

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель приемной комиссии,  
ректор ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  
Бабушкин В.А.

« 30 » 10 2020 г.



### **Программа**

вступительного испытания в форме комплексного тестирования для  
поступающих в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по программам магистратуры  
38.04.07 Товароведение

Мичуринск-Наукоград, 2020

## Теоретические основы товароведения

1. Предмет и задачи товароведения. Связь товароведения с другими дисциплинами.

2. Качество товара.

3. Классификация продовольственных товаров. Ее понятие и виды.

4. Экспертиза качества товара.

5. Методы товароведения.

6. Ассортимент товаров.

7. Средства товарной информации. Маркировка.

8. Основы хранения пищевых продуктов. Цели и задачи хранения.

9. Понятие тары и упаковки. Требования, предъявляемые к таре и упаковке.

10. Сертификация пищевых продуктов.

11. Пищевая ценность продуктов и ее составляющие.

12. Вода и ее роль в организме человека. Свойства продуктов. Зависящие от содержания в них воды.

13. Макроэлементы и их роль в процессе жизнедеятельности человека.

14. Углеводы и их роль в организме человека.

15. Витамины и их роль в организме человека.

16. Аминокислоты и их роль в организме человека.

17. Белки полноценные и неполноценные.

18. Ферменты. Их роль в организме человека, в процессах хранения и производства пищевых продуктов.

19. Пектиновые вещества. Понятия и свойства.

20. Вкусовые и ароматические вещества. Их влияние на качество продукции.

21. Красящие вещества (пигменты). Их значение, классификация, промышленное получение и применение.

22. Кислоты. Классификация, свойства и роль в производстве продуктов.

23. Безопасность пищевых продуктов.

24. Экология и качество пищевых продуктов.

## 25. Товароведная экспертиза товаров.

### **Сенсорный анализ продовольственных товаров**

1. Показатели качества продовольственных товаров
2. Оценка качества
3. Сенсорный анализ
4. Органолептический анализ
5. Химические вещества продуктов, обуславливающие их органолептические свойства
6. Что такое ощущение?
7. Анализаторы и их свойства
8. Рецепторы, их виды
9. Пороговая интенсивность и дифференциальный порог
10. Зрительный анализатор и его рецепторы
11. Классификация цветов
12. Показатели, оценивающиеся органами осязания
13. Анализатор и рецепторы вкуса
14. Показатели, определяемые органом слуха
15. Анализатор обоняния
16. Методы сенсорного анализа
17. Описательный метод
18. Профильный метод
19. Метод балльных шкал
20. Балльные шкалы
21. Оценка качества продукции методом балльных шкал.
22. Статус дегустатора. Дегустационная комиссия
23. Оценка качества продукции органолептическими методами
24. Градация качества
25. Сравнительные методы сенсорного анализа

### **Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров**

1. Понятие идентификации, цели, задачи, функции.
2. Структура и критерии идентификации.
3. Фальсификация: понятие, объекты, предупреждение и последствия фальсификации.
4. Ассортиментная фальсификация.
5. Качественная фальсификация.
6. Количественная фальсификация.
7. Информационная фальсификация.
8. Идентификационные признаки зерномучных товаров.
9. Средства и способы фальсификации зерномучных товаров и методы ее обнаружения.
10. Идентификационные признаки кондитерских товаров. Средства и способы фальсификации кондитерских товаров и методы ее обнаружения.
11. Идентификационные признаки молока и молочных продуктов. Средства и способы фальсификации молока и молочных продуктов и методы ее обнаружения.
12. Идентификационные признаки мяса и мясных продуктов. Средства и способы фальсификации мяса и мясных продуктов и методы ее обнаружения.
13. Идентификационные признаки молочных и мясных консервов. Средства и способы фальсификации молочных и мясных консервов и методы ее обнаружения.
14. Идентификационные признаки рыбы и рыбных товаров. Средства и способы фальсификации рыбы и рыбных товаров и методы ее обнаружения.
15. Идентификационные признаки рыбных консервов. Средства и способы фальсификации рыбных консервов и методы ее обнаружения.
16. Идентификационные признаки плодов и овощей. Средства и способы фальсификации плодов и овощей и методы ее обнаружения.
17. Идентификационные признаки плодоовощных консервов. Средства и способы фальсификации плодоовощных консервов и методы ее обнаружения.

18. Идентификационные признаки растительных и животных жиров и яиц. Средства и способы фальсификации растительных и животных жиров и яиц и методы ее обнаружения.

19. Идентификационные признаки коровьего молока и сыров. Средства и способы фальсификации коровьего молока и сыров и методы ее обнаружения.

20. Идентификационные признаки чая и кофе. Средства и способы фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения.

21. Идентификационные признаки алкогольных напитков. Средства и способы фальсификации алкогольных напитков и методы ее обнаружения.

22. Идентификационные признаки специй и приправ. Средства и способы фальсификации специй и приправ и методы ее обнаружения.

23. Идентификационные признаки соков. Средства и способы фальсификации соков и методы ее обнаружения.

24. Пищевые и биологически активные добавки

25. Подлинность пищи. Цель установления подлинности пищевых продуктов. Критерии подлинности пищевых продуктов.

### **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров**

1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.

1.1. Товароведение и экспертиза муки.

1.2. Товароведение и экспертиза хлеба.

1.3. Товароведение и экспертиза крупы.

2. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов.

2.1. Товароведение и экспертиза концентратов обеденных блюд.

2.2. Товароведение и экспертиза концентратов для детского и диетического питания.

3. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов.

3.1. Товароведение и экспертиза молока.

3.2. Товароведение и экспертиза кисломолочных продуктов.

3.3. Товароведение и экспертиза сыра.

- 3.4. Товароведение и экспертиза молочных консервов.
4. Товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов.
  - 4.1. Товароведение и экспертиза мяса.
  - 4.2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий.
  - 4.3. Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов и консервов.
  - 4.4. Товароведение и экспертиза куриных яиц.
  - 4.5. Ветеринарная экспертиза мяса. Маркировка и клеймение.
5. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов.
  - 5.1. Товароведение и экспертиза живой рыбы.
  - 5.2. Товароведение и экспертиза мороженой рыбы.
  - 5.3. Товароведение и экспертиза соленой и копченой рыбы.
6. Товароведение и экспертиза плодов и овощей.
  - 6.1. Физические свойства плодов и овощей. Значение при хранении, транспортировании и реализации продукции.
  - 6.2. Товароведная характеристика и экспертиза основных видов овощей.
  - 6.3. Товароведная характеристика и экспертиза плодов и ягод.
  - 6.4. Товароведение и экспертиза плодоовощных консервов.
7. Товароведение и экспертиза морепродуктов.
  - 7.1. Товароведение и экспертиза водорослей.
  - 7.2. Товароведение и экспертиза промысловых моллюсков.
8. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских).
  - 8.1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.
  - 8.2. Товароведение и экспертиза чая и кофе.
  - 8.3. Товароведение и экспертиза ликеро-водочных изделий и пива.
  - 8.4. Товароведение и экспертиза растительных и животных жиров.
  - 8.5. Товароведение и экспертиза крахмала, меда и сахара
  - 8.6. Товароведение и экспертиза карамели и конфет.
  - 8.7. Товароведение и экспертиза печенья, пряников и вафель.

9.Товароведение и экспертиза комбинированных и функциональных продуктов.

9.1. Функциональные напитки

9.2. Функциональные продукты на основе зерновых культур

9.3.Функциональные продукты на молочной основе

### **Товарный менеджмент**

1.Понятие и объекты товарного менеджмента.

2.Основополагающие характеристики товара, составляющие его потребительную стоимость: ассортиментная, качественная и количественная.

3.Жизненный цикл товара (ЖЦТ): понятие, стадии, этапы.

4.Методы товарного менеджмента.

5.Классификация и кодирование как методы товарного менеджмента.

6.Понятие и классификация потребностей, факторы, влияющие на формирование потребностей, средства и способы формирования новых потребностей.

7.Прогнозирование спроса.

8.Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.

9.Управление ассортиментом. Ассортиментная политика торгового предприятия.

10.Качество: определение, свойства и показатели. Оценка качества товара: методы определения показателей качества и контроль качества.

11.Несоответствия и дефекты товаров: понятия, классификация. ОК-

12.Требования к отбору проб и выборки. Правила и методы отбора проб.

13.Правила приемки партии товаров по количеству.

14.Товарные запасы: понятие, оборачиваемость, определение уровня страхового запаса.

15.Методы оценки товарных запасов. Дефицит и излишки товара.

16.Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений.

17. Факторы, формирующие качество и количество продукции (товаров).

18. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.

19. Товарные потери: понятие, виды, причины возникновения.

20. Управление поставщиками с целью повышения эффективности закупочной деятельности; методы выбора и оценки поставщиков. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика. Стратегия закупки товара.

21. Значение экспертизы в системе товарного менеджмента.

22. Методы экспертизы товаров.

23. Виды экспертизы товара.

24. Товарная обработка: назначение, виды, основные операции предреализационной товарной обработки.

25. Роль нормативных и технических документов в сохранении качества и количества товаров.



## Список литературы:

### *Теоретические основы товароведения*

1. М.А. Николаева. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов.- М.:Изд-во НОРМА, 2006.
2. Коммерческое товароведение: учебник / под общ. ред. В. И. Теплова.- М.: Дашков и К, 2010
3. Жиряева Е.В. Товароведение.- СПб.: Питер, 2004
4. Н.М.Чечеткина, Т.И.Путилина, В.В.Горбунова. Товарная экспертиза. Ростов на Дону "Феникс", 2000.
5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К°, 2010.
6. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.
8. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.
9. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769
10. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.
11. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
12. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
13. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

## ***Сенсорный анализ продовольственных товаров***

1. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов. 2-ое издание. - М.: Изд. Центр «Академия» , 2006.

2. Лабораторный практикум по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров»: лабораторный практикум / сост. Т.Г.Родина – М.: изд-во ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2011.

### **Нормативно-правовые документы:**

1. ГОСТ Р ИСО 5492- Органолептический анализ. Словарь.
2. ГОСТ Р ИСО 3972 - Органолептический анализ. Методология исследования вкусовой чувствительности.
3. ГОСТ Р ИСО 5496 - Органолептический анализ. Методология обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.
4. ГОСТ Р ИСО 53159 - Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника.
5. ГОСТ Р ИСО 53161 - Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения.
6. ГОСТ Р ИСО 8586-1 – Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели.
7. ГОСТ Р ИСО 8586-2 – Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 2. Эксперты по сенсорной оценке.
8. ГОСТ Р ИСО 8588 – Органолептический анализ. Методология. Испытания «А»- «НЕ А»
9. ГОСТ Р ИСО 8589 - Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования.

## ***Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров***

1. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник- М:Изд.»Дашков и К», 2002
2. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. – СПб.: Питер, 2003.
- 3.Пилат Т.Л., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище: теоретические аспекты, производство, применение. 2002 г. – 352 с.
4. Товароведение и экспертиза продо-вольственных товаров: лабораторный практикум / под ред В.И. Криштафович.- М.: Дашков и К, 2010
5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.
7. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.
8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769
9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

## ***Товароведение и экспертиза продовольственных товаров***

- 1.Дмитриченко, М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.И. Дмитриченко, Т.В. Пилипенко. – СПб.: Питер, 2005.
- 2.Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник для вузов. М.: МЦФЭР, 2006.
3. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок. Учебник для студентов вузов. – М.: Изд. центр «Академия», 2004г.

4.Карташова Л.В., Николаева М.А.,Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: Уч. Пособие. – М.: Изд. Дом «Деловая литература», 2004. – 816 с.

5. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов.М.: КолосС, 2007

6.Рыжакова А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: , Издательский центр «Академия», 2005. – 223 с.

7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / Под ред. А.А.Кочетковой. – М.: ДеЛи принт, 2009г. – 288с.

8. Хлебников В.И., Жебелева И.А., Криштафович В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», М. - 2006.

9. Чепурная, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / И.П. Чепурная. – М.: Изд-во «Маркетинг», 2002.

10.[www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

11.[www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

12. Сборники нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, ТУ и т.д.) по каждой группе товаров.

### ***Товарный менеджмент***

1. Сысоева, С., Бузукова, Е. Управление ассортиментом в рознице. Категорийный менеджмент – СПб.: Питер, 2009.

2.Линдерс, Управление снабжением и запасами. Логистика / Линдерс, Р. Майкл, Фирон, Е.Харольд. – СПб.: ООО «Полиграфуслуги», 2006. – 768 с.

3.Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность: Учебник для ВУЗов – М.: Информ. – внедр. центр. – 2007 г. – 580 с.

4.Панкратов Ф.Г. Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. Учебник для ВУЗов.- М. - ИВЦ «Маркетинг». 2007- 220 с.

5. Степанов, В.И. Логистика в товароведении: Учебник для студ. Высш. учеб.заведений / В.И. Степанов. –М.: Издательский центр «Академия», 2007.