

ПРОГРАММА
вступительного испытания в магистратуру
по направлению 38.04.07 – Товароведение

1. Понятие и виды классификации. Товарная классификация. Группы продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Понятие стандартизации. Цели и основные задачи стандартизации. Категории стандартов (международные, региональные стандарты государственные стандарты РФ; стандарты отрасли, стандарты предприятий, стандарты научно-технических и инженерных обществ и других общественных объединений).

3. Понятие качества как совокупности свойств и характеристик продукции (товара). Показатели качества единичный и комплексный, интегральный. Определяющие и специфические показатели качества. Контроль качества. Определение. Основные виды контроля. Классификация и характеристика видов контроля.

4. Ассортимент товаров. Способы управления товарным ассортиментом. Формирование товарного ассортимента. Особенности организации международной торговли.

5. Организация проведения товарной экспертизы. Современные методы экспертизы и контроля качества продовольственных и непродовольственных товаров. Современные методы спектрального анализа. Ядерно-физические методы анализа. Электрохимические методы оценки показателей безопасности сырья и потребительских товаров. Применение метода ультразвукового тестирования для выявления дефектов.

6. Органолептические методы контроля качества. Правила проведения дегустаций. Четыре основных вида вкусовых ощущений. Балльная система оценки. Коэффициенты весомости. Организация сенсорного анализа продовольственных и непродовольственных товаров.

7. Организация контроля качества. Уровень организации контроля качества. Внутрипроизводственный контроль, ведомственный контроль, государственный контроль. Органы контроля качества.

8. Понятие продовольственной безопасности. Идентификация. Фальсификация. Определения. Понятия «фальсифицированные товары», «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) и «дефектные товары». Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная. Ответственность за фальсификацию товаров.

9. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров. Информационное обеспечение предприятий нормативной документацией. Средства товарной информации.

10. Система подтверждения соответствия продовольственных товаров. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Правовая и законодательная база. Особенности обязательного подтверждения соответствия в форме сертификации и декларирования. Характеристика схем подтверждения соответствия. Правила подтверждения соответствия однородной продукции для отдельных групп продовольственных товаров. Сертификационные испытания образцов.

11. Понятия пищевой, биологической, физиологической ценности продукта. Расчет энергетической ценности. Биологическая повреждаемость товаров.

12. Химический состав пищевых продуктов - неорганические вещества (вода, микро- и макроэлементы). Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания. Химический состав пищевых продуктов - органические вещества (углеводы, белки, жиры, витамины, ферменты и др.). Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения.

13. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства. Изменения при хранении продовольственных товаров. Гидролиз углеводов.

Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации.

14. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Изменения белков и других азотистых веществ. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации.

15. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продовольственных товаров.

16. Липиды. Изменения жиров при хранении продовольственных товаров. Изменения липидов (жиров). Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и окисикислот. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву. Факторы, влияющие на процесс окисления жиров.

17. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Факторы, влияющие на разрушение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов.

18. Органические кислоты. Ароматические вещества. Пищевые добавки. Определение. Классификация. Функциональное назначение. Возможности использования в производстве.

19. Виды и типы упаковки продовольственных товаров.

20. Методы оценки качества продовольственных товаров. Органолептическая оценка качества и ее значение. Физические, химические, микробиологические методы исследования качества. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.

21. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении и транспортировке. Интенсивность физических, химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих в пищевых продуктах при хранении и транспортировании. Влияние различных условий хранения, видов тары и упаковочных материалов на качество и сохранность пищевых продуктов.

22. Продукты переработки зерна. Зерномучные товары (зерно, мука, крупа, крупяные концентраты), характеристика. Изделия из муки: классификация, ассортимент групп хлебных и макаронных изделий, технология производства, качество, цвет, хранение. Процессы, происходящие при хранении.

23. Плодоовощные продукты и пищевые концентраты. Технологии производства плодовых, овощных, плодоовощных консервов, режимы стерилизации, качество, хранение, бомбаж. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей.

24. Крахмал, продукты его переработки. Виды и физико-химические свойства крахмала. Производство модифицированных крахмалов.

25. Сахар, его назначение, использование. Сырье для производства сахара, основные виды сахара, потребление, качество, хранение. Заменители сахара, групповой ассортимент, подсластители, подслащивающие композиции - их характеристика, использование.

26. Пищевкусовые продукты и пищевые добавки. Классификация. Пряности, свойства, искусственные и естественные заменители, смеси. Биологически активные добавки.

27. Кондитерские изделия. Качество кондитерских изделий, дефекты производства, хранение.

28. Масложировые продукты. Особенности технологии производства и переработки растительных масел и жиров. Классификация, ассортимент и характеристика растительных масел, вкус и цвет, запах, прозрачность растительных масел. Маргариновая продукция, классификация, технологическая схема производства, рецептурный состав, стойкость при хранении. Сущность процессов гидрогенизации и переэтерификации жиров.

29. Молочная и мясная продукция. Молоко, химический состав, физико-химические свойства, технологическая обработка, ассортимент, дефекты. Масло коровье, химический состав, технология производства, причина дефектов, вкус. Сыры,

химический состав, влияние технологии на свойства, классификация, качество и дефекты сыров. Мясо и мясные продукты, морфологический и химический состав. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения свежего мяса. Молочные консервы, технологическая обработка, ассортимент, дефекты. Мясные и рыбные консервы, технологическая обработка, ассортимент, дефекты.

30. Рыбная продукция и морепродукты. Рыба, химический состав, физико-химические свойства, технологическая обработка, ассортимент, дефекты. Рыбная продукция, химический состав, физико-химические свойства, технологическая обработка, ассортимент, дефекты. Морепродукты, химический состав, технология производства, физико-химические свойства, ассортимент, дефекты, причины дефектов, вкус.

31. Плодоовощная продукция. Свежие овощи и фрукты, химический состав, физико-химические свойства, ассортимент, дефекты. Овощные консервы, химический состав, технология производства, химический состав, физико-химические свойства, ассортимент, дефекты.

32. Потребительские свойства непродовольственных товаров. Функциональные свойства. Показатели надежности и безопасности. Эргономические и эстетические свойства.

33. Текстильные и одежно-обувные товары. Текстиль, одежда, обувь. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

34. Галантерейные и ювелирные изделия. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

35. Гигиенические изделия. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

36. Хозяйственные товары. Мебель, посуда, бытовая техника, бытовые химические товары, стройматериалы. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

37. Нефтепродукты и смазочные материалы. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

38. Биотовары. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

39. Культурно-бытовые товары. Классификация. Ассортимент. Оценка потребительских свойств. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Порядок и методы проведения экспертизы.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.
2. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 412 с.
3. Страхова С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : Тесты / С. А. Страхова. - М.: Дашков и К, 2014. - 164 с.
4. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
5. Ходыкин А. П. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с.
6. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и

др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. — 930 с.

7. Неверов А. Н. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник / А.Н. Неверов, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 472 с.

8. Николаева М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - 2 изд. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.

9. Архипов А. В. Архипов, А. В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, направлениям экономики и управления / А. В. Архипов и др.; под ред. В. М. Мишина. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 495 с.

10. Кошечкина И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.

11. Колчков В. И. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / В.И. Колчков. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 432 с.

12. Аристов А. И. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.

13. Кошечкина И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 416 с.

14. Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с.

15. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. - М.: «Академия», 2005. - 285с.

16. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов. - СПб: Гиорд, 2005. – 510с.

17. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник / Под ред. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006. – 848 с.

18. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: МЦФЭР, 2006. – 799 с.

19. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. - Новосибирск, 2007. – 225 с.

20. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Форум – ИНФРА-М, 2008. – 399 с.

21. Харитонов Ю.А. Аналитическая химия: Аналитика: В 2 книгах. - М.: Высшая школа, 2005.

22. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. - М.: ЮНИТИ ДАНА, 2007. – 447 с.

23. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008. – 453 с.

24. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. / Под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск, 2007.– 214 с.

25. Экспертиза напитков. Качество и безопасность. / Под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск, 2007. – 405 с.

26. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. / Под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. – 309 с.

27. Корнена Е.П. и др., под общей ред. Позняковского В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. - Новосибирск, 2007. – 270с.

28. Биохимия и товароведение масличного сырья. / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. 5-е изд., перераб. и ДОП.-М.: КолосС, 2003.- 360 с.

29. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. Физиология питания. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 350 с.

30. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания. Качество и безопасность пищевых продуктов. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 520 с.

31. Нилов Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – СПб: ГИОРД, 2005. – 411 с.

32. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 280 с.

35. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 413 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: МарТ, 2000. – 447 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 540 с.
3. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. – Ростов н/Д: МарТ, 2002. – 63 с.
4. Яблонский О.П. Основы стандартизации, метрологии, сертификации. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 443 с.
5. Воробьева Л.Н. Товароведение материалов пищевкусовых производств. – Ростов н/Д, 2007
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – Ростов н/Д: «МарТ», 2001. – 223 с.
7. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. – Ростов н/Д: «МарТ», 2001. – 191 с.
8. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза химических товаров и горюче-смазочных материалов. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001. – 112 с.
9. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров. Учебное пособие. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001. – 96с.
10. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных товаров: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001. – 160с.
11. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза ювелирных и металлохозяйственных товаров / Серия Учебники и учебные пособия. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2002. – 224 с.
12. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза швейных и трикотажных товаров: Учебник для товаровед. – М.: Экономика, 1985. – 280 с.
13. Кудрова Н.В., Смирнова Л.В. Методика проведения сертификации продовольственных товаров. М.: МГУК, 2002. - 68 с.
14. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2003. – 272с.
15. Мазур И.И. Управление качеством. - М.: Высш. шк., 2003. – 334 с.
16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 184с
17. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. / Под ред. М.С. Касторных. - М.: Академия, 2003. – 286 с.
18. Лобанов В.Г., Шаззо А.Ю., Щербаков В.Г. Теоретические основы хранения и переработки семян подсолнечника. - М.: Колос, 2002. - 592 с.
19. Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания. – М.: Фрайтэра, 2002. – 212 с.
20. Вилкова С.А. Товароведение парфюмерно-косметических товаров. - М.: Деловая литература, 2000.
21. Жиряева Е.В. Товароведение: Учебное пособие, 2-е изд. – СПб.: Питер, 2002. – 416 с.
22. Отто М. Современные методы аналитической химии. – М.: Издательство «Техносфера», 2003.