

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ
имени Михаила Туган-Барановского»

 С.В. Дрожжина
«14» 03 2022 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания по «Товароведению»
для поступающих на обучение на базе высшего профессионального образования
по образовательным программам магистратуры
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
(Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность)

Утверждена на заседании
Приёмной комиссии
(протокол № 5 от 15.06. 2022 г.)

Донецк – 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Перечень вопросов для подготовки к вступительному испытанию по «Товароведению».	с. 3
2. Список рекомендуемой литературы.	8
3. Критерии оценивания результатов вступительного испытания по «Товароведению».	11

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ ПО «ТОВАРОВЕДЕНИЮ»

РАЗДЕЛ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Теоретические основы товароведения.

Химический состав пищевых продуктов. Основные вещества пищевых продуктов (вода, минеральные элементы, углеводы, липиды, азотистые вещества), классификация, свойства, значение в питании человека. Возможные изменения состава и структуры отдельных веществ в процессе изготовления и хранения пищевых продуктов, влияние этих изменений на качество продуктов.

Методы исследования качества пищевых продуктов (органолептические и инструментальные).

Основы хранения пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении продуктов. Способы и режимы хранения. Естественная убыль пищевых продуктов.

Консервирование пищевых продуктов. Физические, физико-химические, биохимические, химические и комбинированные методы консервирования. Их сущность и влияние на пищевую ценность продуктов.

1.2. Товароведение зерномучных товаров.

Зерно. Классификация зерновых культур. Строение зерна и химический состав тканей зерна пшеницы. Пищевая ценность, технологические свойства отдельных веществ зерна пшеницы.

Крупа. Классификация крупы, пищевая ценность отдельных видов. Технология крупы, влияние отдельных операций на формирование потребительных свойств разных видов крупы. Оценка качества, определения сорта. Новые виды круп; особенность состава и потребительные свойства. Хранение крупы.

Мука. Классификация, технология муки, формирования отдельных типов и сортов. Хлебопекарные свойства муки разных видов. Оценка качества. Хранение.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Факторы, формирующие потребительные свойства и качество хлеба и хлебобулочных изделий (технологические свойства и качество сырья, отдельные технологические процессы, их значимость). Причины возникновения дефектов. Оценка качества хлеба. Хранение, сущность черствения хлеба.

Бараночные и сухарные изделия. Особенность изготовления, формирования ассортимента.

Макаронные изделия. Классификация. Формирование качества макаронных изделий в процессе изготовления. Показатели качества. Хранение.

1.3. Товароведение плодоовощных товаров.

Свежие плоды и овощи. Клеточное строение плодов и овощей. Свежие плоды и овощи – живые органы растений со всеми присущими биологическим объектам, особенностями в первую очередь – обменом веществ. Необходимость управления обменом веществ в заданном направлении при хранении свежих плодов и овощей. Химический состав плодов и овощей, значение отдельных веществ в питании человека. Товароведная классификация плодов и овощей, определяющие признаки товароведной классификации. Товароведная характеристика отдельных групп

плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей: номенклатура признаков качества, которые регламентируются нормативной документацией. Виды болезней плодов и овощей, допустимые и недопустимые. Градации качества, товарные сорта стандартной продукции.

Хранение плодов и овощей: способы, режимы, процессы, что происходят в плодах и овощах при хранении; виды потерь и причины их возникновения.

Переработанные плодовоовощные продукты. Пищевая ценность, классификация по методам консервирования. Сущность каждого способа переработки; процессы, происходящие при этом. Факторы, формирующие потребительные свойства и качество готовой продукции. Показатели качества продуктов переработки плодов и овощей. Технология хранения.

1.4. Товароведение вкусовых товаров.

Алкобольные напитки. Классификация, сущность процесса изготовления. Технология спирта. Особенность изготовления алкобольных напитков: водки, ликероводочных напитков, рома, виски. Классификация и технология виноградных вин, особенности изготовления отдельных групп. Оценка качества вин, дефекты и болезни. Товароведная характеристика пива: сырье, технология, влияние отдельных операций на формирование потребительных свойств пива разных видов, хранение.

Безалкобольные напитки. Минеральные воды, их классификация по составу и назначению. Плодово-ягодные безалкобольные напитки. Товароведная характеристика негазированных и газированных напитков: особенность состава отдельных видов, показатели качества, болезни, дефекты.

Чай и кофе. Чай: сырье, классификация, технология черного и зеленого байхового чая, влияние отдельных операций на формирование потребительных свойств чая. Оценка качества чая, хранение. Кофе: технология, характеристика ассортимента, показатели качества, хранение.

Пряности, специи, ароматизаторы, приправы. Классификация, особенность химического состава, использование, показатели качества.

Поваренная соль. Виды, показатели качества, упаковка, хранение.

Табачные изделия. Классификация. Особенность изготовления разных видов, показатели качества, хранение.

1.5. Товароведение кондитерских товаров.

Крахмал и крахмалопродукты. Крахмал: сырье, технология, показатели качества, использование в пищевой промышленности. Виды крахмалопродуктов, особенности производства, использования.

Сахар кристаллический и сахар-рафинад. Химическая природа и свойства сахарозы. Сырье и технология сахара, показатели качества, хранение. Технология сахара-рафинада, сущность процесса рафинации. Потребительные свойства разных видов сахара-рафинада, формирующие их факторы. Показатели качества, хранения.

Мед. Классификация, пищевая ценность, изменения состава и свойств меда при хранении. Мед искусственный.

Кондитерские изделия как объект рынка, их классификация.

Карамель. Влияние сырья и технологических операций на формирование потребительных свойств карамели. Классификация, показатели качества. Дефекты, возникающие при хранении.

Конфетные изделия. Классификация. Особенность состава и изготовления конфетных масс, способы формирования корпусов. Виды глазури, подготовка для глазировки. Особенность технологии конфет. Ассорти. Особенность технологии ириса и драже. Показатели качества конфетных изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад. Характеристика студнеобразующего сырья разной природы. Технология мармелада жележного и фруктового. Пастильные изделия; факторы, формирующие структуру и консистенцию пастильных изделий. Особенность изготовления зефира. Товароведная характеристика варенья, джема, повидла, цукатов.

Шоколад и какао-порошок. Химический состав какао-бобов, свойства какао-масла. Технология шоколада, влияние отдельных операций на формирование его потребительских свойств. Причины возникновения жирового и сахарного поседения. Технология какао-порошка, использование его в кондитерской отрасли.

Халва. Характеристика сырья, пищевые и технологические свойства. Технология халвы, показатели качества, хранение.

Мучные кондитерские изделия. Основы технологии кондитерского теста, факторы, которые влияют на формирование структурно-механических свойств.

Особенность технологии сахарного и затяжного печенья, крекера, галет, пряничных изделий, вафель. Их классификация, показатели качества, хранения.

Классификация тортов и пирожных. Особенность технологии разных выпеченных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Показатели качества тортовых изделий, хранения.

Кондитерские изделия специального назначения. Классификация, состав и назначение отдельных групп.

1.6. Товароведение молочных товаров.

Молоко и сливки. Химический состав молока. Обработка молока на молокозаводах, технология сливок. Ассортимент молока и сливок, показатели качества, хранение.

Кисломолочные продукты. Сущность процесса изготовления. Диетические свойства. Особенность технологии кисломолочных напитков, сметаны, сырковых изделий. Показатели качества кисломолочных продуктов.

Сливочное масло. Пищевая ценность масла, его структура. Технология сливочного масла, ассортимент, показатели качества, дефекты и причины их возникновения. Упаковка и хранение масла.

Сыры. Классификация, пищевая ценность. Технология сычужных сыров, влияние отдельных операций на формирование потребительных свойств сыров. Особенность изготовления и ассортимент твердых и мягких сыров. Технология переработанных сыров, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Хранение.

Сухие и сгущенные молочные продукты. Технология, влияние способа изготовления на формирование потребительных свойств готового продукта. Ассортимент, показатели качества, хранение.

1.7. Товароведение мясных товаров.

Мясо убойных животных. Классификация мяса по разным признакам. Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения мяса.

Субпродукты, их классификация. Показатели качества мяса и субпродуктов. Хранение.

Мясо птицы. Классификация мяса птицы по разным признакам. Морфологический и химический состав мяса птицы. Послеубойные изменения мяса птицы. Показатели качества, дефекты тушек птицы. Хранение. Мясные полуфабрикаты. Классификация по способу обработки, виду мяса и термическому состоянию. Характеристика отдельных видов. Показатели качества, хранения.

Колбасные изделия. Классификация. Технология колбасных изделий отдельных видов, влияние технологических операций на формирование потребительных свойств колбас.

Крупнокусковые колбасные изделия. Ассортимент, особенность изготовления отдельных видов. Показатели качества, режимы и сроки хранения.

Мясные консервы. Классификация, характеристика отдельных групп. Показатели качества.

1.8. Товароведение рыбных товаров.

Особенность анатомического строения рыбы. Морфологический состав тела, химический состав мяса рыбы. Классификация рыбы.

Живая рыба. Требования к живой рыбе. Перевозка и хранение живой рыбы. Показатели качества живой рыбы. Способы разборки рыбы.

Рыба холодильной обработки. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Влияние способа замораживания на потребительные свойства рыбы. Показатели качества охлажденной и мороженой рыбы. Режимы хранения, изменение качества рыбы при хранении.

Соленые рыбные товары. Сущность процесса соления. Формирование потребительных свойств соленой рыбы. Способы засолки. Классификация и ассортимент соленых рыбных товаров. Показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения.

Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность процессов вяления и высушивания рыбы. Роль отдельных этапов в формировании потребительных свойств вяленой и сушеной рыбы. Классификация и ассортимент вяленых и сушеных рыбных товаров. Показатели качества, дефекты. Упаковка и хранение.

Копченые рыбные товары. Сущность процесса копчения. Способы копчения, влияние на формирование потребительных свойств копченой рыбы. Классификация и ассортимент копченых рыбных товаров. Показатели качества, упаковка, хранение. Икра рыб. Строение и пищевая ценность икры. Товароведная характеристика икры осетровых и лососевых рыб. Показатели качества, условия и сроки хранения.

Рыбные консервы. Классификация. Особенность технологии отдельных групп. Показатели качества, дефекты и причины их возникновения. Особенность изготовления рыбных пресервов, ассортимент, показатели качества, особенности хранения.

1.9. Товароведение пищевых жиров и яичных товаров.

Жиры, как составная часть растительных и животных тканей. Значение жиров в питании человека. Состав жиров и их основные свойства.

Растительные масла. Способы их выделения из растительных тканей. Очистка (рафинирование) жиров, значение отдельных операций в формировании

потребительных свойств готового продукта. Показатели качества, характеристика ассортимента растительных масел. Условия хранения.

Животные жиры. Технология топленых животных жиров, факторы, влияющие на формирование потребительных свойств готового продукта. Характеристика ассортимента, показатели качества, хранение.

Маргарин. Сырье, технология маргарина, факторы, формирующие его потребительные свойства. Классификация маргарина. Современный ассортимент. Показатели качества, упаковки и хранения.

Кулинарные и кондитерские жиры. Состав, технология, ассортимент, использование. Показатели качества, упаковка, хранение.

Майонез. Состав, структура, назначение майонеза. Характеристика сырья, технология, классификация. Характеристика ассортимента, показатели качества, хранение.

Яичные товары. Строение и химический состав куриных яиц. Диетические и столовые яйца. Показатели качества яиц, дефекты и причины их возникновения. Упаковка и хранение яиц. Мороженые яичные продукты, яичные порошки. Технология изготовления, показатели качества, хранение.

РАЗДЕЛ 2. КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Понятие и сущность процесса товародвижения. Факторы, влияющие на процесс товародвижения. Понятие звенности товародвижения и количества посредников. Общая характеристика торгового агента, дилера, брокера, дистрибьютора, продавца на комиссии.

Роль и функции складов. Классификация складов. Построение и планирование товарных складов. Технологическое оборудование складов. Складской технологический процесс и принципы его организации.

Организация операций по приемке товаров. Организация и технология хранения товарной массы.

Понятие оптовой торговли. Функции оптовой торговли. Организация оптовой продажи.

Организация тарного хозяйства в торговле.

Организация перевозок грузов железнодорожным транспортом. Организация перевозок грузов автомобильным транспортом. Организация перевозок грузов воздушным транспортом. Организация перевозок грузов водным транспортом.

2. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гайдарь, Е. В. Интеллектуальная собственность и электронная коммерция [Текст] : конспект лекций для студ. направления: 38.04.08 «Финансы и кредит», профиль «Банковское дело», дн. и заоч. форм обучения / Е. В. Гайдарь ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информац. систем и технологий упр.. Ч. 2. , Электронная коммерция . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — 325 с.
2. Глотова, Д. В. Электронная коммерция [Текст] : опорный конспект лекций для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.03.01 «Экономика», профиль «Маркетинг» / Д. В. Глотова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информационных систем и технологий управления . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 .
3. Гордиенко, А. С. Товароведение зерномучных товаров [Текст] : справ. материал к теме "Вредители и болезни зерновых культур" направл. подгот. 6.030510 "Товаровед. и торг. предпринимательство", спец. "Товаровед. прод. товар. и коммерч. деятельность" / А. С. Гордиенко ; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2009 .
4. ГОСТ Р 58147.1- 2018. Торговля. Услуги торговых организаций для поставщиков товаров. Часть 1. Услуги по продвижению продовольственных товаров [Текст] // Электронные тексты стандартов : зб. стандартов. 2018 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). — Дата введ. 01.01.2019 г. — М. : Стандартинформ , 2018 . — 8 с.
5. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : рекомендован Федер. гос. учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учеб. пособия для ... нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина . — 4-е изд., стер. — М. : Академия, 2010 . — 240.
6. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т . — Кострома : КГУ, 2017 .
7. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : рекомендован Федер. гос. учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учеб. для сред. проф. образования : учебник / Г. Г. Дубцов . — М. : Академия, 2010 . — 332, [1] с. : табл. — (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) .
8. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Текст] : учеб. для студ. высш. учеб. завед. / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова . — М. : Дашков и К, 2009 . — 376 с.
9. Казанцева, Н. С. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник / Н. С. Казанцева . — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2009 . — 400с.

10. Калужский, М. Л. Электронная коммерция: маркетинговые сети и инфраструктура рынка [Текст] : монография / М. Л. Калужский . — Москва : Экономика, 2014 . — 325, [2] с. : рис, табл.

11. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Касторных М. С., В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова . — 3-е изд., доп. . — М. : Дашков и К, 2009 . — 328 с.

12. Коммерческое товароведение [Текст] : учебник / кол. авт.: В. И. Теплов [и др.] ; под общ. ред. В. И. Теплова . — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Дашков и К, 2009 . — 696 с.

13. Коник, Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева . — М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009 . — 236 с.

14. Кудинова, О. В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел "Рыба и рыбные товары" [Текст] : «Товаровед. и экспертиза в тамож. деле» : консп. лекц. для студ. направления 38.03.07 «Товаровед.» профилей «Товаровед. и коммерч. деят.», «Товаровед. и экспертиза в тамож. деле», специализаций «Товаровед. прод. товаров и коммерч. деят.», «Товаровед. непрод. товаров и коммерч. деят. / О. В. Кудинова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 .

15. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова . — М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009 . — 304 с.

16. Малыгина, В. Д. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел "Молоко и молочные продукты" [Текст] : «Товаровед. непрод. товаров и коммерч. деятельность», «Товаровед. и экспертиза в таможен. деле», образовательного уровня «бакалавриат», оч. и заоч. форм обучения : учеб. пособ. для студ. направления подготовки: 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товаровед. и коммерч. деятельность», «Товаровед. и экспертиза в таможен. деле»), специализации «Товаровед. прод. товаров и коммерч. деятельность, / В. Д. Малыгина, Т. В. Гончарова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 .

17. Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерновых товаров [Текст] : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед. / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская . — Минск : Вышэйшая школа, 2009 . — 480 с.

18. Молоканова, Л. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : сб. тест. заданий для студ. фак. маркетинга, торговли и тамож. дела спец. 6.050301 "Товаровед. и коммер. деятельн." спец. "Товаровед. и коммер. деятельн. непрод. товаров" всех форм обучения / Л. В. Молоканова, Н. А. Попова ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, каф. товаров. и экспертизы прод. товаров . — Донецк, 2008 .

19. Никифорова, Н. С. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова . — 3-е изд., стер. — М. : Академия, 2009 . — 128 с.

20. Попова, Н. А. Товароведение сырья, материалов и средств производства [Текст] : конспект лекций для студ. ФМТТД, 6.050300 «Товаровед. и коммерческая деятельность», дн. и заоч. форм обучения / Н. А. Попова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

21. Репников, Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Б. Т. Репников . — М. : Дашков и К, 2009 . — 220 с.

22. Рыжакова, А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : рекомендов. Учеб.-метод. пособие по образованию ... в качестве учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / А. В. Рыжакова . — М. : Академия, 2005 . — 222, [1] с. : рис., табл.

23. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : допущ. М-вом образования РФ ... для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования : учебник / В. А. Тимофеева . — Изд. 8-е, доп. и перераб. — Ростов н/Д. : Феникс, 2008 . — 475 с. : рис. — (Среднее профессиональное образование).

24. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед. / Т. К. Каленик, Л. Н. Федянина, Т. В. Танашкина . — Ростов н/Д : МарТ, 2010 . — 224

25. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] : учеб. для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / кол. авт.: В. В. Шевченко [и др.] . — М. : ИНФРА-М, 2009 . — 752 с.

26. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / Е. А. Стебенева [и др.] ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО "Воронеж. гос. аграр. ун-т им. императора Петра I" . — Воронеж : Изд-во Воронеж. ГАУ, 2017 .

27. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко [и др.] . — М. : Дашков и К, 2009 . — 668 с.

28. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учеб. для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / И. П. Чепурной . — 5-е изд. — М. : Дашков и К, 2009 . — 416 с.

Председатель предметной
экзаменационной комиссии
по товароведению и технологии
легкой промышленности



В. В. Золотарёва