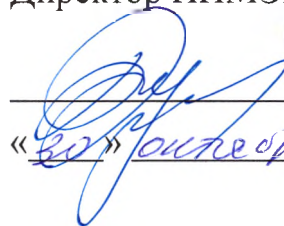


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПМЭиТ


В.Э. Щепинин

«30» *октября* 2020 г.

ПРОГРАММА

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

38.04.07 «Товароведение»

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Санкт-Петербург
2020

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 двух блоков:

- междисциплинарного экзамена в объеме требований, предъявляемых федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования к уровню подготовки бакалавра по направлению, соответствующему направлению магистратуры, проводимого очно в письменной форме и/или дистанционно (**максимальный балл – 60**);

- портфолио, требования к которому включается в программу вступительного испытания по соответствующей образовательной программе (**максимальный балл – 40**).

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение междисциплинарного экзамена – **30 баллов (50%)**.

Руководитель ОП

А.В. Виноградова

Составители:

доцент ВШСиТ

Л.П. Нилова

доцент ВШСиТ

О.Г. Котоменкова

доцент ВШСиТ

С.М. Малютенкова

Программа рассмотрена и рекомендована к изданию методическим советом ИПМЭиТ (протокол № 5 от « 7 » 10 2020 г.).

1. ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧЁННЫЕ В ПРОГРАММУ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА

- 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы
- 1.2. Товароведение однородных групп непродовольственных 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. ОКПД2, 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.
12. Факторы, сохраняющие качество товаров.
13. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению товарных потерь.

14. Экспертиза: понятие, виды и общая характеристика товарных экспертиз.
15. Идентификация товаров: понятие, особенности, значение, методы, применяемые при идентификации.
16. Методы определения показателей качества, их достоинства и недостатки.
17. Оценка качества: понятие, методы, значение. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
18. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. Источники (средства) информации о товарах.
19. Маркировка товаров: назначение, виды, носители. Торговая и производственная маркировка, требования к маркировке в соответствии с техническими регламентами. Информационные знаки: понятие, группы, назначение и характеристика отдельных групп.
20. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
21. Приемка товарных партий по количеству и качеству.
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 нормативные документы и правовые акты, 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 непродуктивных товаров

1. Кожаная обувь. Факторы, влияющие на формирование ее качества и конкурентоспособности (применяемые материалы верха и низа, конструкция, технология изготовления).
2. Классификация, основные потребительские свойства и показатели качества и безопасности обуви. Требования к маркировке. Дефекты.
3. меховые товары. Общие сведения о меховых товарах; факторы, формирующие качество и конкурентоспособность; классификация, ассортимент и потребительские свойства пушно-меховых полуфабрикатов, их сортировка; классификация, ассортимент, экспертиза меховых изделий; показатели качества и безопасности, требования к маркировке.
4. Трикотажные товары. Общая характеристика трикотажа. Формирование потребительских свойств трикотажных полотен в процессе производства. Основные виды трикотажных переплетений, их влияние на свойства и конкурентоспособность трикотажа.
5. Классификация, характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий.

6. Швейные товары. Общие сведения о швейных товарах, их классификация. Формирование потребительских свойств и конкурентоспособности швейных изделий в процессе их проектирования и изготовления. Дефекты.
7. Методы оценки качества швейных изделий. Показатели качества и безопасности швейных изделий, в том числе детского ассортимента.
8. Текстильные волокна: классификация, структура и свойства. Методы определения волокнистого состава текстильных изделий.
9. 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.
10. 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.
11. Электробытовые машины и приборы для хранения продуктов и механизации кухонных работ: классификация, характеристика современного ассортимента, требования к качеству.
12. Машины и приборы для обработки белья, уборки и поддержания микроклимата помещениях: классификация, характеристика современного ассортимента, требования к качеству.
13. Классификация и потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Материалы и способы изготовления, методы защиты от коррозии, условия хранения.
14. 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.

15. Классификация и потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Применяемые материалы, особенности производства, отделки и декорирования изделий этой группы. Требования к качеству.
16. Ювелирные товары. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособности (характеристика основных применяемых материалов (ювелирные вставки и сплавы драгоценных металлов), конструкция, технология изготовления). Классификация, основные потребительские свойства и показатели качества и безопасности. Требования к маркировке.
17. Методы идентификации ювелирных сплавов и вставок. Пробы ювелирных сплавов, их опробирование и клеймение изделий из них.
18. Канцелярские, бумажно-беловые и школьно-письменные товары. Классификация, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
19. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Особенности производства и декорирования. Правила маркировки, упаковки, транспортирования стеклянных товаров.
20. Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров. Особенности производства и декорирования. Правила маркировки, упаковки, транспортирования керамических товаров.
21. Классификация пластмасс и изделий из них. Основные виды пластмасс и их свойства. Способы распознавания вида пластмасс в изделиях.
22. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности товаров из пластмасс. Дефекты в товарах из пластмасс.
23. Классификация товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров бытовой химии: функциональные, экологические, безопасность потребления, сохраняемость, эстетические и эргономические.
24. Особенности оценки качества и экспертиза моющих средств. Группировка товаров бытовой химии и синтетических моющих средств. Краткая характеристика ассортимента указанных групп товаров бытовой химии.

25. Парфюмерные и косметические товары: факторы, формирующие их качество; классификация; основные виды, показатели качества и безопасности, требования к маркировке.

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.

2.3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

1. Пищевая ценность продовольственных товаров. Биологическая, энергетическая ценность, биологическая эффективность. Требования к маркировке продовольственных товаров.
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, мороженой, 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. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность; факторы, формирующие качество (сырье, особенности производства). Дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.

Литература для подготовки:

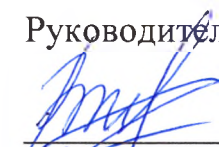
1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст]: Учебник для бакалавров/Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжаков А.В. и др.- М.: Изд. торговая корпорация “Дашков и К”, 2013. - 930с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: учебник для вузов / В. В. Шевченко и др.— Москва : Инфра-М, 2013 .— 750с.

3. ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ОП


А.В. Виноградова

«»  2020 г.

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ

по направлению подготовки / образовательной программе

38.04.07 «Товароведение»

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

1. Формами подтверждения соответствия продукции требованиям
Технических регламентов являются:
 1. декларирование соответствия;
 2. обязательная сертификация;
 3. добровольная сертификация;
 4. экспертиза
2. 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. В каком растительном масле допускается осадок?
 1. в вымороженном
 2. в рафинированном
 3. в нерафинированном
 4. ни в каком случае не допускается

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО ПОСТУПАЮЩЕГО

Портфолио предоставляется в полном объеме в бумажном и/или электронном виде **не позднее чем за три рабочих дня** до междисциплинарного экзамена.

В портфолио указываются достижения поступающего в научной и образовательной областях, в интеллектуальных и/или творческих конкурсах, соответствующие образовательной программе направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»:

Документы, подтверждающие достижения поступающего предоставляются в виде электронного образа документа в формате PDF (Portable Document Files). Электронный образ документа должен обеспечивать визуальную идентичность его бумажному оригиналу в масштабе 1:1.

Качество представленных электронных образов документов должно позволить в полном объеме прочитать текст документа. Если бумажный документ состоит из двух или более листов, электронный образ такого бумажного документа формируется **в виде одного файла**.

Электронные образы документов, подтверждающие достижения поступающего, располагаются **в строгом соответствии с порядковым номером данного достижения** в таблице.

№	Наименование достижения	Подтверждающий документ	Количество баллов
<i>Мотивационное письмо и научные публикации максимальная сумма баллов по разделу - 30</i>			
1	Мотивационное письмо	мотивационное письмо, оформленное в соответствии с требованиями	10
2	Статьи, индексируемые в Scopus (количество статей суммируется, оценивается с учетом доли личного участия (баллы делятся на количество авторов)	ссылка на публикацию на сайте https://www.scopus.com	8
3	Статьи в журналах, входящие в список ВАК (количество статей суммируется, оценивается с учетом доли личного участия (баллы делятся на количество авторов)	ссылка на публикацию на сайте https://elibrary.ru/ или на сайте журнала	5
4	Статьи, индексируемые в РИНЦ (количество статей суммируется, но не более 16 баллов)	ссылка на публикацию на сайте https://elibrary.ru/	4

<i>Прочие личные достижения максимальная сумма баллов по разделу - 10</i>			
5	Наличие статуса победителя (1 место) международных, всероссийских, региональных студенческих олимпиад, в том числе отраслевых (личное или командное первенство)	диплом победителя (1 место) (в случае командного первенства в дипломе должны быть перечислены все участники команд)	5
6	Наличие статуса призера (2 или 3 место) (личное или командное первенство) международных, всероссийских, региональных студенческих олимпиад, в том числе отраслевых	диплом призера (2 или 3 место) (в случае командного первенства в дипломе должны быть перечислены все участники команды)	4
7	Наличие именного сертификата ФИЭБ	сертификат ФИЭБ	3
8	Наличие статуса победителя Школы магистров СПбПУ	диплом победителя	3
9	Сертификат, подтверждающий владение иностранным языком	Сертификат (не ниже уровня B2)	5
	Сертификат, подтверждающий владение иностранным языком	Сертификат (не ниже уровня B1)	3
10	Результат освоения открытого онлайн-курса «Фальсификация и безопасность товаров» https://openedu.ru/course/spbstu/FSPRO_D/	сертификат, подтверждающий успешное прохождение курса	3

Для сканирования документов необходимо использовать режим сканирования с разрешением 300 точек на дюйм. Не допускается представление нечитаемых отсканированных изображений документов, а также изображений, содержащих потери значимых частей документа (текстовые области, подписи, оттиски печатей и т.д.).

Сумма баллов, начисленных поступающему за портфолио, не может быть более 40 баллов.

В случае предоставления недостоверной информации и/или работы, содержащей неправомерные заимствования (плагиат), либо работы, выполненные иным лицом, поступающий несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации. При этом в случае установления данных фактов, приемная комиссия вправе выставить поступающему низший балл за портфолио – 0 (ноль) баллов.

Баллы, начисленные за портфолио, включаются в сумму баллов вступительного испытания.

При получении по междисциплинарному экзамену результата ниже минимального балла, портфолио не рассматривается и не суммируется с результатом междисциплинарного экзамена

После проведения междисциплинарного экзамена абитуриента информируют о результатах междисциплинарного экзамена и баллах, набранных за портфолио. Итоговая сумма вступительного испытания не может превышать 100 баллов.

В случае несогласия с результатом вступительного испытания абитуриент подает апелляцию на вступительное испытание, в т.ч. на результат междисциплинарного экзамена и/или оценку баллов за портфолио.

Требования к мотивационному письму

1. Мотивационное письмо должно быть составлено самостоятельно на языке реализации образовательной программы.

2. Объем – не менее 2 и не более 5 страниц формата А4, все поля по 2 см., шрифт Times New Roman прямого начертания, кегль (размер) шрифта 14, междустрочный интервал – полуторный, выравнивание текста по ширине страницы.

3. В мотивационном письме приводятся обоснования причин выбора магистерской программы, в том числе обосновывается способность обучаться на данной программе. Поступающий должен описать:

- область интересов и их соответствие образовательной программе. Обоснованность выбора предмета изучения и образовательной программы в СПбПУ.

- свой академический, творческий и профессиональный опыт, который будет способствовать обучению по выбранной программе.

- личные достижения в выбранной области знаний: проекты, публикации, прочее.

- теоретические и практические навыки абитуриента, которые он ожидает получить в процессе обучения, а также описание планируемого дальнейшего профессионального/академического развития или описание области применения полученных навыков и знаний.