

Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет
імені Григорія Сковороди»

Затверджено
Приймальною комісією
Протокол №4 від 24.01.2018 р.
Голова приймальної комісії

В.П.Коцур

Програма
вступного випробування з
основ товарознавства
при вступі на навчання
для здобуття ступеня «магістр»
зі спеціальності 015.19 «Професійна освіта (Товарознавство)»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Мета вступних випробувань на навчання для осіб, які здобули освітній ступінь бакалавра – з'ясування рівня їх теоретичних знань та практичних навичок, а також виявлення схильності до ведення науково-дослідницької та пошуково-аналітичної роботи для визначення здатності вступників засвоювати відповідні фахові навчальні програми.

Випробування проходить у формі тестових завдань з фахових дисциплін, та передбачає з'ясування рівня теоретичних знань та відповідності цих знань вимогам освітньої програми зі спеціальності 015.19 – «Професійна освіта (Товарознавство)».

В основу «Програми фахового вступного випробування з «**основ товарознавства**» покладено навчальні програми з базових нормативних навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки за освітнім рівнем «Бакалавр»: «Товарознавство пакувальних матеріалів і тари», «Естетика товарів та дизайн», «Основи стандартизації, метрології та управління якістю», «Комерційна діяльність посередницьких організацій», «Товарознавство продовольчих товарів», «Товарознавство непродовольчих товарів». Дані курси визначають теоретичні і практичні засади підготовки фахівця в галузі товарознавства за ОР «Бакалавр».

Вступні випробування є формою виявлення ступеню підготовленості абітурієнтів, що мають базову вищу освіту до здійснення самостійної професійної діяльності за обраним фахом.

Мета: формування у студентів знань про специфіку діяльності підприємств продовольчої та непродовольчої сфери; знати асортиментну політику підприємства і торговельної сфери; вміти здійснювати аналіз основних показників якості та на їх основі робити висновки.

Предмет: загальні засади розвитку організаційно-економічних процесів, а також характерні для підприємств принципи, механізми і форми організації процесів управління виробництвом та реалізацією товарів; вміння використовувати законодавчі акти; проводити зберігання, транспортування та упаковку товарів.

Зміст комплексної дисципліни з «**основ товарознавства**» в темах:

Тема 1. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари

1. Роль і місце упаковки на шляху товаропросування від виробника продукції до споживача.
2. Упаковка, як фактор конкурентоспроможності товару.
3. Еволюція пакувальних матеріалів і тари для продовольчих та непродовольчих товарів.
4. Класифікація паперових і картонних матеріалів.
5. Основні матеріали у виробництві металевої тари.
6. Допоміжні матеріали у виробництві металевої тари.
7. Скляна тара.
8. Класифікація полімерних матеріалів.
9. Плівкові полімерні матеріали.
10. Багатошарові і комбіновані матеріали.
11. Пакети поліетиленові.
12. Класифікація транспортної тари.
13. Характеристика деревини, як матеріалу і тари.
14. Основні види дерев'яної тари для продовольчих товарів.
15. Особливості транспортного упакування.
16. Асептична технологія упакування.
17. Сучасні технології вакуумного упакування харчових продуктів.

18. Полімерна упаковка: якість і безпека.
19. Вимоги до упаковки.
20. Художнє оформлення упаковки.
21. Етикетки.
22. Закупорювальні засоби.
23. Стрічки та клейкові матеріали.
24. Маркування полімерної тари.
25. Маркування товарів.
26. Технологія захисту виробів від підробок.
27. Упакування хлібобулочних виробів.
28. Упакування кондитерських виробів.
29. Упакування снєків і продуктів сублимаційної сушки.
30. Упакування косметичної продукції.
31. Сучасні упаковки для парфумерно-косметичної промисловості.
32. Упакування сухих будівельних сумішей.
33. Проблема утилізації.
34. Утилізація полімерної упаковки.
35. Утилізація алюмінієвої тари.

Тема 2. Естетика товарів та дизайн

1. Мета і завдання, предмет і метод дисципліни.
2. Поняття про загальні категорії естетики товарів.
3. Поняття про спеціальні категорії естетики товарів.
4. Поняття «мистецтво» види та основні функції.
5. Поняття «стилю» та фактори, які впливають на його формування та зміну.
6. Характеристика художніх стилів світової культури.
7. Загальне поняття про моду
8. Функції моди
9. Основні напрямки роботи сучасних модельєрів
10. Дизайн і його роль у створенні товарів
11. Види та типи дизайну
12. Етапи художнього конструювання
13. Поняття про художню форму як про об'єкт дизайну товару.
14. Формоутворювальні фактори
15. Колір та його роль у формуванні естетичних властивостей товарів
16. Функції і символіка кольорів у системі естетичного сприйняття товарів
17. Психологічна дія кольору на людину
18. Практичне застосування кольорів
19. Види композиції товарів
20. Властивості та якості композиції
21. Засоби композиції
22. Орнамент та його роль в композиції товарів
23. Естетичні властивості товарів, їх взаємозв'язок з іншими споживними властивостями
24. Одиничні та комплексні показники естетичних властивостей товарів.
25. Методи та принципи оцінки естетичних властивостей товарів
26. Особливості оцінювання естетичних властивостей різних товарних груп

Тема 3. Основи стандартизації, метрології та управління якістю

1. Загальні відомості про стандартизацію.
2. Роль стандартизації в розвитку народного господарства країни.
3. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації.

4. Загальні відомості про стандартизацію.
5. Роль і сутність параметричних рядів при стандартизації продукції.
6. Вимоги до параметричних рядів.
7. Методика створення параметричних рядів.
8. Роль і сутність параметричних рядів при стандартизації продукції.
9. Основні методи стандартизації та їх особливості.
10. Поняття уніфікації та її види.
11. Нормоконтроль технічної документації.
12. Органи державної і галузевої служби стандартизації.
13. Об'єкти стандартизації.
14. Категорії нормативних документів із стандартизації.
15. Організація робіт із стандартизації.
16. Вітчизняні системи стандартів.
17. Класифікація промислової продукції і показники її якості.
18. Фактори, що обумовлюють якість продукції.
19. Структура, основні функції, порядок розробки і вповноваження комплексної системи управління якістю.
20. Розвиток контролю якості.
21. Розробка методів оцінки якості продукції.
22. Діяльність метрологічної служби по забезпеченню якості продукції.
23. Рівень якості продукції і методи його визначення.
24. Оцінка рівня якості продукції на етапах розробки, виготовлення, експлуатації.
25. Сутність управління якістю.
26. Статистичні методи управління якістю.
27. Людський фактор в управлінні якістю продукції.
28. Основні положення державної системи сертифікації продукції.
29. Види і системи сертифікації продукції.
30. Правове забезпечення стандартизації та сертифікації.
31. Законодавство в галузі стандартизації та сертифікації.
32. Значення міжнародної стандартизації у розвитку торгівельно-економічних зв'язків між країнами.
33. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO).
34. Розвиток сертифікації в країнах світу.

Тема 4. Комерційна діяльність посередницьких організацій

1. Поняття про комерційний процес і комерційну діяльність.
2. Елементи комерційної діяльності.
3. Принципи і чинники розвитку комерційної діяльності.
4. Комерційна служба підприємства та принципи її побудови.
5. Вимоги до побудови комерційних служб.
6. Основні підрозділи комерційних служб та їх функції.
7. Поняття комерційної інформації.
8. Види інформації в комерційній діяльності торгових підприємств.
9. Основні поняття.
10. Типові форми договорів.
11. Формулювання умов договору.
12. Поняття оптової та роздрібною торгівлі.
13. Типи і види оптових структур.
14. Методи роздрібного продажу товарів.
15. Види торгово-посередницьких структур.
16. Розвиток торгово-посередницької діяльності.
17. Організація торгівлі на аукціонах, конкурсах (тендерах) та ярмарках

18. Суть лізингу, його типи, види і форми.
19. Організаційно-економічні особливості лізингу.
20. Український ринок реклами.
21. Сучасність та перспективи реклами на українському ринку.

Тема 5. Товарознавство продовольчих товарів

1. Загальна характеристика споживчих властивостей товарів.
2. Ергономічні властивості товарів.
3. Групи споживчих властивостей.
4. Натуральні властивості матеріалів і виробів.
5. Характеристика надійності товару: харчова цінність, збереження, транспортабельність.
6. Хімічний склад харчових продуктів.
7. Фізичні властивості харчових продуктів.
8. Якість продовольчих товарів. Показники якості.
9. Методи визначення якості товарів.
10. Класифікація та асортимент крупів.
11. Показники та методи оцінки якості зерна.
12. Асортимент та характеристика борошна.
13. Асортимент та характеристика макаронних виробів.
14. Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів.
15. Асортимент та характеристика свіжих фруктів.
16. Класифікація свіжих овочів: за терміном дозрівання, за способом вирощування, за особливостями споживання, за якісними споживчими ознаками.
17. Асортимент та характеристика свіжих овочів.
18. Асортимент та характеристика овочевих консерви.
19. Технологічні властивості крохмалю та його товарні сорти.
20. Асортимент та характеристика меду.
21. Крохмаль і крохмалепродукти: види, використання.
22. Асортимент та характеристика алкогольних напоїв.
23. Сутність цукру та його класифікаційні ознаки.
24. Асортимент та характеристика виноградних вин.
25. Особливості зберігання та транспортування цукру.
26. Асортимент та характеристика коньяків.
27. Пакування, маркування і зберігання коньяків.
28. Класифікація та асортимент кондитерських виробів.
29. Асортимент та характеристика молочних товарів.
30. Класифікація і характеристика асортименту пива.
31. Характеристика фізико-хімічних властивостей слабоалкогольних напоїв.
32. Класифікація та споживчі властивості безалкогольних напоїв.
33. Пакування, маркування, транспортування і зберігання безалкогольних напоїв.
34. Асортимент та характеристика чаю.
35. Первинна обробка, хімічний склад та споживчі властивості кави.
36. Асортимент та характеристика жирів.
37. Характеристика, асортимент та класифікація прянощів.
38. Сутність, класифікація та характеристика тютюну і виробів.
39. Сутність, склад, класифікація жирів і жирових продуктів.
40. Споживчі властивості і асортимент м'ясних напівфабрикатів.
41. Хімічний склад і харчова цінність яєць, хімічний склад білка та жовтка курячого яйця.
42. Основні асортиментні групи рибних товарів.

Тема 6. Товарознавство непродовольчих товарів

1. Вимоги до якості тканин.
2. Мета товарознавства та його завдання в підвищенні якості товарів і оновленні асортименту.
3. Якість товарів.
4. Стандартизація товарів.
5. Класифікація і характеристика асортименту товарів із пластмас за видами застосування пластмас та способами виготовлення.
6. Фактори, які впливають на формування цін на товари з пластмас.
7. Оцінка якості товарів із пластмас.
8. Визначення силікатів. Роль і визначення силікатів.
9. Склад скла різного призначення та його класифікація.
10. Якість побутового скляного посуду та його зберігання.
11. Визначення поняття металогосподарських товарів (МГТ).
12. Метали та металеві сплави.
13. Основи виробництва МГТ.
14. Дефекти виготовлення МГТ, їх характеристика та вплив на якість.
15. Вироби для механічної обробки харчових продуктів.
16. Характеристика волокон як високомолекулярних сполук.
17. Оцінка якості тканин.
18. Природні волокна. Загальні поняття про природні волокна.
19. Льон: первинна переробка, хімічний склад, будова.
20. Властивості лляних волокон.
21. Класифікація та асортимент текстильних ниток.
22. Матеріали для виготовлення одягу як фактор формування властивостей.
23. Класифікація матеріалів для одягу.
24. Розмірна типологія населення України для промислового виробництва одягу.
25. Проектування одягу промислового виробництва.
26. Загальні поняття про трикотаж.
27. Асортимент трикотажних товарів.
28. Класифікація трикотажних товарів.
29. Маркування, пакування, транспортування та зберігання трикотажних виробів.
30. Асортимент і споживні властивості взуттєвих матеріалів.
31. Вимоги до взуттєвих матеріалів.
32. Класифікація штучних та синтетичних взуттєвих матеріалів.
33. Формування споживних властивостей шкіряного взуття у процесі конструювання та виробництва.
34. Упаковка і зберігання взуття.
35. Класифікація електротоварів.
36. Чинники формування споживчих властивостей і асортименту меблів.
37. Класифікація будівельних, товарів.
38. Шкільно-письмові та канцелярські товари.
39. Фото - і кіно товари.
40. Музичні товари.
41. Групування асортименту транспортних засобів.
42. Споживні властивості транспортних засобів.
43. Чинники формування споживчих властивостей і асортименту ювелірних товарів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Завгородня В. М. Тара і упакування продовольчих товарів: Навчальний посібник / Завгородня В. М., Сирохман І. В. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2005.
2. Козлов А.П. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Навчально-методичний посібник / Козлов А.П. – Днепропетровск: ДУЭП, 2006.
3. Кривошей В.М. Упаковка в нашому житті / В.М. Кривошей – К. : ІАУ «Упаковка», 2005. – 80 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К. : «Центр учбової літератури», 2009.
5. Черняк Л.В. Естетика товарів та дизайн: [навч. пос. для студ. ВНЗ] / Л.В.Черняк, Ю.М.Яценко – К. : КНТЕУ, 2006. – 228 с.
6. Павлишин М.Л. Естетика та дизайн товарів народного споживання: опорний конспект лекцій / М.Л. Павлишин. – Львів: ЛІЕТ, 2010. – 60 с.
7. Сморгж Л.О. Естетика: навчальний посібник / Л.О. Сморгж– К. : Кондор, 2007. – 334с.
8. Павлишин М.Л. Естетика та дизайн товарів народного споживання. Навчально-методичний посібник для самостійної та наукової роботи, виконання практичних робіт студентами денної та заочної форм навчання ОКР «Бакалавр» напряму підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво» / М.Л.Павлишин. – Львів: ЛІЕТ, 2010. – 44 с.
9. Росоха Т.Ю. Естетика товарів народного споживання і дизайн: Опорний конспект лекцій / Т.Ю. Росоха – К. : КДТЕУ, 2009. – 66 с.
10. Боженко Л.І., О.Й. Гутта Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції. Навчальний посібник. – Л. : «Афіша», 2009. – 172с.
11. Болотніков А.О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. – К.: МАУП, – 2005. – 144 с.
12. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
13. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник / за ред. В.В. Тарасової. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 264 с.
14. Грищенко І. М. Маркетингові основи комерційного посередництва: навч. посіб. — К.: Грамота, 2006.
15. Основи бізнесу: навч. посіб. [Ларіна Я.С., Мочерний С.В., Фомішина В.М., Чеботар С.І.] – К. : ВЦ «Академія», 2009. – 384 с.
16. Куклін О.В. Комерційна діяльність: Навчальний посібник. – К. : Знання-Прес, 2005. – 245 с.
17. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: [опорний конспект лекцій] / В.С. Михайловський. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 320 с.
18. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. «Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки»: Підручник. – К. : ВЦ КНТЕУ, 2002.
19. Оснач О.Ф. Товарознавство: [навчальний посібник] / О.Ф. Оснач. – К. : ЦЕЛ, 2004. – 321 с.
20. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / И.В. Муравина. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 224 с.
21. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів: підручник / Салухіна Н.Г., Самійленко А.А., Ващенко В.В. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.

22. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І. В. Сирохман. – К. : Знання, 2012 – 471 с.
23. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів Підручник. – Київ : Лібра, 2009. – 390 с.
24. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів. 2-е вид. перероб. та доп. Підручник. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 378 с.
25. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина 1 / заг. ред. Л.Г. Войнаш / Підручник. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 436 с.
Фейгенбаум А. Контроль якості продукції / А. Фейгенбаум – К. : Діло, 2005. – 318 с.
26. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / И.В. Муравина. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 224 с.
27. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И. – 2-е изд., испр. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 544 с.

Варіант тестового завдання

Тестові завдання

1. Що таке змішаний метод оцінки рівня якості товару?

- а) це метод прийнятий для порівняння при оцінці технічного рівня і якості товару;
- б) це метод заснований на сумісному використанні одиничних і комплексних показників якості;
- в) це метод оцінки рівня якості товару, заснований на зіставленні комплексних показників якості базового і зразків товару;
- г) це метод оцінки якості продукції, заснований на зіставленні одиничних показників її якості

2. Дайте визначення змішаному методу оцінки рівня якості товару?

- а) це метод прийнятий для порівняння при оцінці технічного рівня і якості товару;
- б) це метод заснований на сумісному використанні одиничних і комплексних показників якості;
- в) це метод оцінки рівня якості товару, заснований на зіставленні комплексних показників г)якості базового і зразків товару;
- г) це метод оцінки якості продукції, заснований на зіставленні одиничних показників її якості.

3. Коли використовують поняття рівень якості?

- а) при оцінці технічного рівня;
- б) при кількісній статистичній оцінці;
- в) при сумісному використанні одиничних і комплексних показників якості;
- г) коли проводяться точні технічні оцінки товарів (деяких видів продукції).

4. В якому випадку використовують поняття рівень якості?

- а) при оцінці технічного рівня;
- б) при кількісній статистичній оцінці;
- в) при сумісному використанні одиничних і комплексних показників якості;
- г) коли проводяться точні технічні оцінки товарів (деяких видів продукції).

5. Коли використовують поняття міра якості?

- а) коли проводяться точні технічні оцінки товарів;
- б) при кількісній статистичній оцінці;
- в) при зіставленні одиничних показників якості;
- г) при зіставленні комплексних показників якості.

6. В якому випадку використовують поняття міра якості?

- а) коли проводяться точні технічні оцінки товарів;
- б) при кількісній статистичній оцінці;
- в) при зіставленні одиничних показників якості;
- г) при зіставленні комплексних показників якості.

7. Що являє собою система управління якістю товарів?

- а) здійснення періодичної оцінки споживчих властивостей і показників якості товарів;
- б) нормативно прийнята сукупність показників якості продукції (товарів, що випускаються)
- в) певну сукупність управлінських органів і об'єктів управління, заходів, методів і засобів, спрямованих на встановлення, забезпечення і підтримка високого рівня якості продукції;
- г) система органів виконавчої влади.

8. На яких стадіях життєвого циклу контролюється технічний рівень якості продукції?

- а) на стадії розробки;
- б) на стадії виробництва;
- в) на стадії експлуатації.
- г) всі відповіді вірні.

9. Що таке сертифікація продукції?

а) комплекс дій, за допомогою яких незалежною стороною перевіряється і засвідчується відповідність продукції вимогам визначених нормативно-технічних документів;

10. Що таке рейтинг товару ?

а) оцінка умов виробництва продукції;
б) кількість одиничних показників якості, взятих для оцінки;
в) ступінь переваги одного товару над іншим в тих умовах, в яких здійснюється

11. Що може бути джерелами ідей для розробки нових товарів?

а) пропозиції споживачів;
б) пропозиції співробітників компанії;

12. Від чого залежить найнижча ціна товару?

а) собівартості виробу;
б) частки яку займає фірма на ринку;
в) мети фірми на ринку;

13. Що таке перевірка якості?

а) письмове підтвердження третьою стороною відповідності продукції, процесу чи послуги заданими вимогами, що видається на підставі випробувань
б) систематичний та незалежний аналіз, що дає змогу визначити відповідність

14. За умови чого виникає необхідність перегляду ДСТУ?

а) розроблення нового стандарту замість чинного;
б) того, що вносимі в нього зміни зумовлюють значні зміни основних

15. На що звертається особлива увага в технічному завданні на розроблення стандарту?

а) переліку організацій, від яких доцільно отримати відгуки на проект стандарту;
б) списку зацікавлених потенційних користувачів;

16. Що визначається в технічному завданні на розроблення стандарту?

а) строки виконання кожної стадії робіт;
б) зміст та структуру майбутнього стандарту;

17. Які існують методи визначення значень показників якості?

а) інструментальний
б) експертний

18. При якому методі визначення значень показників якості товарів проводять за допомогою органів чуття: зору, нюху, дотику?

а) органолептичному методі;
б) інструментальному (лабораторному) методі;

б) виявлення дефектів на ранніх стадіях випуску продукції;
в) оцінка умов виробництва продукції;
г) виділення базових зразків із групи аналогів

експлуатація або використання товару споживачем.
г) одиничний показник якості базового товару.

в) аналіз конкуруючих товарів;
г) все перераховане.

г) рівня конкуренції на регіональному ринку.

якості та її наслідків запланованим заходом
в) встановлення основних принципів, критеріїв та порядок перевіряння
г) діяльність зі встановлення норм, правил, і характеристик, яким повинна відповідати продукція.

показників якості продукції та змінюють її сумісність та взаємозалежність;
в) терміну закінчення чинності стандарту;
г) всі відповіді вірні.

в) змісту та структурі майбутнього стандарту;
г) переліку вимог до об'єкта стандартизації.

в) перелік вимог до об'єкта стандартизації;
г) всі відповіді вірні.

в) соціологічний і змішаний;
г) всі відповіді вірні.

в) експертному методі;
г) соціологічному методі.

19. При якому методі визначення значень показників якості товарів проводять за допомогою приладів, апаратів і реактивів?

- а) органолептичному методі;
- б) інструментальному (лабораторному) методі;
- в) експертному методі;
- г) соціологічному методі.

20. Яким методом визначають хімічний склад, будову, стійкість товару до дії кислот, лугів і інших речовин?

- а) органолептичним методом;
- б) інструментальним методом;
- в) експертним методом;
- г) соціологічним методом.

21. Який метод визначення показників якості заснований на групі висококваліфікованих фахівців (експертів), що складається з товарознавців, дизайнерів, дегустаторів?

- а) органолептичний метод;
- б) інструментальний (лабораторний) метод;
- в) експертний метод;
- г) соціологічний метод.

22. Яку назву має метод визначення показників якості, що заснований на зборі і аналізі думок споживачів за наслідками анкетного опиту, конференцій, нарад, виставок-продажів і інших форм виявлення відгуків споживачів на товари?

- а) органолептичний метод ;
- б) інструментальний (лабораторний) метод;
- в) експертний метод;
- г) соціологічний метод.

23. Які вимоги до якості товарів?

- а) поточні вимоги;
- б) перспективні вимоги;
- в) загальні вимоги;
- г) специфічні вимоги.

24. Які вимоги до якості товарів в рівній мірі пред'являються або до одного, або до переважаючої більшості товарів?

- а) поточні вимоги;
- б) перспективні вимоги;
- в) загальні вимоги;
- г) специфічні вимоги.

25. Які вимоги пред'являються до якості групи виробів або певного товару?

- а) поточні вимоги;
- б) перспективні вимоги;
- в) загальні вимоги;
- г) специфічні вимоги.

Форма проведення вступного іспиту – письмове тестування.

Кількість питань у тесті – 25

Тривалість тестування – 1 год

Критерії оцінювання - завдання оцінюється за 100 - бальною шкалою. Правильна відповідь оцінюється у 4 бали, неправильна відповідь – 0 балів. Максимальна кількість балів – 100, мінімальна кількість балів – 52.

Вступники, які набрали менше 52 балів до участі в конкурсі на зарахування не допускаються.

Голова фахової атестаційної комісії,
ст.викладач кафедри професійної освіти

Козій Т.В.