

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии
Ректор ФГБОУ ВО «МГТУ»



С.К. Куижева

2025 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»
для поступающих в магистратуру
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа
«Товарный консалтинг и экспертиза»

Майкоп, 2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Поступление на образовательные программы магистратуры предусматривает наличие высшего образования (степень «бакалавр» или квалификацию «специалист»), подтвержденного документом государственного образца. Прием в магистратуру осуществляется по результатам вступительного испытания, проводимого ФГБОУ ВО «МГТУ» самостоятельно.

Программа вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение включает основные вопросы отражающие сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенция, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение, знание которых необходимо для последующего освоения магистерской программы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа вступительного испытания по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение содержит вопросы по следующим дисциплинам:

- Теоретические основы товароведения.
- Товарный менеджмент.
- Стандартизация, сертификация и управление качеством.
- Товароведение однородных групп продовольственных товаров.
- Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.
- Безопасность товаров и сырья.

3. ВОПРОСЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

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. Кру оборот 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 и формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
34. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия.
35. Структурные элементы сертификации и декларирования 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. Условия и сроки хранения мяса птицы в охлажденном и замороженном виде. Упаковка и маркировка.
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. Требования к качеству. Хранение.
43. Значение холодильной обработки как способ консервирования мяса. Мясо охлажденное и замороженное, сравнительная 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.

Список литературы:

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 «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.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. Зонова, Л.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Л.Н.Зонова - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с.
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
10. 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>
11. 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>
12. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354035>
13. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник/ Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2007. – 400 с.
14. 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>
15. 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.

16. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2015. - 271 с. - ЭБС «Znaniy.com» - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=460795>

17. 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>

18. 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>

19. 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 «Znaniy.com» - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=473200>

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ ПОСТУПАЮЩИХ В МАГИСТРАТУРУ

Вступительные испытания проводятся в форме экзамена (по билетам) в устной форме. Ответ записывается на стандартном бланке. Время на подготовку – 40 минут.

Вопросы для экзамена составляются на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриата и позволяют оценить качество знаний, необходимых для освоения программы подготовки магистра по избранному направлению.

Экзаменационный билет включает три вопроса. Экзаменационной комиссией оценивается ответ на каждый вопрос. При этом учитываются: полнота, доказательность и аргументированность ответа, его соответствие программе, понимание и осознанность излагаемого материала, самостоятельность суждений, речевое оформление ответа, отсутствие существенных ошибок, связанных с недостаточной глубиной знаний.

Суммарное количество баллов вступительного испытания состоит из суммы баллов за три вопроса. Итоговая оценка вступительного испытания определяется путем усреднения суммарных оценок за все ответы на вопросы, выставленных всеми членами экзаменационной комиссии. Максимальная оценка вступительного испытания составляет 100 баллов. Минимальный проходной балл, подтверждающий успешное прохождение вступительных испытаний, составляет 40. Абитуриенты, набравшие менее 40 баллов, не будут включены в конкурсный список на зачисление.

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

Критерии оценки знаний абитуриентов на вступительных испытаниях представлены в таблице 1.

Таблица 1- Критерии оценивания знаний на вступительном испытании

80-100	Абитуриент строит ответ логично в соответствии с планом, демонстрирует всестороннее, систематическое знание учебного материала, специальной литературы и дополнительных источников
---------------	--

	<p>информации, профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий, теоретические положения иллюстрирует практическими примерами, показывает умение поддерживать профессиональный диалог, аргументированно излагать свою позицию, делает обоснованные выводы.</p>
60-79	<p>Абитуриент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе сравниваются основные современные концепции и теории, демонстрируется хорошее знание специальной литературы и дополнительных источников информации, теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, абитуриентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако наблюдаются некоторые затруднения в ее аргументации, допускаются незначительные ошибки, не влияющие на суть вопроса и не ставящие под сомнение теоретические знания абитуриента в предметной области. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>Выводы правильны.</p>
40-59	<p>Абитуриент при ответе отражает лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится, испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами, отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>Знания носят недостаточно систематизированный характер.</p>
39 баллов и менее	<p>Абитуриент затрудняется в вопросах научных понятий, категорий, концепций, теорий в области направления подготовки, проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд существенных ошибок или нет ответа на поставленный вопрос. Знания носят фрагментарный, несистематизированный характер.</p>