

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Технологический факультет

ПРОГРАММА
вступительных испытаний для поступающих в магистратуру по
направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерская программа «Товарный консалтинг и экспертиза»

Майкоп 2018

Программа рассмотрена и рекомендована для проведения вступительных испытаний по направлению подготовки **38.04.07 Товароведение** магистерская программа **«Товарный консалтинг и экспертиза»**

на заседании ученого совета технологического факультета ФГБОУ ВО «МГТУ», протокол № 3 от «15» ноября 2017 г.

Составитель программы: кандидат технических наук, доцент Тазова З.Т.

Общие положения

Программа вступительного экзамена по направлению 38.04.07 Товароведение содержит требования к вступительным испытаниям (экзамену, собеседованию) для поступающих в магистратуру. При сдаче экзамена (собеседования), поступающие должны показать свою подготовленность к продолжению образования в магистратуре.

1. Цели и задачи

Цель проведения вступительного испытания – установление уровня подготовки поступающего в магистратуру к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Задачи вступительного испытания:

- проверить уровень знаний претендента;
- определить склонности к научно-исследовательской деятельности;
- выяснить мотивы поступления в магистратуру;
- определить область научных интересов.

2. Требования к уровню подготовки, необходимой для освоения программы магистратуры, и условия конкурсного отбора

На обучение по образовательной программе 38.04.07 Товароведение, магистерской программе «Товарный консалтинг и экспертиза» принимаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом государственного образца.

Экзаменационные билеты содержат три вопроса, отражающие основные аспекты направления подготовки магистров по направлению 38.04.07 Товароведение, как науки и сферы практической деятельности.

Срок освоения программы по направлению 38.04.07 Товароведение магистерская программа «Товарный консалтинг и экспертиза» для очной

формы обучения в соответствии с ФГОС ВО – два года, для заочной формы обучения – 2 года шесть месяцев. Трудоемкость составляет 120 зачетных единиц.

Абитуриенты, поступающие в магистратуру по направлению 38.04.07 Товароведение магистерская программа «Товарный консалтинг и экспертиза» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и целями основной образовательной программы, должны быть подготовлены к решению следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

научно-исследовательская деятельность:

- выявление и формулирование актуальных научных проблем;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования; разработка программ научных исследований и организация их выполнения; разработка новых методик исследования и внедрение их в практику экспертной деятельности; подготовка обзоров, отчетов, научных публикаций, составление заявок на гранты, участие в научных конференциях;

экспертная деятельность:

- определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения их фальсификации, контрафакции и выявления товаров, на которые наложены ограничения по ввозу и обороту;
- проведение разных видов товарной экспертизы для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения;
- установление факторов, влияющих на качество товаров, и причин возникновения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров;
- определение норм естественной убыли товаров с учетом условий их хранения, транспортирования, реализации;
- определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик товаров, позволяющих однозначно

идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами;

аналитическая деятельность:

- поиск, анализ и оценка информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;

- анализ ассортиментной политики торгового предприятия и разработка мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

- применение принципов товарного менеджмента в области закупок, реализации сырья и товаров;

консалтинговая деятельность:

- консалтинг в области квалиметрии товаров;

- консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров;

- консалтинг в области экспертизы, оценки качества, безопасности и конкурентоспособности товаров;

- консалтинг в области маркирования, упаковывания, хранения, перевозки товаров, установления вида товарных потерь, причин их возникновения и разработки мер по их предупреждению.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению 38.04.07 Товароведение, включает:

- экспертизу и установление подлинности, подтверждение соответствия и безопасности товаров и сырья;

- разработку научно-обоснованных решений по управлению товарными системами и оптимизации товарной политики предприятия;

- проведение научных исследований, связанных с решением задач оценки качества, идентификации и экспертизы товаров;

- осуществление консалтинговой и информационно-аналитической деятельности в сфере товародвижения;

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, управления качеством, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и утилизации;

- новые упаковочные материалы, маркировка товаров и современные технологии упаковывания;

- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковки и маркировке, реализации, утилизации, использования (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

- инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использования (потребления или эксплуатации) товаров и товарных потерь;

- методы оценки потребительских свойств, идентификации и установления подлинности товаров.

3. Содержание программы

Программа вступительного экзамена включает следующие вопросы:

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.

2. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.

3. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.

4. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.

5. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
6. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
7. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
8. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
9. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
10. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
11. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
12. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.
13. Характеристика ассортимента пушного полуфабриката зимних видов.
14. Лакокрасочные материалы, их состав. Классификационные признаки ассортимента лакокрасочных материалов.
15. Классификация полимеров и полимерных материалов по различным признакам.
16. Классификация и характеристика ассортимента синтетических моющих средств.
17. Потребительские свойства мебели.
18. Характеристика ассортимента и основные свойства майоликовых и гончарных изделий.
19. Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения.
20. Природные токсичные соединения продуктов животного происхождения.

21. Токсичные соединения, вырабатываемые в ходе химических реакций, происходящих при хранении и переработке пищевых продуктов.
22. Токсические вещества воздушной среды. Круговорот этих веществ и пути загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
23. Токсичность пестицидов.
24. Токсичность тяжелых металлов.
25. Современные виды полимерных пленочных упаковочных материалов.
26. Контроль качества тары (по видам упаковки).
27. Классификация упаковки. Признаки классификации.
28. Тара и упаковка на основе металлов и сплавов.
29. Совместимость упаковки. Стойкость тары к воздействию жидких сред.
30. Индивидуальная, групповая упаковка, транспортная тара. Транспортный грузопакет.
31. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы. Объекты и субъекты технического регулирования.
32. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
33. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
34. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия.
35. Структурные элементы сертификации и декларирование соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
36. Категории свежести мяса, его использование, утилизация. Методы определения свежести мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические).

37. Характеристика показателей качества мяса разных категорий свежести.

38. Классификация и характеристика мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки термическому состоянию. Части тушки птицы, их определение.

39. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения мяса птицы в охлажденном и замороженном виде.

40. Экспертиза качества субпродуктов. Отбор образцов, определение свежести. Особенности хранения, виды порчи.

41. Условия и сроки хранения охлажденных и замороженных субпродуктов.

42. Характеристика птичьих субпродуктов. Особенности химического состава, ассортимент. Требование к качеству. Хранение.

43. Значение холодильной обработки как способ консервирования мяса. Мясо охлажденное и замороженное, сравнительный характеристика. Охлаждение мяса.

44. Способы охлаждения, процессы при охлаждении. Охлаждение мяса птицы и субпродуктов.

45. Ассортимент мясных солено-копченых изделий, его характеристика. Копчено-запеченные, копчено-вареные изделия из мяса птицы.

46. Требования к качеству солено-копченых изделий. Дефекты. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

47. Классификация колбасных изделий. Вареные колбасы. Особенности сырья. Схема производства. Технологические дефекты. Товарные сорта. Характеристика ассортимента. Условия и сроки хранения.

48. Экспертиза качества колбасных изделий. Методы отбора проб от партии. Показатели качества, безопасности. Методы анализа. Недопустимые дефекты.

49. Экспертиза молока и молочных товаров.

50. Классификация сыров.
51. Охлажденная рыба. Требования к качеству и условиям хранения.
52. Сравнительная характеристика свойств рыбы холодного и горячего копчения, идентификационные признаки.
53. Классификация рыбных консервов с учетом предварительной обработки рыбы, используемых заливок, назначения.
54. Нерыбные продукты моря.
55. Классификация животных жиров.
56. Идентификационные признаки животных жиров.
57. Сахар. Особенности состава, ассортимент. Показатели качества.
58. Шоколад. Особенности получения. Классификация и ассортимент.
59. Мучные кондитерские изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству.
60. Классификация чая.
61. Оценка качества чая.
62. Экспертиза качества, условия и сроки хранения кофе.
63. Газированные безалкогольные напитки. Классификация, особенности производства, ассортимент.
64. Экспертиза качества пива.
65. Классификация и ассортимент ликеро-водочных изделий.
66. Факторы, формирующие качество виноградных вин.
67. Экспертиза качества виноградных вин.
68. Классификация и ассортимент коньяка.
69. Факторы, сохраняющие качество водки.
70. Классификация пряностей и приправ.
71. Характеристика ассортимента пряностей.
72. Методы товарного менеджмента.

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

74. Прогнозирование спроса.

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

Критерии и параметры оценки результатов сдачи вступительного экзамена

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно - правовых актов, литературы, понятийного аппарата и умения пользоваться ими при ответе.

Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах.

Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата и обязательной литературы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании абитуриентом существа экзаменационных вопросов.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», комиссия объясняет абитуриенту недостатки его ответа.

Окончательное решение об оценке знаний абитуриента принимается после коллективного обсуждения членами комиссии, объявляется публично после окончания экзамена для всей группы абитуриентов и оформляется в виде протокола.

Литература:

1. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 174 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493578>
2. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>
3. Елисеева, Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>
4. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>
5. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

6. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=463725>

7. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415542>

8. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430491>

9. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424214>

10. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>

11. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник/ Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2007. – 400 с.

12. Товарный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Т.Н. Ивановой. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 234 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414518>

13. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4 т. Т. 1. Теоретические основы. Непродовольственные товары: учебник для студентов вузов / С.Н. Гамидуллаев [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 480 с.

14. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник / В.М.

Позняковский. - М.: Инфра-М, 2015. - 271 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=460795>

15. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / А.С. Романов [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 280 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа:

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379012236.html>

16. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 477 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870425.html>

17. Николаева, М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473200>