

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической
и воспитательной работе

_____ С.В. Золотарёв

« ____ » _____ 2017 г.

Пояснительная записка.

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению подготовки 38.04.07 – «Товароведение» разработана в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования по программам бакалавриата.

Вступительные испытания проводятся в форме письменного тестирования.

Результаты испытаний оцениваются по 100-балльной шкале.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания составляет 40 баллов.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ

ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

38.04.07 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА

«Управление товарными системами и ассортиментом продовольственных товаров»

1. Цель и задачи программы

Данная программа предназначена для подготовки к вступительным испытаниям в магистратуру по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Управление товарными системами и ассортиментом продовольственных товаров». Программа вступительных испытаний в магистратуру подготовлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень высшего образования - МАГИСТРАТУРА).

Целью программы вступительных испытаний по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Управление товарными

системами и ассортиментом продовольственных товаров» является выявление научных и практических интересов и потенциальных возможностей абитуриента в сфере научно-исследовательской и производственной работы.

Задачи программы.

- установить глубину профессиональных знаний соискателя и степень подготовленности к самостоятельному проведению научных и практических исследований;
- определить знания программного содержания теоретических дисциплин;
- установить знание фундаментальных работ и публикаций, значимых в избранной области;
- установить степень владения проблемами научных дискуссий и знания разных точек зрения на рассматриваемые вопросы;
- установить умение логично излагать материал;
- установить способность к анализу исследуемого материала, - свободно оперировать фактами.

2. Содержание программы.

Раздел 1. Теоретические основы товароведения.

Тема 1 Предмет товароведения. Потребительская стоимость.

Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения. Основопологающие характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.

Тема 2 Методы в товароведении.

Классификация методов. Экспериментальные методы. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки.

Тема 3 Кодирование и классификация товаров.

Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. Классификаторы: структура, категории.

Тема 4. Свойства и показатели ассортимента.

Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента. Характеристика новизны, структуры

ассортимента. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента.

Тема 5 Качество товаров.

Основные понятия в области качества. Классификация показателей качества.

Характеристика и значение показателей качества.

Тема 6. Факторы, обеспечивающие качество товаров.

Стадии и этапы технологического цикла товаров. Влияние формирующих факторов на качество товаров. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров.

Тема 7. Факторы, сохраняющие качество товаров.

Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиеническом режимах хранения. Принципы и правила размещения товаров на хранении. Методы хранения товаров.

Тема 8. Оценка качества товаров. Классы товаров.

Операции при оценке качества товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Классы товаров по пригодности к использованию по назначению и сортам. Требования, предъявляемые к пробе. Последовательность отбора проб. Понятие о точечной, объединенной, исходной пробе. Понятие о приемочном и браковочном числах.

Тема 9. Качество товаров и номенклатура потребительских свойств.

Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация. Характеристика показателей назначения. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей. Пищевая ценность продовольственных товаров.

Раздел 2. «Экспертиза товаров»

Тема 1. Объекты и субъекты товарной экспертизы.

Классификация объектов товарной экспертизы. Понятие о градациях качества. Субъекты товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Количественная экспертиза товаров, прямые и косвенные методы измерений. Приемочная экспертиза по качеству, правила ее проведения. Экспертиза качества новых товаров, методы изучения нового товара.

Тема 2. Идентификационная и документальная экспертиза.

Применение идентификационной экспертизы в торговых организациях и таможне. Подвиды идентификационной экспертизы. Документальная экспертиза, анализируемые документы.

Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Субъекты и нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Классификация санитарно-эпидемиологической экспертизы. Экспертиза продукции.

Раздел 3. Управление ассортиментом товаров.

Тема 1. «Ассортимент товаров в дефинициях товароведения».

Многообразие и признаки товаров. Классификации потребительских товаров. Товары с высокой и низкой степенью вовлеченности покупателя в процесс покупки. Стратегическая роль ассортимента товаров. Эволюция управления ассортиментом товаров в местах продажи. Формирование ассортимента товаров.

Тема 2. «Стратегия и методы управления ассортиментом товаров».

Концепция ориентации на ЖЦТ. Концепция портфолио-анализа. Учёт потребительских тенденций. Учёт тенденций товарных рынков.

Тема 3. «Теоретические основы управления ассортиментом в торговом предприятии».

Критерии отбора товаров с целью включения их в ассортимент. Подход, ориентированный на отношение покупателей к товарным маркам. ABC-анализ. Методика стратификации множества элементов по категориальному принципу.

Тема 4. «Основные направления совершенствования управления ассортиментом в торговом предприятии».

Стратегия, ориентированная на лидера маркетингового канала. Методика эффективного отклика на запросы клиентов. Концепция товарного баланса.

Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Тема 1. Основы идентификационной деятельности

Основные понятия: идентификация, аутентичность, фальсификация, фальсифицированная и контрафактная продукция. Цели, задачи и функции

идентификации продовольственных товаров. Взаимосвязь идентификации и фальсификации продукции. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Роль идентификации в обеспечении прослеживаемости продукции на различных этапах жизненного цикла.

Объекты и субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации. Показатели и критерии идентификации товаров: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора показателей идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации продовольственных товаров. Критерии идентификации.

Тема 2. Фальсификация продовольственных товаров

Современное состояние проблемы фальсификации продовольственных товаров, причины распространения фальсификации. Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация. Средства для разных видов фальсификации. Последствия выпуска и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителя при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров.

Способы фальсификации продовольственных товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров - один из способов фальсификации.

Тема 3. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров

Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки. Инструментальные методы определения органолептических показателей: виды, краткая характеристика, преимущества и недостатки.

Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях. Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений. Стандарты на методы идентификации продовольственных товаров.

Тема 4. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица - один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом - самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.

Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных и кондитерских изделий по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 5. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров и продуктов их переработки

Идентифицирующие признаки плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. Методы идентификации и оценки соответствия

плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Наиболее фальсифицируемые виды плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Виды и способы фальсификации. Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров и продуктов их переработки

Тема 6. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

Виды фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка.

Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин.

Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам. Идентификация товарной позиции отдельных видов вкусовых товаров по ОКП и ТН ВЭД

Тема 7. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров

Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Плотность, жирность, влажность, кислотность, температура замерзания — объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Маргарин - один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов. Идентификация товарной позиции молока и молочных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 8. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров

Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей, реакция преципитации). Методы идентификации мяса больных и павших животных. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями - самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов. Идентификация товарной позиции мяса и мясных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 9. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы. Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров. Икра — как наиболее привлекательный объект фальсификации. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки. Идентификация товарной позиции рыбы и рыбных товаров по ОКП и ТН ВЭД. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками. «Санитарные правила по применению пищевых добавок» - документ, регламентирующий использование пищевых добавок в пищевой промышленности. Российская, европейская и международная системы классификации пищевых добавок. Общие правила использования пищевых добавок Характеристика отдельных групп пищевых добавок. Использование пищевых добавок для фальсификации пищевых продуктов.

Тема 10. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров

Качественная и ассортиментная фальсификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Средства и способы фальсификации твердых пищевых жиров. Ассортиментная и качественная

фальсификация растительных масел. Пересортица - один из способов фальсификации растительных масел. Стоимостная фальсификация растительных масел. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации жировых товаров. Критерии идентификации растительных масел и твердых пищевых жиров. Жирнокислотный состав жировых товаров — самый объективный критерий идентификации. Идентификация товарной позиции растительных масел и твердых пищевых жиров по ОКП и ТН ВЭД.

Раздел 5. Квалиметрия и управление качеством.

Тема 1. Основные методы квалиметрического оценивания

Группы методов оценивания качества. Виды алгоритмов оценивания качества. От дерева свойств – к схемам подготовки решений. Роль экспертных методов в квалиметрии. Построение и использование экспертных кривых. Особенности технологии разработки методик оценивания качества.

Тема 2. Квалиметрия продуктов питания

Способы составления перечня показателей качества. Особенности выбора показателей продукции, выпускаемой в ассортименте. Переход от потребительских требований к конструктивным параметрам. Определение коэффициентов весомости, эталонных и предельных значений показателей. Выполнение группировок потребителей и продукции. Роль эргономических и эстетических показателей качества объектов.

Тема 3. Квалиметрические шкалы. Шкалы органолептической оценки пищевых продуктов.

Квалиметрические шкалы. Шкалы интервалов и отношений. Шкалы наименований и порядка. Способы разработки шкал. Виды оценок, допустимых на этих шкалах. Особенности статистической обработки получаемых оценок. Ранговые оценки: способы получения и статистической обработки. Понятие о парном и множественном взаимодействии показателей качества. Простейшие алгоритмы; отражение взаимодействия в алгоритмах. Возможности схем подготовки решений. Органолептический анализ пищевых продуктов. Шкалы, используемые для органолептического анализа пищевых продуктов. Методы органолептической оценки пищевых продуктов. Профильный анализ пищевых продуктов: область применения, правила построения профиллограмм.

Тема 4.. Экспертные методы квалиметрии. Способ отбора специалистов в состав экспертных групп

Способы назначения, документальные, взаимных рекомендаций, выдвижения. Принципы построения банка данных о кандидатах в эксперты. Вопрос оценивания компетентности эксперта. Анкетирование. Интервью.

Косвенный опрос. Способы повышения интенсивности мыслительной работы экспертов: мозговая атака, штурм. Способы неискажающей обработки значений экспертных оценок.

Тема 5. Качество как объект управления

Основные задачи и цели обеспечения и управления качеством продукции. Качество и конкурентоспособность. Эволюция взглядов на управление качеством. Патриархи качества. Философия Деминга. Петля качества. Управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции.

Тема 6. Всеобщее управление качеством (TQM)

Базовая концепция и идеология всеобщего управления качеством. Элементы стратегии всеобщего управления качеством: акцент на потребителя, непрерывное улучшение, вовлеченность в работу по улучшению качества

Тема 7. Планирование качества

Стратегическое и оперативное планирование качества. Основные принципы системного и перспективного планирования качества

Тема 8. Семь инструментов контроля качества

Семь инструментов контроля качества. Цель и область применения инструментов контроля качества (расслоение, временные графики, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, диаграмма рассеяния, гистограмма, контрольные карты), правила их построения и анализа результатов.

Раздел 6. Техническое регулирование в пищевой промышленности.

Тема 1. Международная и межгосударственная стандартизация

Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК), состав, структура и методология деятельности. Статус международных стандартов, порядок и форма их применения. Деятельность Европейской экономической комиссии ООН (ЕЭК ООН) в области стандартизации. Региональная система стандартизации стран Европейского экономического сообщества (ЕС). Технические директивы ЕС и евростандарты. Национальная система стандартизации в некоторых промышленно развитых странах. Концепция развития стандартизации с учетом требований ВТО и ГАТТ. основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации, метрологии и сертификации стран – участниц межгосударственной стандартизации. Основные направления работ в области межгосударственной стандартизации. Межгосударственные стандарты, их правовой статус. Технические регламенты Таможенного союза.

3 Перечень вопросов к вступительным испытаниям.

1. Принципы товароведения.
2. Основные функции товаров.
3. Общая классификация методов товароведения и классификационные признаки групп и подгрупп методов.
4. Основные эмпирические методы.
5. «Классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак».
6. Иерархический и фасетный методы классификации, их достоинства и недостатки.
7. Метод кодирования и его разновидности, их достоинства и недостатки.
8. Составные элементы структура кода
9. «Ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», различия между ними.
10. Свойства и показатели ассортимента. Широты, полноты, устойчивость ассортимента, новизна, структура ассортимента.
11. Факторы формирования ассортимента товаров.
12. Уровень качества.
13. Номенклатура потребительских свойств и отдельные их группы и подгруппы.
14. «Безопасность» и виды безопасности.
- 15.«Оценка качества» и «градация качества». Этапы оценки качества.
16. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.
17. Приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.
- 18.«Идентификация» и «прослеживаемость».
19. Формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения.
20. Сохраняющие факторы товаров.
- 21.Маркировка, виды товарной информации и её назначение.
22. Эволюция взглядов на управление качеством продукции
- 23.Концепция, идеология и стратегия всеобщего управления качеством
- 24.Семь простых инструментов контроля качества
- 25.Экспертные методы в квалиметрии
- 26.Квалиметрические шкалы. Способы разработки шкал и особенности статистической обработки получаемых оценок
- 27.Дерево свойств
- 28.Социологические исследования желаний потребителей. Обработка результатов соцопросов
- 29.Свойства продукции и показатели качества. Единичные и комплексные показатели качества продукции
- 30.Средства идентификации.
- 31.Маркировка как средство идентификации товара.

32. Органолептические методы идентификации; их достоинства и недостатки, применение.
33. Прослеживаемость как условие осуществления идентификации продукции в сфере производства.
34. Виды фальсификации.
35. Виды, способы, методы идентификации зерномучных товаров.
36. Виды, способы, методы идентификации кондитерских товаров.
37. Виды, способы, методы идентификации молока и продуктов его переработки.
38. Виды фальсификации мяса и продуктов его переработки, способы и методы обнаружения.
39. Виды фальсификации виноводочных товаров, способы и методы обнаружения.
40. Виды фальсификации рыбы и морепродуктов, способы и методы обнаружения.
41. Какие виды регламентов предусмотрены законодательством РФ?
42. В правовом поле каких федеральных законов регулируются отношения в области стандартизации и безопасности пищевых продуктов?
43. Сформулируйте принципы стандартизации.
44. Сформулируйте цели развития национальной системы стандартизации.
45. Кто осуществляет развитие Концепции национальной стандартизации?
46. Каковы функции национального органа по стандартизации?
47. Для чего созданы технические комитеты по стандартизации, и кто может стать их членами?
48. В чем заключается основная деятельность технических комитетов?
49. Кем разрабатываются национальные стандарты? Кем они утверждаются?
50. На основании чего разрабатывается новый стандарт? Назовите этапы разработки и утверждения национального стандарта.
51. В каком случае проводится обновление национального стандарта? Назовите этапы работ по обновлению национального стандарта.
52. Кем вносятся изменения в национальные стандарты и какова процедура внесения изменений?
53. В каких случаях национальный стандарт подлежит пересмотру, а в каких случаях вносятся поправки?
54. Перечислите документы в области стандартизации.
55. Обоснуйте правомерность использования в пищевой промышленности отраслевых стандартов (ОСТ).
56. Назовите основные виды стандартов.
57. С какой целью разрабатывают и применяют МВИ?
58. В каких документах излагают МВИ?
59. Что собой представляет собой комплект СТО на пищевой продукт?
60. В каких случаях разрабатывают ТУ?

4. Основная литература.

1. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров/ Ф.А. Петрище. – 5-е изд., испр. И доп. – М.: Издательско– торговая корпорация « Дашков и К» , 2012. – 508 с.
2. Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник. / М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2007. - 259 с.
3. Дунченко Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Кочетов, В.С. Янковская, А.А. Коренкова. – М.: РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, 2010. – 286 с.
4. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин – М.: издательско-торговая компания «Дашков и К°», 2008. – 212 с.
5. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учебное пособие. – М.: Форум, 2009 г.
6. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – М.: ФОРУМ. 2010.

5. Дополнительная литература

1. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров /Л.Г.Елисеева, Т.Н.Иванова, О.В.Евдокимова. –М.: Издательско – торговая корпорация « Дашков и К» , 2012. – 376 с.
2. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебное пособие. - М.: Издательский Дом «Деловая литература». - 2007. - 320 с.
3. Сергеев А.Г. Метрология и метрологическое обеспечение – М.: ЮРАЙТ 2008.
4. Техническое регулирование (под. ред. В.Г. Версана, Г.И. Элькина) – М.: Экономика, 2008.
5. Карташова Л. В., Николаева М. А. и др. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник. М.: Деловая литература, 2004.

Декан технологического
факультета

проф., д.т.н. О.А. Леонов