


Міністерство освіти і науки України  
Фаховий коледж економіки та бізнесу  
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Голова приймальної комісії  
Фахового коледжу економіки  
та бізнесу ДНУ імені Олеся Гончара  
Тетяна МЕЛЬНИК  
"22" лютого 2021 р.



**ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**  
з предмету «Товарознавство продовольчих товарів»  
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня  
«кваліфікований робітник», «молодший спеціаліст», «бакалавр»,  
«спеціаліст», «магістр»  
Спеціальність 076 «Підприємництво і торгівля та біржова  
діяльність».

М. Дніпро  
2021р

## **Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів.**

### **Кодування товарів.**

Предмет «Товарознавство продовольчих товарів» і його завдання. Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

## **Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів, споживна цінність.**

Поняття про хімічний склад харчових продуктів.

Основні органічні та неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини.

Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

## **Тема 3. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів.**

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість. Головні показники якості продовольчих товарів. Методи оцінки якості. Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

## **Тема 4. Основи мікробіології та харчової гігієни.**

Морфологія та фізіологія мікроорганізмів. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. Харчові інфекції та отруєння.

## **Тема 5. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби.**

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.

## **Тема 6. Бакалійні товари.**

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед,

крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.

### **Тема 7. Хліб та хлібобулочні вироби.**

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів.

### **Тема 8. Кондитерські вироби.**

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

### **Тема 9. М'ясо та м'ясні гастрономічні товари.**

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.

М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів.

М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

### **Тема 10. Молоко і молочні гастрономічні товари.**

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти,

сири, їх споживна цінність, значення в харчування людини, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

### **Тема 11. Харчові жири.**

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

### **Тема 12. Яйця і яєчні товари.**

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів.

### **Тема 13. Риба і рибні гастрономічні товари.**

Риба жива, охолоджена, морожена, солона, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів.

### **Тема 14. Безалкогольні, слабоалкогольні напої.**

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, квас, купажовані напої, пиво, споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство непродовольчих товарів» є основні питання та поняття споживчих властивостей товарів, їх класифікаційні ознаки, якості товарів.

Згідно з вимогами освітньо - професійної програми, студенти повинні знати предмет і задачі товарознавства, споживчі властивості товарів, асортимент товарів, вимоги до якості.

## ТОВАРИ ГОСПОДАРЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.

### 1.1 Товари з пластичних мас.

Визначення пластмас, формування асортименту, споживчих властивостей. Класифікація, характеристика асортименту товарів з пластичних мас. Оцінка якості товарів з пластичних мас.

### 1.2 Хімічні товари.

Класифікація товарів побутової хімії. Класифікація, асортимент клеїв лаків фарб. Застосування у народному господарстві. Мийні засоби, класифікація, характеристика асортименту, споживчі властивості, переваги і недоліки, показники якості.

### 1.3 Силікатні товари

Види скла, споживчі властивості, класифікація, огляд асортименту, вимоги до якості скляних виробів.

Види кераміки. Споживчі властивості керамічних побутових товарів. Класифікація, огляд асортименту керамічних виробів, вимоги до якості.

### 1.4 Електро-побутові товари.

Класифікація, огляд асортименту електро-побутових машин: холодильників, пральних машин, пылесосів. Показники якості.

### 1.5 Текстильні товари.

Текстильні волокна: термін та визначення, класифікація текстильних волокон, споживчі властивості волокон натуральних, штучних, синтетичних.

Класифікація ,асортимент ,якість бавовняних , льняних , вовняних , шовкових тканин. Вимоги до якості.

#### 1.6 Швейні вироби

Стандартна та торгова класифікація одягу . Характеристика асортименту основних класів одягу : побутовий одяг , спортивний.

#### 1.7 Хутряні вироби .

Класифікація виробів з хутра за статевою ознакою за видами моделью, фасоном. Вимоги до якості.

#### 1.8 Меблеві товари.

Характеристика матеріалів які застосовуються у виробництві меблів

Класифікація ,асортимент меблів , вимоги до якості.

#### 1.9 Галантерейні товари.

Класифікація,огляд асортименту , вимоги до якості : текстильної ,металевої , галантереї з пластичних мас , галантереї зі шкіри .

#### 2.0 Фото-товари.

Споживчі властивості фото товарів, їх загальна класифікація. Особливості конструкції та основні вузли фотоапаратів. Класифікація , асортимент фототоварів , вимоги до якості.

#### 2.1 Побутова радіоелектронна апаратура.

Класифікація , асортимент , якість ПРЕА.

Рекомендована література :

1.Жук Ю.Т «Теоретичні основи товарознавства»

М.Економіка 2000 р.

2.Павлова В.А. « Комерційне товарознавство».

М.Економіка 2007 р.