

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ
имени Михаила Туган-Барановского»

С.В. Дрожжина

«27» 02 2017 г.

ПРОГРАММА

вступительного профильного экзамена
по «Товароведению»

для поступающих на ускоренное обучение по образовательным программам
подготовки бакалавриата
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение
(Профиль: Товароведение продовольственных товаров
и коммерческая деятельность)

Донецк – 2018 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ПРОФИЛЬНОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО «ТОВАРОВЕДЕНИЮ».

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 продовольственных товаров естественная убыль. Консервирование пищевых продуктов. Классификация методов и способов хранения.

Раздел 2

“Зерномучные и хлебобулочные товары”

Значение зерна для человека и экономики государства.

Пути решения основной задачи по повышению урожайности и улучшению 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. 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.

2. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЇ ЛІТЕРАТУРИ.

1. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): навч. посіб. для вищ. навч. закл. - К. : КДТЕУ, 2000. - 410 с.
2. Гордиенко, А. С. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие для студ. выфак. маркетинга и торговли и слушателей ФПО. - Донецк : [ДонГУЭТ], 2000. - 52 с.
3. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д : Изд.центр "МарТ", 2000. - 448с.
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. - СПб. : Альфа, 2000. - 432 с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учеб.пособие для студ.вузов. - Ростов н/Д:Изд.центр"МарТ", 2001. - 680с.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. - Ростов н/Д:Изд. центр "МарТ", 2001. - 128с.
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров : учеб.пособие для проф.образования. - Ростов н/Д:Феникс, 2001. - 448с.
8. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии,санитарии и гигиены : учеб.пособие для учащихся ПТУ по спец."Торг.дело". - Мн.:Высш.шк., 2002. - 429с.
9. Коробейник, А. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов : Учеб. пособия для учреждений сред.проф. образования. - Ростов н/Д:Феникс, 2002. - 288с.
10. Романенко, О. Л. Товарознавство продовольчих товарів. Розділ "Смакові товари" : опор. конспект лекцій. - К., 2002. - 149с.
11. Малыгина, В. Д. Товароведная микробиология (Раздел "Мясо и мясопродукты") : учеб. пособие для студ. днев. и заоч. форм обучения по спец. "Товаровед. и коммерч. деятельность", "Товаровед. и экспертиза в тамож. деле", "Технология питания". - Донецк : [ДонГУЭТ], 2003. - 88 с.
12. Товарознавство продовольчих товарів : зб. тестів для студ. ф-ту
13. маркетингу, торгівлі та мит. справи ден. та заоч. форм навчання. - Донецьк, 2004. - 135 с.
14. Дмитриченко, М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студ. вузов. - СПб.:Питер, 2004. - 352с.
15. Дитрих И. В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - Донецк, 2005. - 16с.
16. Рязанова, О. А. Товароведение продуктов детского питания : учеб. пособие для студ. вузов. - М.: "Омега-Л": Изд. дом. "Деловая литература", 2005. - 144с.
17. Скалецька, Л.Ф. Товарознавство продукції рослинництва : навч. посіб. для підготов. фахівців із спец. 1301 "Агрономія" в аграр. навч. закл.. - К.:Арістей, 2005. - 496с.
18. Дитрих, И. В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров : учеб. пособие для студ. фак. маркетинга, торговли и тамож. дела спец. 6.050301 "Товароведение и коммер. деятельность" и 6.050302 "Товароведение и экспертиза в тамож. деле" днев. и заоч. форм обучения. - Донецк : [ДонГУЭТ], 2006.

- 129 с.

19.Дитрих, И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров : учеб. пособие для студ. фак. маркетинга, торговли и тамож. дела спец. 6.050301 "Товаровед. и коммерч. деятельность" и 6.050302 "Товаровед. и экспертиза в тамож. деле" днев. и заоч. обучения. - Донецк, 2006. - 1 дискета

20.Молоканова, Л. В. Товарознавство продовольчих товарів : зб. тест. завдань для студ. ф-ту маркетингу, торгівлі та мит. справи спец. 6.050301 "Товарознав. та комер. діяльн.", спец. "Товарознав. та комер. діяльн. непрод. товарів" усіх форм навч.. - Донецьк : [ДонНУЕТ], 2008. - 31 с.

21.Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 416 с.

22.Никифорова, Н. С. Товароведение продовольственных товаров : Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования. - М. : Академия, 2009. - 128 с.

23.Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие для нач. проф. образования. - М. : Академия, 2009. - 240 с.

24.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лаб. практикум : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по спец. "Товаровед. и экспертиза товаров (по областям применения)". - М.:Дашков и К, 2009. - 592 с.

25.Коник, Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов : учеб. пособие. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 236 с.

26.Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 304 с.

27.Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб.-практ. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 192 с.

28.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 184 с.

29.Каленик, Т. К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед.. - Ростов н/Д : МарТ, 2010. - 224 с.

30.Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : рекомендовано Федер. гос. учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учеб. пособия для ... нач. проф. образования. - М. : Академия, 2010. - 239, [1] с.

31.Вербій, В. П. Основи товарознавства. Продовольчі товари. Практикум : навч. посіб. : рекомендовано М-вом освіти і науки України для студ. вищ. навч. закл.. - К., 2011. - 170 с.

32.Товарознавство. Продовольчі товари рослинного походження : ч. 1: зерноборошняні, кондитерські та смакові товари : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл., що навчаються за напрямом "Товарознав. і торг. підприємництво". - Донецьк : [ДонНУЕТ], 2011. - 344 с.

33.Бірта, Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. : рекомендовано М-вом освіти і науки, молоді та спорту України для студ. вищ. навч. закл..

- К. : Центр учбової літератури, 2012. - 224 с.

34.Товарознавство. Продовольчі товари рослинного походження : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл., що навчаються за напрямом "Товарознав. і торг. підприємництво" : ч. 2: плодоовочеві товари, харчові добавки, генетично-модифіковані продукти. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. - 363 с.

35.Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл., що навч. за напрямом "Товарознав. і торг. підприємництво". - Л. : Магнолія 2006, 2013. - 320 с.

36.Назаренко, Л. О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів) : навч. посіб.. - [Донецьк : ДонНУЕТ, 2015]. - Локал. комп'ютер. мережа НБ ДонНУЕТ

37.Бірта, Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. : рекоменд. М-вом освіти і науки, молоді та спорту України для студ. вищ. навч. закл.. - [Донецьк : ДонНУЕТ, 2015]. - Локал. комп'ютер. мережа НБ ДонНУЕТ

38.Османова, Ю. В. Технология специальных продуктов [Текст] : метод. рекоменд. для самост. работы студентов направления подгот. 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк, 2017 . — 26 с.

39.Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [Текст] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . — 213, [1] с. : рис., табл.

40.Бараненко, Д. А. Технология мясных продуктов из биомодифицированного сырья [Электронный ресурс] : ст. / Д. А. Бараненко . — [Донецк : ДонНУЭТ, 2016] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

41.Коршунова, А. Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализация «Технология в ресторанном хозяйстве» / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

42.Попова, Н. А. Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : метод. рекомендации к выполнению лаборатор. работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товаровед.», профилю«Товаровед. и коммерческая деятельность», специализации «Товаровед. прод. товаров и коммерческая деятельность», оч. и заоч. форм обучения / Н. А. Попова, Е. Е. Ивашкина ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.