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
« 21 » сентября 2018 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания для поступающих в магистратуру

по направлению подготовки

38.04.07 «Товароведение»

Санкт-Петербург

2018

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

1. ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧЁННЫЕ В ПРОГРАММУ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ

1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы

1.2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

1.3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1. «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь. Методы исследования, применяемые в товароведении.
2. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки отдельных методов классификации. Классификаторы: понятие, виды. ОКПД, ТНВЭД.
3. Качество товаров. Основные понятия. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
4. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров: понятие, назначение, характеристика отдельных групп потребительских свойств.
5. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
6. Свойства назначения, функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
7. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
8. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
9. Эстетические свойства и показатели их определяющие.
10. Градации качества товаров, классификация дефектов. Сортамент.
11. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.
12. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению товарных потерь.
13. Экспертиза: понятие, виды и общая характеристика товарных экспертиз.

14. Идентификация товаров: понятие, особенности, значение, методы, применяемые при идентификации.
15. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
16. Оценка качества: понятие, методы, значение. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
17. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. Источники (средства) информации о товарах.
18. Маркировка товаров: назначение, виды, носители. Торговая и производственная маркировка, требования к маркировке. Информационные знаки: понятие, группы, назначение и характеристика отдельных групп.
19. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
20. Приемка товарных партий по количеству и качеству.
21. Консервирование продовольственных товаров. Цели консервирования. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные. Преимущества и недостатки различных методов консервирования.
22. Подтверждение соответствия продукции требованиям. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия.
23. Понятие стандартизации. Принципы, цели и задачи стандартизации. Виды документов в области стандартизации. Уровни стандартизации.
24. Метрологическое обеспечение товароведной деятельности. Классификация измерений. Условия обеспечения единства измерений. Погрешности измерений.
25. Технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.

Литература для подготовки:

1. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст]: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. – М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. — 412 с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: учебник для вузов / В. В. Шевченко и др.— Москва : Инфра-М, 2013 .— 750с.
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения [Текст]: учебник для высших учебных заведений по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров" и "Коммерция" / М. А. Николаева .— Москва : Норма: Инфра-М, 2013.— 437 с.

2.2. «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

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

Литература для подготовки:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст]: 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 [Текст]: учебник для вузов / В. В. Шевченко и др.— Москва : Инфра-М, 2013 .— 750с.

2.3 «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»

1. Кожаная обувь. Факторы, влияющие на формирование ее качества и конкурентоспособности (применяемые материалы, моделирование и конструирование, технология изготовления).

2. Современное состояние рынка кожаной обуви; классификация и характеристика ассортимента обуви по полу и возрасту потребителей, материалам верха и низа и др. признакам; основные потребительские свойства и показатели качества. Условия транспортирования и хранения.
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, подтверждаемые при их сертификации.
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.
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, подтверждаемые при сертификации швейных изделий детского ассортимента.
9. Текстильные волокна: классификация, структура и общие свойства. Природные волокна: виды, строение, свойства, области применения. Химические волокна: виды, свойства, области применения.
10. Способы распознавания текстильных волокон в изделиях.
11. Ткани: состав, строение и свойства; классификация тканей по волокнистому составу. Влияние ткацких переплетений и отделки на свойства и внешний вид тканей. Ассортимент и потребительские свойства тканей разного волокнистого состава.

12. Бытовые электротовары. Понятие об электробытовых товарах. Классификация электротоваров. Современное состояние рынка электробытовых товаров. Общие требования к качеству электротоваров. Требования безопасности. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.
13. Электробытовые машины и приборы для хранения продуктов и механизации кухонных работ: классификация, характеристика современного ассортимента, требования к качеству.
14. Машины и приборы для обработки белья, уборки и поддержания микроклимата помещениях: классификация, характеристика современного ассортимента, требования к качеству.
15. Классификация и потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Материалы и способы изготовления, методы защиты от коррозии, условия хранения.
16. Металлопосуда. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Контроль и экспертиза качества. Стальная металлическая посуда. Алюминиевая посуда. Металлическая посуда из медных сплавов. Классификация, характеристика ассортимента и потребительские свойства.
17. Классификация и потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Применяемые материалы, особенности производства, отделки и декорирования изделий этой группы. Требования к качеству.
18. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Особенности производства и декорирования. Правила маркировки, упаковки, транспортирования стеклянных товаров.
19. Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров. Особенности производства и декорирования. Правила маркировки, упаковки, транспортирования керамических товаров.
20. Классификация пластмасс и изделий из них. Современные тенденции обновления ассортимента товаров из пластмасс. Способы распознавания природы пластмасс в изделиях.

21. Требования, предъявляемые к качеству товаров из пластмасс (общие, специфические). Дефекты в товарах из пластмасс.
22. Классификация товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров бытовой химии: функциональные, экологические, безопасность потребления, сохраняемость, эстетические и эргономические.
23. Особенности оценки качества и экспертиза моющих средств. Группировка товаров бытовой химии и синтетических моющих средств. Краткая характеристика ассортимента указанных групп товаров бытовой химии.
24. Парфюмерные товары: факторы, формирующие их качество; основные виды, потребительские свойства.
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.

Литература для подготовки:

1. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Текст]: Учебник для бакалавров - Москва : Дашков и К°, 2013. – 760 с.
2. Товароведение, экспертиза в таможенном деле [Текст]: учебное пособие / А. В. Виноградова, О. Г. Котоменкова, Т. Б. Петрова, Г. В. Потина, Е. Ю. Пятковская; под общ. ред. Е. Л. Богдановой.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013. – 389 с.

3. ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ

по направлению подготовки/ образовательной программе

38.04.07 «Товароведение»

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Блок 1 «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

№	Вопрос	Количество баллов
1	Формами подтверждения соответствия продукции требованиям Технических реламентов являются: 1. декларирование соответствия; 2. обязательная сертификация; 3. добровольная сертификация; 4. экспертиза	4
2	Свойство объекта, описываемое следующим определением: «способность поглощать газы, водяные пары и воду» 1. десорбция; 2. гигроскопичность; 3. водопоглащаемость; 4. сорбция.	3
3	Потребительское свойство, определяемое как «способность изделия сохранять свою работоспособность в течение определённого времени или некоторой наработки» 1. долговечность; 2. безотказность; 3. сохраняемость; 4. ремонтопригодность.	3
n	…….	

Блок 2 «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»

1	Материал, полученный из древесины путём распиливания ствола, сохраняющий структуру древесины, толщиной менее 100 мм, соотношение ширины к толщине изделия более 2-х. 1.доска 2.брус 3.брусок 4.столярная плита	3
2	Деталями поясного швейного изделия являются: 1. спинка 2. шлица 3. пояс 4. воротник	4
3	Шкура теленка, не освоившего растительную пищу, с первичным неслинявшим волосяным покровом – это: 1. выросток; 2. выметка; 3. опоек;	3

	4. склизок	
n	……..	

Блок 3 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

1	Какой фактор влияет на получение разного типа солодов? 1. температура 2. влажность 3. pH 4. аэрация	3
2	На маркировке изделий обозначен вид товара: товар №1. «сметана», товар № 2. «сметанный продукт». Чем отличается сметана от сметанного продукта? Что обозначено в маркировке этих образцов после слова «Состав» ?	10
n	……..	