

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою
Національного аерокосмічного
університету ім. М.Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

Заступник Голови вченої ради
О.В. Гайдачук

21 лютого 2018 р., протокол № 7



**ПРОГРАМА
ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

для здобуття освітнього ступеня магістра
за освітньо-професійною програмою
зі спеціальності

076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
(шифр та найменування)

(освітня програма «Експертиза товарів та послуг»)
(найменування)

у 2018 році

Харків
2018

ВСТУП

Вступне випробування для здобуття освітнього ступеня магістра за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (освітня програма «Експертиза товарів та послуг») відбувається відповідно до «Правил прийому на навчання до Національного аерокосмічного університету імені М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут» в 2018 році» у формі індивідуального письмового фахового іспиту, який приймає екзаменаційна комісія з певної спеціальності (освітньої програми), склад якої затверджується наказом ректора Університету.

До фахового іспиту входять питання за темами:

- " Організація торгівлі";
- "Товарознавство (Харчові продукти)";
- "Товарознавство (Послуги)";
- "Товарознавство (Нехарчові продукти)".

Перелік питань за темами наведений у програмі.

Критерії оцінювання знань

1. Результат фахового іспиту визначається за шкалою від 100 до 200 балів.
2. Тема «Організація торгівлі» складається з 20 тестових питань (оцінюються 1 балом за кожну вірну відповідь); тема «Товарознавство (Харчові продукти)» складається з 25 тестових питань (оцінюються 1 балом за кожну вірну відповідь); тема «Товарознавство (Послуги)» складається з 25 тестових питань (оцінюється 1 балом за кожну вірну відповідь); тема «Товарознавство (Нехарчові продукти)» складається з 30 тестових питань (оцінюється 1 балом за кожну вірну відповідь).
3. Мінімальна кількість балів за вступне випробування, визначених за шкалою, зазначеною в п.1, з якими вступник допускається до участі у конкурсі, складає 120 балів.

1. Питання за темою "Організація торгівлі"

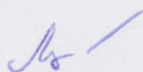
1. Основні поняття, показники що характеризують якість роздрібною мережі, матеріально-технічна база види приміщень,
2. Основні документи по веденню контрольних кас машин, первинні бухгалтерські документи.
3. Значення закупівель і роздрібного продажу товарів.
4. Організація, оформлення закупівель і продажу товарів в роздрібних торговельних мережах.
5. Особливості торгівлі окремими групами споживчих товарів.
6. Технологія розрахунків з покупцями з урахуванням специфічних особливостей кожної форми продажу.
7. Складське господарство у торгівлі, технологічні процеси на товарних складах.
8. Технологія руху товару на складі.
9. Складський технологічний процес і його складові частини.
10. Організація і технологія надходження і приймання товарів на складах.
11. Технологія розміщення, укладання і зберігання товарів.
12. Основи будівельної справи та проектування магазинів і складів.
13. Принципи і правила проектування магазинів і складів.
14. Особливості будівництва магазинів і складів.
15. Реклама у торгівлі. Теоретичні аспекти організації рекламно-інформаційної роботи у сфері торгівлі.
16. Поняття і роль реклами на товарному ринку.
17. Тара та організація тарного господарства у торгівлі.
18. Роль упаковки і тари в торгово-технологічному процесі. Історія зародження, формоутворення упаковки, вплив на підсвідомий світ покупця.
19. Сучасна і аналогова упаковка, тенденції її проектування, естетичні і споживчі властивості.
20. Організація перевезення товарів і транспортно-експедиційних операцій у торгівлі.
21. Суть і показник раціональної організації товаропостачання і руху товару.
22. Форми товаропостачання. Канали руху товару. Управління запасами.
23. Комерційна робота підприємств торгівлі з транспортними організаціями і організаціями.
24. Організація праці у роздрібних і оптових підприємствах торгівлі.
25. Планування господарської діяльності. Товарообіг.
26. Товарні запаси торгового підприємства.
27. Праця і заробітна плата в торгових підприємствах.
28. Основні фонди торгових підприємств. Витрати підприємства.
29. Доходи і прибуток. Фінанси. Ефективність комерційної діяльності.
30. Захист прав споживачів та державний контроль у торгівлі.
31. Основна характеристика інституту захисту прав споживачів в торговому обслуговуванні.

32. Історія виникнення і розвитку інституту захисту прав споживачів в торговому обслуговуванні за кордоном і в Україні.
33. Споживач як суб'єкт права на захист в торговому обслуговуванні.
34. Зміст інституту захисту прав споживачів в торговому обслуговуванні в Україні.
35. Організація державного регулювання торгівлі.
36. Сфери торгівлі, функції ринку, товару, структури і інфраструктури ринку, функції торгівлі.
37. Передумови формування споживчого ринку, державне регулювання сфери торгівлі.

Література

1. Подольский А. В. Розничный магазин: как удвоить продажи: П1 др.- К.: КНЕУ, 2012.- 284 с.
2. Гузелев Т. П. Как открыть розничный магазин: Учебн.- М: ИНФРА-М, 2010.- 334 с.
3. Дойл П. Все об учете и организации торговли.- СПб.: Питер, 2013.- 544 с.
4. Завгородняя А. В. Правовое регулирование деятельности по организации торговли / А. В. Завгородняя, Д. О. Ямпольская.- СПб.: Питер, 2012.- 352 с.
5. Котлер Ф. Основы оптовой торговли: Пер. с англ. / Общ. ред. Е. М. Пеньковой.- М.: Прогресс, 2005.- 734 с.
6. Академия рынка: организация торговли; Пер. с фр. / А. Дайан, Ф. Буке-рель, Р. Ланкар.- М.: Экономика, 2004.- 572 с.
7. Ансофф И. Организация торгового хозяйства: Сокр. пер. с англ. / Науч. ред. и авт. предисл. Л. И. Евенко.- М.: Экономика, 2002.- 520 с.

Питання склав:
к.т.н. доцент кафедри
економіки та маркетингу



О.С. Лістрова

2. Питання за темою "Товарознавство (Харчові продукти)"

1. Стан та перспективи виробництва, споживання і торгівля яєчними товарами.
2. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Ринок яєчних товарів.
3. Будова, хімічний склад та харчова цінність курячих яєць. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць.
4. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів, їх причини і способи попередження. Пакування, маркування, транспортування. Умови і терміни зберігання та реалізації.

5. Стан і перспективи розвитку тваринництва і м'ясної промисловості України, а також виробництва, споживання і торгівлі м'ясом в ринкових умовах. Значення м'яса у житті людини і норми споживання.

6. Характеристика забійних тварин. Основні види тварин (велика рогата худоба, свині, вівці) і другорядні (буйволи, олені, яки, кролики та інші) і їх загальна характеристика.

7. Вплив умов утримання, відгодівлі і транспортування на передзабійний стан тварин.

8. М'ясна продуктивність тварин. Жива, приймальна і забійна маса, забійний вихід.

9. Класифікація м'яса за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин, термічним станом і сортом.

10. М'ясо хворих тварин. Способи знезараження і порядок використання м'яса хворих тварин.

11. Маркування м'яса великої і малої рогатої худоби, свиней. Будова основних тканин: м'язової, сполучної, жирової, кісткової і крові.

12. Співвідношення тканин у м'ясі залежно від виду, породи, статі, віку; вгодованості тварин, анатомічної частини, туші.

13. Вплив складу властивостей тканин на консистенцію м'яса.

14. Хімічний склад і харчова цінність м'яса та його основних видів тканин.

15. Азотисті екстрактивні речовини м'яса, їх вміст і склад. Роль цих речовин у післязабійний період, у процесі зберігання і переробки м'яса.

16. Мета і завдання холодильної обробки і зберігання м'яса. Охолодження м'яса. Способи, умови і швидкість охолодження.

17. Прискорене, швидке і надшвидке охолодження. Умови і терміни перевезення охолодженого, мороженого м'яса залізничним і автомобільним холодотранспортом.

18. Зміни в м'ясі під час транспортування. Дефекти. Норми усушки.

19. Категорії свіжості м'яса. Харчова цінність відрубів Кулінарне призначення відрубів.

20. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Оцінка якості Розфасовка, упаковка і маркування.

21. Умови і терміни транспортування і зберігання субпродуктів. Зміни, що відбуваються в них у процесі зберігання.

22. Особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність.

23. Переробка птиці і вплив окремих стадій технологічного процесу на якість м'яса. Класифікація м'яса птиці за видом, віком, вгодованістю, способом і якістю обробки, термічним станом.

24. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Загальна характеристика ковбасних виробів.

25. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів залежно від способу теплової обробки, виду і якості сировини, рецептури.

26. Ковбасні вироби для дитячого і дієтичного харчування. Асортимент ковбасних виробів.
27. Оцінка якості ковбас. Допустимі і недопустимі дефекти Розфасовка, упаковка і маркування ковбасних виробів.
28. Умови і строки транспортування ковбасних виробів.
29. Загальна характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів.
30. Класифікація м'ясних консервів залежно від складу сировини, способу його попередньої обробки, режиму теплової обробки, виду тари, призначення Асортимент м'ясних консервів.
31. Характеристика фасованого м'яса. Хімічний склад та харчова цінність фасованого м'яса.
32. Класифікація фасованого м'яса за видом, вгодованістю і термічним складом сировини. Загальна характеристика м'ясних напівфабрикатів.
33. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних напівфабрикатів. Класифікація їх за видом м'яса, теоретичним станом, способом обробки і упаковки.
34. Асортимент і кулінарне призначення основних видів м'ясних напівфабрикатів. Фактори, що формують якість сировини, технологічні процеси виробництва.
35. Класифікація промислових риб. Короткі відомості про техніку промислового вилову. Особливості анатомічної будови риб, характеристика основних тканин та внутрішніх органів.
36. Хімічний склад м'язової і з'єднувальної тканин м'яса риби азотні речовини, ліпіди, вітаміни, мінеральні елементи, ферменти, пігменти та ін.
37. Фактори, що впливають на зміну хімічного складу м'яса риби.
38. Сушені, в'ялені та копчені гідробіонти. Технологічні особливості виробництва.
39. Процеси, що відбуваються в тканинах під час виробництва.
40. Ікорні товари. Технологічні особливості виробництва. Процеси, що відбуваються в тканинах під час виробництва, керування ними, формування вихідного рівня якості продукції; фактори, що впливають на якість.
41. Побудова асортименту. Вимоги до якості і показники конкурентоспроможності. Дефекти продукції.
42. Харчові концентрати. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів.
43. Смакові товари та їх значення в харчуванні людини. Стан та виробництво смакових товарів в Україні та в інших країнах. Значення смакових товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу, Фізіологічний вплив на людський організм. Класифікація смакових товарів.
44. Чай і чайні напої. Байховий чай: чорний, червоний, жовтий і зелений. Вплив сировини і особливостей виробництва на формування якості чаю.
45. Фабричні та товарні сорти. Ароматизований та гранульований чай. Особливості виробництва, склад і властивості.

46. Пресований чай. Сировина і особливості виробництва. Вимоги до якості. Відмінність чайних напоїв від чаю.

47. Характеристика асортименту. Оцінка якості чайних напоїв. Умови і терміни зберігання чаю і чайних напоїв під час товаропросування, їх вплив на якість.

48. Кава і кавові напої. Кава. Загальна характеристика. Хімічний склад і харчова цінність. Кава в зернах - сира і смажена. Характеристика особливостей складу і органолептичних властивостей. Товарні сорти.

49. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Дефекти кави, причини їх утворення і шляхи запобігання. Кавові напої. Прянощі і приправи.

50. Прянощі. Загальна характеристика. Значення прянощів у харчуванні. харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси).

51. Безалкогольні напої. Загальна характеристика. Основні напрямки формування асортименту. Класифікація безалкогольних напоїв. Мінеральні води. Загальна характеристика.

52. Класифікація. Асортимент. Особливості хімічного складу і призначення мінеральних вод різних груп і видів.

53. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти та гарячі плодово-ягідні напої, безалкогольні вина, коктейлі і аперитиви.

54. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої.

55. Квас і напої з хлібної сировини. Загальна характеристика. Особливості їх використання.

56. Слабоалкогольні напої. Пиво. Загальна характеристика. Основні напрямки формування асортименту і підвищення якості пива.

57. Дефекти пива, причини їх виникнення і шляхи запобігання. Умови і терміни зберігання пива. Зміни якості пива під час товаропросування.

58. Алкогольні напої. Загальна характеристика. Основні напрямки формування асортименту. Класифікація алкогольних напоїв.

59. Спирт. Сировина, способи одержання, відмінні особливості. Використання. Товарні сорти. Горілка. Загальна характеристика. Чинники, що впливають на якість. Асортимент.

60. Виноградні вина. Сировина і особливості технології виготовлення. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Хвороби, вади і недоліки вин. Коньяки. Загальна характеристика. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

61. Оцінка якості вин і коньяків. Система бальної оцінки. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови і терміни зберігання.

62. Хімічний склад плодів і овочів. Характеристика хімічного складу та властивостей речовин плодів і овочів як складова частина їх якості: волога, цукри, пектинові речовини, органічні кислоти, вітаміни фенольні, кольорові, ароматичні, мінеральні, азотні речовини, глікозиди, ліпіди, фітонциди, фітоапексини.

63. Фізичні властивості плодів і овочів. Структурно-механічні властивості овочів і плодів насінна маса, шпаринність, міцність, індекс форми їх значення для якості і зберігання плодів і овочів на різних стадіях розвитку та товаро-просування.

64. Класифікація плодів і овочів. Товарознавча, торговельна та ботанічна класифікація плодів і овочів, її ознаки та призначення.

65. Товарна якість плодів і овочів. Поняття про товарну якість.

66. Значення якості плодів і овочів у забезпеченні споживачів в умовах ринкових відносин. Нормативна документація, регламентуюча якість плодів і овочів. Правила відбору проб.

67. Показники якості плодів і овочів, значення їх для споживчих властивостей і збереження.

68. Зберігання плодів і овочів. Призначення зберігання. Втрати під час зберігання, їх види. Процеси, які відбуваються під час зберігання: фізичні, біологічні, мікробіологічні, фізіологічні і біохімічні.

69. Контроль якості плодів і овочів під час зберігання. Способи зберігання плодів і овочів, їх класифікація.

70. Свіжі плоди. Товарознавча характеристика плодів. Продукти переробки плодів і овочів.

71. Класифікація продуктів переробки за методом консервування. Харчова цінність консервованих плодів і овочів, Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

Література

1. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2006. – 360 с.
3. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник: 3-тє вид., допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 516с.
4. Салухіна Н.Г., Самійленко А.А., Ващенко В.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. Київ, 2008. – 374 с.
5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. – Львів: Коопспілка, 2010. – 628 с.

Питання склав:

к.т.н. доцент, доцент кафедри хімії,
екології та експертних технологій



О.О. Поліщук

3. Питання за темою "Товарознавство (Послуги)"

1. Послуга як специфічний товар. Поняття і сутність послуги як товару. Склад і структура сфери послуг. Особливості класифікації послуг.

2. Послуги у міжнародній торгівлі. Генеральна угода про торгівлю послугами (ГАТС). Структура світової торгівлі послугами.
3. Якість, безпека та конкурентоспроможність послуг. Проблеми якості та безпеки послуг у практиці сучасного сервісу.
4. Особливості оцінки конкурентоспроможності послуг.
5. Побутові послуги та умови їх надання. Роль побутових послуг, їх структура та значення для населення.
6. Характеристика основних видів побутових послуг.
7. Послуги пасажирського транспорту. Роль послуг пасажирського транспорту, їх структура та значення для населення.
8. Характеристика основних видів послуг пасажирського транспорту. Повнота надання послуг пасажирського транспорту та контроль їх якості.
9. Послуги зв'язку. Роль послуг зв'язку, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів послуг зв'язку.
10. Житлово-комунальні послуги. Роль житлово-комунальних послуг, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів житлово-комунальних послуг.
11. Послуги установ культури. Роль послуг установ культури, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів послуг установ культури.
12. Туристичні та екскурсійні послуги. Роль туристичних та екскурсійних послуг, їх структура та значення для населення.
13. Послуги фізичної культури і спорту. Роль послуг фізичної культури і спорту, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів послуг фізичної культури і спорту.
14. Медичні, санаторно-оздоровчі, ветеринарні послуги. Роль медичних, санаторно-оздоровчих, ветеринарних послуг, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів медичних, санаторно-оздоровчих, ветеринарних послуг.
15. Послуги правового характеру. Роль послуг правового характеру, їх структура та значення для населення.
16. Характеристика основних видів послуг правового характеру.
17. Послуги банків. Роль послуг банків, їх структура та значення для населення. Характеристика основних видів послуг банків.
18. Послуги у галузі освіти. Роль послуг у галузі освіти, їх структура та значення для населення.
19. Характеристика основних видів послуг у галузі освіти.
20. Послуги торгівлі, ресторанного господарства, послуги ринків.
21. Роль послуг торгівлі та ресторанного господарства, послуг ринків, їх структура та значення для населення.
22. Характеристика основних видів послуг торгівлі та ресторанного господарства, послуг ринків.
23. Окремі види послуг населенню. Характеристика страхових послуг. Характеристика послуг оренди.

24. Характеристика фінансових послуг. Характеристика охоронних послуг. Характеристика послуг в галузі реклами.

25. Характеристика послуг в науковій та науково-технічній галузі. Характеристика митних послуг.

Література

1. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг/ В.В. Апопій, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало. - Л.: Академія, 2006. -312 с.

2. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг: навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 244 с.

3. Про захист прав споживачів: Закон України - від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ/ із змінами та доповненнями, від 15.02.2002. – К.: Голос України від 08.06.1991р.

Питання склав:

к.т.н. доцент, доцент кафедри хімії,
екології та експертизних технологій

О.О. Поліщук

4. Питання за темою "Товарознавство (Нехарчові продукти)"

1. Текстильні товари. Класифікація і властивості текстильних волокон. Текстильні нитки. Їх якісна характеристика.

2. Формування споживчих властивостей тканин в процесі ткацтва. Оздоблення тканин , її вплив на споживчі властивості і якість тканин.

3. Класифікація і асортимент бавовняних, лляних, шовкових і вовняних тканин. Споживчі властивості і показники якості тканин.

4. Неткані, дублюючі матеріали. Штучне хутро, килими та килимові вироби.

5. Швейні товари. Конструювання, моделювання, способи виготовлення одягу.

6. Споживчі властивості і показники якості одягу. Класифікація асортименту швейних виробів.

7. Трикотажні товари. Особливості виробництва , види переплетень трикотажних полотен та їх вплив на властивості виробів.

8. Класифікація і асортимент трикотажних виробів.

9. Взуттєві матеріали. Матеріали , застосовувані для виробництва взуття , їх класифікація.

10. Оздоблення шкір і її вплив на властивості і естетичні показники . Оцінка якості шкір. Штучні і синтетичні взуттєві матеріали.

11. Взуттєві товари. Формування споживчих властивостей шкіряного взуття в процесі виробництва.

12. Методи кріплення підошви та їх вплив на властивості взуття . Оздоблення взуття.

13. Класифікація і асортимент шкіряного взуття . Експертиза якості. Гумове взуття . Методи виробництва гумового взуття.
14. Класифікація і асортимент. Сировина для виробництва валяного взуття . Основи виробництва . Асортимент та оцінка якості валяного взуття .
15. Пушно – хутряна сировина та напівфабрикати. Класифікація пушно-хутряної сировини та напівфабрикату.
16. Основні властивості та показники якості. Сертифікація хутряного напівфабрикату . Готові хутрянні вироби.
17. Класифікація і асортимент готових хутряних виробів, якість хутряних виробів.
18. Кераміка. Будова, склад і властивості кераміки. Методи вироблення та декорування керамічних виробів , їх термічна обробка.
19. Характеристика різних видів кераміки. Асортимент виробів з фарфору , фаянсу, напівпорцеляни.
20. Фактори, що впливають на розширення асортименту фарфорових виробів. Споживчі властивості керамічних товарів.
21. Естетичні вимоги до керамічних виробів . Оптичні , термічні , механічні та хімічні властивості кераміки. Сертифікація та експертиза якості виробів з кераміки.
22. Методи вироблення скляних виробів, їх термічна обробка, декорування . Нові способи декорування виробів зі скла.
23. Асортимент та оцінка якості скляних виробів. Фактори, що формують асортимент скляних виробів , оцінка їх якості.
24. Товари з пластичних мас. Загальні відомості про полімери і пластичних масах. Склад і загальні властивості пластмас.
25. Класифікація пластичних мас . Фактори, що формують споживчі властивості. Асортимент виробів з пластмас.
26. Побутові хімічні товари. Класифікація та характеристика асортименту побутових хімічних товарів: клеї , лакофарбові товари , миючі , чистячі , поліруючі та ін. засобів.
27. Напрями у розвитку асортименту побутових хімічних товарів. Оцінка якості , пакування, маркування, зберігання побутових хімічних товарів .
28. Метало господарські товари. Склад , будова , властивості металів та їх сплавів.
29. Характеристика чорних і кольорових металів і сплавів на їх основі , їх властивості . Виробництво металевих виробів.
30. Види захисних покриттів, застосовуваних для металевих виробів. Асортимент та оцінка якості металевих посуду.
31. Особливості виготовлення та декорування посуду. Асортимент посуду сталевий з алюмінієвих і мідних сплавів.
32. Антипригарні покриття . Асортимент та оцінка якості ножових товарів та кухонного приладдя.
33. Асортимент та оцінка якості інструментальних товарів .
34. Меблі. Матеріали , що застосовуються у виробництві меблів. Фактори, що визначають попит населення на меблі.

35. Будівельні, товари. Класифікація будівельних товарів за призначенням, вихідній сировині.
36. Побутові електротехнічні товари. Асортимент і показники якості побутових світильників та освітлювальної арматури.
37. Побутові електричні машини. Холодильники, їх класифікація, пристрій, принцип дії, характеристика асортименту та оцінка якості.
38. Класифікація, пристрій, принцип дії, техніко - економічні показники пральних машин.
39. Класифікація і асортимент парфумерно - косметичних товарів. Вимоги, що пред'являються до якості парфумерно-косметичних товарів.
40. Сертифікація парфумерно - косметичних товарів. Інформація для споживача парфумерно - косметичних товарів.
41. Телебачення, фотографічні товари. Основи телебачення. Споживчі властивості телевізорів. Класифікація і асортимент телевізорів.
42. Нові способи запису та відтворення звуку і зображення.
43. Фотографічні товари. Класифікація фототоварів. Асортимент фотоапаратів, світлочутливих матеріалів. Показники їх якості.
44. Музичні товари. Класифікація музичних інструментів. Характеристика струнних, язичкових, духових та ударних інструментів. Асортимент заварних інструментів.
45. Ювелірні товари. Матеріали, застосовувані для виготовлення ювелірних виробів, Основні властивості та класифікація асортименту ювелірних виробів.
46. Побутові годинник. Класифікація та споживчі властивості механічних, електромеханічних і електронних годин.
47. Палерово-чистові товари, шкільно - письмові та канцелярські товари.


Література

1. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. (для студентів вищ.навч. закл.) / М.П. Зрезарцев, В.М., Зрезарцев, В.П. Параніч – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 328 с.
2. Непродовольчі товари Ч II. Господарські та культурно-побутові товари. Практикум : навч. посіб. / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць, Т.Г. Глушкова, В.І. Михайлов. – К. : нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 218 с. (Сер. «Товарознавство»).
3. Кушнір М.К., Тихонова Н.П. Товарознавство взуттєвих товарів: підруч. для студентів. – К. : НМЦ Укоопосвіта, 2001. – 266 с.

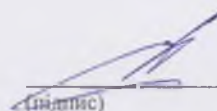
Питання склав:

к.т.н. доцент, кафедри хімії,
екології та експертних технологій

Завідувач кафедри хімії,
екології та експертних технологій
д.т.н., професор



О.О. Поліщук



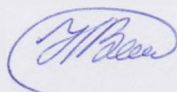
О.В. Бетін
(ініціали та прізвище)

Програму розглянуто і затверджено на випусковій кафедрі 106 Протокол № 5 від «15» січня 2018 р.

Програму вступного випробування для здобуття освітнього ступеня магістра за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (освітньої програми «Експертиза товарів та послуг») узгоджено науково-методичною комісією з галузей знань «Культура та мистецтво», «Гуманітарні науки», «Соціальні та поведінкові науки» й «Управління та адміністрування» (НМК 4)

Протокол № 4 від «05» лютого 2018 р.

Голова НМК 4
к.т.н., доц.



Н.В. Доценко