерних товарів. Класифікація асортименту парфумерних товарів. Особливості оцінювання якості парфумерних товарів. Маркування, пакування і зберігання парфумерних товарів.

### **Тема 34. Косметичні товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про косметичні товари. Стан виробництва та споживання косметичних товарів. Характеристика споживних властивостей косметичних товарів. Основи виробництва косметичних товарів. Класифікація асортименту косметичних товарів. Особливості оцінювання якості косметичних товарів. Маркування, пакування і зберігання косметичних товарів.

### **Тема 35. Туалетне мило. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Характеристика споживних властивостей туалетного мила. Основи виробництва туалетного мила. Класифікація асортименту туалетного мила. Особливості оцінювання якості туалетного мила. Маркування, пакування і зберігання туалетного мила.

### **Тема 36. Ювелірні товари. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про ювелірні товари. Державний нагляд за видобутком, реалізацією та обліком дорогоцінних металів і каміння. Стан виробництва та споживання ювелірних товарів. Характеристика споживних властивостей ювелірних товарів. Класифікація асортименту дорогоцінних і ювелірних сплавів. Класифікація асортименту ювелірного каміння. Основи виробництва ювелірних товарів. Класифікація асортименту різних груп ювелірних товарів. Особливості оцінювання якості ювелірних товарів. Маркування, пакування і зберігання ювелірних товарів.

### **Тема 37. Годинники. Класифікація асортименту, оцінювання якості, маркування, зберігання**

Загальні відомості про годинники. Стан виробництва та споживання годинників. Характеристика споживних властивостей годинників. Особливості технології виробництва, принцип роботи годинників. Класифікація асортименту різних видів годинників. Особливості оцінювання якості годинників. Маркування, пакування і зберігання годинників.

### **Тема 38. Папір, картон і вироби з них**

Загальні відомості про папір і картон. Стан виробництва та споживання товарів із паперу і картону. Характеристика споживних властивостей паперу, картону та виробів з них. Основи виробництва паперу, картону та виробів з них. Класифікація асортименту паперу. Класифікація асортименту картону. Класифікація асортименту виробів з паперу і картону. Особливості оцінювання якості паперу, картону та виробів з них. Маркування, пакування і зберігання паперу, картону та виробів з них.

### **Тема 39. Шкільно-письмові та канцелярські товари**

Загальні відомості про шкільно-письмові та канцелярські товари. Стан виробництва та споживання шкільно-письмових і канцелярських товарів. Характеристика споживних властивостей шкільно-письмових і канцелярських товарів. Основи виробництва шкільно-письмових і канцелярських товарів. Класифікація асортименту шкільно-письмових товарів. Класифікація асортименту канцелярських товарів. Особливості оцінювання якості шкільно-письмових і канцелярських товарів. Маркування, пакування і зберігання шкільно-письмових і канцелярських товарів.

### **Тема 40. Друковані видання**

Загальні відомості про друковані видання. Стан виробництва та споживання друкованих видань. Характеристика споживних властивостей друкованих видань. Основи виробництва різних груп друкованих видань. Класифікація асортименту друкованих видань. Особливості оцінювання якості друкованих видань. Маркування, пакування і зберігання друкованих видань.

### **Тема 41. Товари для спорту і туризму**

Загальні відомості про товари для спорту і туризму. Стан виробництва та споживання товарів для спорту і туризму. Характеристика споживних властивостей різних груп товарів для спорту і туризму. Основи виробництва товарів для спорту і туризму. Класифікація асортименту товарів для спорту. Класифікація асортименту товарів для туризму. Особливості оцінювання якості товарів для спорту і туризму. Маркування, пакування і зберігання товарів для спорту і туризму.

#### **Тема 42. Побутові радіоелектронні товари**

Загальні відомості про побутові радіоелектронні товари (ПРЕТ). Стан виробництва та споживання ПРЕТ. Характеристика споживних властивостей різних груп ПРЕТ. Класифікація асортименту приладдя для ПРЕТ. Класифікація асортименту побутової теле-, радіо приймальної апаратури. Класифікація асортименту апаратури для запису і відтворення звуку і зображення. Класифікація асортименту комбінованої радіоелектронної апаратури. Особливості оцінювання якості ПРЕТ. Маркування, пакування і зберігання ПРЕТ.

#### **Тема 43. Фототехнічні товари**

Загальні відомості про фототехнічні товари. Стан виробництва та споживання фототехнічних товарів. Характеристика споживних властивостей різних груп фототехнічних товарів. Класифікація асортименту фотооб'єктивів. Особливості оцінювання якості фототехнічних товарів. Маркування, пакування і зберігання фототехнічних товарів.

#### **Тема 44. Товари для збирання, збереження, накопичення та оброблення інформації**

Загальні відомості про комп'ютерну техніку. Стан виробництва та споживання комп'ютерів та засобів для збирання, зберігання, накопичення та обробки інформації. Характеристика споживних властивостей комп'ютерної техніки. Класифікація асортименту комп'ютерів. Класифікація асортименту приладдя для друкування, копіювання та сканування. Класифікація асортименту носіїв запису, приладів для збирання та збереження інформації. Особливості оцінювання якості комп'ютерної техніки. Маркування, пакування і зберігання комп'ютерної техніки.

#### **Тема 45. Товари для зв'язку**

Загальні відомості про товари для зв'язку. Стан виробництва та споживання товарів для зв'язку. Характеристика споживних властивостей товарів для зв'язку. Класифікація асортименту телефонів і факсів. Класифікація асортименту приладів радіозв'язку. Особливості оцінювання якості товарів для зв'язку. Маркування, пакування і зберігання товарів для зв'язку.

#### **Тема 46. Музичні товари**

Загальні відомості про музичні товари. Стан виробництва та споживання музичних товарів. Характеристика споживних властивостей різних груп музичних товарів. Основи виробництва музичних товарів. Класифікація асортименту різних груп музичних товарів. Особливості оцінювання якості музичних товарів. Маркування, пакування і зберігання музичних товарів.

#### **Тема 47. Іграшки**

Загальні відомості про іграшки. Стан виробництва та споживання іграшок. Характеристика споживних властивостей різних груп іграшок. Основи виробництва різних груп іграшок. Класифікація асортименту різних груп іграшок. Особливості оцінювання якості іграшок. Маркування, пакування і зберігання іграшок.

#### **Тема 48. Товари художніх промислів**

Загальні відомості про товари художніх промислів. Стан виробництва та споживання товарів художніх промислів. Характеристика споживних властивостей товарів художніх промислів. Класифікація асортименту різних груп товарів художніх промислів. Особливості оцінювання якості товарів художніх промислів. Маркування, пакування і зберігання товарів художніх промислів.

#### **Тема 49. Товари для мисливства та рибальства**

Загальні відомості про товари для мисливства та рибальства. Стан виробництва та споживання товарів для мисливства та рибальства. Характеристика споживних властивостей товарів для мисливства та рибальства. Класифікація асортименту товарів для мисливства. Класифікація асортименту товарів для рибальства. Особливості оцінювання якості товарів для мисливства та рибальства. Маркування, пакування і зберігання товарів для мисливства та рибальства.

#### **Тема 50. Паливно-мастильні товари**

Загальні відомості про паливно-мастильні товари. Стан виробництва та споживання паливно-мастильних товарів. Характеристика споживних властивостей паливно-мастильних товарів. Класифікація асортименту палива. Класифікація асортименту мастильних товарів. Класифікація асортименту технічних рідин. Особливості оцінювання якості паливно-мастильних товарів. Маркування, пакування і зберігання паливно-мастильних товарів.

#### **Перелік питань до екзамену:**

1. Показники, що характеризують споживчі властивості непродовольчих товарів.
2. Поняття якості і безпечності в товарознавстві непродовольчих товарів.
3. Способи виробництва і декорування господарських виробів із пластмас.
4. Класифікація асортименту виробів із пластмас за призначенням.
5. Показники, за якими контролюється якість виробів із пластмас.
6. Фактори, що формують споживні властивості скляних виробів.
7. Характеристика різних видів скла.
8. Способи виробництва скляних побутових виробів. Відмінні ознаки.
9. Класифікація, групова характеристика асортименту скляних товарів.
10. Вимоги нормативно-технічних документів до якості скляних виробів.
11. Види кераміки, відмінні особливості окремих видів.
12. Фактори, що формують споживні властивості керамічних товарів.
13. Класифікація, групова характеристика асортименту господарчих керамічних виробів
14. Вимоги до якості керамічних товарів.
15. Фактори, що формують споживчі властивості металогосподарчих виробів.
16. Характеристика металів та їх сплавів.
17. Способи виробництва металогосподарчих виробів. Відмінні ознаки.
18. Класифікація, групова характеристика асортименту металогосподарчих товарів.
19. Вимоги нормативно-технічних документів до якості металогосподарчих виробів.
20. Фактори, що формують споживні властивості різних груп товарів побутової хімії.
21. Класифікація, характеристика асортименту вимоги до якості мийних засобів.
22. Класифікація, характеристика асортименту вимоги до якості клейових засобів.

23. Класифікація, характеристика асортименту вимоги до якості лакофарбових товарів.
24. Класифікація, характеристика асортименту вимоги до якості інших побутових хімічних товарів (очищувальних, полірувальних, плямовивідні, дезінфікуючі та ін.).
25. Споживні властивості, особливості конструкції електропобутових товарів.
26. Класифікація, характеристика групового асортименту електропобутових товарів.
27. Вимоги до якості електропобутових товарів.
28. Фактори, що формують споживні властивості різних груп будівельних товарів.
29. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості мінеральних в'язучих матеріалів.
30. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості будівельних керамічних товарів.
31. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості полімерних будівельних товарів.
32. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості скляних будівельних товарів.
33. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості металевих будівельних товарів.
34. Класифікація, характеристика асортименту, вимоги до якості деревинних будівельних товарів.
35. Споживні властивості, особливості конструкції меблевих товарів.
36. Класифікація, характеристика групового асортименту меблевих товарів.
37. Вимоги до якості різних груп меблевих товарів.
38. Споживчі властивості текстильних волокон.
39. Класифікація текстильних волокон.
40. Особливості виробництва та обробки бавовняних тканин.
41. Споживчі властивості бавовняних тканин.
42. Класифікація, характеристика групового асортименту бавовняних тканин.
43. Вимоги до якості бавовняних тканин.
44. Особливості виробництва та обробки лляних тканин.
45. Споживчі властивості лляних тканин.
46. Класифікація, характеристика групового асортименту лляних тканин.
47. Вимоги до якості лляних тканин.
48. Особливості виробництва та обробки шовкових тканин.
49. Споживні властивості шовкових тканин.
50. Класифікація, характеристика групового асортименту шовкових тканин.
51. Вимоги до якості шовкових тканин.
52. Особливості виробництва та обробки вовняних тканин.
53. Споживні властивості вовняних тканин.
54. Класифікація, характеристика групового асортименту вовняних тканин.
55. Вимоги до якості вовняних тканин.
56. Особливості виробництва нетканих текстильних виробів.
57. Споживчі властивості нетканих текстильних виробів.
58. Класифікація, характеристика групового асортименту нетканих текстильних виробів.
59. Вимоги до якості нетканих текстильних виробів.
60. Особливості виробництва та обробки килимів і килимових виробів.
61. Споживчі властивості килимів і килимових виробів.
62. Класифікація, характеристика групового асортименту килимів і килимових виробів.
63. Вимоги до якості килимів і килимових виробів.
64. Споживні властивості різних груп галантерейних товарів.
65. Класифікація, характеристика групового асортименту галантерейних товарів.
66. Вимоги до якості різних груп галантерейних товарів.
67. Класифікація, характеристика групового асортименту дзеркал і парасольок.
68. Вимоги до якості дзеркал і парасольок.
69. Споживні властивості різних груп парфумерно-косметичних товарів.

70. Класифікація, характеристика групового асортименту парфумерно-косметичних товарів.
71. Вимоги до якості різних груп парфумерно-косметичних товарів.
72. Споживні властивості виробів з паперу і картону.
73. Класифікація, характеристика групового асортименту канцелярських товарів.
74. Вимоги до якості шкільно-письмових та канцелярських товарів.
75. Споживні властивості різних груп спортивних і туристичних товарів.
76. Класифікація, характеристика групового асортименту спортивних і туристичних товарів.
77. Вимоги до якості різних груп спортивних і туристичних товарів.
78. Споживні властивості різних груп побутових радіоелектронних товарів.
79. Класифікація, характеристика групового асортименту побутових радіоелектронних товарів.
80. Вимоги до якості різних груп побутових радіоелектронних товарів.
81. Класифікація, характеристика групового асортименту фототехнічних товарів.
82. Вимоги до якості різних груп фототехнічних товарів.
83. Споживні властивості різних груп іграшок.
84. Класифікація, характеристика групового асортименту іграшок.
85. Вимоги до якості різних груп іграшок.
86. Класифікація, характеристика групового товарів художніх промислів.
87. Вимоги до якості різних груп товарів художніх промислів.
88. Класифікація, характеристика асортименту товарів для мисливства і рибальства.
89. Вимоги до якості товарів для мисливства і рибальства.
90. Класифікація, характеристика групового асортименту паливно-мастильних товарів

#### Рекомендована література

1. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни і визначення. – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ : Держстандарт України, 2000. – 28 с. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>
2. Мережка Н. В. Товарознавство. Т. 1. Непродовольчі товари : підручник / Н. В. Мережка, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 760с.(Серія «Товарознавство») URL: <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0be82301813b06d7ca6930212868b8dc.pdf>
3. Зрезарцев, М. П. Товарознавство непродовольчих товарів : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев, В. П. Параніч . – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 328 с. URL: [https://book-ye.com.ua/catalog/tekhnichna-literatura/tovarovnavstvo-neprodovolchikh-tovariv-navchalnyj-posibnyk/?srsltid=AfmBOooV\\_uA1Y7MTyI3t4glf4RAzv\\_joRc\\_lcXvtcl2HCU-SK-fE0TwT](https://book-ye.com.ua/catalog/tekhnichna-literatura/tovarovnavstvo-neprodovolchikh-tovariv-navchalnyj-posibnyk/?srsltid=AfmBOooV_uA1Y7MTyI3t4glf4RAzv_joRc_lcXvtcl2HCU-SK-fE0TwT)
4. Індутний В. В. Товарознавство. Т. 2. Ювелірні вироби та годинники : підручник В. В. Індутний, К. А. Пірковіч, О. І. Сім'ячко, Н. Б. Марчук та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 320с. (Серія «Товарознавство і торгівля») URL: <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0be82301813b06d7ca6930212868b8dc.pdf>
5. Андрієвська Л. В. Товарознавство. Т. 3. Електротовари : підручник / Л. В. Андрієвська, Т. Г. Глушкова, Н. Б. Марчук: – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 272 с. (Серія «Товарознавство і торгівля») URL: <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0be82301813b06d7ca6930212868b8dc.pdf>
6. Коломієць Т. М. Товарознавство. Т. 4. Господарські товари : підручник / Т. М. Коломієць, О. І. Сім'ячко, В. О. Комаха: – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 364 с. (Серія «Товарознавство і торгівля») URL: <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0be82301813b06d7ca6930212868b8dc.pdf>
7. Сім'ячко О. І. Товарознавство. Т. 5. Будівельні та меблеві товари : підручник / О. І. Сім'ячко, О. С. Комаха, В. О. Комаха : – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 372 с. (Серія «Товарознавство і торгівля») URL: <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/0be82301813b06d7ca6930212868b8dc.pdf>
8. Радченко Л. О. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник /

Л. О. Радченко, Л. Д. Льовшина., М. П. Головка, О. В. М'ячиков, Ф. Ф. Мартишко : – Харків : Світ книг, 2021. – 943 с. URL: [https://profbook.com.ua/torgivlya?srsltid=AfmBOoqYXoCoOKyM2P1aTZNhmamPd2kXT9SkfMI\\_ule\\_duLnI-EHMFNz1](https://profbook.com.ua/torgivlya?srsltid=AfmBOoqYXoCoOKyM2P1aTZNhmamPd2kXT9SkfMI_ule_duLnI-EHMFNz1). ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни і визначення. – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ : Держстандарт України, 2000. – 28 с. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>

## **ПІДПРИЄМНИЦТВО**

**Мета дисципліни:** формування у здобувачів освіти системи базових знань із організації, функціонування та правового регулювання підприємницької діяльності, а відтак формування підприємницького мислення

**Завдання дисципліни:** формування освітньо-пізнавальних, дослідницьких здібностей здобувачів освіти; розвиток креативних та інноваційних здібностей здобувача освіти в процесі вивчення основних понять стосовно сутності підприємництва, видів діяльності, принципів підприємницької діяльності, її основних форм, державного регулювання, організації власної справи, аналізу діяльності підприємств бізнесу, змісту бізнес-плану, видів підприємницького ризику і способів його зниження.

### **Зміст навчальної дисципліни.**

#### **Тема 1. Об'єктивні засади і сутність підприємництва**

Форми суспільного виробництва. Товарне виробництво – матеріальна основа виникнення підприємництва. Ринок та його функції. Історичний розвиток поняття "підприємництво". Поняття і суть підприємництва. Основні функції підприємництва. Економічна основа підприємництва. Економіко-теоретичні знання і підприємництво.

#### **Тема 2. Функції та правовий статус підприємця.**

Права, обов'язки та відповідальність підприємця. Права підприємця. Обов'язки підприємців. Відповідальність підприємця.

#### **Тема 3. Економічна свобода і підприємництво**

Економічна свобода як основна передумова розвитку підприємництва. Складові економічної свободи: економічна самостійність, економічна відповідальність, економічна рівноправність. Рушійні сили розвитку підприємництва. Економічний інтерес та конкуренція як джерела розвитку підприємництва. Принципи та передумови підприємницької діяльності.

#### **Тема 4. Підприємницьке середовище і інфраструктура підприємництва.**

Підприємницьке середовище. Зовнішнє та внутрішнє середовище. Інфраструктура підприємництва.

#### **Тема 5. Державне регулювання підприємництва.**

Сутність державного регулювання підприємництва. Методи та інструменти державного регулювання підприємництва. Правова база розвитку підприємництва. Державна підтримка підприємництва.

#### **Тема 6. Види та сфери підприємницької діяльності.**

Підприємництво приватне, колективне, державне та особливості їх здійснення. Виробниче підприємництво. Інноваційне підприємництво. Посередницька підприємницька діяльність. Підприємництво у сфері торгівлі. Підприємництво у сфері надання кредитно – фінансових послуг. Підприємництво у сфері надання консалтингових послуг. Підприємництво у сфері страхування.

#### **Тема 7. Підприємство як основна організаційна структура підприємницької діяльності.**

Підприємство, його сутність та функції. Види підприємств. Види та об'єднання підприємств, їх характеристика.

Господарські товариства, як організаційна форма підприємництва.

### **Тема 8. Форми організації підприємництва.**

Організаційні одиниці підприємництва. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності: переваги і недоліки.

### **Тема 9. Мале підприємництво та фермерське господарство як форма підприємництва**

Економічна суть малого підприємництва. Функції малого підприємництва.

Сутність селянського господарства. Створення та діяльність фермерських господарств.

Пр 1 держ підтр малого підпр

### **Тема 10. Моделі та способи підприємницької діяльності**

Класична та інноваційна моделі підприємницької діяльності. Коворкінг. Передання окремих функцій аутсорсинговій компанії

### **Тема 11. Підприємницька ідея: механізм генерування**

Підприємницька ідея. Методи та джерела формування підприємницької ідеї. Генерування ідеї. Етапи реалізації підприємницької ідеї. Фактори, пов'язані з провалами реалізації бізнес ідеї.

### **Тема 12. Способи утворення суб'єкта підприємницької діяльності**

Традиційні способи утворення суб'єкта підприємницької діяльності: створення нового підприємства «з нуля», покупка діючого бізнесу. Нетрадиційні способи організації підприємницької діяльності: прямий маркетинг, пересувна торгівля, франчайзинг, надомний бізнес, вихід зі складу великої компанії.

### **Тема 13. Організація підприємництва**

Суб'єкти і об'єкти підприємницької діяльності. Обмеження у здійсненні підприємницької діяльності. Порядок ліцензування підприємницької діяльності. Поняття ліцензії та ліцензування. Види діяльності, що підлягають ліцензуванню. Порядок отримання ліцензії суб'єктами підприємницької діяльності. Порядок прийняття заяви про отримання ліцензії до розгляду та підстави для залишення її без розгляду. Розгляд заяви про отримання ліцензії, відмова у видачі ліцензії. Анулювання ліцензії.

### **Тема 14. Процеси створення та припинення підприємницької діяльності**

Основні етапи створення підприємства. Засновницькі документи та їх підготовка. Формування початкового капіталу. Оцінка майна. Статутний фонд та його формування. Найменування та торговельна марка підприємства. Загальна та спрощена системи оподаткування

Державна реєстрація юридичної особи. Державна реєстрація фізичної особи. Державна реєстрація фермерського господарства. Припинення підприємницької діяльності. Сутність та форми реорганізації підприємств. Досудова санація. Порядок визнання підприємства банкрутом. Фінансове оздоровлення підприємства-боржника. Зовнішнє управління підприємством-боржником. Банкрутство індивідуального підприємця.

### **Тема 15. Стартап як нова форма реалізації підприємництва**

Зміст та специфіка стартапу. Стадії розвитку стартапу. Життєвий цикл стартапу. Особливості стартапу як інноваційного проекту. Особливості та етапи формування команди стартапу. Ролі та функції учасників команди стартапу

### **Тема 16. Форми партнерських зв'язків та договірні відносини в бізнесі**

Класифікація підприємницьких договорів. Типовий зміст специфічні і загальні умови договору. Порядок укладання договорів. Оферта як особлива форма укладення договору.

### **Тема 17. Бізнес – план підприємства**

Сутність та функції бізнес-плану. Методологія та стадії розробки бізнес-плану. Структура та логіка розробки бізнес-плану. Технологія розробки бізнес-плану.

### **Тема 18. Конкуренція як засіб реалізації підприємництва**

Конкуренція: сутність і види, методи конкурентної боротьби. Типи конкурентних ринків. Складові конкурентного середовища. Конкурентоспроможність і конкурентні переваги підприємства.

### **Тема 19. Підприємницька таємниця**

Сутність підприємницької таємниці. Дані, які складають підприємницьку таємницю. Загрози безпеці підприємства внаслідок недостатнього захисту підприємницької таємниці. Основні елементи механізму захисту підприємницької таємниці. Характеристика комерційної таємниці в межах трудових відносин.

### **Тема 20. Підприємницький ризик та управління ним**

Сутність ризику як економічної категорії. Фактори виникнення ризику та його функції. Класифікація ризиків. Методи оцінювання підприємницьких ризиків. Методи управління та зменшення ризиків

### **Тема 21. Етика і культура підприємницької діяльності**

Етика та етикет. Культура підприємництва та діловий етикет. Етика спілкування шляхом телефонних розмов. Етикет привітання, представлення прийомів та переговорів. Формальні й неформальні ділові прийоми. Подарунки, сувеніри, квіти у ділових відносинах.

### **Перелік питань до екзамену**

1. Визначте сутність, функції та принципи складання бізнес-плану.
2. Техніка складання бізнес-плану.
3. Визначте структуру та зміст бізнес-плану.
4. Визначте вимоги до стилю написання бізнес – плану.
5. Статутний фонд і його формування.
6. Порядок відкриття розрахункового рахунку в банку. Як будуються відносини підприємця з банком?
7. Визначте порядок підготовки засновницьких документів.
8. Визначте структуру та зміст статуту відповідної організаційної форми підприємницької діяльності.
9. Визначте структуру та зміст засновницького договору.
10. Визначте порядок державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності.
11. Порядок реєстрації фізичної особи
12. Порядок реєстрації юридичної особи
13. Порядок державної реєстрації фермерського господарства
14. Визначте документи необхідні для державної реєстрації фізичних та юридичних осіб
15. Визначте основні способи організації власного бізнесу.
16. Охарактеризуйте суб'єкти підприємницької діяльності.
17. Визначте обмеження у здійсненні підприємницької діяльності.
18. Порядок видачі суб'єктам підприємницької діяльності спеціальних дозволів (ліцензій) на здійснення окремих видів діяльності.
19. Що таке підприємницький ризик? З якими категоріями він пов'язаний?

20. Охарактеризуйте функції підприємницького ризику.
  21. Як класифікують ризик за джерелами виникнення?
  22. Що є джерелом виникнення внутрішніх ризиків?
  23. Охарактеризуйте процес управління підприємницькими ризиками.
  24. Визначте економічну суть малого підприємництва. Місце і роль малого підприємництва в економіці.
  25. Визначте переваги та недоліки малого бізнесу.
  26. Підприємство як організаційна структура підприємництва.
  27. Визначте види підприємств та об'єднань підприємств.
  28. Господарські товариства. Які види господарських товариств використовуються у підприємстві?
  29. Акціонерні товариства та їх види.
  30. Поняття «організаційно-правова форма підприємництва». Переваги та недоліки .
  31. Виробниче підприємництво.
  32. Комерційне підприємництво,
  33. Фінансово-кредитне підприємництво.
  34. Посередництво в ринковій системі господарювання.
  35. Страхове підприємництво.
  36. Інноваційне підприємництво.
  37. Підприємець — ключова фігура ринкової економіки. Вимоги та характерні риси підприємця.
  38. Права підприємця. Обов'язки та відповідальність суб'єктів підприємницької діяльності.
  39. Визначте суть та основні функції конкуренції.
  40. Охарактеризуйте види конкуренції.
  41. Державне регулювання конкуренції.
  42. Характеристика цінових та нецінових методів конкуренції. Типи конкурентної поведінки
  43. Економічна свобода як основна передумова розвитку підприємництва.
  44. Основні принципи свободи господарювання: економічна самостійність, економічна відповідальність, економічна рівноправність.
  45. Рушійні сили підприємництва. Принципи організації підприємництва.
  46. Які умови потрібні для здійснення підприємницької діяльності? Сутність та функції підприємництва.
  47. Підприємницька ідея та механізм її втілення
  48. Визначте сутність підприємницької таємниці.
  49. Визначте дані, які складають підприємницьку таємницю.
  50. Основні елементи механізму захисту підприємницької таємниці.
  51. Припинення підприємницької діяльності. Ліквідація підприємства.
  52. Сутність та форми реорганізації підприємств.
  53. Досудова санація. Порядок визнання підприємства банкрутом.
  54. Сутність та методи державного регулювання підприємництва
- Правова база розвитку підприємництва в Україні

### **Рекомендована література.**

1. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань: Закон України від 15.05.2003 № 755-IV: станом на 28.08.2025 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15>.

2. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 02.03.2015 № 222-VIII: станом на 28.08.2025 р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/222-19>.
3. Про інноваційну діяльність: Закон України від 4 липня 2002 року № 40-IV: станом на 31.03.2023 р. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.
4. Про захист економічної конкуренції: Закон України від 11.01.2001 р. № 2210 – III: станом на 16.05.2024 р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2210-14>.
5. Про захист від недобросовісної конкуренції: Закон України від 1.01.96 р. № 236/ 96: станом на 16.10.2020р. URL: <https://surl.li/rutilz>  
Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 №1576-XII: станом на 03.07.2020 р. URL: <https://surl.li/rutilz>
6. Про страхування: Закон України від 07.03.1996 № 85/96-ВР: станом на 01.01.2025 р. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/85/96-вр>.
7. Про акціонерні товариства: Закон України від 17.09.2008 р. № 514-VI: станом на 28.08.2025 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2465-20>
8. Про господарські товариства: Закон України від 06.02.18 р. № 2275-VIII: станом на 31.03.23 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12#Text>
9. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. та ін. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с. - URL: <https://surli.cc/qilugc>
10. Основи підприємництва: Підручник / [ Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін. ] ; під заг. ред. Н.В. Валінкевич. –Житомир : ЖДТУ, 2019. – 493 с. - URL: <https://surli.cc/qilugc>
11. Підприємництво та основи бізнесу. Практикум: Навчальний посібник / [Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.]; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир : Житомирська політехніка, 2023. 280 с. - URL: <https://surl.li/nxneiq>
12. Бойко О. М. Основи підприємницької діяльності: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2023. 240 с.
13. Гонtareва, Ірина В'ячеславівна. Підприємництво : підручник / І.В. Гонtareва. – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. – 392 с. - URL: <https://surl.li/yesylm>
14. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність : підручник / за заг. ред. О. В. Димченко; [О. В. Димченко, О. Д. Панова, В. В. Коненко та ін.]; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 432 с. – URL: <https://surl.li/xchgmc>
15. Карпюк Г.І. Основи підприємництва: Навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. 2021. 108 с. - URL: <https://surl.lu/mgmitf>
16. Кравченко Т. П. Основи підприємництва: навчальний посібник. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. 320 с.
17. Бізнес-планування : навч. посіб. / Македон В.В. Центр учбової літератури, 2020. 236 с.- URL: <https://surl.li/nhrycb>
18. Основи підприємницької діяльності : підручник / за редакцією д.е.н., проф. В. М. Марченко. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. Вид-во «Політехніка», 2022. – 515 с. - URL: <https://surl.li/xatdco>
19. Мельник С. В. Основи підприємництва: теорія і практика. Тернопіль: ТНЕУ, 2021. 270 с.
20. Михаліцька Н., Яцик М. Управління власним бізнесом : навчальний посібник у схемах і таблицях. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2024. 480 с. URL: <https://surl.lt/heefpk>
21. Педько А. Основи підприємництва і бізнес-культури : навч. посіб. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 168 с.
22. Плетос С.В. Підприємницька діяльність: конспект лекцій. Одеса: ОДЕКУ, 2021. 121 с.- URL: <https://lnk.ua/ZANDIRINx>
23. Петров В. М. Бізнес-планування : конспект лекцій для здобув. першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання за спец.073 Менеджмент. Харків : ДБТУ, 2024. 181 с. - URL: <https://surli.cc/qkybcc>
24. Організація власного бізнесу: навч. посіб.: за ред. к.е.н., доц. Є.В. Ткача. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т. ім. Ю.Федьковича. 2023. 264 с.
25. Шварц, І. В. ШЗЗ Підприємництво : електронний навчальний посібник комбінованого (локального та мережного) використання [Електронний ресурс] / Шварц І. В., Краєвська А. С., Білоконь Т. М. – Вінниця : ВНТУ, 2022. – 130 с. - URL: <https://surl.li/nepqsd>

## «Організація і технологія торговельних процесів»

**Мета дисципліни:** надання знань з організації роботи торговельного підприємства, основних технологічних процесів у торгівлі.

**Завдання дисципліни:** вивчення основних питань, пов'язаних з розвитком торгівлі в умовах ринкових відносин, особливості роботи підприємств в умовах конкуренції, типізації і спеціалізації роздрібно-торгівельної мережі, основних видів обладнання підприємств торгівлі, технологічних рішень підприємств торгівлі, організацію торгово-технологічних процесів підприємств, формами і методами роздрібного продажу та з організацією контролю за дотриманням правил, інструкцій та інших нормативних документів, які регламентують діяльність торговельних підприємств.

### Зміст навчальної дисципліни

**Тема 1.** Роль і завдання роздрібно-і оптової торгівлі в умовах ринкової економіки. Основні функції торгівлі. Поняття роздрібно-торгівельної мережі і її функції.

**Тема 2.** Класифікація, спеціалізація і типізація торговельної мережі.

**Тема 3.** Вимоги, які пред'являються до улаштування магазинів. Склад і взаємозв'язок приміщень магазину.

**Тема 4.** Улаштування і основи технологічного планування магазинів. Санітарно-технічне улаштування магазинів.

**Тема 5.** Фірмовий стиль і інтер'єр магазинів. Рекламне та інформаційне оформлення підприємств торгівлі. Проектування підприємств торгівлі.

**Тема 6.** Меблі та реманент для підприємств торгівлі.

**Тема 7.** Ваговимірвальне обладнання.

**Тема 8.** Реєстратори розрахункових операцій.

**Тема 9.** Обладнання для підготовки товарів до продажу.

**Тема 10.** Холодильне обладнання.

**Тема 11.** Підйомно-транспортне обладнання.

**Тема 12.** Поняття торгово-технологічного процесу, структура та його зміст. Приймання товарів за кількістю і якістю.

**Тема 13.** Організація і технологія зберігання і підготовки товарів до продажу. Види товарних втрат і заходи щодо їх скорочення.

**Тема 14.** Розміщення і викладка товарів у торговому залі магазину. Організація додаткових послуг у магазині.

**Тема 15.** Поняття та складові культури торгівлі. Основні елементи культури обслуговування покупців. Критерії і показники рівня культури торговельного обслуговування.

**Тема 16.** Класифікація форм і методів продажу товарів. Методи продажу товарів і умови їх застосування. Позамагазинні форми продажу товарів. Методи активізації продажу товарів.

**Тема 17.** Формування раціонального асортименту у роздрібному торговельному підприємстві. Товаропостачання магазину.

**Тема 18.** Ліцензування і патентування торговельної діяльності.

**Тема 19.** Оптове підприємство як основний суб'єкт оптового ринку, його організаційна структура і характеристика інших суб'єктів оптового ринку.

**Тема 20.** Інфраструктура оптового ринку. Комерційні служби суб'єктів оптового ринку. Форми оптового продажу товарів. Організація та методи продажу товарів із складів оптових баз.

**Тема 21.** Передумови формування ринку оптових послуг, їх класифікація. Організаційне забезпечення торгівлі послугами на оптовому ринку.

**Тема 22.** Поняття про складське господарство оптової торгівлі. Призначення і функції складів. Класифікація складів, їх характеристика, технологічні та загально-технічні вимоги до улаштування складів.

**Тема 23.** Визначення потреб у складській площі і ємності складів. Технічне обладнання складів.

**Тема 24.** Зміст і принципи організації технологічних процесів на складах. Особливості технології операцій з надходження товарів на склад.

**Тема 25.** Організація і технологія приймання товарів з кількості і якості на складі. Товарні збитки на складах та порядок їх відшкодування.

**Тема 26.** Організація і технологія відпуску товарів зі складу. Техніко-економічні показники роботи складів. Структура апарату складу та функції його працівників.

**Тема 27.** Роль упаковки і тари у торгово-технологічному процесі. Класифікація і характеристика основних видів тари. Особливості приймання тари і її розкриття.

**Тема 28.** Роль і функції транспорту у системі товаропостачання. Характеристика основних видів транспортних засобів.

**Тема 29.** Особливості організації перевезення вантажів залізничним, автомобільним, водним і повітряним транспортом.

**Тема 30.** Особливості перевезення вантажів в контейнерах і пакетах. Транспортно-експедиційне обслуговування торговельних підприємств.

### **Перелік питань до екзамену**

1. Торгівля як галузь народного господарства України.
2. Роль і завдання роздрібної і оптової торгівлі в умовах ринкової економіки.
3. Класифікація торгових будівель.
4. Склад і взаємозв'язок приміщень магазину.
5. Улаштування і планування торгового залу магазину.
6. Функції роздрібної торговельної мережі.
7. Фірмовий стиль і дизайн магазину.
8. Основні поняття, терміни і визначення роздрібної торгівлі.
9. Види роздрібної торговельної мережі.
10. Типізація і спеціалізація магазину.
11. Основні принципи розміщення роздрібної торговельної мережі.
12. Вимоги, які пред'являються до торгових будівель.
13. Зовнішнє оформлення магазину.
14. Інтер'єр магазину.
15. Зміст і структура торгово-технологічного процесу в магазині.
16. Особливості приймання товарів за кількістю.
17. Особливості приймання товарів за якістю.
18. Основні правила зберігання товарів.
19. Способи укладки товарів на зберігання.
20. Види товарних втрат і заходи для їх скорочення.
21. Види товарних запасів.
22. Поняття розміщення товарів і загальні вимоги до розміщення.
23. Поняття викладки товарів і способи викладки.
24. Суть і значення додаткових послуг у магазині.
25. Види додаткових послуг у магазині.
26. Методи вивчення попиту споживачів у магазині.
27. Основи формування торгового асортименту.
28. Види діяльності, які підлягають обов'язковому ліцензуванню.
29. Порядок отримання ліцензії.
30. Основні поняття Закону «Про патентування деяких видів торговельної діяльності».
31. Особливості пільгових торгових патентів.

32. Порядок видачі торгових патентів.
33. Особливості патентування при здійсненні діяльності з надання побутових послуг.
34. Відповідальність за порушення вимог Закону «Про патентування деяких видів торговельної діяльності».
35. Основні принципи раціонального товаропостачання.
36. Складання заявок на завезення товарів.
37. Характеристика централізованої доставки в магазини.
38. Поняття та складники культури торгівлі.
39. Основні елементи культури обслуговування покупців.
40. Критерії і показники рівня культури торговельного обслуговування.
41. Характеристика позамагазинних форм продажу товарів.
42. Методи активізації продажу товарів.
43. Правила торгівлі на ринках.
44. Характеристика суб'єктів оптового ринку.
45. Організаційна структура оптового торговельного підприємства.
46. Оптово-посередницькі господарські формування.
47. Комерційні служби суб'єктів оптового ринку.
48. Форми оптового продажу товарів.
49. Організація та методи продажу товарів зі складів оптових баз.
50. Класифікація послуг у оптовій торгівлі.
51. Призначення і функції складів.
52. Класифікація і характеристика складів.
53. Зміст і принципи організації технологічних процесів на складах.
54. Товарні збитки на складах та порядок їх відшкодування.
55. Структура апарату складу та функції його працівників.
56. Класифікація і характеристика основних видів тари.
57. Особливості приймання, розкриття і зберігання тари.
58. Особливості організації перевезення вантажів залізничним і автомобільним транспортом.
59. Особливості перевезення вантажів водним і повітряним транспортом.
60. Значення торгових меблів і реманенту у торгово-технологічному процесі.
61. Вимоги, які пред'являються до торгових вагів.
62. Характеристика основних видів обладнання для нарізання продуктів.
63. Характеристика основних видів торгового холодильного обладнання.
64. Види і значення підйомно-транспортного обладнання, яке використовується у підприємстві торгівлі.
65. Опишіть порядок проведення розрахунків у вузлі розрахунку.

### **Рекомендована література**

1. Апопій В.В., Міщук І.П., Ребицький В.М., Рудницький С.І., Хом'як Ю.М. Організація торгівлі: Підручник. 2-ге видання., перероб. та доп. Київ. Центр учбової літератури. 2019. С. 632.
2. Балджи М.Д., Допіра І.А., Однолько В.О. Економіка та організація торгівлі: Навчальний посібник. Київ. Кондор. 2017. С. 368.
3. Бозуленко О. Я. Організація торгівлі : навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 240 с
4. Основні правила торгівлі продовольчими та непродовольчими товарами : зб. норм. док. з питань торгівлі. - К. : Атіка, 2018. - 512 с.