

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ
ДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЇ
ДПТНЗ «РОМЕНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

П.І. Помаран
» *02* 2018р.

ПРОГРАМА

фахових вступних випробувань для вступу на навчання
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодший
спеціаліст на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного
рівня кваліфікований робітник на спеціальність
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Розглянуто і схвалено на засіданні
приймальної комісії ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
(протокол № *2* від *07* *02* 2018 р.)

ЗМІСТ

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
2. ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ
3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ
5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Пояснювальна записка

Програма фахових випробувань зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» є нормативним документом ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище», яка базується на основі освітньо-професійної програми підготовки «Продавця продовольчих товарів» 4 розряду.

Програму розроблено на основі галузевого стандарту освіти з урахуванням рекомендацій Міністерства освіти і науки України.

Фахові вступні випробування проводяться за основними дисциплінами навчального плану підготовки абітурієнтів на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «Продавець продовольчих товарів » 4 розряду: «Товарознавство продовольчих товарів», «Організація та технологія торгівельних процесів», «Облік і звітність », « Охорона праці».

Програма визначає перелік питань,обсяг,складові за технологією оцінювання знань абітурієнтів під час вступу на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Мета фахових випробувань - перевірка теоретичної та практичної підготовки абітурієнтів на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня - «Продавець продовольчих товарів » 4 розряду.

ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До фахових вступних випробувань для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» допускаються особи, котрі мають диплом кваліфікованого робітника за професією «Продавець продовольчих товарів» 4 розряду.

Абітурієнти повинні **знати**: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості продуктів; правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньомагазинних вітрин; основних постачальників товарів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вміти: визначати асортимент товарів на складі, приймати товари. Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів. Оформляти прилавкові та внутрішньомагазинні вітрини. Складати і оформляти подарункові і святкові набори. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Програма охоплює матеріал у межах навчальних програм з більшості фахових дисциплін, що вивчили учні на II ступені навчання за професією «Продавець продовольчих товарів»

Матеріали контрольної роботи сформовані за 4 блоками. Завдання дають змогу виявити рівень професійних знань та навичок з товарознавства продовольчих товарів, організації та технології торгово-технологічного процесу, обліку і звітності, охорони праці.

За час навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем з професії «Продавець продовольчих товарів» 4 розряд учні отримали певні знання та здобули навички професійної майстерності.

Рівень отриманих знань під час вступу на навчання за кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста виявляють виконанням тестових завдань та ситуаційної задачі, де *абітурієнт показує вміння* :

- давати товарознавчу характеристику продовольчих товарів;
- приймати товари та оформляти документально неякісні товари;
- визначати методи та форми продажу товару;
- оформлення бухгалтерських документів торгової діяльності підприємства;
- орієнтуватися в основних правилах з охорони праці на торгівельному підприємстві;
- вивчати попит покупців;
- визначати якість та вид товару за ознаками;
- орієнтуватися в контрольно-касовій документації;
- проводити інвентаризацію товаро-матеріальних цінностей;
- дотримуватися основ торгового менеджменту;
- організовувати робоче місце продавця згідно норм та правил;
- орієнтуватися в споживних властивостях продовольчих товарів.

Абітурієнт повинен знати:

- ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості продуктів; - правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами;
- ; правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньомагазинних вітрин;
- основних постачальників товарів;
- порядок таврування засобів міри та ваги;
- порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками;
- правила експлуатації РРО,
- правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду;
- порядок оприбуткування товарів і тари;
- документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів;

- прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій;
- основи торгового менеджменту;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

ПРОГРАМА

комплексного кваліфікаційного іспиту для вступних випробувань за спеціальністю 5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» за освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста на базі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»

<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Абітурієнт повинен знати</i>
ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ		
1	Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів	Основні поняття, споживні властивості товарів, класифікацію асортименту, органолептичну оцінку якості товарів, умови і терміни зберігання плодоовочевих товарів, хліба, хлібобулочних товарів, кондитерських виробів і меду, бакалійних товарів, молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць, курячих харчових, мяса і м'ясопродуктів, риби і риботоварів, напоїв та тютюнових виробів
2	Плодоовочеві товари	Рациональні норми споживання. Споживні властивості, фактори формування цих властивостей. Характеристику плодоовочевих товарів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості та сортування. Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряно-смакові і десертні овочі. Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі. Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди. Ягоди. Горіхоплодні. Тропічні та субтропічні плоди. Квашення (соління), мочення, маринування.
3	Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед	Споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів, фруктово-ягідні кондитерські вироби; шоколад і какао-порошок; цукеркові вироби. Ірис

		і драже.Торти і тістечка, кекси, рулети. Халва, східні солодощі Дієтичні кондитерські вироби. Карамельні вироби.Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі. Фактори формування споживних властивостей. Раціональні норми споживання. Постачальників. Хліб з житнього, житньо- пшеничного і пшеничного борошна – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам Хвороби і вади хлібобулочних виробів;булочних виробів, бубличних виробів, хлібної соломки і хлібних паличок. Сухарні вироби і хлібні хрусти .Дієтичні хлібобулочні вироби. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Шоколад і какао-порошок.Цукеркові вироби. Ірис і драже.Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі.Карамельнівироби.Торти і тістечка, кекси, рулети Халва, східні солодощі. Дієтичні кондитерські вироби. Особливості виробництва, органолептичну оцінку якості відповідно нормативним документам. Хвороби і вади, причини їх виникнення.
4	Бакалійні товари	Крупи з проса, гречки, рису, пшениці, з вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, квасолі; борошно, крохмаль і крохмалопродукти; макаронні вироби,чай, кава, чайні та кавові напої, цукор Споживні властивості і фактори їх формування. Виробників та постачальників. Особливості виробництва. Органолептичну оцінку якості відповідно до вимог стандарту. Сортування . Можливі вади і причини їх виникнення

5	Молоко,молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові	Споживні властивості і фактори їх формування; виробників та постачальників;особливості виробництва; органолептичну оцінку якості відповідно до вимог стандарту; можливі вади і причини їх виникнення:молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових,кисломолочнихпродуктів, молочних консервів, твердих сичугових сирів; м'яких і розсільних сирів; плавлених сирів, морозива, майонезу, вершкового масла, топленого масла, рослинної олії маргарину, тваринних топлених жирів і кулінарних жирів, яєць і яєчних товарів.
6	М'ясо і м'ясопродукти	Споживні властивостім'яса забійних тварин. Органолептичну оцінку якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування м'яса. Виробників та постачальників. Споживні властивості, особливості виробництва, органолептичну оцінку якості відповідно до вимог стандарту, можливі вади, виробників та постачальників: м'ясних субпродуктів, м'ясних напівфабрикатів, варених ковбас та ковбасних виробів,ковбасних виробів напівкопчених і копчених ковбас,м'ясних консервів,м'ясних копченостей.
7	Риба і риботовари	Характеристику риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних, коропових, окуневих, щукових, сомових. Споживні властивостірибродин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних,коропових, окуневих,

		щукових, сомових, живої товарної риби, солоної риби, вяленої і сушеної риби, баличних виробів, рибних напівфабрикатів, копчених виробів, рибних консервів та пресервів, ікорних товарів, нерибних продуктів моря і фактори їх формування. Виробників та постачальників. Органолептичну оцінку якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини їх виникнення.
8	Напої і тютюнові вироби	Споживні властивості і фактори їх формування, виробників та постачальників, особливості виробництва, органолептичну оцінку якості відповідно до вимог стандарту, сортування, можливі вади і причини їх виникнення: плодоовочевих та овочевих соків, мінеральних вод, газованих безалкогольних напоїв, слабоалкогольних напоїв, спирту та горілки, лікєро-горілочаних виробів, коньяків, виноградних вин, тютюнових виробів.
ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ		
1	Організація торгово-технологічних процесів у торговельному підприємстві	Узагальнення знань і умінь : приймання товарів; підготовки товарів до продажу, організації процесу продажу товарів
		Організацію та порядок приймання товарів, розміщення товарів на зберігання. Порядок та правила підготовки товарів до продажу. Особливості організації робочого місця продавця товарів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах,

		супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі , його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу. Розміщення та викладку товарів. Правила розміщення товарів в торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки товарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування. Правила та особливості продажу товарів. Проведення презентації товарів у магазині, Робота продавця:
2	Організація роботи продавця плодоовочевих товарів	У відділі плодоовочевих товарів
3	Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	У відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду
4	Організація роботи продавця у відділі бакалійних товарів	у відділі бакалійних товарів
5	Організація роботи продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

6	Організація роботи продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів	у відділі м'яса і м'ясопродуктів
7	Організація роботи продавця у відділі риби і риботоварів	у відділі риби і риботоварів
8	Організація роботи продавця у відділі напоїв і тютюнових виробів	у відділі напоїв і тютюнових виробів
ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ		
1	Документальне оформлення господарських операцій	Узагальнення знань і умінь . Оформлення супровідних документів. Документообіг.
2	Матеріальна відповідальність на підприємствах торгівлі	Облік товарів матеріально-відповідальними особами. Форми матеріальної відповідальності. Порядок відшкодування збитків матеріально-відповідальними особами
		Документальне оформлення приймання товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт. Робота у відділах:
3	Документальне оформлення приймання та продажу плодоовочевих товарів.Звітність матеріально-відповідальних осіб	плодоовочевих товарів

4	Документальне оформлення приймання та продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Звітність матеріально-відповідальних осіб	хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду
5	Документальне оформлення приймання та продажу бакалійних товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	бакалійних товарів
6	Документальне оформлення приймання та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Звітність матеріально-відповідальних осіб	молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових
7	Документальне оформлення приймання та продажу м'яса і м'ясопродуктів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	м'яса і м'ясопродуктів
8	Документальне оформлення приймання та продажу риби і риботоварів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	риби і риботоварів
9	Документальне оформлення приймання та продажу напоїв і тютюнових виробів.	напоїв і тютюнових виробів

	Звітність матеріально-відповідальних осіб	
ОХОРОНА ПРАЦІ		
1	Основні законодавчі та нормативні правові акти з охорони праці на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів	Інструктажі з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів. Працезахоронна політика підприємств. Поняття “Безпека життєдіяльності”. Загальні і конкретні цілі діяльності підприємства галузі торгівлі з питань охорони праці. Особливості вирішення питань з охорони праці в торгівлі
		Загальні вимоги безпеки до продавця відділу . Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці товару до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних приладів, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагоміривального обладнання. Особисту гігієну та виробничу санітарію у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі:
2	Безпечні умови праці у відділі плодоовочевих товарів	плодоовочевих товарів
3	Безпечні умови праці у відділі хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду
4	Безпечні умови праці у відділі бакалійних товарів	бакалійних товарів
5	Безпечні умови праці у відділі молока, молочних продуктів, майонезу,	молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових

	морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових	
6	Безпечні умови праці у відділі м'яса і м'ясопродуктів	м'яса і м'ясопродуктів
7	Безпечні умови праці у відділі риби і риботоварів	риби і риботоварів
8	Безпечні умови праці у відділі напоїв і тютюнових виробів	напоїв і тютюнових виробів

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Організація та технологія торговельних процесів

Саркісян Л.	Технологія торговельних процесів	К:ЦНЛ,2007.-296с.
Голошубова Н.	Організація торгівлі	К.:КНТЕУ,2004,2013 р.-560с.
Олійник О.	Організація,обладнання і технологія продажу товарів	К.:ЛДЛ,2004.-280с.
Апопій В.	Організація торгівлі	Київ:ЦНЛ,2005 р.-616с.
Голошубова Н.О.	Організація і технологія торгівлі спожитковими товарами	К.:КНТЕУ, 2007р.- 271 с.

Облік і звітність

Нападовська Л.	Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства	Київ: КНТЕУ,2007 рік
Морозова Н.	Бухгалтерський облік у торгівлі: навч. посібник	К.: КНТЕУ, 2013.- 316 с.

Охорона праці

Бедрій Я.	Основи охорони праці: навч. посібник	Львів:Магнолія, 2010.-240 с.
Авраменко Н.	Охорона праці: навч. посібник	Київ: Екомен,2007.- 216 с.
Смирнитська М.	Охорона праці в галузі. Ресторанне господ. і торгівля: навч. посібник	Харків, 2015.- 362 с.

Товарознавство продовольчих товарів

Кириченко Л.	Крохмаль.цукор.мед та конд вироби:Підручник	К.:КНТЕУ.2006.-360с.
Коробкіна З.	Товарознавство смакових товарів	Київ.:КНТЕУ, 2003 рік, 2012рік
Колтунов В.	Субтропічні та тропічні плоди	Київ :КНТЕУ, 2005, 2012 р.
Павлова В.	Комерційнетоварознавство: навч. пос.	Київ: Кондор, 2012.-286 с.
Льовшина Л.	Товарозн. плодоовоч. товарів, пряно-аромат. рослин та прянощів: підручник	Київ.: Ліра - К, 2010.-388 с.
Романенко О.	Смакові товари: підручник	Київ :КНТЕУ, 2012 рік.- 560 с.
Юдічева О.	Товарознавство.Малопоширені овочі	Київ;Ліра – К, 2015.-236 с.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступні фахові випробовування проводяться у вигляді тестування.

Для проведення тестування приймальною комісією попередньо готуються тестові завдання відповідно до «Програми комплексного кваліфікаційного іспиту».

Програма вступних фахових випробовувань оприлюднюється на офіційному сайті ДПТНЗ «Роменське ВПУ» (<http://romnyvpu.com.ua>) та на інформаційних стендах приймальної комісії.

Фахове випробовування проводиться у строки, передбачені Правилами прийому ДПТНЗ «Роменське ВПУ».

На тестування абітурієнт з'являється з паспортом.

На виконання завдань комплексного кваліфікаційного іспиту відводиться 1 година.

Вступник одержує варіант білету, який містить 32 тестових завдання та задачу. Абітурієнту необхідно знайти одну правильну відповідь на завдання 1-го блоку білета, знайти відповідність у завданнях 2-го блоку білета, дати письмову відповідь на відкриті тестові завдання відкритої форми 3 блоку, провести необхідні розрахунки та знайти правильну відповідь задачі.

За результатами вступного іспиту проводиться оцінка рівня фахових знань за певними критеріями.

Критерії оцінювання результатів комплексного кваліфікаційного іспиту

Оцінювання рівня знань абітурієнтів за виконання завдань білету комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється у межах від 0 до 200 балів. Білет містить 4 блоки завдань, перші 3 блоки – тестові завдання різної складності, 4-й блок – задача професійного спрямування.

1 блок (завдання № 1 - 20) містить 20 закритих тестів. Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 3 бали. За виконання тестових завдань 1-го блоку учень максимально може отримати 60 балів.

2 блок (завдання № 21 - 28) містить 8 тестів на відповідність. Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 8 балів. За виконання тестових завдань 2-го блоку учень максимально може отримати 64 бали.

Вирішення тестових завдань 1-го та 2-го блоків розраховано на перевірку рівня засвоєння знань основних понять, репродуктивне відображення та стандартне використання навчального матеріалу.

3 блок (завдання № 29 - 32) містить 4 тести відкритої форми. Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 6,5 балів. За виконання тестових завдань 3-го блоку учень максимально може отримати 26 балів.

Завдання вважається виконаним у тому випадку, коли учень повністю розкрив питання повністю та надав пояснення на відкритий тест з кожної дисципліни.

Оцінювання перших 3-ох блоків білету здійснюється відповідності до шкали оцінювання.

Шкала оцінювання тестових завдань учнів

Кількість правильно виконаних тестових завдань	набрані бали
від 29 до 32 завдань	130,5 - 150
від 21 до 28 завдань	68 – 124
від 0 до 20 завдань	0 - 60

4 блок (завдання № 33) містить задачу професійного спрямування. Задача вважається повністю розв'язаною, коли учень правильно оформив пояснення розв'язування завдання з обґрунтуванням кожного етапу та надав правильну відповідь. Зробивши правильні розрахунки завдання 4 блоку, учень отримує 50 балів.

Шкала оцінювання задачі

Що виконав учень	Кількість балів
Правильно складена пропорція	Оцінюється у 10 балів
Правильно розв'язана пропорція	Оцінюється у 10 балів
Розв'язана задача без пояснень	Оцінюється у 20 балів
Розв'язана задача та зроблено розгорнутий запис та надана відповідь	Оцінюється у 10 балів

При визначенні оцінки комплексного кваліфікаційного іспиту враховуються бали, набрані за виконання всіх завдань. Підсумкова оцінка за виконання екзаменаційного завдання визначається, як сума всіх отриманих балів.

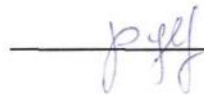
Відповідність загальної кількості набраних балів підсумковій оцінці наведено у таблиці.

Кількість набраних балів за екзамен	Бали	Рівень навчальних досягнень учнів
200	12	Високий
190	11	
170	10	
143,5-150	9	Достатній
137	8	
130,5	7	
108-124	6	Середній

84-100	5	
68-76	4	
39-60		Низький
21-36		
0-18		

Заява про апеляцію щодо кількості балів, отриманих на вступному іспиті абітурієнт може подати особисто не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів комплексного кваліфікаційного іспиту. Заява про апеляцію подається відповідальному секретарю Приймальної комісії та візується головою Приймальної комісії.

Заступник директора з НМР



Т.Я. Рукавичка

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії

«Товарознавство та комерційна діяльність»

Протокол № 6 від «_26» лютого 2018р.

Голова циклової комісії  Г.В. Олійник