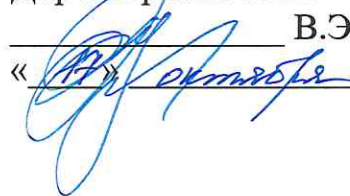


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПМЭиТ

 В.Э. Щепинин
« 17 » октября 2024 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания для поступающих в магистратуру по
направлению подготовки / образовательной программе

**38.04.07 «Товароведение»/
38.04.07_04 «Товарный консалтинг»**

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Санкт-Петербург
2024

АННОТАЦИЯ

Программа содержит перечень тем (вопросов) по дисциплинам базовой части профессионального цикла учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», вошедших в содержание тестовых заданий вступительного испытания в магистратуру.

Вступительное испытание, оценивается по стобалльной шкале и состоит из трёх блоков:

- Теоретические основы товароведения и экспертизы;
- Товароведение однородных групп продовольственных товаров;
- Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.

Руководитель ОП «Товароведение»



Виноградова А.В.

Составители:

Доцент



Нилова Л.П.

Доцент



Котоменкова О.Г.

Доцент



Малютенкова С.М.

Программа рассмотрена и рекомендована к изданию Методическим Советом ИПМЭиТ (протокол № 3 от «16» октября 2024 г.).

1. ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧЁННЫЕ В ПРОГРАММУ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА

- 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы;
- 1.2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров;
- 1.3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы

Темы (вопросы)

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь. Методы научного исследования, применяемые в товароведении. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
2. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации. Виды классификации товаров. Особенности применения. Классификаторы: понятие, виды и категории.
3. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
4. Градации качества товаров, классификация дефектов.
5. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.
6. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
7. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
8. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
9. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
10. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
11. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
12. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
13. Оценка качества: понятие, методы, значение. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
14. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. Источники

(средства) информации о товарах. Документы, как основные источники информации о товарах.

15. Маркировка товаров: назначение, виды, носители. Торговая и производственная маркировка, требования к маркировке. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
16. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы. Объекты экспертизы товаров. Виды экспертиз. Субъекты экспертизы товаров. Средства экспертизы товаров.
17. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
18. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара. Порядок проведения экспертизы качества товара
19. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента). Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
20. Консервирование продовольственных товаров. Цели консервирования. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные. Преимущества и недостатки различных методов консервирования.
21. Безопасность продовольственных товаров. Понятие безопасности продовольственных товаров. Основные виды безопасности продовольственных товаров, источники опасности товаров, соотношение уровней значимости их для продовольственных товаров.
22. Подтверждение соответствия продукции требованиям. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Формы и виды подтверждения соответствия.
23. Понятие стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Виды документов в области стандартизации.
24. Метрологическое обеспечение товароведной деятельности. Классификация измерений. Обеспечение единства измерений.
25. Технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров.

Литература для подготовки:

1. Основная литература:

1. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров/ Е. Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. -412 с.
2. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии./ Г.Д. Крылова. – М.: ЮНИТИ-Дана, 2012 г. – 671 с.

Дополнительная литература:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: НОРМА, 2007 г. – 448 с.
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник.- М.: Издательство «Юрайт», 2011.- 463 с.
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учебник: — 2-е изд., испр. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 508 с.
4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник для вузов. - М.: ИНФРА- М, 2012. – 543 с.
5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании»: [федер. закон: принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп.].
6. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»: [федер. закон: принят Гос. Думой 26 июля 2008 г. № 102 с изм. и доп.].
7. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О стандартизации в Российской Федерации" »: [федер. закон: принят Гос. Думой 29.06.2015 № 162-ФЗ с изм. и доп.].

2.2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Темы (вопросы):

1. Пищевая ценность продовольственных товаров. Биологическая, энергетическая ценность, биологическая эффективность.
2. Факторы, влияющие на сохранение качества и потребительских свойств продовольственных товаров. Условия хранения как совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище. Значение упаковки. Основные операции товарной обработки.
3. Зерномучные товары. Классификация. Особенности строения и состава зерна для формирования качества продуктов его переработки.

4. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Условия хранения.
5. Зерномучные товары. Классификация. Характеристика основных групп зерномучных товаров: хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Условия хранения.
6. Плодоовощные товары. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Категории качества. Дефекты. Условия хранения.
7. Продукты переработки плодов и овощей. Методы переработки, их сущность и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
8. Кондитерские товары. Классификация. Краткая характеристика основных групп сахаристых кондитерских изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.
9. Кондитерские товары. Классификация. Краткая характеристика основных групп мучных кондитерских изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.
10. Вкусовые товары. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Товароведная характеристика чая, кофе. Оценка качества. Условия и сроки хранения.
11. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика отдельных видов алкогольных напитков (водки, коньяка, ликеров, вина). Оценка качества. Дефекты. Условия хранения.
12. Молочные товары. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика молока по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
13. Молочные товары. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика кисломолочных товаров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
14. Молочные товары. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика масла коровьего по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее

распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.

15. Молочные товары. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
16. Пищевые жиры. Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика растительных масел по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
17. Пищевые жиры. Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
18. Мясные товары. Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Характеристика тканевого состава мяса. Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, а также термическому состоянию туш. Принцип деления на сорта и категории. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
19. Товароведная характеристика и современный ассортимент яиц. Пищевая ценность. Принцип деления на сорта и категории. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
20. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика отдельных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество.
21. Рыбные товары. Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы.
22. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров. Характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженной, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.

23. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы соленой и копченой, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.
24. Товароведная характеристика, современный ассортимент и идентификация икорной продукции. Пищевая ценность. Характеристика химического состава.
25. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбных консервов и пресервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.

Литература для подготовки:

Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров/Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжаков А.В. и др.. – М.: Изд.-торговая корпорация “Дашков и К”, 2013. – 930с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник для вузов. - М.: ИНФРА- М, 2012. – 543 с.

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 448с.
2. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 576 с.

2.3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров

Темы (вопросы)

1. Кожаная обувь. Факторы, влияющие на формирование ее качества и конкурентоспособности (применяемые материалы, моделирование и конструирование, технология изготовления).
2. Кожаная обувь: классификация и характеристика ассортимента по полу и возрасту потребителей, материалам верха и низа, др. признакам; основные потребительские свойства и показатели качества. Дефекты. Требования к маркировке.
3. меховые товары. Общие сведения о меховых товарах; факторы, формирующие качество и конкурентоспособность; классификация, ассортимент и потребительские свойства пушно-меховых полуфабрикатов;

- классификация, ассортимент, экспертиза меховых изделий; показатели качества и безопасности. Дефекты.
4. Сортировка пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. Условия хранения мехов.
 5. Трикотажные товары. Общая характеристика трикотажа. Формирование потребительских свойств трикотажных полотен в процессе производства. Основные виды трикотажных переплетений, их влияние на свойства и конкурентоспособность трикотажа.
 6. Классификация, характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий. Дефекты.
 7. Швейные товары. Общие сведения о швейных товарах, их классификация. Формирование потребительских свойств и конкурентоспособности швейных изделий в процессе их проектирования и изготовления.
 8. Методы оценки качества швейных изделий. Показатели качества. Дефекты.
 9. Текстильные волокна: классификация, структура и общие свойства. Природные волокна: виды, строение, свойства, области применения. Химические волокна: виды, строение, свойства, области применения. Дефекты.
 10. Способы распознавания текстильных волокон в изделиях.
 11. Ткани: состав, строение и свойства; классификация тканей по волокнуистому составу. Влияние ткацких переплетений и отделки на свойства и внешний вид тканей. Ассортимент и потребительские свойства тканей разного волокнуистого состава. Дефекты и сортность.
 12. Бытовые электротовары. Понятие об электробытовых товарах. Классификация электротоваров. Общие требования к качеству. Требования безопасности. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.
 13. Электробытовые машины и приборы для хранения продуктов и механизации кухонных работ: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.
 14. Машины и приборы для обработки белья, уборки и поддержания микроклимата в помещениях: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.
 15. Классификация и потребительские свойства металло-хозяйственных товаров. Материалы и способы изготовления, методы защиты от коррозии, условия хранения.
 16. Металлопосуда. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Контроль и экспертиза качества. Дефекты. Стальная посуда. Алюминиевая

посуда. Посуда из медных сплавов. Классификация, характеристика ассортимента и потребительские свойства.

17. Классификация и потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Ножевые изделия, ножницы, и столовые приборы. Применяемые материалы, особенности производства, отделки и декорирования изделий. Требования к качеству.
18. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Особенности производства и декорирования. Требования к качеству. Дефекты Правила маркировки, упаковки, транспортирования стеклянных товаров.
19. Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров. Особенности производства и декорирования. Требования к качеству. Дефекты Правила маркировки, упаковки, транспортирования керамических товаров.
20. Классификация изделий из пластмасс. Способы распознавания природы пластмасс в изделиях.
21. Требования, предъявляемые к качеству товаров из пластмасс. Дефекты в товарах из пластмасс.
22. Классификация товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Требования, предъявляемые к качеству.
23. Особенности оценки качества и экспертиза моющих средств. Группировка товаров бытовой химии и синтетических моющих средств. Требования к качеству.
24. Парфюмерные товары: факторы, формирующие их качество; основные виды, потребительские свойства. Требования к качеству.
25. Косметические товары: показатели качества, факторы, формирующие их качество; классификация; ассортимент, потребительские свойства, оценка качества средств для ухода за кожей, волосами, полостью рта, средств декоративной косметики и пр.
26. Ювелирные товары. Материалы, используемые в производстве, их характеристики, влияние на стоимость. Конструкция изделий и технология производства. Способы идентификации, требования к качеству и маркировке.
27. Строительные товары. Классификация, требования к качеству и маркировке.
28. Бумажно-беловые и канцелярские товары. Классификация, требования к качеству и маркировке.
29. Игрушки. Классификация, требования к качеству и маркировке.

Литература для подготовки:

Основная литература:

- 1.Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров - Москва : Дашков и К°, 2013. - 760 с.

Дополнительная литература:

- 1.Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров : учебник / [авт. коллектив: Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова, Н. В. Умаленова и др.]. -Москва : ИНФРА-М, 2012. - 471 с.
- 2.Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учебное пособие . - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2011. - 271 с.
- 3.Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: учебное пособие: [для бакалавров]/; под ред. С. А. Вилковой. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 168 с.

4. ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ
Санкт-Петербургский политехнический университет
Петра Великого
Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ
по направлению подготовки / образовательной программе
38.04.07 «Товароведение»/
38.04.07_04 «Товарный консалтинг»

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Примеры тестовых заданий закрытого типа:

- 1. Достоинства иерархического метода классификации**
 - а. низкая информационная насыщенность;
 - б. взаимосвязь между классификационными группировками;
 - в. громоздкость;
 - г. отсутствие взаимосвязи между классификационными группировками.

- 2. Какой показатель качества молока определяют с помощью лактоденсиметра?**
 - а. массовую долю жира;
 - б. сухие вещества;
 - в. сухой обезжиренный молочный остаток;
 - г. плотность.

- 3. Швейная или трикотажная плечевая одежда бельевого ассортимента для новорожденных с разрезом в верхней части по переду или спинке, надеваемая непосредственно на тело:**
 - а. блузка;
 - б. рубашечка;
 - в. распашонка;
 - г. сорочка.

Пример тестового задания открытого типа:

- 4. На навесном товарном ярлыке швейного изделия указана следующая информация:**

ГОСТ 25295-2003; ТР ТС 017/2011.

ТЗ: ANNA VERDI (Италия); Продавец ООО «Домини». 199155, Санкт-

Петербург, Уральская ул., д. 17, корп. 1, пом. 11Н. Страна изготовления: Россия.

Наименование изделия: Пальто женское д/с. Модель: Тайра.

Ткань: Велюр. Состав: 94 % шерсть, 6 % шелк. Подкладка: 60 % АЦ, 40 % Вис. Цвет: Светло-фисташковый.

Размер: 164-92-100 (46).



Оцените соответствие маркировки товара обязательным требованиям.

Ответ обоснуйте.

Как рекомендуется ухаживать за изделием в процессе эксплуатации?

Для какого значения размерного признака потребителя (обхват груди III) рассчитано данное изделие?

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание представляет собой набор тестовых заданий, отражающий вопросы по основным разделам трёх дисциплин:

- Теоретические основы товароведения и экспертизы;
- Товароведение однородных групп продовольственных товаров;
- Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.

Тестовые задания выполняются без использования вспомогательных учебных материалов.

По способу ответа тестовые задания могут быть следующих основных типов:

- закрытые тестовые вопросы, в которых абитуриент должен выбрать из предложенных вариантов один правильный ответ;
- открытые тестовые вопросы (задача), в которых отсутствуют варианты правильных ответов, абитуриент должен дать единственно правильный ответ самостоятельно.

Блок 1. Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Количество тестовых вопросов – 10, в том числе:

- ☐ закрытые тестовые задания – 9;
- ☐ открытые тестовые задания – 1.

Блок 2. Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».

Количество тестовых вопросов – 10, в том числе:

- ☐ закрытые тестовые задания – 10;

Блок 3. Дисциплина «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Количество тестовых вопросов – 10, в том числе:

- ☐ закрытые тестовые задания – 10;

Блок 1. Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (40 баллов).

За каждое правильно решенное **закрытое тестовое задание с одним правильным ответом присваивается 3 балла.**

За каждое правильно решенное **открытое тестовое задание присваивается 13 баллов.**

Блок 2. Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» (30 баллов).

За каждое правильно решенное **закрытое тестовое задание с одним** правильным ответом присваивается **3 балла**.

Блок 3. Дисциплина «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» (30 баллов).

За каждое правильно решенное **закрытое тестовое задание с одним** правильным ответом присваивается **3 балла**.

Общая сумма баллов - 100 баллов.

Если в открытом тесте, несмотря на приведенный абитуриентом алгоритм решения, отсутствует окончательный и единственно верный ответ – баллы за тестовое задание не присваиваются.

Если в тестовом задании все варианты ответов отмечены как верные - баллы за тестовое задание не присваиваются.

Баллы, назначаемые по заданиям, представлены в таблице 1

Таблица 1

Дисциплина	Закрытый вопрос		Открытый вопрос		ИТОГО	
	Кол-во вопросов	Балл	Кол-во вопросов	Балл	Кол-во вопросов	Балл
Теоретические основы товароведения и экспертизы	9	27	1	13	10	40
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	10	30			10	30
Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	10	30			10	30
					30	100