

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени И.С. ТУРГЕНЕВА»

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

направление подготовки
38.04.07 Товароведение

профиль: Экспертиза и консультирование в сфере закупок

1 Цель проведения вступительного испытания

Целью вступительных испытаний является определение степени готовности поступающего к освоению образовательной программы по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение.

2 Задачи вступительного испытания

Задачи вступительного испытания:

- установить глубину профессиональных знаний поступающего и степень подготовленности к самостоятельному проведению научных и практических исследований в области товароведения;
- определить знания программного содержания теоретических дисциплин;
- установить умение логично излагать материал;
- установить способность к анализу исследуемого материала.

3 Требования к уровню подготовки поступающих

Для успешного освоения знаний поступающие в магистратуру по направлению 38.04.07 Товароведение должны:

знать: основные понятия в области товароведения и экспертизы; новейшие научные и практические достижения в области выбранной профессиональной деятельности, современные тенденции развития инновационной и научной сферы товароведения;

уметь: применять на практике современные методы товароведения и экспертизы, анализировать основные современные концепции в товароведении, управлять товародвижением на всех этапах от производителя до потребителя;

владеть: современной теорией и практикой эффективной хозяйственной деятельности; методами оценки, анализа, прогнозирования, проектирования и экспертизы товаров на всех этапах его жизненного цикла.

4 Форма проведения и продолжительность вступительного испытания

Форма проведения вступительного испытания – тестирование.

Вступительное испытание проводится с использованием дистанционных технологий.

Общая продолжительность вступительного испытания – 1 час 45 минут.

5 Структура и критерии оценки вступительного испытания

В рамках вступительного испытания предусматривается три части заданий разного типа и уровня сложности, формулируемые на основе программ вступительного испытания в магистратуру по соответствующему направлению. Тесты соответствуют всем пяти разделам программы.

Часть 1 включает 60 тестовых заданий закрытого типа с выбором одного ответа из четырех предложенных. Максимальная продолжительность выполнения одного задания – 1 минута. Выполнение каждого задания оценивается в 1 балл.

Критерии оценки заданий первой части:

1 балл: выбран правильный ответ;

0 баллов: задание не выполнено / не выбран правильный ответ.

Часть 2 включает 10 тестовых заданий закрытого типа с множественным выбором ответов, тестовые задания на установление последовательности (упорядочивание вариантов ответа), тестовые задания на установление соответствия, тестовые задания открытого типа с одним ответом, тестовые задания открытого типа с несколькими ответами. Максимальная продолжительность выполнения одного задания – 1,5 минуты. Выполнение каждого задания оценивается в 2 балла.

Критерии оценки заданий второй части:

2 балла: выбраны все правильные ответы / правильно указана последовательность / правильно установлены все соответствия;

1 балл: выбраны не все правильные ответы / правильно указана часть последовательности / установлены не все соответствия / частично или неполностью решенное задание;

0 баллов: задание не выполнено / не выбраны правильные ответы.

Часть 3 включает 2 тестовых задания открытого типа с развернутым ответом (полная запись ответа с обоснованием). Максимальная продолжительность выполнения одного задания – 15 минут. Выполнение каждого задания оценивается в 10 баллов.

Критерии оценки для заданий, представленных в части 3 приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценки для заданий, представленных в части 3

Критерии оценки	Характеристика ответа	Баллы
Алгоритм решения	Составлен правильный алгоритм решения задачи. Ответ логичен, доказателен. Задача решена рациональным способом	3
	Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул/уравнений/нормативных документов для решения; есть объяснение решения, но задача решена	2

	нерациональным способом	
	Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул/уравнений/нормативных документов	1
	Выбран неверный алгоритм решения задачи	0
Полнота решения	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, решение задачи выполнено в полном объеме	2
	Задача решена не полностью или представлено решение в общем виде, без числовых расчётов (приведены только формулы/уравнения материального баланса, необходимые для решения задачи)	1
	Задача не решена или решена неправильно, ответ не получен	0
Правильность решения	Представлено правильное решение задачи, указана подробная аргументация своего решения	3
	Допущены незначительные ошибки или недочеты при вычислениях, указана аргументация своего решения	2
	Допущены существенные ошибки в выборе формул/уравнений/нормативных документов, использованы не все условия задачи	1
	Допущены грубые ошибки в вычислениях, использованы не все условия задачи.	0
Владение терминологией	При решении задачи успешно использованы профессиональные термины. Ответ сформулирован в терминах, применяемых в товароведении	2
	В тексте имеются ошибки в терминах и определениях, применяемых в товароведении	1
	Полное незнание терминологического аппарата	0

Количество баллов за выполнение каждого задания устанавливается в соответствии с распределением заданий по виду проверяемой деятельности (см. графу 3 таблицы 1), а также в зависимости от типа задания, уровня его

сложности. При оценке всей работы проводится суммирование баллов.

Максимальный тестовый балл по первой части – 60 баллов, по второй – 20, по третьей – 20. Максимальное количество баллов, которое можно набрать по результатам вступительного испытания, составляет 100.

6 Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний, при приеме на обучение по программам магистратуры в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» в 2024 году составляет 51 балл.

7 Содержание программы вступительного испытания

Программа носит междисциплинарный характер и включает основные разделы:

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

7.1 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Предмет, цели, задачи и принципы товароведения. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров. Основные этапы развития товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими науками. Основные разделы товароведения и их назначение. Актуальные вопросы развития товароведения на современном этапе. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение, потребительная стоимость, качество и ассортимент товаров. Предмет, цели и задачи товароведения. Цель товароведения - изучение основополагающих характеристик товара и их сохранности при использовании. Цели определяют основные задачи: управление ассортиментом и качеством, сохранностью и научно обоснованным использованием на основе развития научно-технического прогресса. Основные принципы товароведения: безопасность, совместимость, взаимозаменяемость и эффективность. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Законодательная и нормативная база товарного обеспечения рынка. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров; прогнозы развития потребительского рынка по отдельным группам товаров.

Объекты и субъекты товароведения. Объекты товароведной деятельности. Основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Субъекты товароведной деятельности. Участники товароведной

деятельности, их краткая характеристика. Участники, обеспечивающие товародвижение, их функции. Потребители: понятия, принятые в международной и отечественной практике; их права и обязанности. Должностные обязанности и квалификационные характеристики товароведов, руководителей торговых предприятий различных форм собственности. Основные направления развития торгово-закупочной деятельности товароведной службы.

Методы товароведения. Системы классификации и кодирования товаров. Понятие метода как способ познания явления или прием действия для достижения цели. Метод - исследование основного объекта - характеристик товара и их стабильности при использовании. Экспериментальные (эмпирические) методы определения свойств товара: измерительный метод с использованием технических средств; органолептический метод - с использованием органов чувств человека. Аналитические методы: анализ, диагноз, прогнозирование, идентификация, группировка и классификация. Классификация - обоснованное разделение множества. Задачи и цели систематизации товаров. Виды классификации: торговая; товароведная; биологическая и другие. Классификация потребительских товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки. Принципы построения иерархического метода классификации. Принципы построения фасетного метода классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации. Кодирование товаров: структура кода, методы кодирования. Достоинства и недостатки разных методов кодирования. Категории классификаторов: общероссийский; отраслевой; классификатор предприятия. Структура классификаторов: позиция; емкость. Принципы построения и основные классификационные группировки (ОКГ) общероссийского классификатора сельскохозяйственной и промышленной продукции (ОКП). Внешнеэкономическая классификация непродовольственных и продовольственных товаров (ТН ВЭД).

Ассортимент товаров. Сущность понятий «ассортимент товаров» и «товарной номенклатуры». Классификация ассортимента товаров: промышленный и торговый, простой и сложный, рациональный, групповой; развернутый; сопутствующий; смешанный; реальный; прогнозируемый и учебный. Свойства и показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура, рациональность, гармоничность и др. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности торговых предприятий. Управление ассортиментом - формирование, ассортиментная политика: расширение, стабилизация, обновление, совершенствование, сокращение, гармонизация. Критерии выбора комплексного направления изменения ассортимента по отдельным группам непродовольственных и продовольственных товаров. Общие и специфические факторы формирования ассортимента.

Качество товаров. Потребительские свойства и показатели качества. Сущность понятия - качество - как совокупность свойств товара,

обеспечивающих удовлетворение потребностей в соответствии с его назначением. Роль и значение качества товаров в условиях рыночной экономики. Уровень качества и конкурентоспособность товаров. Требования к качеству: нормативные (стандартные) и общественные. Потребительские свойства товаров: назначение; надежность; эргономические; эстетические; экологические и безопасность. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров, их определяющих. Критерии выбора показателей качества товаров. Показатели качества - количественное выражение свойства. Показатели единичные, комплексные, базовые, определяющие. Методы их оценки инструментальные, расчетные и органолептические. Общие и специфические физические и физико-химические свойства потребительских товаров, их классификация и характеристика. Характеристика наиболее важных физических свойств товаров: размерно-массовых; структурно-механических; теплофизических; электрофизических; оптических, акустических, сорбционных.

Градации качества и классификация дефектов товаров. Основные понятия: градация (класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Природный и товарный сортамент товаров. Факторы, влияющие на формирование товарного сорта. Основные и частные признаки деления по качеству товаров на товарные сорта, классы, номера, марки и т.д. Квалификационные признаки дефектов товаров: по степени значимости; по наличию методов и средств устранения; по месту возникновения. Приемочный уровень дефектности. Права потребителей и ответственность изготовителей (продавцов), регламентируемые Федеральным законом «О защите прав потребителей».

Методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партий. Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичные экземпляры; товарная партия; выборка; объединенная проба; средний образец; точечная проба; навеска и другие. Общие и специфические количественные характеристики товара и товарных партий. Правила отбора проб, регламентируемые нормативно - технической документацией или договорами. Контрольный норматив (приемочное и браковочное числа). Классификация и характеристика основных видов контроля качества товаров. Методика и порядок проведения сплошного, выборочного и систематического приемочного контроля товаров в торговых предприятиях.

Факторы, формирующие качество товаров. Стадии технологического цикла производства товаров: предтоварная, товарная и утилизация. Идентификация (принадлежность) и прослеживаемость (местонахождение) товаров - важнейшие составные элементы системы качества в сфере производства и обращения. Стандарты серии ИСО 9000. Основные факторы, формирующие качество. Проектирование и разработка продукции как выход на изготовление товара нужного уровня. Сырье основное и вспомогательное. Конструкция - как совокупность формы, размеров и способов соединения. Технология (производство) товаров - технический уровень и экономичность.

Факторы, сохраняющие качество товаров. Значение факторов, сохраняющих качество товаров на современном этапе. Упаковка товаров и тара необходимы для сохранения товара, облегчения транспортирования и применения. Тара, упаковочные материалы. Классификация упаковки: по месту упаковывания, назначению, применяемым материалам, форме и габаритам, кратность использования. Потребительская и транспортная упаковка. Характеристика тары и предпочтения в ее использовании с позиций сохранения товара и использования. Требования к упаковке: безопасность, экологичность, надежность, экономичность и эстетичность. Условия хранения товаров: климатический режим, воздухообмен, газовый состав воздуха и санитарно-гигиенический режим. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Правило товарного соседства и информационное обеспечение. Условия хранения и обработка товаров (защитная и специальная). Условия реализации; послепродажное обслуживание или потребление. Виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания. Классификация товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Информация о товаре. Маркировка и информационные знаки. Возрастающие потребности покупателей в достоверной информации о товарах в условиях свободного предпринимательства. Виды и формы товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская, цифровая, словесная, изобразительная и символическая. Требования к товарной информации: достоверность, доступность и достаточность. Средства товарной информации: этикетки, вкладыши, кольеретки, бирки и ярлыки, контрольные ленты, клейма и штампы. Структура маркировки, информационные знаки, товарные знаки и знаки обслуживания. Знаки соответствия или качества некоторых стран. Штриховой код. Эксплуатационные, манипуляционные и предупредительные знаки.

Методологические основы товарной экспертизы: цели, структура, принципы, виды. Предмет, цели, задачи и структура экспертизы товаров. Важнейшие группы экспертизы: товарная, технологическая, судебная, юридическая, бухгалтерская и др. Виды и общая характеристика товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарно-санитарная, экологическая. Принципы товарной экспертизы: объективность, независимость, компетентность, системность. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. Классификация товарной экспертизы: первичная, контрольная, таможенная, потребительская и др. Товароведная экспертиза товаров: количественная; качественная; ассортиментная; документальная; комплексная. Основания для назначения товароведной экспертизы.

Объекты и субъекты товарной экспертизы. Основные и дополнительные объекты экспертизы товаров. Классификация объектов товарной экспертизы. Градации потребительских товаров: качественные и размерные. Стандартные и нестандартные товары. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной

экспертизы. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам: независимость, компетентность, личные качества, опыт работы. Права экспертов.

Методы и порядок проведения товарной экспертизы. Классификация методов товарной экспертизы: объективные - измерительные (физический, химический, механический, биологический), регистрационный, расчетный методы; субъективные - органолептические методы (визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод), социологический, экспертный методы. Метод опытной эксплуатации. Условия проведения органолептической оценки. Экспертные методы: метод группового опроса, приемлемое распределение оценок, групповая надежность, формирование рабочей группы специалистов-аналитиков. Проведение, способы и техника опросов экспертов. Методы Дельфи, Паттерн, комбинированный. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок. Экспертная оценка показателей качества товаров. Порядок проведения товарной экспертизы: подготовительный; основной и заключительный этапы. Обработка и оформление результатов товарной экспертизы, структура и содержание заключения по экспертной оценке товара. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.

Идентификация и фальсификация товаров. Сущность, цели, сферы применения идентификации товаров, ее виды. Качественная (квалиметрическая) идентификация. Партионная идентификация. Средства и критерии идентификации. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Фальсификация товаров. Сущность и объекты фальсификации. Ассортиментная фальсификация. Пищевые и непищевые заменители. Количественная фальсификация товаров. Неточные (фальшивые) средства измерений. Неправильные методики измерений. Отпуск товаров по массе брутто и нетто. Стоимостная и информационная фальсификация. Фальсификация технологическая.

7.2 Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Товароведение и экспертиза качества зерна. Классификация зерновых культур. Товароведческая и ботаническая характеристика семейства злаковых, гречишных, бобовых. Строение зерна злаковых культур. Химический состав и пищевая ценность зерна. Экспертиза качества зерна. Характеристика и свойства зерновой массы, примесей. Правила приемки и методы отбора проб. Общие и специфические показатели качества зерна.

Товароведение и экспертиза качества крупы и муки. Классификация и пищевая ценность крупы. Формирование качества муки при производстве. Экспертиза качества крупы. Классификация муки. Качество пшеничной хлебопекарной муки. Качество пшеничной муки для макаронного производства. Качество ржаной муки.

Товароведение и экспертиза качества хлебобулочных изделий. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность

хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе производства. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие в хлебе при хранении. Болезни хлеба.

Товароведение и экспертиза качества клубнеплодов и корнеплодов. Значение в питании и химический состав плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товароведение и экспертиза качества клубнеплодов. Химический состав и пищевая ценность картофеля. Товароведение и экспертиза качества корнеплодов морковного типа. Химический состав и пищевая ценность корнеплодов морковного типа. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Экспертиза качества корнеплодов морковного типа. Товароведение и экспертиза качества корнеплодов свеклольного типа. Химический состав и пищевая ценность корнеплодов свеклольного типа. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Экспертиза качества корнеплодов свеклольного типа.

Товароведение и экспертиза качества луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей. Товароведение и экспертиза качества луковых и капустных овощей. Строение, химический состав и пищевая ценность луковых и капустных овощей. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов, экспертиза качества луковых и капустных овощей. Товароведение и экспертиза качества томатных овощей. Строение томатных и тыквенных овощей. Химический состав и пищевая ценность, характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Потребительские свойства томатных и тыквенных овощей. Экспертиза качества томатных и тыквенных овощей.

Товароведение и экспертиза свежих плодов и ягод. Товароведение и экспертиза семечковых плодов. Характеристика видов семечковых плодов. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Экспертиза качества семечковых плодов. Товароведение и экспертиза косточковых плодов. Характеристика видов косточковых плодов. Химический состав и пищевая ценность косточковых плодов. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов, экспертиза качества.

Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, меда и сахара. Химический состав и основные свойства крахмала. Формирование качества картофельного и кукурузного крахмала в процессе производства. Экспертиза качества крахмала, хранение крахмала. Крахмалопродукты: сага искусственная, модифицированный крахмал, патока, глюкоза. Товароведение и экспертиза сахара и меда. Химический состав и основные свойства сахара. Факторы, формирующие качество сахара в процессе производства. Химический состав и пищевое значение меда. Классификация меда. Экспертиза качества меда.

Товароведение и экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество мармелада при производстве. Классификация мармелада. Экспертиза качества мармелада. Формирование

качества пастилы в процессе производства. Экспертиза качества мармелада и пастилы.

Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка, конфетных изделий. Характеристика сырья (какао-бобов), используемого при производстве какао-продуктов. Факторы, формирующие качество шоколада при производстве. Классификация шоколада. Экспертиза качества шоколада. Какао-порошок: сырье, технология изготовления, экспертиза качества. Характеристика основных видов конфетных масс и основные способы формирования конфет. Ирис, драже классификация, формирование качества в процессе производства экспертиза качества.

Товароведение и экспертиза карамельных изделий. Восточные сладости. Диетические кондитерские изделия. Свойства карамельной массы и технологическая схема производства карамели. Экспертиза качества карамели. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья, химические разрыхлители. Формирование качества сахарного и затяжного а печенья в процессе производства. Факторы, формирующие качества сдобного, сухого печенья, галетов. Экспертиза качества печенья. Факторы, формирующие качество сырцовых и заварных пряников, экспертиза качества.

Товароведение и экспертиза чая, кофе и кофейных напитков. Чай. Районы производства, строение чая, чайное сырье. Химический состав, классификация чая. Чай черный байховый, чай зеленый байховый, факторы, формирующие качество. Строение, характеристика видов и сортов кофе. Химический состав кофе. Натуральный жареный кофе, требования к качеству. Кофейные напитки, факторы, формирующие качество.

Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Газированные безалкогольные напитки. Минеральные воды. Факторы, формирующие качество пива в процессе производства и влияние на качество. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива, экспертиза качества.

Алкогoльные напитки, этиловый спирт и водка. Пищевая ценность алкогольных напитков, энергетическая, биологическая ценность, безопасность. Получение этилового спирта из крахмалосодержащего сырья и из мелассы. Химизм спиртового брожения, влияние на качество. Водка: классификация и ассортимент, способ получения. Ликероводочные изделия и виноградные вина. Особенности технологии ликероводочных изделий. Ром и виски, особенности получения. Определение качества ликероводочных изделий. Химический состав и пищевая ценность виноградных вин. Классификация виноградных вин. Сырье, используемое для производства виноградных вин. Процессы, происходящие при образовании виноградных вин. Формирование качества отдельных вин в процессе производства. Сухие белые столовые вина. Красные столовые вина. Столовые, полусладкие, крепленые, десертные. Оценка качества, болезни, пороки и недостатки виноградных вин и коньяков. Шампанское и коньяки. Плодовые и ягодные вина. Болезни и пороки вин, причины их вызывающие и меры

предупреждения. Недостатки вин, зависящие от качества винограда и вызванные нарушением технологии. Формирование шампанского в процессе производства. Цимлянские вина, игристые мускаты, газированные вина. Факторы, формирующие качество коньяков. Классификация и ассортимент коньяков. Ассортимент вин. Сырье и технология производства. Особенности технологии сидра.

Пряности и приправы. Значение в питании, свойства отдельных видов пряностей и хранение пряностей. Поваренная соль. Значение в питании, районы добычи. Сорты, требования к качеству. Уксус, способы получения. Глютамат натрия: использование, способы получения.

Общие сведения о продуктах водного происхождения. Общие сведения о производстве и потреблении продуктов водного происхождения. Место рыбных и нерыбных продуктов водного происхождения в питании и их значение в решении продовольственной проблемы. Основные районы отечественного рыболовства. Общие сведения о рыбе. Классификация промысловых рыб. Строение тела рыбы. Характеристика основных промысловых рыб. Химический состав мяса рыбы. Классификация промысловых рыб. Анатомическое строение и массовый состав рыб.

Рыбные товары. Живая рыба. Ассортимент и характеристика живой рыбы. Заготовка живой рыбы в местах промысла. Биотехнические основы сохранения живой рыбы. Охлажденные и мороженые рыбные товары. Характеристика охлажденной и мороженой рыбы. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Соленая и маринованная рыба.

Общетеоретические основы посола рыбы. Способы посола рыбы. Сушеные рыбные товары. Сушка как способ консервирования. Общефизические основы сушки. Вяленые рыбные товары. Изменения, происходящие в рыбе при вялении. Способы вяления рыбы.

Ассортимент и требования к качеству вяленых рыбных товаров. Копченые рыбные товары. Способы копчения рыбы. Рыбные товары холодного копчения: получение, ассортимент и требования к качеству, дефекты и вредители, упаковка, маркировка и транспортировка. Рыбные консервы. Производство, классификация рыбных консервов. Ассортимент и требования к качеству рыбных консервов. Рыбные пресервы. Классификация и характеристика рыбных пресервов. Требования к качеству. Дефекты рыбных пресервов. Икорные товары. Строение икры. Химический состав и пищевая ценность икры. Ассортимент икорных товаров и требования к качеству.

Нерыбные гидробионты. Нерыбные продукты водного происхождения. Пищевые продукты из водных беспозвоночных. Ассортимент и требования к качеству продуктов из морских водорослей. Дефекты продуктов водного происхождения.

Мясо убойных животных. Мясо убойных животных. Значение мяса в питании человека. Общая классификация мясных товаров на основные группы. Характеристика мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарный контроль мяса убойных животных и правила. Экспертиза качества мяса по

упитанности. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных. Мясо птицы. Классификация мяса птицы. Анатомические особенности строения, пищевая ценность мяса птицы. Особенности ветеринарного клеймения мяса птицы. Дефекты мяса птицы. Классификация субпродуктов. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов субпродуктов. Экспертиза качества субпродуктов. Процессы при хранении, виды порчи субпродуктов. Сроки годности и условия хранения охлажденных и замороженных субпродуктов.

Солено-копченые изделия из мяса. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса. Классификация, ассортимент мясных продуктов. Факторы, формирующие качество мясопродуктов. Влияние посола и роль копчения в производстве мясопродуктов. Продукты из говядины. Классификация. Особенности технологии. Продукты из свинины. Формирование качества колбасных изделий в процессе производства. Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий. Колбасы вареные, фаршированные, ливерные, паштеты, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые. Экспертиза качества колбасных изделий.

Мясные консервы и мясопродукты. Классификация мясных консервов. Требования к сырью и особенности технологии пастеризованных ветчинных консервов и консервов для детского питания. Консервы из мяса птицы. Экспертиза молока и кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент молока и молочных продуктов. Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Экспертиза качества с целью идентификации товаров, дефекты.

Молочные продукты. Экспертиза сливочного масла коровьего, сыра. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность масла. Состояние потребительского рынка. Факторы, формирующие качество масла сливочного. Упаковка, транспортирование и хранение. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность и состав кисломолочных продуктов. Производство кисломолочных продуктов. Ассортимент и товароведная характеристика отдельных видов кисломолочных напитков. Сгущенные молочные консервы. Ассортимент, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество молочных консервов. Сухие молочные консервы. Состав и свойства пищевых жиров. Растительные масла. Жиры специального назначения. Спреды и смеси топленые. Строение яйца. Яйца пищевые. Пищевая ценность, химический состав. Продукты переработки яиц. Упаковка, маркировка, хранение яичных товаров.

7.3 Товарный менеджмент

Основные понятия в области товарного менеджмента. Товарный менеджмент, политика и цели в области товарного менеджмента, система товарного менеджмента, элементы товарного менеджмента, средства товарного менеджмента, планирование, управление, обеспечение и

улучшение в области товарного менеджмента, продукция (товар), процесс, ресурсы. Объекты товарного менеджмента. основополагающие характеристики товара, составляющие его потребительскую стоимость: ассортиментная, качественная и количественная. Взаимосвязь между ними и стоимостью товара. Функции товара: потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая, финансовая. Обеспечение основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении всего жизненного цикла продукции (товара). Жизненный цикл товара (ЖЦТ): понятие, стадии, этапы. Методы товарного менеджмента.

Потребности и прогнозирование спроса. Понятие и классификация потребностей, факторы, влияющие на формирование потребностей, средства и способы формирования новых потребностей. Потребительская стоимость, ценность, полезность. Характеристика потребителей. Целевые сегменты. Прогнозирование потребностей и спроса.

Управление ассортиментом торгового предприятия. Ассортимент товаров как сложная система и объект управления. Виды ассортимента. Влияние значений показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности предприятия. Определение структуры товарной категории. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы, структурирование. Ассортиментная политика торгового предприятия. Формирование ассортимента: понятие, основные направления. Факторы, влияющие на его формирование. Регулирование этих факторов. Виды нормативных и технических документов, определяющих ассортимент товаров. Методы анализа результатов управления ассортиментом.

Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента. Правовые основы обеспечения качества в РФ, техническое регулирование. Оценка качества: понятие и этапы оценки качества, контроль качества, оценка уровня качества. Методы определения показателей качества. Контроль качества товаров: понятие. Виды контроля качества. Правила отбора проб. Статистические методы контроля качества. Государственный контроль за соблюдением обязательных требований к продукции. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Несоответствия и дефекты товаров: понятия, классификация. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Идентификация: понятие, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация товаров: понятия, виды.

Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара). Факторы, формирующие качество и количество продукции(товаров): конъюнктура рынка товаров, регламентация товароведных характеристик товара, качество исходного сырья и материалов, качество проектирования, качество изготовления. Технология изготовления.

Роль нормативной и технической документации в формировании качества. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки. Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения. основополагающие принципы хранения. Экономическая эффективность хранения. Методы хранения. Транспортирование товаров: виды, сроки, условия. Товарная обработка: назначение, виды, основные операции предреализационной товарной обработки, степень их значимости для обеспечения качества товаров. Реализация товаров: назначение, основные операции при реализации. Послепродажное обслуживание: объекты, назначение, основные операции, их значимость для обеспечения качества. Потребление: виды, способы повышения эффективности использования или эксплуатации потребительских товаров, установление степени удовлетворения потребителей. Роль нормативных и технических документов в сохранении качества и количества товаров. Товарные потери: понятие и виды потерь. Причины возникновения. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Факторы, влияющие на потери.

Управление товарными запасами. Понятие товарных запасов и их оборачиваемость. Норма оборачиваемости. Факторы, влияющие на оборачиваемость товарных запасов. Средний товарный запас. Уровень запасов продукции. Контроль уровня запаса товара. Определение минимально допустимого уровня запаса, определение динамики изменения уровня и прогноз момента достижения минимального уровня запаса в будущем. Определение уровня страхового запаса. Методы оценки товарных запасов. Дефицит и излишки товара: причины и последствия. Способы реализации излишков и неликвидного товара. Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений. Контроль сроков годности и реализации отдельных товарных единиц и партий скоропортящихся товаров. Контроль параметров внешней среды на складах, предназначенных для продукции с особыми условиями хранения.

Управление закупками товара. Стратегия деловых взаимоотношений с поставщиками. Управление поставщиками с целью повышения эффективности закупочной деятельности; методы выбора и оценки поставщиков. Выделение списка ключевых поставщиков. Определение базовых условий работы торгового предприятия с предприятиями-поставщиками. Типовые требования, предъявляемые к поставщикам. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика. Стратегия закупки товара. Принципы работы и специфика централизованной и децентрализованной системы заказов. Осуществление закупок в режиме «точно в срок». Возврат товаров поставщикам. Организация службы закупок в розничном торговом предприятии. Бюджет закупок. Составление бюджета при различных системах заказов. Контроль выполнения бюджета и методы корректировки бюджета и плана закупок. Взаиморасчеты с поставщиками, закупочные цены.

Экспертиза товаров в области товарного менеджмента. Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Значение экспертизы в системе товарного менеджмента. Понятие, цели, задачи, принципы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Объекты экспертизы: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Субъекты экспертизы товаров. Средства экспертизы товаров. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Методы экспертизы товаров. Организация и проведение оценки качества товаров (продукции) экспертным методом. Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки. Правила производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки на проведение экспертизы. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству. Санитарноэпидемиологическая экспертиза, фитосанитарная экспертиза, ветеринарная экспертиза: основные понятия, объекты и субъекты, нормативно-правовая база, информационное обеспечение, государственный контроль и надзор. Товароведная и идентификационная экспертиза. Экологическая экспертиза.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - Москва : Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/511978>

2. Еремина, О. Ю. Товарный менеджмент: Учебное пособие / О.Ю. Еремина, О.В. Евдокимова, В.И. Уварова; Под ред. Т.Н. Иванова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 234 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006908-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/414518>.

3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-3108-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425165>.

4. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 508 с. - ISBN 978-5-394-01879-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093715>

5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - Москва : Дашков и К, 2017. - 412 с.:

ISBN 978-5-394-01691-2. - Текст: электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/354035>

8.2 Дополнительная литература

1.Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая - от 30.11.1994 И51-ФЗ (ред. от 05.05.2014), часть вторая - от 26.01.1996 Ш4-ФЗ (ред. от 21.07.2014), часть третья - от 26.11.2001 Ш46-ФЗ (ред. от 05.05.2014), часть четвертая - от 18.12.2006 И230-ФЗ (ред. от 12.03.2014) - Режим доступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/.

2.Федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ (ред. от 23.06.2014) «Отехническомрегулировании». - Режимдоступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/.

3.Закон РФ от 07.02.1992 N2300-1 «О защите прав потребителей» - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/.

4.Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) - Режим доступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/.

5.Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»- Режим доступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/.

6.Постановление Госстандарта РФ от 09.06.2001 №53 «Об утверждении общих требований к компетентности экспертов системы сертификации ГОСТ Р»- Режим доступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_32123/.

7.ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя.Общие требования. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. - 26 с.

8. ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения (с Изменением N 1) - Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200001719>

9.ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой) - Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200108793>

10.ГОСТ 27.002-2015 Надежность в технике (ССНТ). Термины и определения- Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200136419>

11.ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения (с Изменением N 1)- Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200102193>.

12.ГОСТ Р 1.12-2020 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения- Режим доступа:<http://rdocs3.kodeks.ru/document/1200174077>.

13.ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения (с Поправкой, с Изменением N 1) - Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200101156>

14.ГОСТ Р 1.9-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения (с Поправкой) - Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200038433>

15.ГОСТ Р 52447-2005 Защита информации. Техника защиты информации. Номенклатура показателей качества- Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200044725>

16.РД 50-496-84 Порядок отбора образцов продукции для проверки соответствия ее стандартам- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200058468>

17.ПР 50.1.024-2005 Основные положения и порядок проведения работ по разработке, ведению и применению общероссийских классификаторов- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200043116>

18. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/902320560>

19.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов- Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/901864836>.

20.Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учеб.пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеевой. — М.: ИНФРА- М, 2012. — 524 с. — (Высшее образование).

21.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006. - 800 с. - (Серия "Высшая школа")

22.Еремина О. Ю. Товарная экспертиза: учебно-методическое пособие / О. Ю. Еремина, Н. В. Серегина. – Орёл: Изд-во ОГУ имени И.С. Тургенева, 2019. – 76 с.

23.Савватеева, Л.Ю. Классификация и товароведно-технологическая характеристика рыбы и морепродуктов: учеб. пособие для высш. проф. образования / Л.Ю. Савватеева; О.Ю. Еремина ; под ред. Т.Н. Ивановой. - Орел: Изд-во ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2013. - 198 с. http://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/2013/Savvateeva_Eremina.pdf

24.Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учеб - ник для студ. высш. учеб.заведений / Т. Н. Иванова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006. — 288 с.

25.Киселев В. М. Управление ассортиментом товаров / В. М. Киселев, Е. И. Мазанько. - Кемерово; М.: Издательское объединение «Российские университеты»; Кузбассвузиздат - АСШТ, 2006. - 206 с.

26.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Под ред. проф. В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2009. - 592с.

27.Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — М.: Норма: ИНФРА-М, 2014.

28.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. - Новосибирск. Из-во Новосибирского университета, 2001 г.

29. Позняковский, В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб.- справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова и др. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010. - 311 с.

30. Пригарина, О. М. Товароведение и экспертиза товаров. (Товароведение и экспертиза в хлебопечении) : учебно-методическое пособие для высшего проф. образования / О. М. Пригарина; Е. В. Хмелева. - Орел: Изд-во ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК" , 2014. - 259 с.

31. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: учеб.пособие для вузов/ В. В. Шевченко. - СПб.: Питер , 2011. - 253 с.

32. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник гриф-МО / рук.работы В. В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с.

8.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Информационная система «Опасные товары» - Система информирования о нарушениях технических регламентов и их анализ. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://sinatra-gost.ru/node/1>

2. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.garant.ru>

3. Информационный портал по стандартизации Росстандарта [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.standard.gost.ru/wps/portal/>

4. Полнотекстовая электронная Интернет-библиотека учебной и научной литературы «КнигаФонд» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

5. Портал для экспертов и экспертных комиссий в области технического регулирования [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://expert.gost.ru/>

6. Система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online/>