

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ФГБОУ ВО ВСГУТУ)

СОГЛАСОВАНО:

Зам. председателя приемной комиссии
проректор по СивР
к.т.н., доц. Р.Г. Худукшинов

« 12 » мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель приемной комиссии
ректор, д.э.н., профессор
Б.Е. Сактоев



« 12 » мая 2020 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ
по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение»

ВНЕСЕНО:

Председатель экзаменационной комиссии
Д.Е. Дашеев

« 12 » мая 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	3
2	Перечень дидактических единиц для вступительного испытания	4
3	Критерии оценивания уровня подготовки поступающего	6
4	Список рекомендуемой литературы	5

1. Общие положения

Прием граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее – поступающие) на обучение по образовательным программам магистратуры в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ВСГУТУ) регламентируется ежегодно утверждаемыми Правилами приема граждан в ФГБОУ ВО ВСГУТУ.

Прием на обучение по программам магистратуры осуществляется по результатам вступительных испытаний, проводимых ВСГУТУ самостоятельно.

Программы вступительных испытаний при приеме на обучение по программам магистратуры формируются на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата.

Настоящая Программа вступительных испытаний устанавливает содержание вступительных испытаний с целью определения подготовленности претендентов и наличия способностей для обучения в магистратуре по соответствующему направлению.

Форма вступительных испытаний – тестирование. Время отведенное на тестирование - 2 час.

Вступительные испытания ВСГУТУ проводит с использованием дистанционных технологий в порядке, установленном правилами приема, утвержденными организацией самостоятельно, или иным локальным нормативным актом организации. При проведении вступительных испытаний ВСГУТУ обеспечивает идентификацию личного поступающего, самостоятельно выбранным способом.

2. Перечень дидактических единиц для вступительного испытания

Перечень дидактических единиц и вопросов для собеседования и комплексного экзамена определяются предполагаемым профилем подготовки.

Профиль: «Товароведение и экспертиза продуктов функционального и специализированного назначения» по направлению 38.04.07. «Товароведение»

Раздел 1 – Товароведение и экспертиза однородных групп товаров

1. Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности;
2. Товароведение в условиях современного рынка;
3. Классификация однородных групп товаров;
4. Идентификация и фальсификация товаров: виды, признаки, методы;
5. Товароведная экспертиза однородных групп товаров, ее методологические основы;
6. Качество товара, факторы ее определяющие.

Раздел 2 – Экспертиза однородных групп товаров

1. Экспертиза молока и молочных товаров;
2. Экспертиза пищевых жиров;
3. Экспертиза вкусовых товаров;
4. Экспертиза плодов и овощей;
5. Экспертиза рыбных товаров и нерыбных гидробионтов;
6. Экспертиза мясных товаров;
7. Экспертиза зерномучных товаров;
8. Экспертиза кондитерских товаров.

Раздел 3 – Микробиология и безопасность однородных групп товаров

1. Микробиология и показатели безопасности молока и молочных товаров;
2. Микробиология и показатели безопасности пищевых жиров;
3. Микробиология и показатели безопасности вкусовых товаров;
4. Микробиология и показатели безопасности плодов и овощей;
5. Микробиология и показатели безопасности рыбных товаров и нерыбных гидробионтов;
6. Микробиология и показатели безопасности мясных товаров;
7. Микробиология и показатели безопасности зерномучных товаров;
8. Микробиология и показатели безопасности кондитерских товаров.

Раздел 4 - Упаковка и хранение однородных групп товаров.

1. Упаковка и хранение молока и молочных товаров;
2. Упаковка и хранение пищевых жиров;
3. Упаковка и хранение вкусовых товаров;
4. Упаковка и хранение плодов и овощей;
5. Упаковка и хранение рыбных товаров и нерыбных гидробионтов;
6. Упаковка и хранение мясных товаров;
7. Упаковка и хранение зерномучных товаров;
8. Упаковка и хранение кондитерских товаров

3. Критерии оценивания уровня подготовки экзаменуемого

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительных испытаний оцениваются по 100-балльной шкале.

Минимальное количество баллов для вступительного испытания при приеме на обучение по программам магистратуры составляет 50 баллов.

4. Список рекомендуемой литературы

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
3. Коник Н.В., Павлова Е.А., Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие для специальности «Товароведение (по группам однородных товаров). – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 236 с.
4. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Под ред. М.С. Касторных. - М.:Academia, 2003.-286 с.
5. Тамим А., Робинсон Р. Йогурты и другие кисломолочные продукты. – СПб., 2003.- 669 с.
6. Елисеева Л.Г. , Родина Т.Г. , Положишникова М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2006 - 800 с.
7. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 412 с.
8. Кузьмина В.А. Экспертиза качества мороженого. М., 2001.-50 с.
9. Суханова Е.Б. Экспертиза качества сыров. - М., 2002.-73 с.
10. Периодические издания: журналы «Молочная промышленность»; «Пищевая промышленность», «Спрос», «Товаровед продовольственных товаров», «Современная торговля», «Маркетинг»
11. Электронная библиотека статей о молочной промышленности, видеофильмы по производству молочных продуктов. Интернет сайты: Молиформ, moloprom.ru, поисковые системы: <http://www.foodprom.ru> – сайт издательства «Пищевая промышленность» (журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья» и др.)
12. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии./Под ред. А.А.Кочетковой. – М.: ДеЛи-Принт, 2009. – 288
13. Шендеров Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома. – М.: ДеЛи-Принт, 2008. – 319 с.
14. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛи-Принт, 2008. – 280 с.
15. Периодические научно-технические журналы: «Сыроделие и маслоделие», «Молочная промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания» и др.
16. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2001. -376 с.: ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
17. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник под ред. Ершова А.М. – СПб.: ГИОРД, 2006 – 943 с.
18. Рогов И.А., Забашта А.Г, Казюлин Технология мяса и мясных продуктов. – М.: Колос, 2009.
19. Рогов И.А., Забашта А.Г, Ибрагимов Р.М. и др. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. – М.: Колос, 1997.
20. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов – М.: Пищевая промышленность, 1984.
21. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов.-М.: дашков и К, 2009.– 327 с.

22. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 377 с.
23. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных товаров. – СПб.: Питер, 2004. – 352 с.