

## **ПРОГРАМА**

### **вступительных испытаний для студентов**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения 3 курс (очная, ускор., заочная, ускор.)

Учебный год 2018

# ПРОГРАММА

## к вступительным испытаниям

### Раздел 1

#### “Теоретические основы товароведения продовольственных товаров”

Предмет и задачи товароведения.

Качество пищевых продуктов. Методы оценки качества.

Вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, азотистые вещества, ферменты, витамины, кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества пищевых продуктов. Их химическая природа, содержание, основные свойства, значение в питании человека, суточная потребность, характеристика.

Физические свойства пищевых продуктов.

Основы хранения продтоваров естественная убыль. Консервирование пищевых продуктов. Классификация и стандартизация.

### Раздел 2

#### “Зерномучные и хлебобулочные товары”

Значение зерна для человека и экономики государства.

Пути решения основной задачи по повышению урожайности и улучшение качества зерна.

Общие сведения о химическом составе зерна различных культур. Классификация зерновых культур. Строение зерна злаков на примере пшеницы: соотношение массы отдельных частей и их химический состав. Характеристика зерна гречишных и бобовых культур. Хранение зерна.

Крупа, концентраты, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные и макаронные изделия: особенность их химического состава и пищевой ценности, факторы, которые формируют качество. Классификация и характеристика ассортимента отдельных товарных групп.

Требования к качеству товаров отдельных групп, дефекты, болезни, транспортирование, хранение.

### Раздел 3

#### “Плоды, овощи, грибы”

Общая характеристика, пищевая ценность плодов, овощей и грибов. Роль плодов и овощей в питании человека. Научно обоснованные нормы потребления плодов и овощей.

Строение, химический состав и физические свойства плодов и овощей.

Классификация свежих овощей: клубневые, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные и плодовые овощи (тыквенные, томатные, бобовые и зерновые овощи).

Виды, строение, особенности химического состава и пищевой ценности овощей отдельных групп. Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, болезни овощей.

Классификация плодов: семечковые, косточковые, орехоплодные, тропические и субтропические плоды, ягоды. Их виды, строение, особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических или ампелографических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения

Товарная обработка, транспортирование и хранение плодов и овощей.

Продукты переработки плодов и овощей.

Свежие и переработанные грибы.

#### Раздел 4

##### “Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары”

Крахмал и крахмалопродукты. Крахмал как пищевой продукт и полуфабрикат. Виды и сорта. Факторы, которые формируют качество. Оценка качества. Упаковка, условия и сроки хранения. Характеристика крахмалопродуктов.

Сахар: классификация, сырье и схема производства, факторы, формирующие качество. Требования к качеству, упаковка, маркирование, хранение.

Мед натуральный и искусственный.

Классификация сахарных кондитерских изделий: карамель, конфеты, фруктово-ягодные, кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок, халва и восточные сладости. Характеристика сырья. Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Классификация и характеристика отдельных групп мучных кондитерских изделий.

Кондитерские изделия специального назначения.

#### Раздел 5

##### “Вкусовые товары”

Общая характеристика вкусовых товаров, особенности их состава, физиологическое действие на организм человека, значение в питании человека. Классификация вкусовых товаров.

Спирт, водка, ликеро-водочные изделия, ром, виски, виноградные вина, коньяк, пиво. Основы производства, классификация, ассортимент, требования к качеству. Факторы, формирующие качество. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты.

Безалкогольные напитки: классификация, особенности отдельных групп, ассортимент, показатели качества, правила и сроки хранения, дефекты.

Чай, кофе и кофейные напитки. Основы производства, классификация, ассортимент, требования к качеству. Факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Пряности и приправы.

## Раздел 6 “Пищевые жиры”

Состав жиров. Вещества, сопутствующие жирам. Физико-химические свойства жиров. Современные представления о процессе окисления жиров. Классификация жиров.

Характеристика растительных масел, жиров животных, маргарина, кулинарных и кондитерских жиров. Майонез: пищевая ценность, способы и схема производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.

## Раздел 7 “Молоко и молочные продукты”

Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

Молоко коровье и сливки, кисломолочные продукты, молочные консервы, мороженое, сливочное масло, сыры.

Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Возможные пороки, причины, их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.

## Раздел 8 “Яйца и яичные продукты”

Строение и химический состав яиц, их пищевая ценность. Классификация яиц, требования к качеству. Условия и сроки хранения яиц, транспортирование. Мороженые и сухие яичные продукты.

## Раздел 9 “Мясо и мясные продукты”

Переработка скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию. Маркирование мяса. Мясо больных животных. Физиологическая норма потребления мяса и мясных продуктов.

Морфологический и химический состав мяса и субпродуктов. Послеубойные изменения в мясе. Розничная разделка туш. Мясные субпродукты. Мясо птицы. Показатели свежести и упитанности туш.. Хранение мяса убойных животных, субпродуктов и птицы.

Солено-копченые мясные изделия, колбасные изделия, мясные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Их химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент. Требования к качеству мясных товаров, возможные пороки, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркирование, транспортирование, условия и сроки хранения.

## Раздел 10 “Рыба и рыбные продукты”

Производство и потребление рыбных продуктов в Украине. Главные рыболовецкие районы. Основы морфологии рыбы. Классификация промысловых рыб. Товароведная характеристика основных видов рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Нерыбные водные продукты. Икра рыб.

## Раздел 11 “Пищевые концентраты”

Товароведная характеристика пищевых концентратов: сырье, основы производства, классификация и ассортимент, показатели качества, правила и сроки хранения.

Программа к вступительным испытаниям по курсу «Товароведение продовольственных товаров» направления подготовки 6.030510 «Товароведение и коммерческая деятельность» утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров (протокол № 18 от 06.12.2011 г.).

## Литература

1. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров : Учебное пособие – Донецк: ДонГУЭТ, 2006.- 129с.

2. Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Методичні матеріали для самостійного вивчення розділу за кредитно-модульною системою – Донецьк: Дон ДУЕТ, 2006. – 49с.
3. Дітріх І.В. (у співавторстві з викладачами кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів) Товарознавство продовольчих товарів: Збірник тестів для студентів ФМТМС всіх форм навчання.– Донецьк: РВВ ДонДУЕТ, 2004 р.– С. 4-18.
4. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Задачи для студентов ФМТТД дневной и заочной форм обучения - Донецьк: Дон ДУЕТ, 2005. – 15с.
5. Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Опорний конспект лекцій (електронний варіант) - Донецьк: Дон ДУЕТ, 2007. – 77с.
6. Жук Ю.Т., Жук В. А., Кисляк Н.К. та ін. Теоретичні основи товарознавства. – К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2000. – 336 с.
7. Колесник А.А., Елизарова Л.И. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учеб. для вузов. – 3-е изд., перераб и доп. – М.: Экономика, 1990. – 287 с.
8. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник.- Центр навчальної літератури,2003. -227 с.
9. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, издание 2-е, переработанное, 1989. – 308 с.
- 10.Боровикова Л.А., Герасимова В.А., Евдокимов А.Н. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988. – 352 с.
- 11.Бухтарева Э.Ф., Ильенко-Петровская Т.П., Твердохлеб Г.П. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. – М.: Экономика, 1985. – 295 с.
- 12.Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Выговтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер, 2005. – 312 с.
- 13.Гончаров В.Н. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1999. – 424 с.
- 14.Данилов М.М. Товарознавство риби і рибних товарів. – М.: Економіка,1995. – 211 с.
- 15.Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов.- СПб.: Питер, 2004. – 333 с.
- 16.Инфраструктура товарного рынка. Продовольчі товари Колектив авторів під ред.. Шубіна О.О., Азарян О.М. Київ, «Знання», 2008, 517 с/ 497 с
- 17.Козлов А.П., В.А. Павлова, В.Д. Малігіна Риба та рибні товари.- Дніпропетровський університет економіки та права. Дніпропетровськ «Нова ідеологія», 2008, 279 с.
- 18.Лаврова Л.П., Крилова В.В. Технология колбасных изделий – М.: Пищевая промышленность, 1989. – 503 с.
19. Молоканова Л.В. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів: Опорний конспект лекцій – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 145 с.

20. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Навчальний посібник.- м. Київ, ЦНЛ, 2006
21. Парфентева Т.Р., Стародубцева З.А. М'ясні і рибні товари. Овочі і фрукти. – М.: Економіка, 1989. – 269 с.
22. Рудаўская Г.Б., Сірохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних і яєчних товарів. – К.: КДТЕУ, 2000. – 204 с.
23. Слепнева А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1987. – 561 с.
24. Справочник по приёмке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / под общ. ред Мицыка В. Ю., т 1. – К.: Техніка, 1991. – 215 с.
25. Сірохман І.В., Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 1998. – 629 с.
26. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д.: Фенікс, 2003. – 422 с.
27. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С.
28. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 402 с.