

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ  
ПРОИЗВОДСТВ»

**ПРОГРАММА  
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ  
ФГБОУ ВО МГУПП В 2020/21 ГОДУ**

направление подготовки: 38.04.07 - Товароведение

**ВВЕДЕНИЕ**

Настоящая программа вступительных испытаний в формате вуза в магистратуру федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» (МГУПП) составлена на основании требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 октября 2015 года № 1147 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение (квалификация – бакалавр), утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1428 от 04 декабря 2015 года.

Вступительное испытание в магистратуру МГУПП предназначено для определения теоретической и практической подготовленности поступающего к выполнению профессиональных задач, установленных образовательным стандартом по направлению подготовки 38.04.07 - Товароведение (квалификация – магистр), утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 324 от 30 марта 2015 года.

**1. ТРЕБОВАНИЯ И ФОРМА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Требования к вступительным испытаниям настоящей программы сформированы на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение (квалификация – бакалавр).

На вступительном испытании поступающий в магистратуру должен подтвердить наличие (сформированность) общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций на уровне бакалавра направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение, достаточных для обучения по магистерской программе направления 38.04.07 - Товароведение и решения им профессиональных задач, установленных вышеназванным образовательным стандартом магистратуры с учетом направленности программы.

Программа вступительных испытаний рассчитана на проверку знаний и умений в областях (дисциплинах):

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
ОРГАНИЗАЦИЯ, ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Вступительное испытание проводится в форме устного экзамена.

Результаты вступительных испытаний объявляются не позднее следующего дня его проведения на информационном стенде приемной комиссии и официальном сайте МГУПП.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ, ВЫНОСИМЫХ НА ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ УСТНЫЙ ЭКЗАМЕН

### 2.1. Содержание дисциплины (раздела) ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

<i>Название раздела</i>	<i>Описание раздела</i>
<i>Раздел 1.</i> Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов. Качество и безопасность продовольственных товаров. Понятие о пищевой ценности.
<i>Раздел 2.</i> Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов. Приемка и отбор проб зерна. Методы экспертизы качества зерна. Классификация, ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Отбор проб и экспертиза качества макаронных изделий. Формирование качества хлеба в процессе производства. Дефекты хлеба. Приемка, отбор проб и экспертиза хлебобулочных изделий. Классификация и пищевая ценность крупы. Методы экспертизы. Классификация муки. Пищевая ценность муки. Хранение муки. Оценка качества муки.

<p><i>Раздел 3.</i></p> <p>Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров</p>	<p>Товароведная характеристика важнейших групп плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Районы производства. Классификация на виды, разновидности. Особенности строения и состава. Классификация помологических (для: винограда - ампелографических) сортов по срокам выращивания и использования. Признаки сортов. Использование. Показатели качества. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке, транспортировании: и хранении. Условия и допустимые; сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери и меры по их сокращению. Экспертиза качества свежих плодов. Ботаническая и товароведная классификация овощей: Семейства, виды, группы, хозяйственноботанические сорта. Товароведная характеристика. Особенности их химического состава и потребительских свойств. Требование к качеству. Дефекты и болезни. Свежие грибы: классификация съедобных грибов по особенностям строения и пищевой ценности. Требования к качеству, нормируемые показатели. Условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент и пищевая ценность переработанных плодов и овощей.</p>
<p><i>Раздел 4.</i></p> <p>Товароведение и экспертиза</p>	<p>Общая классификация вкусовых товаров на основные группы. Потребительские свойства:</p>

<p>вкусовых товаров</p>	<p>классификация, влияние на качество. Товароведение чая и кофе. Основные понятия. Классификация и ассортимент чая. Международная классификация чая. Формирование химического состава и качества чая в процессе производства. Чай зеленый байховый. Особенности технологии и состава. Ассортимент чая: красный, желтый, прессованные и гранулированные чай ароматизированный, чай, в пакетах растворимый, чайные экстракты. Требования к упаковке маркировки и хранению. Изменения качества при хранении. Экспертиза чая. Характеристика разновидностей и сортов сырого кофе. Химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофе, их влияние на химический состав и качество. Упаковка, маркировка и хранение. Кофе растворимый, особенности производства, свойства, упаковка и хранение. Особенности экспертизы кофе. Пряности и приправы, их значение в питании человека. Основные ароматические и вкусовые вещества в пряностях, их содержание в зависимости от вида, зрелости и условий произрастания растения. Классификация пряностей и приправ. Оценка качества. Особенности химического состава отдельных пряностей и приправ. Особенности упаковки и маркировки пряностей. Хранение: условия, сроки и способы. Уксус, его виды и особенности производства. Уксусная эссенция Ассортимент уксуса. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение. Классификация и ассортимент. Особенности технологии приготовления. Требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки алкогольных напитков. Характеристика и критерии оценки качества отечественной и зарубежной алкогольной продукции. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Особенности проведения экспертизы спирта в соответствии с техническими требованиями стандартов. Фальсификация спирта и методы ее определения. Международная классификация вин. Районы виноделия. Виноград как сырье для производства вин. Классификация вин. Понятия об ординарных, марочных и коллекционных винах. Факторы, формирующие качество вин Особенности технологии и характеристика</p>
-------------------------	--

	<p>столовых, крепленых и ароматизированных вин. Плодово-ягодные вина. Фальсификация и</p>
--	---

	идентификационные признаки вин. Болезни пороки и недостатки вин, причины их возникновения и меры их предупреждения. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков. Идентификация и экспертиза качества. Условия и сроки. Хранение напитков. Дефекты напитков
--	---

<p><i>Раздел 5.</i> Товароведение и экспертиза кондитерских товаров</p>	<p>Крахмал и крахмалопродукты, классификация. Факторы, формирующие качество отдельных видов крахмала. Характеристика картофельного, кукурузного, пшеничного, рисового и других видов крахмала. Основные свойства. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение. Организация и проведение экспертизы крахмала.</p> <p>Модифицированные крахмалы, способы их производства, виды, свойства, показатели качества и использование.</p> <p>Классификация и ассортимент сахара, факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара. Показатели качества. Упаковка и хранение. Характеристика и критерии оценки качества сахара. Заменители сахара: классификация, характеристика, пищевая ценность</p> <p>Мед натуральный пчелиный: классификация, химический состав, потребительские свойства, показатели качества. Факторы, сохраняющие качество меда. Упаковка, маркировка и транспортирование.</p> <p>Классификация кондитерских изделий. Сахаристые кондитерские изделия. Фруктовоягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастильные изделия: классификация; факторы, формирующие и сохраняющие качество. Варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты. Характеристика карамельных изделий. Общая характеристика состава и свойства карамельной массы, ее влияние на качество изделий. Классификация и ассортимент карамели. Показатели качества. Дефекты. Товароведная характеристика конфетных изделий. Классификация и ассортимент конфетных изделий. Показатели качества конфет. Дефекты. Упаковка, хранение и сроки годности конфет, их сертификация. Особенности получения шоколада и какаопорошка. Классификация и ассортимент какаопорошка и шоколада. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Показатели качества</p>
---	--



	<p>шоколада. Мучные кондитерские изделия. Печенье галеты, крекеры. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент печенья, галет и крекеров, характеристика ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Химический состав и пищевая ценность печенья, галет и крекеров. Оценка качества. Дефекты. Условия хранения и сроки годности. Пряничные и вафельные изделия. Классификация и ассортимент вафель и пряников. Формирование качества вафель и пряничных изделий в процессе производства и сферы обращения. Процессы, происходящие в изделиях при хранении. Дефекты, экспертиза качества вафельных и пряничных изделий. Упаковка, хранение. Кексы, рулеты, ромовая баба. Ассортимент. Показатели качества. Условия хранения и сроки годности. Торты и пирожные классификация и групповой ассортимент. Характеристика и особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества и дефекты тортов и пирожных. Условия хранения и сроки годности. Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Характеристика и особенности производства. Химический состав и пищевая ценность.</p>
--	--

<p><i>Раздел 6.</i></p> <p>Товароведение и молочных товаров</p>	<p>экспертиза</p> <p>Пищевая ценность молока. Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов. Влияние термической обработки на качество и сохраняемость молока. Организация и проведение экспертизы молока и молочных продуктов. Ассортимент питьевого молока. Технологические основы производства, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия и сроки хранения. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Снижение потерь молока при хранении и реализации. Сливки. Технология производства, факторы, формирующие качество. Ассортимент сливок, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия, сроки хранения и реализации; дефекты сливок.</p> <p>Пищевое и диетическое значение</p>
---	--

	<p>кисломолочных продуктов. Классификация, сущность процессов производства, состав и свойства различных видов кисломолочных продуктов. Ассортимент, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка.</p> <p>Транспортирование, условия и сроки хранения. Изменение качества кисломолочных продуктов в процессе хранения; дефекты. Сгущенные молочные консервы. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Технология производства, ассортимент, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия и сроки хранения; дефекты. Сухие молочные продукты. Ассортимент, химический состав и пищевая ценность. Особенности производства сухих молочных продуктов, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия и сроки хранения; дефекты. Сухие детские молочные продукты. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Сырье, особенности производства, ассортимент, экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия и сроки хранения. Масло из коровьего молока. Химический состав, пищевая ценность, способы производства. Ассортимент масла, традиционные и новые виды сливочного масла. Топленое масло. Химический состав, пищевая ценность, характеристика сырья, особенности производства. Экспертиза качества коровьего масла, тара, маркировка, упаковка.</p> <p>Транспортирование, условия и сроки хранения; дефекты. Химический состав и пищевая ценность сыров. Классификация, технология производства; факторы, формирующие особенности и качество различных видов сыров. Ассортимент натуральных сычужных сыров, особенности производства. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Экспертиза качества, тара, упаковка, маркировка. Транспортирование, условия и сроки хранения; изменение качества сыров в процессе хранения; дефекты сыров. Плавленые сыры. Классификация, особенности сырья, производства и химического состава, пищевая ценность. Ассортимент, экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка, транспортирование, условия, сроки хранения и реализации; дефекты. Мороженое.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья, основы</p>
--	---

	<p>производства, ассортимент, экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации; дефекты.</p>
<p><i>Раздел 7.</i> и экспертиза Товароведение жировых товаров</p>	<p>Пищевая ценность жиров. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика масличного сырья.. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты растительных масел. Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность животных жиров. Характеристика жирового сырья, способы его подготовки и методы извлечения жира. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты жиров. Меры по сохранению качества и продлению сроков хранения животных топленых жиров. Классификация, химический состав и пищевая ценность маргарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения качества маргарина в процессе хранения. Дефекты маргарина. Меры по сохранению качества и продлению сроков хранения. Пищевая ценность, классификация и ассортимент спредов. Отличие спредов от маргарина и сливочного масла. Факторы, формирующие качество спредов: сырье, производство, упаковка, хранение. Экспертиза качества.</p> <p>Упаковка, маркировка, дефекты.</p>

*Раздел 8.*

Товароведение и экспертиза мясных товаров

Пищевая ценность мяса Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса.

Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Части тушек птицы (окорочок, бедро, голень и др.). Экспертиза качества мяса птицы. Правила отбора образцов. Дефекты технологической обработки. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям.

Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. Сравнительная характеристика охлажденного и замороженного мяса. Охлаждение мяса. Условия и продолжительность различных способов охлаждения. Охлаждение мяса птицы и субпродуктов. Процессы при охлаждении. Хранение охлажденного мяса. Изменение качества при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Условия и сроки хранения охлажденного мяса в оптовом и розничном звеньях торговли. Замораживание мяса убойных животных, птицы, субпродуктов. Режимы и продолжительность разных способов замораживания. Одно- и двухфазное замораживание, изменения в мясе при замораживании. Хранение замороженного мяса. Физические, биохимические и микробиологические процессы при хранении замороженного мяса. Факторы устойчивости мяса к окислительной порче жира. Условия и сроки хранения мяса. Меры по продлению сроков хранения и сокращению потерь. Повторно замороженное мясо.

Использование. Отличительные признаки. Убыль массы мяса при холодильной обработке (охлаждении, замораживании) и хранении. Транспортирование мяса. Требования к транспортным средствам и условиям перевозки. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания. Процессы при размораживании. Использование размороженного мяса. Краткая характеристика солено-копченых изделий. Основные технологические операции при получении

	<p>солено-копченых изделий и колбас и внутренние изменения в мясе, которые они</p>
--	--



	<p>вызывают. Характеристика сырья для соленокопченых изделий. Схема разделки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ.</p> <p>Тепловая обработка и сушка в производстве солено-копченых изделий. Классификация соленокопченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения.</p> <p>Ассортимент. Характеристика основных видов. Экспертиза качества соленокопченых изделий. Правила отбора проб. Дефекты. Показатели, регламентируемые нормативно-технической документацией.. Способы упаковывания соленокопченых изделий и правила транспортирования.</p> <p>Условия, сроки хранения и реализации.</p> <p>Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий. Формирование качества колбасных изделий в процессе производства. Колбасы вареные, фаршированные, ливерные, паштеты, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и др. Характеристика сырья, технологии производства, ассортимента.</p> <p>Тароупаковочные материалы, способы упаковывания и маркировка колбасных изделий.</p> <p>Хранение колбасных изделий.</p> <p>Процессы при хранении. Условия и сроки хранения и реализации.</p> <p>Способ консервирования мяса стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка. Влияние на пищевую ценность, сроки хранения мяса. Потребительская тара для мясных консервов. Классификация мясных консервов. Схема производства консервов из мяса и мясопродуктов. Хранение консервов. Условия и сроки хранения консервов в предприятиях оптовой и розничной торговли. Процессы при хранении мясных консервов.</p> <p>Мясные полуфабрикаты. Значение для потребителя. Классификация по виду мяса, термическому состоянию, способам обработки.</p>
--	--



	<p>Крупнокусковые полуфабрикаты. Натуральные, панированные, рубленые полуфабрикаты, мясной фарш, пельмени. Характеристика ассортимента. Экспертиза качества</p>
--	---

	<p>полуфабрикатов. Правила отбора образцов. Характеристика органолептических, физикохимических и микробиологических показателей качества. Упаковка, маркировка полуфабрикатов, их транспортирование. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы. Натуральные, панированные, рубленые, фарш. Характеристика.</p> <p>Значение выпуска мясной продукции повышенной степени готовности.</p> <p>Классификация мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд по виду мяса, способу кулинарной обработки, термическому состоянию и др. признакам. Характеристика ассортимента. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации охлажденных и замороженных кулинарных изделий, и готовых блюд.</p> <p>Значение яичных продуктов в питании. Классификация куриных яиц. Экспертиза качества куриных яиц. Правила отбора образцов. Требования к качеству. Дефекты. Характеристика показателей и методов, установленных нормативно-технической документацией. Упаковка, маркировка и транспортирование яиц. Хранение яиц. Процессы при хранении. Условия и сроки хранения яиц на холодильниках. Способы удлинения сроков хранения яиц. Приемка и хранение яиц в магазине.</p> <p>Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты. Яичный порошок. Схема производства яйцепродуктов. Экспертиза качества. Дефекты. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Упаковка, маркировка яйцепродуктов, их транспортирование. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении.</p>
--	--

<p><i>Раздел 9.</i> Товароведение и экспертиза рыбных товаров</p>	<p>Идентифицирующие признаки, регионы обитания, промысловые роды и виды, пищевое использование и сведения об основных промысловых семействах: осетровых, лососевых, сельдевых, анчоусовых, тресковых, карповых, окуневых, скор-пеновых, камбаловых, скумбриевых и других.</p> <p>Идентифицирующие признаки и общие сведения об основных промысловых объектах:</p>
---	---

водорослях, членистоногих (ракообразных), моллюсках (головоногих, двустворчатых, брюхоногих), иглокожих, морских млекопитающих. Идентифицирующие признаки, регионы обитания, промысловые виды, пищевое использование. Перспективные объекты аквакультуры в России и за рубежом. Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла и аквакультуры. Принципы товарной экспертизы рыбопродукции и морепродуктов. Товарная рыба: живая, охлажденная и мороженая. Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая, вяленая, сушеная, копченая, икорная продукция. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству, в том числе по показателям безопасности. Упаковка и маркировка. Правила приемки в торговле. Экспертиза качества. Факторы качества и сохранности. Соленая, пряная, и маринованная рыба. Основные понятия. Классификация по способам посола, степени солености, разделке и другим критериям. Теоретические основы посола. Биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы. Характеристика товарного ассортимента, идентифицирующие признаки. Нормативные требования к качеству. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Приемка товара. Экспертиза качества. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров, причины возникновения, признаки способы обнаружения, меры предупреждения. Факторы сохранности соленых и маринованных рыбных товаров. Виды рыб, направляемые на вяление. Теоретические основы и способы вяления. Процессы созревания вяленой рыбы. Факторы, формирующие качество. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Требования к качеству и градация. Экспертиза качества. Дефекты и вредители вяленых товаров, причины возникновения, признаки обнаружения, меры предупреждения. Правила приемки и реализации. Сушеные продукты. Теоретические основы сушки. Виды рыб, используемых для сушки. Способы сушки, их влияние на качество..

	<p>Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Градация по качеству. Упаковка, маркировка,</p>
--	--



	<p>         транспортирование и хранение сушеных продуктов. Факторы сохранности качества. Способы обнаружения и меры предупреждения дефектов. Основные понятия: рыбопродукция холодного, горячего и полугорячего копчения. Теоретические основы копчения рыбы дымом и с применением коптильных препаратов. Подготовка сырья. Способы горячего и холодного копчения. Формирование товарных свойств при горячем и холодном копчении рыбы. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Правила приемки и реализации       </p> <p>         Дефекты копченых продуктов, идентифицирующие признаки, меры предупреждения. Влияние на качество продукции. Виды рыб, направляемых на приготовление балычных изделий. Особенности разделки и приготовления вяленых и копченых балычных изделий. Характеристика товарного ассортимента. Нормативная документация. Показатели качества, градация на товарные сорта. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Процессы, протекающие при хранении, влияние на качество. Приемка товара. Экспертиза качества. Идентифицирующие признаки дефектов. Предреализационная товарная обработка нефасованной продукции. Общие сведения о строении, составе, пищевой ценности и способах получения икорных продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Нормативная документация. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и гарантийные сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых, частиковых и других рыб. Перспективы расширения ассортимента и повышения качества икорных продуктов. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения. Аналоги икорной продукции, получаемые на основе рыбного и нерыбного белкового сырья. Упаковка и маркировка. Требования к качеству, условиям транспортирования и хранения. Идентификация и товарная экспертиза качества. Особенности       </p>
--	---

	<p>состава и свойств сырья и способов переработки нерыбных гидробионтов:</p>
--	--



	<p>ракообразных, моллюсков, иглокожих, водорослей, мяса морских животных и др. Характеристика товарного ассортимента по видам сырья, способам разделки и обработки (сушкой, посолом, замораживание, консервированием пастеризацией и стерилизацией и др.). Особенности ассортимента импортируемой продукции. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация. Нормативная документация. Требования к качеству. Приемка товара. Отбор проб. Экспертиза качества морепродуктов. Методы испытаний Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Консервы из рыбы и морепродуктов. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество Обнаружение дефектов, причины возникновения и меры предупреждения. Пресервы из рыбы и морепродуктов. Основные понятия. Классификация. Потребительские свойства. Основные факторы формирования качества. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка и маркировка. Требования к качеству.</p>
--	---

#### Литература

##### *Основная*

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5

##### *Дополнительная*

1. Евдохова, Л.Н. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Н. Евдохова, Ю.М. Пинчукова, А.Ю. Болотко. — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2016. — 263 с
2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие / Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.:
3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк, И.В. Матвеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н.

- Иванова, О.В. Евдокимова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016
5. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Колобов, В.К. Памбухчиянц. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016.
  6. Рудаков, О.Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016.
  7. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018.
  8. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондьярова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 130 с
  9. Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров рыба и рыбные продукты [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Першина, Н.Ю. Рубан, Е.О. Ермолаева. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2013
  10. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 140 с.

## 2.2. Содержание дисциплины (раздела) ОРГАНИЗАЦИЯ, ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

<i>Название раздела</i>	<i>Описание раздела</i>
<i>Раздел 1.</i> Понятие процессов товародвижения. Основы рационального построения	Понятие и сущность процесса товародвижения. Факторы влияющие на процессы товародвижения. Принципы рационального построения процесса товародвижения. Инновационные метода применяемые в торговле
<i>Раздел 2.</i> Оптовые торговые предприятия их функции, типы и виды	Роль и функции оптовой торговли. Типы и виды оптовых предприятий и их роль в процессе товародвижения

<p><i>Раздел 3.</i> Организация и технология складских операций</p>	<p>Назначение и функции складов, их классификация. Технологические и общетехнические требования к устройству складов. Виды складских помещений и их. Определение потребности в складской площади и емкости складов. Технологическое оборудование товарных складов. Организация и технология складских операций. Техникоэкономические показатели работы склада. Организация труда на складах</p>
<p><i>Раздел 4.</i> Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий</p>	<p>Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Формы товароснабжения розничной товарной сети. Организация и технология закупок продовольственных товаров. Тара и тарные операции в торговле пищевыми продуктами. Организация тарного хозяйства в продуктовых магазинах. Организация транспортирования пищевых продуктов.</p>
<p><i>Раздел 5.</i> Классификация, функции и принципы размещения предприятий розничной торговли</p>	<p>Классификация и функции розничных торговых предприятий. Специализация и типизация магазинов. Торговые сети и принципы размещения розничных торговых предприятий. Фирменный стиль и интерьер магазина. Рекламноинформационное оформление магазина.</p>
<p><i>Раздел 6.</i> Проектирование предприятий торговли</p>	<p>Принципы и нормы проектирования. Организация строительного проектирование. Типовое и индивидуальное проектирование. Реконструкция предприятий торговли. Состав и взаимосвязь помещений торгового предприятия. Устройство и проектирование торгового зала и помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Санитарнотехнические требования к устройству предприятий торговли</p>
<p><i>Раздел 7.</i> Организация торгово-технологического процесса и процесса обслуживания торгового предприятия</p>	<p>Содержание торгово-технологического процесса. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров в магазине. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Организация и технология розничной продажи товаров. Услуги, оказываемые покупателям магазинами. Внемагазинные формы продажи товаров. Организация труда работников магазина.</p>
<p><i>Раздел 8.</i> Нормативноправовые основы регулирования торговой деятельности</p>	<p>Защита прав потребителей. Организация государственного контроля торговли. Правила продажи отдельных видов товаров. Санитарные правила торговых предприятий. Правила пожарной безопасности торговых предприятий. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p>

## Литература

### *Основная*

1. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 456 с.

### *Дополнительная*

1. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Памбухчиянц. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016. — 288 с.
2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16.
3. Чернухина, Г.Н. Организация торговли [Электронный ресурс] : учебник / Г.Н. Чернухина. — Электрон. дан. — Москва : Университет «Синергия», 2016. — 192 с.

### **3. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ В ФОРМЕ УСТНОГО ЭКЗАМЕНА**

#### **Вопросы к дисциплине (разделу) *Товароведение однородных групп продовольственных товаров***

1. Основные нутриенты пищевых продуктов, их значение в питании человека.
  2. Понятие пищевая ценность продуктов питания
  3. Ассортимент и пищевая ценность зерномучных товаров
  4. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий
  5. Классификация и ассортимент макаронных изделий
  6. Классификация, ассортимент и пищевая ценность свежих плодов и овощей
  7. Общие требования к свежим плодам и овощам, предназначенным для хранения и переработки. Степени зрелости плодов
  8. Классификация, ассортимент, пищевая ценность переработанных овощей
  9. Классификация, ассортимент, пищевая ценность вкусовых товаров
  10. Товароведная характеристика чая
  11. Товароведная характеристика кофе
  12. Товароведная характеристика ликеро-водочных изделий
  13. Классификация, ассортимент, химический состав крахмала и крахмалопродуктов
  14. Классификация, ассортимент, химический состав сахара и заменителей сахара
  15. Классификация, ассортимент, пищевая ценность меда
  16. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сахаристых кондитерских изделий
  17. Классификация, ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий
  18. Классификация, ассортимент, пищевая ценность молока и молочных товаров
  19. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кисломолочных продуктов
  20. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сыров
  21. Классификация, ассортимент, пищевая ценность пищевых жиров
  22. Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса и мясных товаров
  23. Классификация, ассортимент, пищевая ценность яиц и яичных продуктов
  24. Классификация, ассортимент, пищевая ценность рыбы и рыбных товаров
  25. Классификация, ассортимент, пищевая ценность нерыбных морепродуктов
2. Вопросы к дисциплине (разделу) *Организация, технология и проектирование торговых предприятий*
1. Товародвижение. Понятие. Сущность
  2. Нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятий торговли
  3. Классификация предприятий торговли
  4. Общие требования, предъявляемые к предприятиям торговли
  5. Виды услуг торговли
  6. Общие требования к услугам торговли
  7. Требования безопасности услуг торговли
  8. Номенклатура операций по предпродажной подготовке товаров
  9. Правила приемки товаров по качеству и количеству

10. Особенности предпродажной подготовки продовольственных товаров отдельных групп
11. Требования к персоналу предприятий торговли
12. Правила транспортирование продуктов питания
13. Общие требования к маркировке продуктов питания
14. Оптовые торговые предприятия. Функции, типы и виды
15. Классификация и функции торговых складов
16. Оборудование, применяемое в складских помещениях
17. Классификация пищевых продуктов в зависимости от содержания в них влаги.  
Влияние влажности продуктов на их свойства при хранении
18. Тарные операции в торгово-технологическом процессе
19. Технология размещения, укладки и хранения товаров
20. Состав и взаимосвязь помещений торгового предприятия
21. Торговое холодильное оборудование
22. Торговое измерительное оборудование
23. Контрольно-кассовые машины
24. Управление торгово-технологическим процессом
25. Санитарные правила торговых предприятий

**Примечание:** Вопросы вступительных испытаний носят примерный характер и могут быть видоизменены с сохранением смыслового содержания.

#### **4. ОЦЕНИВАНИЕ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ВСТУПИТЕЛЬНОМ ИСПЫТАНИИ**

Оценка знаний и умений поступающего на вступительном испытании осуществляется экзаменационной комиссией (ЭК).

На устном экзамене, каждый член экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) оценивает поступающего отдельно по каждому заданию (вопросу) билета с определением общей суммарной оценки.

Критерии выставления оценок членами экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) на вступительном испытании представлены в таблице 1. Выставленные отдельными членами экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) баллы суммируются. Оценка вступительного испытания определяется путем усреднения суммарных оценок за все ответы на вопросы, выставленных всеми членами экзаменационной комиссии. При спорных вопросах, мнение председателя ЭК является решающим.

Таблица 1- Критерии выставления оценок на вступительном испытании

Оценка в баллах	Критерии выставления оценок
-----------------	-----------------------------

<p><b>39 баллов и менее</b> («неудовлетворительно»)</p>	<p>Поступающий затрудняется в вопросах научных понятий в области направления подготовки, фактах научных теорий, основных методах, технологиях (методиках) профессиональной деятельности в указанной сфере. Знания носят фрагментарный, несистематизированный характер. Умения и навыки демонстрируются на неудовлетворительном уровне.</p>
<p><b>от 40 до 59 баллов</b> («удовлетворительно»)</p>	<p>Поступающий знает основные вопросы научных понятий в области направления подготовки, фактах научных методах, технологиях (методиках) профессиональной деятельности в указанной сфере. Знания носят недостаточно систематизированный характер. Умения и навыки демонстрируются на удовлетворительном уровне.</p>
<p><b>от 60 до 79 баллов</b> («хорошо»)</p>	<p>Поступающий продемонстрировал хорошее представление о научных теориях, методах, технологиях (методиках) в сфере</p>
<p><b>Оценка в баллах</b></p>	<p><b>Критерии выставления оценок</b></p>
	<p>профессиональной деятельности, хорошо ориентируется в фактах, имеет хорошее представление о практическом использовании этих знаний в профессиональной области. Знания носят достаточно систематизированный характер. Умения и навыки демонстрируются на удовлетворительном уровне.</p>
<p><b>от 80 до 100 баллов</b> («отлично»)</p>	<p>Поступающий продемонстрировал широкое и глубокое представление о научных теориях, методах, технологиях (методиках) в сфере профессиональной деятельности, способен соотносить теоретические положения и их практическое применение, умение поддерживать профессиональный диалог (в том числе аргументировать свою позицию). Знания носят систематизированный характер. Умения и навыки демонстрируются на удовлетворительном уровне.</p>