

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЧДКБ


Т. А. Божик
12.03.2020



**Програма фахового іспиту з дисципліни
«Організація та технологія торговельних процесів»**

**для абітурієнтів, які вступають на навчання
за ОПП «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність»
на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«Кваліфікований робітник» або ОКР «Молодший спеціаліст»,
або ступеня вищої освіти (за іншою спеціальністю)**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії товарознавчих
та комерційних дисциплін
Протокол № 8 від 12 березня 2020 р.
Голова циклової комісії



Бурденюк О.В.

Пояснююча записка

Програма вступних фахових випробувань, складена для вступників, які вступають на навчання до Чернівецького державного комерційного технікуму (Чернівецького фахового коледжу бізнесу та харчових технологій) за ОПП «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність», передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий ОКР кваліфікованого робітника, або молодшого спеціаліста чи ступеня вищої освіти за іншою спеціальністю за темами, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки абітурієнтів до навчання за галуззю знань "Управління та адміністрування".

Мета вступного фахового випробування - виявлення рівня знань та вмінь, необхідним абітурієнтам для опанування ними програм рівня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності та проходження конкурсу.

Програма подає тематику основних питань з організації та технології торговельних процесів, яка охоплює весь програмний матеріал.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію ЧДКТ (ЧФКБХТ).

Вступне випробування проводиться у формі фахового екзамену. На екзамен абітурієнту пропонуються тестові завдання з організації та технології торговельних процесів та товарознавства продовольчих товарів.

ЗМІСТ КУРСУ

Тема 1. Введення в курс.

Предмет «Організація та технологія торговельних процесів», його зміст, поняття, мета вивчення.

Торгівля як галузь народного господарства, її роль, значення, мета, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин. Види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості.

Задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей.

Тема 2. Форми торгівлі. Органи контролю

Форми торгівлі в залежності від форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх особливості. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції. Мета та вимоги до проведення, заходи щодо покращення торгівлі товарами повсякденного попиту.

Тема 3. Види роздрібної торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів

Напрямки розвитку роздрібної торговельної мережі на сучасному етапі. Принципи розміщення роздрібної торговельної мережі, її види. Типізація та спеціалізація роздрібної торговельної мережі в сучасних умовах. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер- та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри. Типи магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Утримання їх у належному санітарно-технічному та екологічному стані. Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів.

Тема 4. Приймання товарів

Організація, правила та порядок приймання товарів від постачальників та від матеріально відповідальних осіб. Нормативні та супровідні документи, їх використання та порядок оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп продовольчих товарів у магазині. Організація, правила, порядок розміщення товарів на зберігання.

Тема 5. Підготовка товарів до продажу

Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції, які виконують при підготовці. Особливості підготовки до продажу окремих груп продовольчих товарів з дотриманням санітарно-екологічних вимог, правил безпеки. Види пакувальних матеріалів, їх особливості та призначення. Підготовка пакувального матеріалу.

Тема 6. Підготовка та організація робочого місця продавця, розміщення та викладка товарів

Поняття про робоче місце, значення правильної його організації, вимоги до його організації, порядок організації на основі наукового підходу та дизайну. Утримання робочих місць у санітарному стані.

Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця та торговому залі магазину самообслуговування, інтер'єр торгового залу. Особливості розміщення та викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства, дизайну.

Тема 7. Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців

Значення правильної організації процесу продажу товарів. Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельної діяльністю. Правила застосування реєстраторів розрахункових операцій при розрахунках зі споживачами за куплені товари та відповідальність за їх недотримання. Загальні правила продажу продовольчих товарів. Правила обміну та повернення продовольчих товарів належної та неналежної якості. Терміни придатності товарів. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп продовольчих товарів. Правила продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів.

Елементи процесу продажу товарів та технологія обслуговування покупців. Нарізка і упаковка м'ясних, молочних гастрономічних товарів вручну та на машинах.

Тема 8. Немеханічне устаткування, тара, торговий інвентар, інструменти, ваговимірювальні засоби

Значення, застосування, класифікація, вимоги до немеханічного устаткування. Модульні прилавки, вітрини, стелажі. Види немеханічного устаткування та торгового інвентарю, призначення, догляд, безпека під час використання, утримання та перевірка справності.

Тара, призначення, класифікація, вимоги до тари, види, маркірування, зберігання, облік у магазині, заходи щодо скорочення збитків по тарі.

Ваговимірювальні засоби, класифікація, метрологічні, торгово-експлуатаційні і санітарно-гігієнічні вимоги. Ваги настільні циферблатні, електронні, товарні, їх призначення. Основні частини ваг, їх призначення, принципи роботи. Правила установки в робоче положення, усунення дрібних несправностей, правила зважування, дотримання правил безпеки, догляд за вагами. Гирі та інші вимірювальні засоби.

Тема 9. Торговельно-технологічне обладнання

Торговельно-технологічне обладнання, значення, правила експлуатації та безпеки при розвантажувальних та навантажувальних роботах. Підйомно-транспортне обладнання для товарної обробки, машини для упаковки, подрібнення, слайсери для нарізання продукції, теплове, холодильне обладнання, його види, призначення, принцип дії, догляд за ним.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Законодавчі та нормативні документи :

- Конституція України
- Господарський кодекс України
- ЗУ “Про захист прав споживачів”.
- Постанова КМ України від 15.06.2006 р. № 833 “Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення”.
- Правила продажу продовольчих товарів.
- Правила продажу непродовольчих товарів.
- Інструкція № П-6 “Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по кількості”.
- Інструкція № П-7 “Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по якості”.

2. Основні підручники :

- В.В. Анопій “Організація торгівлі”, Київ, 2008 р.

3. Додаткові підручники і посібники: Навчальний посібник опорних конспектів з дисципліни «Організація і технологія торговельних процесів», ЧДКТ, 2013 р.

ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ

Основний критерій оцінки – досконале володіння знаннями та практичними навичками, вміння вибору правильної відповіді на поставлені запитання, показати відповідний рівень знань.

Основою для оцінювання є результати контролю з урахуванням кількісних показників, які фіксуються у відсотках, як процентне відношення між фактично засвоєним матеріалом та загальним обсягом знань, які необхідно було засвоїти.

Оцінка за виконання тестів виставляється за чотирибальною системою („відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”) відповідно до основних критеріїв та показників рівня знань, умінь, навичок.

Основні критерії оцінок знань студентів за результатами виконання тестів:

Оцінка	Відсоток правильних відповідей	Кількість правильних відповідей
Відмінно	85-100	42-50
Добре	70-84	35-41
Задовільно	51-69	25-34
Незадовільно	0-50	0-24

ОЦІНКА „ВІДМІННО” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях;
- відсутність виправлень;
- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **85-100%**.

ОЦІНКА „ДОБРЕ” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях;
- відсутність виправлень;
- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **70-84%**.

ОЦІНКА „ЗАДОВІЛЬНО” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- відсутність виправлень;

- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **51-69%**.

ОЦІНКА „НЕЗАДОВІЛЬНО” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- невміння застосувати знання у конкретних ситуаціях;
- наявність виправлень;
- не правильне оформлення письмової роботи;
- неохайне оформлення письмової роботи;
- порушення терміну виконання завдання;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **0-50%**.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ТА ПОРЯДОК ПЕРЕВЕДЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ВСТУПНИКІВ ЗА 200-БАЛЬНОЮ
ШКАЛОЮ В 4-БАЛЬНУ**

Критерії оцінювання	Кількість набраних балів	Оцінка за 12-ти бальною шкалою	Оцінка за 4-х бальною шкалою	Рівень компетентності
Вступник вміє: <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 85-100%. – 	181,0- 190,5- 200,0	10 11 12	5	Високий
Вступник: <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 70-84%. 	152,5- 162,0- 171,5	7 8 9	4	Достатній
Вступник знає: <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 51-69%. 	124,0- 133,5- 143,0	4 5 6	3	Середній
Вступник: <ul style="list-style-type: none"> – невміння застосувати знання у конкретних ситуаціях; – наявність виправлень; – не правильне оформлення письмової роботи; – неохайне оформлення письмової роботи; – порушення терміну виконання завдання; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 0-50%. 	106,0- 112,0- 118,0	1 2 3	2	Низький