

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ»  
Ректор ФГБОУ ВО «РГЭУ (РИНХ)»  
д.э.н., профессор  
В.Н.Макаренко  
« 19 » октября 2023 г.



**ПРОГРАММА  
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ И ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ В  
ФГБОУ ВО «РГЭУ (РИНХ)» НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Ростов-на-Дону

2023 год

**Программа вступительного испытания для поступающих в  
ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический  
университет (РИНХ)»  
по дисциплине «Товароведение»**

Программа вступительного испытания по дисциплине «Товароведение» предназначена для лиц, поступающих на обучение по программам магистратуры очной и заочной форм обучения.

Программа соответствует требованиям и нормам ФГОС.

В программу входят демонстрационный вариант примерных тестовых заданий, список основной, дополнительной литературы, интернет-источники.

Вступительное испытание проводится в форме тестирования.

Длительность тестирования по дисциплине «Товароведение» составляет 60 минут. В течение этого времени тестируемые должны выполнить 20 заданий по данному предмету. Каждому вопросу тестового задания соответствует несколько вариантов возможных ответов, из которых абитуриент должен выбрать единственный правильный (если иное условие не установлено в конкретном задании). Лист ответа состоит из вертикального ряда номеров заданий теста. Напротив каждого задания расположена горизонтальная строка из нескольких вариантов ответа. Для того, чтобы отметить ответ, который тестируемый считает правильным, он должен отметить выбранный им номер ответа (если иное условие не содержится в конкретном задании). Работа оценивается по листу ответа, черновик не рассматривается и не оценивается. За каждый правильный ответ на тесты абитуриент получает пять баллов. Максимальная сумма баллов, которую может получить абитуриент - 100. Минимальная сумма баллов – 45. Содержание программы вступительного испытания по дисциплине «Товароведение»:

## **Содержание программы вступительного испытания по дисциплине «Товароведение»:**

### **1. «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Товар как объект коммерческой деятельности, его основополагающие характеристики. Общие требования к товару. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Классификация методов товароведения по группам, назначение основных групп. Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров. Общая классификация товаров. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, степени удовлетворения и характеру потребностей. Основные понятия: качество, требования к качеству. Номенклатура потребительских свойств и показателей: группы и подгруппы; потребности, удовлетворяемые разными свойствами. Критерии выбора при оценке качества, степень значимости. Операции и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию установленным требованиям: стандартная, нестандартная, брак и отход. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров. Градации товаров по количественным характеристикам: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, групповая упаковка, товарная партия. Физические, физико-механические, физико-химические свойства товаров: понятие, назначение, влияние на формирование качества и сохраняемость товаров. Цели и задачи экспертизы. Основные понятия. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Нормативно-правовая база экспертизы. Организация и порядок проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы.

### **2. «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»**

Классификация текстильных товаров. Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий по общему назначению, модельно-конструктивным признакам, видовому наименованию, размеру, полноте и росту. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий. Классификация и характеристика ассортимента древесно-мебельных, силикатных и строительных товаров. Потребительские свойства, маркировка, упаковка, транспортировка, хранение парфюмерно-косметических товаров. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Классификация, ассортимент и оценка качества кожгалантерейных товаров. Металло-хозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов.

### **3 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»**

Потребительские свойства товаров. Общие требования к маркировке, упаковке, транспортировке продовольственных товаров. Потребительская стоимость товара. Группы продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Краткая классификация зерномучных товаров. Хлеб и хлебобулочные

изделия, Макароны изделия. Классификация плодоовощных товаров. Переработанные плоды и овощи. Консервы овощные и плодовые. Сушеные и быстрозамороженные овощи и плоды. Классификация вкусовых товаров. Пряности, приправы, соусы. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед. Кондитерские изделия. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры. Классификация мяса и мясных продуктов. Полуфабрикаты. Яйца и продукты их переработки. Живая и охлажденная рыба. Балычные изделия. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы.

#### 4 «Безопасность товаров»

Безопасность товаров, как составляющая качества. Проблема продовольственной безопасности на международном уровне. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Методология оценки безопасности товаров. Загрязнение продуктов питания токсичными элементами, пестицидами. Диоксины, полихлорированные бифенилы и другие углеводороды, как контаминанты продуктов питания. Природные компоненты пищи и их действие на организм человека. Геномодифицированные организмы, оценка безопасности генетически модифицированных источников пищи.

### **Демонстрационный вариант примерных тестовых заданий для вступительных испытаний по дисциплине «Товароведение».**

**ВАЖНО!** Примерные тестовые задания могут не отражать весь спектр вопросов дисциплины. Они носят ознакомительный характер и демонстрируют возможные формы тестовых заданий.

1. **Что означает термин «товароведение»?**
  - a) Деятельность по производству всех видов товаров;
  - b) Деятельность по осуществлению контроля качества выпускаемых в обращение товаров;
  - c) Целенаправленная деятельность по управлению ассортиментом товаров в торговых точках;
  - d) Целенаправленная деятельность по формированию ассортимента и качества товаров, обеспечению условий их сохранения

**2. Что является объектом товароведения?**

- a) Товары, которые удовлетворяют личные потребности человека и распределяются путем купли-продажи;
- b) Только продовольственные товары, которые удовлетворяют физиологические потребности человека;
- c) Только услуги, оказываемые населению

**3. Назовите стадии общественного производства?**

- a) Производство, транспортировка, реализация;
- b) Производство, обращение, потребление;
- c) Производство, распределение, обмен, потребление;
- d) Поставка сырья, производство, распределение, обмен

**4. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого влияния на организм человека?**

- a. токсичного;
- b. канцерогенного;
- c. Мутагенного;
- d. Токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.

**5. Что означает термин «канцерогенное действие» вещества или соединения**

- a. риск возникновения опухолей
- b. риск возникновения раковых опухолей
- c. риск возникновения мутаций
- d. риск возникновения врожденных уродств

**6. Какие токсичные вещества контролируются в пищевых продуктах при проведении процедуры сертификации?**

- a. Свинец, кадмий, ртуть, мышьяк.
- b. Свинец, ртуть, фтор, хром.
- c. Свинец, селен, алюминий, ртуть.
- d. Свинец, кадмий, фосфор, кобальт.

**7. Сальмонеллезы – это**

- a. пищевая токсикоинфекция;
- b. пищевая инфекция;
- c. санитарно-показательный микроорганизм;
- d. пробиотический микроорганизм.

**8. Когда формируются потребительские свойства керамических товаров**

- a. На стадии проектирования
- b. На стадии контроля
- c. При создании опытного образца
- d. В процессе производства
- e. На всех стадиях вместе

**9. Какие свойства мебели относят к эргономичным?**

- a. Художественная выразительность
- b. Долговечность
- c. Комфортабельность
- d. Воздухопроницаемость

**10. На какие виды делят кожаную обувь по характеру использования**

- a. А. бытовая, специальная, спортивная
- b. Б. ортопедическая и профилактическая
- c. В. домашняя, повседневная, выходная
- d. Г. мужская, женская, детская.
- e. Д. Другие виды обуви

**11. Как классифицируют теплоизоляционные материалы?**

- a. А. По структуре
- b. Б. По форме
- c. В. Величине объемной массы
- d. Г. Другие признаки
- e. Д. Здесь перечислены не все признаки

**12. Вареные колбасы на сорта делят по:**

- a. сырьевому принципу;
- b. технологическому принципу;
- c. органолептическим показателям;
- d. физико-химическим показателям.

**13. Консервы отличаются от пресервов:**

- a. стерелизацией;
- b. сроками хранения;
- c. добавлением растительного сырья, масла;

- d. способом консервирования солью;
- e. тканевым составом съедобной части;
- f. основным сырьем.

**14. Чай делят на байховый, прессованный и экстрагированный в зависимости от:**

- a. сырья и технологии переработки;
- b. вида и размера чаинок;
- c. потребительских свойств;
- d. цвета листьев.

**15. Отличительные признаки полукопченых колбас от вареных – это:**

- a. пониженное содержание воды;
- b. добавка повышенного количества шпига;
- c. меньшие сроки хранения;
- d. отсутствие термической обработки.

### **Литература**

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01691-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

2. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие / С.И. Балаева, И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева и др. ; под ред. С.И. Балаева. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 552 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01617-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112206> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

4. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 660 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6 ; [Электронный ресурс]. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253888> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

5. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Библиогр. в кн. ; [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

6. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза : учебное пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 332 с. - ISBN 978-985-06-2165-8; [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235582> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя);

7. Габелко, С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / С.В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7; [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765> (неограниченный доступ для зарегистрированного пользователя).