

Міністерство освіти і науки України
Житомирський агротехнічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора коледжу

М.М.Тимошенко М.М.Тимошенко

« . » _____ 2021 р.

ПРОГРАМА

**Фахового випробування на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник» для вступу на навчання за спеціальністю
075 «Маркетинг»**

Рекомендовано

педагогічною радою

Житомирського агротехнічного

фахового коледжу

Протокол № від 2021 р.

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

обліково - економічних дисциплін

Протокол № 4 від 22.11.2021 р.

Житомир 2021

ВСТУП

Програма для вступників до коледжу на спеціальність 075 «Маркетинг» розроблена з урахуванням чинного Стандарту професійної освіти.

У кожному варіанті фахового екзамену пропонується 40 тестових завдань відкритої форми з короткою відповіддю.

Правильне розв'язання кожного із завдань оцінюється в один бал.

Сума балів, нарахованих за правильно виконані абітурієнтом завдання, переводиться в оцінку за 200-бальною системою оцінювання досягнень абітурієнтів за спеціальною шкалою.

Систему нарахування балів за правильно виконане завдання для оцінювання робіт абітурієнтів наведено в таблиці 1.

Кількість набраних балів	Оцінка за 200 бальною системою оцінювання	Кількість набраних балів	Оцінка за 200 бальною системою оцінювання
0-19	Не склав	30	150
20	100	31	155
21	105	32	160
22	110	33	165
23	115	34	170
24	120	35	175
25	125	36	180
26	130	37	185
27	135	38	190
28	140	39	195
29	145	40	200

Тривалість фахового вступного екзамену – 60 хвилин.

Програма фахового вступного випробування

Фахове вступне випробування для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

4211 касир торговельного залу;

4121 обліковець з реєстрації бухгалтерських даних.

5220 продавець продовольчих та непродовольчих товарів

Програма випробування включає завдання з навчальних дисциплін:

1. Бухгалтерський облік
2. Комерційне товарознавство
3. Економіка підприємства

Бухгалтерський облік

Сутність обліку, його види. Вимірники, функції, завдання обліку. Предмет бухгалтерського обліку та його об'єкти. Господарські засоби та джерела їх утворення. Основні господарські процеси. Метод і методичні прийоми бухгалтерського обліку. Бухгалтерські документи та вимоги до них. Порядок опрацювання та зберігання документів. Інвентаризація: значення, види, завдання. Порядок проведення інвентаризації та оформлення результатів в обліку. Бухгалтерський баланс: зміст, будова, активи та пасиви. Чотири типи змін у балансі. Рахунки бухгалтерського обліку, їх призначення, будова, види. Елементи рахунку. Подвійний запис, бухгалтерські проводки, кореспонденція рахунків. Синтетичні, субрахунки та аналітичні рахунки. План рахунків бухгалтерського обліку, його будова. Класифікація рахунків за різними ознаками. Облік основних господарських процесів. Облікові регістри та форми ведення бухгалтерського обліку. Помилки в бухгалтерських записах, способи їх виявлення та виправлення. Звітність: значення, вимоги, види. Порядок складання, строки подання і розгляду фінансової звітності.

Комерційне товарознавство.

Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів, знання асортименту товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність товарів,

терміни зберігання даної групи, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО. Асортимент, якісні характеристики товарів певної групи та виробників товарів, зберігання, технічні можливості, ознаки браку; умови експлуатації, гарантійні терміни служби, перелік додаткових послуг, що надаються покупцеві; перелік товарів належної якості, що не підлягають обміну (поверненню); правила підготовки товарів до продажу; способи показу і упакування товарів; принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових вітрин; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; прийоми підбору, примірки, відмірювання, відрізу, комплектування товарів; шкали розмірів і правила їх визначення; правила зберігання порядок використання товарно-касових книг; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; порядок розрахунку з покупцями; правила поводження з тарою; порядок обміну товарів; правила продажу продовольчих і непродовольчих товарів; правила торговельного обслуговування населення; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів. Хімічний склад харчових продуктів, споживна цінність Поняття про хімічний склад харчових продуктів. Основні органічні і 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. 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.

Економіка підприємства

Поняття і цілі діяльності підприємства. Напрямки діяльності: вивчення ринку товарів; інноваційна діяльність, виробнича діяльність, комерційна діяльність, соціальна діяльність, соціальна діяльність, після продажний сервіс, економічна діяльність. Класифікація та структура підприємств: види підприємств; структура підприємств. Структура та принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва. Методи організації виробництва. Суспільні форми організації виробництва. Поняття, класифікація та структура персоналу. Кадрова політика підприємства на сучасному етапі. Загальна характеристика капіталу та виробничих фондів: сутність і види капіталу, виробничі фонди підприємства. Оцінка, класифікація та структура основних засобів. Спрацювання, амортизація і відтворення основних засобів: спрацювання і старіння; амортизація: строки експлуатації; ремонт, модернізація і заміна діючих засобів праці; розширення відтворення основних засобів. Структура, нормування та використання оборотних фондів підприємства: склад і структура оборотних фондів, нормування витрат, ефективність використання. Загальна характеристика продукції (послуг): поняття та класифікація продукції, вимірники обсягу продукції.

Продуктивність праці персоналу. Особливості праці робітників на підприємствах. Сучасна політика оплати праці. Застосовувані форми та системи оплати праці. Доплати й надбавки до заробітної плати та організація преміювання персоналу. Витрати на продукцію (послуги): витрати на собівартість продукції, класифікація витрат. Формування і використання прибутку на виробничих підприємствах. Доходи та прибуток на підприємствах. Оцінка прибутковості підприємств та шляхи підвищення рентабельності.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: "Лібра", 2009р.
2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2008. 227с.
3. Войнаш Л.Г., Дудла І.О., Козьмич Д.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1,2 / За заг.ред. Л.Г. Войнаш/ Підручник. Київ: НМЦ „Укоопосвіта”, 2008. 36 с.
4. Кушнір М.К., Тихонова Н.П. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: НМЦ „Укоопосвіта”, 2008
5. Алопій В.В., Міщук І.П., Ребицький В.М. та ін. Організація торгівлі: Підручник; 2-ге вид., перероб. та доп./ за ред.. В.В. Апорія. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 616 с.
6. Наказ № 291 – наказ Міністерства фінансів України від 30.11. 99 “Про затвердження Плану рахунків бухгалтерського обліку та Інструкції з його застосування.
7. Терентьева А.В. Практична бухгалтерія в прикладах та задачах, Київ: "Генеза", 2009
8. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський облік на підприємствах України. Київ: “А.С.К.”, 2009

Зразок варіанту фахового випробування

Завдання 1-40 мають по чотири варіантів відповідей, з яких тільки ОДНА відповідь ПРАВИЛЬНА. Оберіть правильну, на Вашу думку, відповідь та позначте її.

1. Вимірники, які використовують для визначення кількості затраченої праці в одиницях робочого часу, називаються:

1. трудові;
2. матеріальні;
3. вартісні;
4. натуральні.

2. Активні рахунки призначені для:

1. обліку статутного капіталу;
2. обліку оплати праці;
3. обліку господарських засобів;
4. обліку довгострокових зобов'язань.

3. Функція бухгалтерського обліку, яка забезпечує збереження майна підприємства:

1. управлінська;
2. інформаційна;
3. контрольна;
4. організаційна.

4. Рахунки, на яких відображають стан і зміни джерел утворення господарських засобів, називаються:

1. активні;
2. пасивні;
3. активно-пасивні;
4. калькуляційні.

5. Актив балансу – це:

1. ліва частина балансу;
2. права частина балансу;

3. господарські засоби та джерела їх утворення;
4. капітал і зобов'язання.

6. Бухгалтерські документи за кількістю позицій поділяються

1. однопозиційні і багатопозиційні;
2. внутрішні і зовнішні;
3. разові і накопичувальні;
4. первинні і зведені.

7. Основними обліковими регістрами журнально-ордерної форми є:

1. Головна книга;
2. журнали-ордери;
3. меморіальні ордери;
4. реєстраційний журнал.

8. Видана із каси заробітна плата:

1. Дт 66 Кт 30;
2. Дт 30 Кт 31;
3. Дт 30 Кт 70;
4. Дт 65 Кт 30.

9. Ліва сторона рахунку бухгалтерського обліку називається:

1. кредитом;
2. оборотом;
3. залишком;
4. дебетом.

10. Основним документом, що регулює діяльність підприємства, є:

1. статут;
2. ліцензія;
3. патент;
4. Закон "Про власність".

11. Дайте визначення поняття "споживчі властивості товарів".

1. це властивості, що обумовлюють його корисність і здатність задовольняти потреби споживачів і проявляються в процесі споживання;

2. це стійкість матеріалів і готових виробів до впливу мікроорганізмів;
3. це стійкість виробів до хімічних речовин;
4. це стійкість матеріалів виробу до фізичних явищ.

12. Як визначається органолептична цінність продукту?

1. за хімічним складом;
2. за зовнішнім виглядом, консистенцією, запахом, ароматом і ступенем свіжості;
3. за зовнішнім виглядом і хімічним складом;
4. за складом органічних речовин.

13. Які фактори впливають на зберігання товарів?

1. температура, вологість і газовий склад повітря, освітлення, вентиляція та санітарні умови сховища і товарне сусідство;
2. санітарні умови та товарне сусідство;
3. освітлення, вентиляція та вологість повітря;
4. дотримання оптимального газового середовища.

14. Скло з підвищеним блиском, прозорістю, променезаломленням, тривалим мелодійним звучанням при простукуванні :

1. боросилікатне;
2. кришталеве;
3. ситалові;
4. кварцове.

15. Які волокна належать до волокон рослинного походження ?

1. вовна, натуральний шовк;
2. бавовна, льон;
3. віскоза, ацетат;
4. азбест, капрон.

16. Кераміка, що має білий черепок з голубуватим відтінком, у тонких шарах просвічується, при простукуванні дерев'яною паличкою виділяє дзвінкий довготривалий звук:

1. фарфор;
2. фаянс;

3. майоліка;
4. гончарні вироби.

17. Чим піджак відрізняється від жакета?

1. розрізом зверху донизу із застібкою;
2. наявністю високого одинарного або подвійного коміру;
3. рукавами реглан і застібкою обмеженою довжини;
4. статево-віковою ознакою.

18. Трикотажний верхній виріб з рукавами, спереду має наскрізний розріз по всій довжині:

1. джемпер;
2. жилет;
3. піжама;
4. жакет.

19. Відмінні особливості тканин саржевого переплетення:

1. поперечний рубчик;
2. діагональний рубчик;
3. складний ткацький малюнок;
4. без рубчика.

20. Найсуттєвіший недолік синтетичних волокон:

1. низька пружність;
2. низька гігієнічність;
3. недостатня міцність;
4. недостатня стійкість.

21. Від чого залежить сорт макаронних виробів?

1. від сорту борошна (вищий і 1-й сорт);
2. від вмісту добавок;
3. від органолептичних показників;
4. від форми, смаку та запаху.

22. На які підтипи поділяють трубчасті макаронні вироби?

1. на пера та короткі;

2. на макарони, короткі та довгі;

3. на макарони, ріжки та пера;

4. на округлі, короткі та довгі.

23. Що являють собою вершки?

1. свіжий молочний продукт, одержують сепаруванням незбираного молока;

2. жирова частина молока, яку одержують сепаруванням свіжого незбираного молока;

3. молочний напій;

4. суміш.

24. Який продукт одержують подвійним бродінням молока (кисломолочним і спиртовим)?

1. ряжанка;

2. йогурт;

3. кефір;

4. сметана.

25. Які яйця називаються дістичними?

1. надійшли в реалізацію на наступний день після знесення;

2. не зберігались у холодильній камері;

3. строк зберігання яких не перевищує 7 діб без урахування дня знесення;

4. зберігались не більше 25 діб.

26. Чим відрізняються пресерви від консервів?

1. рибні продукти вкладаються у банки великих розмірів, стерилізуються;

2. спеціально оброблені рибні продукти укладаються у банки та стерилізуються;

3. це солені, пряні та мариновані рибні продукти, герметично закупорені у банки без термічної обробки;

4. це продукти з риби, укладеної в банки та пастеризованої.

27. Які особливості зефіру?

1. має специфічну форму;

2. поверхня рифлена, форма кругла;

3. містить більше білків, має округлу форму з рифленою поверхнею;

4. виготовлений на основі поліпшувачів, барвників.

28. Що являють собою пряники?

1. глазуровані, пухкі та м'які вироби;
2. вироби з приємним солодким смаком, ароматом прянощів, порівняно м'якою консистенцією;
3. пухкі вироби з пісочного тіста з ваніліном або м'ятою;
4. вироби круглої або овальної форми з виразним ароматом м'яти.

29. За якою ознакою крупи поділяють на номери?

1. за кольором;
2. за розміром крупинок;
3. за формою;
4. за вмістом домішок.

30. Ковбасні вироби це:

1. продукти з м'ясного фаршу із сіллю та спеціями;
2. продукти в оболонці або без неї;
3. продукти піддані термічному обробленню або ферментації до готовності для споживання;
4. усі відповіді вірні.

31. Як називається організація, підприємство, які наділені відокремленою власністю і можуть відповідати майном за свої зобов'язання?

1. фізичною особою;
2. юридичною особою;
3. державним представником;
4. державним підприємством.

32. Продаж товарів як великими, так і малими партіями з метою їхнього перепродажу або виробничого споживання:

1. роздрібна торгівля;
2. торгівля в кіоску;
3. оптова торгівля;
4. торгівля в павільйоні.

33. Тип торгівлі товарами, а також виконання певних послуг, направлених на покупця, яким є кінцевий споживач, фізична чи юридична особа, це:

1. торгівля по каталогам;
2. роздрібна торгівля;
3. оптова торгівля;
4. вірної відповіді немає.

34. Рух товарів або послуг від виробника до іноземного споживача, це:

1. імпорт;
2. експорт;
3. продаж;
4. виробництво.

35. До якого напрямку діяльності відносяться реклама, організація збуту та постачання?

1. економічна;
2. комерційна;
3. інноваційна;
4. виробнича.

36. Для сфери роздрібно торгівлі найбільш характерні такі суб'єкти:

1. магазин;
2. кіоски;
3. ларьки;
4. усі відповіді вірні.

37. Основними елементами процесу приймання всіх товарів є:

1. ознайомлення с транспортними і супровідними документами і перевірка їх правильності оформлення;
2. перевірка відповідності найменування товарів і маркування даним супровідних документів;
3. перевірка кількості місць, стану упаковки й тари;
4. усі відповіді вірні.

38. Маса товару без тари це:

1. нетто;
2. товар із знижкою;
3. брутто;
4. вірної відповіді немає.

39. Вітрини бувають:

1. закриті;
2. наскрізні (відкриті) і закриті;
3. наскрізні (відкриті);
4. вірної відповіді немає.

40. Правоздатність юридичної особи виникає з моменту:

1. державної реєстрації ;
2. складання бізнес-плану;
3. сплати податку;
4. отримання ліцензії.

Ключ відповідей до тестових завдань

№ Завд	№ відп	№ завд	№ відп	№ завд	№ відп	№ завд	№ відп
1	1	11	1	21	1	31	2
2	3	12	2	22	3	32	3
3	3	13	1	23	2	33	2
4	2	14	2	24	3	34	2
5	1	15	2	25	3	35	2
6	1	16	1	26	3	36	4
7	2	17	4	27	3	37	4
8	1	18	4	28	2	38	1
9	4	19	2	29	2	39	2
10	1	20	2	30	4	40	1