

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
для абитуриентов поступающих на базе профессионального
образования (НПО, СПО, ВПО)
по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение**

Новосибирск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Классификация и ассортимент товаров

Товар и его основополагающие характеристики. Свойства потребительских товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность как комплексное свойство продовольственных товаров.

Ассортимент товаров: понятие, классификация, свойства и показатели. Современные направления в области формирования ассортимента непродовольственных товаров.

Классификация как метод товароведения. Классификация товаров: сущность, структурные элементы, методы, правила, принципы, категории и виды. Роль классификации в управлении ассортиментом товаров

Кодирование товаров: сущность, структурные элементы, методы. Штриховое кодирование как средство автоматической идентификации товаров. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.

2. Товародвижение

Приемка товаров по количеству и качеству. Размещение товаров на складах и в магазинах. Упаковка товаров: виды, характеристика, требования. Информационные знаки: классификация и характеристика. Условия хранения: режимы и размещение товаров. Стадии жизненного цикла товаров. Товарные потери. Виды и порядок расчета. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.

3. Качество товаров: градации качества, методы контроля качества

Понятие экспертизы качества продовольственных товаров. Содержание и цели экспертизы качества товаров. Виды экспертизы продовольственных товаров, их компетенция. Показатели качества товаров. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, влияющие на качество, сохраняемость и потребительские свойства отдельных пищевых продуктов. Режимы хранения продовольственных товаров. Потери продовольственных товаров при транспортировании, хранении и реализации. Виды потерь, причины их вызывающие. Пути сокращения потерь продовольственных товаров. Дефекты товаров, их характеристика и классификация. Методы определения качества товаров. Нормативные документы, используемые для оценки качества товаров. Основные понятия: точечная проба, средняя проба, партия, объединенная проба. Правила отбора проб продовольственных товаров. Идентификация товаров.

4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения

Мука. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество муки. Хлеб: классификация и ассортимент, основы производства, экспертиза качества, хранение, дефекты. Хлебобулочные изделия. Классификация. Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства. Макароны изделия. Классификация. Основы производства. Экспертиза качества. Хранение.

Крупа. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства крупы.

Кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Условия и сроки хранения. Особенности состава кондитерских изделий и факторы, формирующие их качество.

Соковая продукция. Классификация. Химический состав и пищевая ценность соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Классификация свежих фруктов. Экспертиза качества и безопасности свежих фруктов. Болезни. Хранение.

Классификация свежих овощей. Экспертиза качества и безопасности свежих овощей. Болезни. Хранение.

Продукты переработки плодов и овощей. Методы переработки, их сущность и влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Консервированная плодоовощная продукция. Основы производства, классификация и ассортимент.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Общая характеристика потребительских свойств. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Карамель и конфеты: классификация, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства карамели и конфетных изделий. Требования к качеству карамели, упаковка, хранение, дефекты.

Растительные масла: пищевая ценность, назначение, факторы, формирующие качество и ассортимент, сырье и производство. Масло подсолнечное, характеристика ассортимента, оценка качества. Упаковка, хранение.

Маргарин: пищевая ценность, назначение, факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье и процессы производства. Классификация маргарина, характеристика ассортимента. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Сахар. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству.

Чай и кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.

5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров животного происхождения

Молоко. Сливки. Пищевая ценность, классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Оценка качества; дефекты, упаковка, хранение.

Масло из коровьего молока. Основы производства. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.

Кисломолочные напитки: пищевая и лечебная ценность, отличительные особенности разных видов по сырью и производству. Оценка качества, показатели качества, дефекты, причины их возникновения, упаковка, маркировка и хранение.

Сметана, пищевая ценность; факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение.

Творог и творожные изделия, химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика ассортимента, оценка качества: показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.

Консервы молочные, назначение. Классификация. Отличительные особенности разных видов консервов. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение.

Живая и охлажденная рыба. Условия транспортирования, правила приемки, экспертиза качества, условия хранения и реализации, основные болезни живой рыбы. Способы охлаждения, экспертиза качества, упаковка, транспортирование и хранение охлажденной рыбы.

Мороженая рыба. Ассортимент мороженой рыбы. Способы замораживания. Экспертиза качества. Упаковка и хранение мороженных рыбных товаров. Изменения в процессе хранения.

Соленые рыбные товары. Сущность процессов созревания при посоле. Экспертиза качества, упаковка, транспортирование и хранение соленой рыбы. Дефекты и вредители соленых рыбных товаров.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья, характеристика ассортимента. Оценка качества: показатели, признаки идентификации; дефекты допустимые и недопустимые. Упаковка, хранение.

Рыбные товары холодного копчения. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение.

Животные жиры; их назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки, особенности разных видов животных жиров. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию, категории. Сортная разделка говядины, пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение, маркировка туш. Категории и сортная разделка свинины. Пищевая ценность различных отрубов и их кулинарное назначение, маркировка туш.

Субпродукты. Пищевая ценность, классификация, использование. Оценка качества, условия и сроки хранения.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: классификация и ассортимент. Показатели качества, условия и сроки хранения.

Птица, пищевая ценность. Классификация птицы по видам, возрасту, способам обработки. Оценка качества: показатели, категории, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Классификация способов холодильной обработки мяса, их влияние на качество, категории свежести, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Колбасные изделия. Классификация, ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Отличительная особенность состава колбас, вырабатываемых по ТУ.

Мясокопчености. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика основных видов и наименований. Оценка качества, упаковка, маркировка и хранение.

Яйцо. Строение и пищевая ценность яйца. Оценка качества: показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Продукты детского питания: товароведная характеристика продуктов. Упаковка, маркировка и хранение.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров – М.: Академия, 2012. – 336 с.
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник. [Текст] / Н.В. Коник. – М.: Альфа-М, Инфра-М, 2009. – 416 с.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Феникс, 2012. – 480 с.
4. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. – М.: Юрайт, 2011. – 464 с.
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие [Текст] / В.М. Позняковский. – 3-е изд., испр. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 526 с.
6. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. – М.: Академия, 2007. – 400 с.

7. Рыжакова А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2005. – 224 с.

8. Чебакова Г.В., Данилова И.Л. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения. – М.: КолосС, 2011. – 312 с.

9. Чижикова, О.Г. Товароведение продуктов растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары): Учеб. пособие в схемах [Текст] / О.Г. Чижикова. - Владивосток: Издательство ДВГАЗУ, 2005. – 175 с.

ВОПРОСЫ

для лиц, поступающих на базе профессионального образования (НПО, СПО, ВПО) по направлению подготовки 38.03.07 – Товароведение

1. Приемка товаров по количеству.
2. Молоко коровье. Потребительские свойства и ассортимент. Дефекты молока и причины их возникновения. Хранение и транспортирование.
3. Приемка товаров по качеству.
4. Животные жиры. Классификация и факторы, формирующие качество. Хранение их и дефекты.
5. Размещение товаров на складах и в магазинах.
6. Ассортимент колбасных изделий. Требования к сырью и готовой продукции. Технические дефекты.
7. Товарные потери. Виды и порядок расчета.
8. Кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Условия и сроки хранения. Особенности состава кондитерских изделий и факторы, формирующие их качество.
9. Упаковка товаров: виды, характеристика, требования.
10. Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и диетические свойства кисломолочных продуктов.
11. Стадии жизненного цикла товаров.
12. Переработанные плоды и овощи: классификация, ассортимент, пищевая ценность.
13. Условия хранения: режимы и размещение товаров.
14. Крупа. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства крупы.
15. Методы определения качества товаров.
16. Мясные консервы: ассортимент и классификация; факторы, формирующие качество.
17. Нормативные документы, используемые для оценки качества товаров.

18. Мука. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество муки.
19. Основные понятия: точечная проба, средняя проба, партия, объединенная проба.
20. Свежие овощи: классификация, пищевая ценность, условия хранения.
21. Правила отбора проб продовольственных товаров.
22. Классификация и характеристика мяса крупного рогатого скота по возрасту, полу, упитанности.
23. Хлеб: классификация и ассортимент, требования к качеству.
24. Потребительские свойства продовольственных товаров.
25. Понятия экспертизы качества товаров. Содержание и цели экспертизы качества товаров.
26. Идентификация товаров.
27. Ассортимент товаров: виды и показатели.
28. Товар и его основополагающие характеристики.
29. Информационные знаки: классификация и характеристика.
30. Свойства потребительских товаров.
31. Показатели качества товаров.
32. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.
33. Факторы, сохраняющие качество товаров.
34. Классификация как метод товароведения.
35. Методы классификации товаров.
36. Дефекты товаров, их характеристика и классификация.
37. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
38. Пищевая ценность как комплексное свойство продовольственных товаров.
39. Химический состав продовольственных товаров.
40. Кодирование товаров. Цели и методы кодирования. Классификация и виды кодов.