

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

	с.
1. Перечень вопросов для подготовки к вступительному испытанию по «Товароведению».	3
2. Список рекомендованной литературы.	7
3. Критерии оценивания результатов вступительного испытания по «Товароведению».	9

1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ ПО «ТОВАРОВЕДЕНИЮ»

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ЧАСТЬ 1

Теоретические основы товароведения

Объект и предмет товароведения. Задачи товароведения. Потребности населения в товарах и их роль в формировании общественной потребительской стоимости. Природные свойства материалов: химические, физические, физико-химические, биологические свойства материалов. Потребительские свойства продуктов труда. Социальные свойства товаров и их показатели: общественная целесообразность выпуска, социальный адрес и потребительский класс, соответствие рациональному ассортименту товаров на рынке, образование сопутствующего эффекта на рынке, сроки морального старения. Функциональные свойства товаров: совершенство выполнения основных, дополнительных и вспомогательных функций. Эргономичные свойства товаров: антропометрические, гигиенические, физиологические, психофизиологические, психологические. Свойства безопасности товаров: химической, биологической, микробиологической, радиационной, электрической, пожарной. Надежность товаров: безотказность, долговечность, ремонтпригодность, сохраняемость. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, целостность композиции, рациональность формы, совершенство производственного исполнения. Экологические свойства товаров.

Признаки классификации товаров. Ассортимент товаров: понятие, виды ассортимента, показатели ассортимента. Качество товаров. Трансформация определения понятия «качество».

Товароведение продовольственных товаров

1. Общие сведения о пищевых продуктах. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Понятие ассортимента. Виды и их показатели. Факторы, формирующие качество товаров.

2. Зерномучные товары. Крупа: ассортимент, пищевая ценность, качество. Мука: ассортимент, пищевая ценность, качество. Макароны изделия: классификация, качество, упаковка и хранение макаронных изделий, муки и крупы. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.

3. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки. Грибы. Классификация свежих овощей. Классификация свежих плодов, ягод. Консервы овощные и плодово-ягодные.

4. Вкусовые товары - алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе, пряности, соль, пищевые кислоты, а также условно табак и табачные изделия. Они обладают выраженным вкусом и ароматом, содержат вещества, воздействующие на центральную нервную систему. Используют их в небольших количествах для улучшения вкуса пищи и возбуждения аппетита.

Потребление некоторых из них, особенно алкогольных напитков и табачных изделий, вредно для здоровья человека.

5. Кондитерские изделия. Сахар, мед, крахмал и крахмалопродукты. Для этих товаров характерны приятные вкус и аромат. Многие из них являются десертом или лакомством.

6. Пищевые жиры. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.

7. Молоко и молочные продукты. Молоко (Химический состав и пищевая ценность). Ассортимент молока. Пороки молока. Сливки. Кисломолочные продукты. Режимы хранения. Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность мороженого. Ассортимент мороженого. Режимы хранения.

8. Мясо и мясные продукты. Классификация мяса убойных животных. Клеймение и маркировка мяса. Колбасные изделия. Яйца и яйцопродукты. Классификация яиц и требования, предъявляемые к их качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Продукты переработки яиц.

9. Рыба и рыбные продукты. Живая рыба. Охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы.

Коммерческая деятельность

Понятие о коммерческой деятельности. Сущность процессов товародвижения, факторы на них влияющие. Понятие звенности товародвижения. Общая характеристика торгового представителя, торгового агента, дилера, брокера, дистрибьютора, продавца на комиссии.

Роль и функции складов. Классификация складов. 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, ее функции. Организация оптовой продажи. Организация тарного хозяйства в торговле.

Организация перевозок грузов железнодорожным транспортом. Особенности организация перевозок грузов разными видами транспорта (автомобильным, железнодорожным, воздушным, водным).

ЧАСТЬ 2

Раскрытие товароведных основных значимых определений, расшифровка характеристик понятий видов и подвидов товароведных продовольственных групп товаров, описательный характер распределений классификационных групп продовольственных товаров.

Выявление «неизвестного» в понятии определений, методов, товароведных характеристик продовольственных товаров, а также их принципов, правил и видов классификации.

ЧАСТЬ 3

Товароведная экспертиза однородных групп продовольственных товаров. Проведение товароведной экспертизы товаров. Документы, регламентируемые качество товаров. Показатели, проверяемые при идентификационной товароведной экспертизе товаров. Объем выборки для проведения товароведной экспертизы товаров. Методика определения отдельных показателей качества изделий.

Порядок подачи, регистрации и рассмотрения заявки на проведение товароведной экспертизы. Характеристика отдельных этапов работы по планированию услуг по экспертизе. Порядок проведения товароведной экспертизы количества грузовых мест изделий, поступивших в транспортном средстве и транспортом оборудовании (контейнер). Порядок проведения экспертизы количества изделий, поступивших в грузовых местах. Порядок сдачи документов экспертом после проведения экспертизы и их рассмотрения. Порядок регистрации и выдачи акта экспертизы заказчику. Повторная товароведная экспертиза и порядок ее проведения. Возможные нарушения при проведении экспертизы.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940>
2. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 136 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016980-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865779>
3. Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-98879-223-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140539>
4. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 200 с. - ISBN 978-5-394-04177-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084681>
5. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840472>
6. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Плотникова, Л. Г. Елисеева, Т. В. Ларина, В. М. Позняковский ; под общ. ред.

В. М. Позняковского. - 8-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-220-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140540>

7. Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 164 с. - ISBN 978-5-394-04963-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2086373>

8. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7207.

9. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24497.

10. Идентификация качества мяса и мясных продуктов с применением гистологических методов анализа : учеб. пособие / Т. М. Гиро, О. Н. Красуля. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2024. — 208 с.

11. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е.А. Рыгалова, Е.А. Речкина, К.А. Геращенко, Л.П. Шароглазова, Н.А. Величко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 362 с.

12. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. — 412 с.

13. Переработка зерна: учебное пособие / Г.Г. Юсупова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 404 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1960103.

14. Романенко Е.С. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебно-методическое пособие для выполнения лабораторных работ / Е.С. Романенко, Н.А. Есаулко, М.В. Селиванова, Т.С. Айсанов, Е.А. Миронова, М.С. Герман. – Ставрополь : Ставропольское издательство «Параграф», 2021. – 56 с.

15. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров:учебник/ Л.П. Нилова. -2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 448 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/832.

16. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.

Электронные ресурсы

1. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 256 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-258-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1841699>

2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л.

Г. Елисейевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084815>

3. Личко, Н. М. Зерноведение : учебник для вузов / Н. М. Личко, А. К. Личко. - Москва : ТД ДеЛи, 2021. - 283 с. - ISBN 978-5-6045642-3-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1838810>

4. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846708>

5. Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-5-7890-1965-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932>

Председатель предметной
экзаменационной комиссии
по товароведению и технологии
легкой промышленности



В. В. Золотарёва