

Міністерство освіти і науки України  
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖЕНО»  
Голова приймальної комісії  
проф. Безлюдний О.І.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПРОГРАМА ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ  
«Товарознавство»**

**(бакалавр)  
(денна та заочна форми навчання)  
(для осіб, що вступають за іншою спеціальністю)  
(термін навчання – 3 роки)**

**Спеціальність: 01015 Професійна освіта. Харчові технології**



Умань – 2016

## Пояснювальна записка

Основною метою вступного екзамену з товарознавства є перевірка знань та вмінь абітурієнтів.

Абітурієнт повинен **знати**:

класифікацію харчових продуктів, споживні властивості харчових продуктів; основні речовини харчових продуктів та їх властивості; якість продовольчих товарів; втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування; стандартизацію і сертифікацію продовольчих товарів; штрихове кодування і товарну класифікацію експортно-імпортних продовольчих товарів; зберігання продовольчих товарів в роздрібній торговельній мережі і вимоги до їх якості.

Абітурієнт повинен **вміти**:

визначати споживчу цінність товарів; визначати якість продукції; користуватися стандартами на продовольчі товари; визначати доброякісність харчових продуктів, їх сорти; підбирати харчові продукти певних сортів для приготування їжі і використання їх в харчуванні.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБИТУРІЄНТІВ

<i>Рівень</i>	<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Початковий	106-111,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
	112-117,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
	118-123,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Середній	124-132,6	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
	133,5-142,1	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
	143-151,6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та

		виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.
Достатній	152,5-161,1	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить і недостатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
	162-170,5	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
	171,5-180	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює

		зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
Високий	181-189,5	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначно консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
	190,5-199	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації,

		<p>технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
	200	<p>Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>

## Зміст програми

### Загальнотеоретичні основи товарознавства

**Споживні властивості харчових продуктів.** Основні речовини харчових продуктів та їх властивості. Якість продовольчих товарів. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних продовольчих товарів. Зберігання продовольчих товарів в роздрібній торговельній мережі і вимоги до їх якості.

**Зерноборошняні товари.** Хімічний склад зерна. Світове виробництво зерна. Крупи. Борошно. Показники якості та дефекти крупів і борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання крупів і борошна. Макаронні вироби. Хлібобулочні вироби.

**Фруктоовочеві товари.** Фактори, що впливають на хімічний склад та властивості фруктів і овочів. Харчова цінність фруктів і овочів. Фрукти свіжі. Овочі свіжі. Тара та пакування фруктів та овочів. Зберігання фруктів і овочів. Продукти переробки фруктів і овочів. Виробництво фруктів та овочів у світі та в Україні.

**Крохмаль, цукор, мед і кондитерські товари.** Крохмаль. Крохмалепродукти. Цукор. Світове виробництво і споживання цукру. Мед. Кондитерські товари. Фруктово-ягідні вироби. Карамельні вироби. Шоколад і шоколадні вироби. Цукерки. Ірис. Драже. Халва. Борошняні кондитерські вироби. Світове виробництво кондитерських виробів.

**Смакові товари.** Алкогольні напої. Світовий ринок алкогольних напоїв. Виноградні вина. Світове виробництво вина. Коньяки. Слабоалкогольні напої. Безалкогольні напої. Чай, кава і кавові напої. Світове виробництво і споживання кави. Прянощі. Приправи.

### Товарознавство основних груп продовольчих товарів

**Жирові продукти.** Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. Олії. Тваринні топлени жири. Маргарин. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості. Майонези і продукти типу майонезу. Виробництво жирів у світі та Україні.

**Молоко і молочні товари.** Молоко. Питне коров'яче молоко. Світове виробництво коров'ячого молока. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Вершкове масло. Світове виробництво вершкового масла. Сичужні сири. Світове виробництво сирів.

**М'ясо і м'ясні товари.** Характеристика товарних якостей забійних тварин. Первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Зміни в м'ясі після забою. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. Розрубання туш забійних тварин. Субпродукти. М'ясо птиці. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. Світове виробництво м'яса.

**Яйця і яєчні товари.** Яйця. Продукти переробки яєць. Виробництво і

споживання яєць у світі.

**Риба і рибні товари.** Споживні властивості м'яса риби. Жива риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки. Солоні рибні товари. Копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Рибні консерви. Рибні пресерви. Світовий вилов риби і нерибних водних продуктів.

**Харчові концентрати.** Класифікація харчових концентратів. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Харчові концентрати – сухі сніданки. Пакування і зберігання харчових концентратів.



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посібник : рек. МОН України як навч. посіб. для студентів ВНЗ / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко [та ін.] ; МОН України, Донецький нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. – К. : Кондор, 2010. – 729 с.
2. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник / Н.Г. Салухіна. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
3. Пономарьов П.Х. Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням : навч. посібник : рек. МОН України як навч. посіб. для студентів ВНЗ / П.Х. Пономарьов, І.В. Донцова; МОН України, Львівська комерційна академія. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 124, [2] с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : затверд. МОН України як підручник для студ. ВНЗ / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова; МОН України, Львівська комерційна академія. – 2-е вид., переробл. та доповн. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 377 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник : рек. МОН України як навч. посіб. для студентів ВНЗ / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 543 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: затверд. МОН України як підручник для студ. ВНЗ / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова; МОН України, Львівська комерційна компанія. – 2-е вид., переробл. та доповн. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 402, [2]с.
7. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари : Підручник / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Львів : «Коопосвіта», 2000. – 317 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – Київ : Лібра, 2000. – 368 с.
9. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства. Підручник / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. – К. : Школяр, 1999. – 502 с.

Обговорено і затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями. Протокол № 9 від «24» лютого 2016 р.

Голова фахової атестаційної комісії

Т.В. Кравченко