

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Программа утверждена на заседании
Ученого совета учетно-финансового факультета
24.03 2022 г., протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана учетно-финансового
факультета
Алексеевко Н.В.

(подпись, печать)

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
(профильный экзамен)**

Уровень высшего образования:
магистратура

направление подготовки

38.04.06
Торговое дело

Форма обучения
очная/заочная

Пояснительная записка

Программа профильного экзамена (далее Программа) предназначена для поступающих в ГОУ ВПО «ДонНУ» по направлению подготовки 38.04.06. Торговое дело в целях подготовки к сдаче экзамена, позволяющего выявить предшествующий уровень образования абитуриентов, их способности продолжения обучения по программе получения полного высшего образования на базе образовательной программы бакалавриата.

Поступающий в магистратуру по направлению 38.04.06 Торговое дело обязан:

Знать:

- нормативную документацию;
- социально-экономические факторы, влияющие на развитие рыночной экономики;
- виды и организационно-правовые формы коммерческих предприятий;
- основные законы государственного регулирования деятельности коммерческого предприятия;
- организационно-правовые формы предприятий, их ресурсы,
- сущность, понятие, структуру и характеристику розничного товарооборота;
- источники товарных ресурсов;
- экономические показатели деятельности предприятий,
- административные инструменты государственного регулирования деятельности предприятия.

Уметь:

- управлять деятельностью коммерческого предприятия в сфере товарного обращения;
- разрабатывать технико-экономическое обоснование выбора формы коммерческого посредничества;
- применять законы регулирования коммерческой деятельностью;
- вести учет, давать оценку и проводить анализ доходов, расходов, прибыли и рентабельности коммерческого предприятия;
- организовать труд и заработную плату на коммерческом предприятии;
- применять показатели эффективности использования оборотных средств;
- планировать доход, расход, прибыль коммерческого предприятия и основные способы повышения рентабельности;
- проводить анализ доходов, расходов, прибыли и рентабельности коммерческого предприятия;
- анализировать розничный товарооборот коммерческого предприятия;
- формировать план поступления товаров

Владеть:

- формами административно-правового регулирования деятельности коммерческих предприятий;
- механизмом взаимоотношений товаропроизводителей, коммерческих посредников и потребителей на рынке потребительских товаров и средств производства;
- навыками выбора организационно-правовых форм коммерческого предприятия;
- навыками планирования доходов, расходов, прибыли и рентабельности от всех форм и видов деятельности коммерческого предприятия;
- методикой распределения и использования прибыли коммерческого предприятия;
- методикой комплексного экономического анализа эффективности деятельности предприятия;
- навыками учета и оценки издержек обращения;
- аналитическими методами для оценки эффективности коммерческой, товароведной, маркетинговой, деятельности на предприятиях.

Структура экзамена

Порядок проведения и критерии оценивания профильных экзаменов по направлению подготовки для абитуриентов, поступающих на обучение по образовательной программе магистратуры на направление подготовки 38.04.06 Торговое дело.

Главной целью профильного экзамена является определение уровня качества подготовки поступающих, пригодность и соответствие знаний и умений требованиям государственного образовательного стандарта, необходимым для обучения в магистратуре.

Профильные экзамены по специальности проводятся в письменной форме, включают в себя вопросы по теоретической части изученных курсов и практических заданий.

Каждому студенту выдаются экзаменационный билет. Экзаменационный билет профильного экзамена по специальности состоит из пяти теоретических вопросов и двух практических заданий.

Максимальное количество баллов, полученных за решение практической части заданий, составляет 60 баллов (2 задачи по 30 баллов). Количество баллов дифференцируется в зависимости от полноты ответа.

Максимальное количество баллов, полученных за теоретические вопросы, составляет также 40 баллов. Каждый правильный ответ оценивается в 10 баллов;

Максимальное количество баллов, полученных за решение тестовых и теоретических заданий составляет 100 баллов

Оценивание уровня знаний студентов осуществляется согласно критериям интервальной шкалы оценок Европейской кредитно-трансфертной системы, представленной в таблице:

Шкала оценивания: государственная и ECTS

Оценка по 100-бальной шкале	Оценка по шкале ECTS	Оценка по государственной шкале
		Экзамен
90-100	A	Отлично
80-89	B	Хорошо
75-79	C	
70-74	D	Удовлетворительно
60-69	E	

Все ответы должны вноситься в лист ответов (письменной работы) путем вписывания необходимого ответа. Он заполняется ручкой синего или черного цвета. Обязательно фиксируется номер варианта на листе письменной работы. Никакие лишние пометки на листе письменной работы не допускаются.

Все задания должны быть выполнены в течение 90 минут.

Зачисление в магистратуру производится по результатам сдачи профильного экзамена по специальности в соответствии с настоящей программой.

Основное содержание программы

Требования к уровню подготовки и условия конкурсного отбора:

1. Лица, желающие освоить программу специализированной подготовки магистра, должны иметь высшее профессиональное образование любого уровня, подтвержденное документом государственного образца, что определено Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании»

2. Лица, имеющие диплом бакалавра по экономическим специальностям по направлениям «Торговое дело», «Экономика», «Менеджмент» зачисляются на специализированную магистерскую подготовку на конкурсной основе по результатам сдачи профильного экзамена.

Программа профильного экзамена по специальности в магистратуру по направлению 38.04.06 Торговое дело составлена на основе требований государственного образовательного стандарта.

Профильный экзамен охватывает вопросы специальных дисциплин и спецкурсов, предусмотренных учебным планом по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело:

1. Экономика организаций
2. Коммерческая деятельность по сферам применения
3. Товароведение продовольственных товаров
4. Товароведение непродовольственных товаров

Дисциплина «Экономика организаций»

Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений	Рыночная экономика. Сущность и функции предпринимательства. Формы предпринимательской деятельности. Организационно – правовые формы предприятий. Торговое предпринимательство.
Тема 2. Внешняя и внутренняя среда коммерческой организации	Понятие среды организации. Диагностика неопределенности внешней среды предприятия. Диагностика макросреды. Механизм взаимоотношения товаропроизводителей, коммерческих посредников и потребителей на рынке потребительских товаров и средств производства. Роль, место и значение коммерческого предприятия в сфере товарного обращения. Техно-экономическое обоснование выбора формы коммерческого посредничества.
Тема 3. Основные фонды коммерческого предприятия	Понятие, сущность, классификация основных фондов. Материально-техническая база как натурально-вещественная форма основных фондов. Факторы, определяющие объем и структуру основных фондов. Показатели, характеризующие движение основных фондов. Показатели оценки основных фондов. Понятие амортизации и виды износа.
Тема 4. Трудовые ресурсы торговых организаций	Основные формы и системы оплаты труда в сфере коммерческого посредничества. Трудовые отношения в коммерции. Организация оплаты труда на коммерческом предприятии. Фонд оплаты труда, порядок его формирования, и состав. Анализ и планирование фонда оплаты труда.
Тема 5. Активы коммерческой организации	Понятие активов предприятия. Состав активов торгового предприятия. Анализ состава и структуры необоротных и оборотных активов.
Тема 6. Капитал торгового предприятия	Структура капитала торгового предприятия. Анализ собственных источников. Анализ привлеченных источников.
Тема 7 Оборотные средства коммерческого предприятия	Состав и структура оборотных средств. Планирование потребности в оборотных средствах. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 8. «Инвестиции торгового предприятия»	Сущность и виды инвестиций. Принципы оценки инвестиционных проектов. Сущность операций дисконтирования и наращивания денежных потоков. Методы оценки инвестиционных проектов.
Тема 9. Доходы коммерческого предприятия и финансовые результаты	Доходы коммерческого предприятия, их состав, структура и источники получения. Доходы от реализации товаров потребителям. Внереализационные доходы коммерческого предприятия. Планирование доходов от всех форм и видов деятельности коммерческого предприятия. Финансовые результаты организации. Показатели рентабельности
Тема 10. Расходы (издержки) коммерческих предприятий	Понятие, сущность, структура и состав расходов коммерческого предприятия. Издержки обращения, их классификация. Порядок учета и оценки издержек обращения. Анализ и планирование издержек обращения. Основные пути оптимизации затрат коммерческого предприятия
Тема 11. Финансы коммерческого предприятия	Сущность и функции финансов коммерческого предприятия. Учет, оценка и анализ финансового состояния коммерческого предприятия. Кредитование коммерческих предприятий. Содержание и порядок разработки финансового плана коммерческого предприятия.

Дисциплина «Коммерческая деятельность по сферам применения»

Тема 1. Сущность, роль, содержание и задачи коммерческой работы	Понятие и сущность коммерческой работы. Развитие коммерческой деятельности в России. Характер и содержание процессов, выполняемых в торговле. Предмет, содержание и задачи курса «Коммерческая деятельность». Роль и задачи развития коммерческой работы на современном этапе.
Тема 2. Организационные формы коммерческого предприятия	Виды предпринимательской деятельности. Формы предпринимательской деятельности. Организационно – правовые формы предприятий
Тема 3. Организация хозяйственных связей в торговле	Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле. Общие положения договора купли-продажи. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки товаров. Государственный контракт на поставку товаров для государственных нужд. Договор контрактации. Заявки и заказы на товары. Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Роль оптовых предприятий в организации хозяйственных связей и поставках товаров
Тема 4. Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров	Сущность, роль и содержание закупочной работы. Изучение и поиск коммерческих партнеров по закупке товаров. Классификация поставщиков. Организация хозяйственных связей с поставщиками товаров. Оптовые ярмарки (выставки-продажи) и их роль в закупке товаров. Оптовые продовольственные рынки, их роль в закупках товаров. Мелкооптовые магазины-склады.

Тема 5. Коммерческая работа по оптовой и розничной продаже товаров	Сущность, роль и задачи коммерческой работы по продаже товаров. Организация коммерческой работы по оптовой продаже товаров. Организация оказания услуг оптовыми предприятиями клиентам. Организация коммерческой работы по розничной продаже товаров. Методы розничной продажи товаров. Организация оказания торговых услуг покупателям
Тема 6. Организация биржевой торговли	Сущность, роль и развитие биржевой торговли. Порядок создания биржи и ее структура. Виды биржевых сделок. Организация торговых операций на бирже.
Тема 7. Торговля на аукционах, конкурсах (тендерах)	Сущность и виды торгов. Сущность и организационные формы аукционов. Порядок проведения аукциона. Организация проведения конкурсов (тендеров)
Тема 8. Формирование ассортимента и управление товарными запасами на складах и в магазинах.	Понятие об ассортименте, номенклатуре товаров, производственном и торговом ассортименте. Коммерческие требования к организации торговли ими. Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров на оптовых торговых предприятиях. Управление товарными запасами на торговых складах. Основные факторы подбора и планирования ассортимента товаров в магазинах. Порядок формирования, регулирования и контроля ассортимента товаров и товарных запасов в магазине
Тема 9. Развитие лизинга (финансовой аренды) в России	Понятие и сущность лизинга. Предмет и субъект лизинга. Виды лизинга. Порядок заключения и исполнения договора лизинга. Экономическая эффективность лизинга
Тема 10. Франчайзинг в рыночной экономике	Сущность франчайзинга и его роль в развитии малого предпринимательства. Виды франчайзинга. Экономические основы франчайзинга. Правовое регулирование франчайзинга в России

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Тема 1. Зерновые культуры.	Значение зерномучных товаров в питании. Тенденции потребления продуктов переработки зерна, нормы потребления. Особенности строения зерна. Химический состав и физические свойства зерна различных культур, распределение питательных веществ между отдельными анатомическими частями зерна. Влияние структуры и состава зерна на технологические свойства и пищевую ценность продуктов переработки зерна. Влияние хранения на потребительские свойства зерна. Процессы, происходящие в зерне при хранении. Контроль качества зерновой массы. Средства для сохранения качества зерна (борьба с вредителями, очистки, сушки, систематическое наблюдение за качеством). Дефекты зерна и возможности его применения.
Тема 2. Крупа и мука: общая характеристика, классификация и условия хранения.	Общая характеристика крупы. Классификация круп. Факторы, формирующие качество крупы. Сырье и процессы производства. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства круп основных видов. Методы контроля качества круп в торговле. Условия,

способы и сроки хранения отдельных видов круп. Процессы, которые влияют на сохранение качества крупы, возможные дефекты.

Общая характеристика муки. Принципы классификации. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. Характеристика веществ, входящих в состав муки основных видов. Сорта муки, опознавательные (характерные) свойства муки разных сортов. Мука для изготовления макаронных изделий. Требования к качеству муки. Биохимические процессы, которые происходят во время хранения, реализации муки. Дефекты и процессы, ограничивающие сроки хранения муки. Транспортировка муки. Условия перевозки и их влияние на качество.

Тема 3.

Хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные и бубличные изделия.

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека. Нормы и уровень их потребления. Общая характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Основы классификации. Факторы, формирующие качество хлеба, сырье и процессы производства. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов, потребительское качество изделий. Пути повышения биологической ценности, совершенствование ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Качество хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и возможности их устранения. Условия транспортировки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в хлебобулочных изделиях при хранении.

Общая характеристика сухарных изделий. Классификация. Потребительские свойства. Факторы, формирующие ассортимент и качество: влияние сырья, рецептуры, процессов производства. Химический состав и пищевая ценность сухарных изделий. Оценка качества. Упаковка сухарных изделий. Условия и срок хранения сухарных изделий. Дефекты, причины их возникновения и возможности избежать.

Общая характеристика бараночных изделий. Классификация, характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Химический состав и пищевая ценность изделий в зависимости от рецептуры. Оценка качества изделий. Транспортирование бараночных изделий. Способы и оптимальные условия хранения бараночных изделий. Процессы, возникающие при хранении. Потери и пути их уменьшения.

Тема 4.

Макаронные изделия.

Общая характеристика макаронных изделий, значение в питании нормы и уровень потребления. Потребительские свойства макаронных изделий. Возможности Украины в обеспечении макаронного

производства качественным сырьем. Влияние сырья и процессов производства на формирование ассортимента и качество макаронных изделий. Химический состав изделий, их пищевая ценность, пути ее повышения. Основные направления повышения биологической ценности макаронных изделий. Классификация макаронных изделий, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Транспортирование и хранение макаронных изделий. Изменения качества во время хранения. Потери и пути их уменьшения.

Тема 5.

Химический состав, физические свойства и классификация плодов и овощей.

Характеристика химического состава и свойств плодов и овощей как составная часть их качества: влага, сахара, пектиновые вещества, органические кислоты, витамины фенольные, цветные, ароматические, минеральные, азотные вещества, липиды, фитонциды, фитоалексины.

Структурно-механические свойства овощей и плодов: семенная масса, прочность, индекс формы их значение для качества и хранения плодов и овощей на различных стадиях развития и товародвижения. Теплофизические свойства плодов и овощей: теплопроводность, теплоемкость, их влияние на хранение. Связь физических и химических свойств плодов и овощей.

Товароведческая, торговая и ботаническая классификация плодов и овощей, ее признаки и назначение. Классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности плодов и овощей. Особенности товарной обработки и условия хранения плодов и овощей. Свежие плоды и овощи: потребительские свойства, классификация, оценка качества и условия хранения. Продукты переработки плодов и овощей.

Тема 6.

Сахар, заменители сахара и мед.

Значение сахара в питании человека. Сахар. Общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, сахароза: физико-химические и технологические свойства. Ассортимент сахара: сахар-песок, сахар-рафинад. Формирование потребительских свойств: сырье, технология производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахара. Виды потерь.

Значение заменителей сахара в питании человека. Классификация и ассортимент заменителей сахара. Характеристика и их свойства. Сырье и технология производства, влияющие на качество заменителей сахара и подсластителей. Требования к их качеству. Упаковка, маркировка и хранение заменителей сахара и подсластителей. Изменение их качества при хранении.

Значение меда в питании человека. Особенности получения меда. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства меда. Классификация и ассортимент меда. Характеристика основных видов. Требования к качеству. Фальсификация меда и способы ее

обнаружения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда. Изменение качества меда во время хранения. Дефекты меда - причины их возникновения и меры предупреждения.

Тема 7.

Кондитерские изделия.

Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговля кондитерскими изделиями. Особенности химического состава и их пищевая ценность. Значение кондитерских изделий в питании человека. Пути формирования ассортимента, повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий.

Сахаристые кондитерские изделия. Характеристика сырья и ее влияние на качество сахаристых кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, особенности химического состава и пищевая ценность. Мармелад. Общая характеристика, виды. Формирование потребительских свойств мармелада фруктово-ягодного, жележного и жележно-фруктового. Шоколад и шоколадные изделия. Характеристика какао-бобов: строение, состав и свойства составных частей. Основные сорта. Химический состав и пищевая ценность какао-бобов. Какао-масло и его свойства. Заменители какао-масла. Переработка какао-бобов. Шоколад. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Классификация и характеристика ассортимента. Новые направления в формировании ассортимента шоколада. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Сравнительная характеристика качества, ассортимента и упаковки шоколада отечественного и зарубежного производства. Сладкие плитки. Отличительные особенности от шоколада. Химический состав и пищевая ценность. Формирование и характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Какао-порошок и какао смеси. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Отличительные особенности качества какао-порошка и какао смесей зарубежного производства. Конфеты. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Влияние сырья и технологии производства на формирование потребительских свойств конфет. Характеристика конфетных масс и отличительные признаки отдельных видов.

Тема 8.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.

Чай. Общая характеристика. Химический состав чая, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Основные направления формирования ассортимента. Байховый чай: черный, красный, желтый и зеленый.

Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая. Фабричные и товарные сорта. Ароматизированный и гранулированный чай. Особенности производства, состав и свойства. Прессованный чай. Сырье и особенности производства. Требования к качеству. Товарные сорта. Оценка качества чая. Дефекты чая, их возникновение и пути предотвращения. Чайные напитки. Отличие чайных напитков от чая. Характеристика ассортимента. Оценка качества чайных напитков. Условия и срок хранения чая и чайных напитков во время товародвижения, их влияние на качество.

Кофе. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Кофе в зернах - сырая и жареная. Характеристика особенностей состава и органолептических свойств. Товарные сорта кофе. Кофе быстрорастворимая. Требования к качеству. Оценка качества кофе. Дефекты кофе, причины их образования и пути предотвращения. Кофейные напитки. Основные отмены кофейных напитков в зависимости от использования сырья. Ассортимент, оценка качества, условия хранения и реализации

Тема 9.

Безалкогольные напитки.

Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Классификация безалкогольных напитков. Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава и назначение минеральных вод различных групп и видов. Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Негазированные безалкогольные напитки: плодово-ягодные соки, сиропы, плодово-ягодные морсы, экстракты и горячие плодово-ягодные напитки, безалкогольные вина, коктейли и аперитивы. Общая характеристика. Особенности их изготовления и использования. Классификация и ассортимент. Газированные безалкогольные напитки: газированная вода, газированные напитки в бутылках, газированные коктейли, безалкогольное шампанское, безалкогольное пиво, сухие газированные напитки. Ассортимент, химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество. Квас и напитки из хлебного сырья. Общая характеристика. Особенности их использования. Ассортимент. Оценка качества безалкогольных напитков. Дефекты, причины их возникновения и пути предотвращения. Условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика безалкогольных напитков отечественного и зарубежного производства.

Тема 10.

Слабоалкогольные напитки.

Пиво. Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента и повышение качества пива. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива, причины их возникновения и пути предотвращения. Условия и сроки хранения пива. Изменения качества пива во время товародвижения. Сравнительная характеристика пива отечественного и

зарубежного производства. Медовые напитки. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 11.

Алкогольные напитки.

Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Классификация алкогольных напитков. Спирт. Сырье, способы получения, отличные особенности. Использование. Товарные сорта. Водка. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент. Ликеро-водочные изделия. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Балловая оценка. Дефекты, причины их образования и пути предотвращения. Условия и сроки хранения. Виноградные вина. Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Факторы, влияющие на качество. Классификация. Ассортимент. Процессы, происходящие при образовании, формировании, созревании, старении и отмирании вин. Плодово-ягодные вина. Сырье и особенности технологии изготовления. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Болезни, пороки и недостатки вин. Коньяки. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества вин и коньяков. Система учтены в вашем рейтинге. Болезни, пороки и недостатки вин и коньяков. Условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика алкогольных напитков отечественного и зарубежного производства.

Тема 12.

Химический состав, особенности, оценка качества молока и сливок.

Химический состав и пищевая ценность молока различных сельскохозяйственных животных. Характеристика главных веществ, входящих в состав молока. Их свойства, значение в питании, изменения во время хранения и переработки молока. Свойства молока (физические, химические) и процессы (физические, химические, биохимические), проходящих в молоке под влиянием различных факторов.

Общие сведения. Общие и отличные свойства молока и сливок. Факторы, формирующие качество молока и сливок. Сырье, процессы производства, виды упаковочных материалов. Упаковка, тара и маркировка. Характеристика главных видов пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Виды потребительских упаковок для молока и сливок. Оценка качества. Изменение качества молока и сливок в процессе хранения и реализации. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации. Дефекты. Потери: виды и причины их возникновения. Меры по сохранению качества, продления сроков хранения и сокращения потерь молока и сливок при хранении и реализации.

Тема 13.

Кисломолочные продукты.

Общая характеристика. Классификация. Химический состав, пищевое и диетическое значение. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Характеристика традиционных и новых видов кисломолочных продуктов. Оценка качества. Расфасовка, упаковка, маркировка и транспортировка. Изменения качества при хранении и реализации. Условия и сроки хранения и реализации. Потери: виды и причины их возникновения. Меры по сохранению качества. Дефекты и их предупреждение.

Тема 14.

Состояние производства и потребления яичных продуктов. Продукты переработки яиц.

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли яичными продуктами. Значение яичных товаров в питании, нормы их потребления. Рынок яичных продуктов.

Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Процессы, имеющие место во время хранения яиц. Старение и порчи яиц. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения. Способы хранения яиц. Пути сокращения потерь яиц при их производстве, транспортировке, хранению. Классификация куриных яиц и оценка их качества. Яйца других видов домашней птицы. Особенности химического состава и использования.

Мороженые яичные продукты. Сухие яичные продукты. Производство, виды, оценка качества. Дефекты мороженых и сухих яичных продуктов. Их причины и способы предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 15.

Производство мяса. Характеристика убойных животных.

Состояние и перспективы развития животноводства и мясной промышленности, а также производства, потребления и торговли мясом в рыночных условиях. Характеристика убойных животных. Основные (крупный рогатый скот. Свиньи, овцы) и второстепенные (буйволы, олени, яки, кролики и другие) виды животных и их общая характеристика. Влияние условия содержания, откорма и транспортировки на предзабойное состояние животных. Мясная продуктивность животных. Живая, приемная и убойная масса, убойный выход. Переработка крупного рогатого скота, свиней, овец, влияние технологических операций на качество мяса. Второстепенные продукты убоя: съедобные и несъедобные, их рациональное использование. Выход продуктов убоя животных.

Тема 16.

Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.

Современное состояние мирового рыболовства. Важные районы промысла, искусственное разведение гидробионтов. Динамика уловов и потребления рыбных продуктов. Современное состояние и перспективы развития рыбной промышленности. Главные проблемы отрасли. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка, пути построения рыночных отношений.

Классификация промышленных рыб. Краткие сведения о технике промышленного вылова. Особенности анатомического строения рыб, характеристика основных тканей и внутренних органов. Массовый состав рыбы. Биологическая и товарная характеристика главных промышленных семей рыб тресковых, сельдевых,

ставридовых, скумбриевых, карповых, окуневых, камбаловых, кефалевых, лососевых, осетровых, анчоусовых.

Химический состав мышечной и соединительной тканей мяса рыбы, азотные вещества, липиды, витамины, минеральные соединения, ферменты, пигменты и др. Факторы, влияющие на изменение химического состава мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы в свете теории адекватного питания. Экология рыбных продуктов, пути обеспечения их пищевой безвредности.

Дисциплина «Товароведение непродовольственных товаров»

Тема 1.

Текстильные волокна

Классификация текстильных волокон. Текстильные волокна натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Какие волокна к ним относятся. Свойства хлопковых и лубяных волокон. Состав волокон и основные свойства: гигроскопичность, прочность на разрыв, термостойкость, устойчивость к действию щелочей и кислот, сминаемость. Свойства шелковых и шерстяных волокон. Состав и основные показатели свойств. Специфические свойства каждого волокна. Свойства химических (искусственных и синтетических) волокон. Сырье и технология производства волокон. Виды искусственных (вискоза, ацетат, триацетат, алонит) и синтетических (лавсан, капрон, акрил, ПВХ, лайкра) волокон. Основные и специфические показатели их свойств.

Тема 2. Текстильные изделия: пряжа, нити, ткани, нетканые материалы.

Классификация пряжи и текстильных нитей. Виды пряжи по способу прядения (гребенная, кардная, аппаратная), по составу (однородная, смешанная), по способу изготовления (одинарная, трошенная, скрученная), по отделке (суровая, отбеленная, мерсеризованная, меланжевая, мулине). Свойства каждого вида пряж и тип вырабатываемой из них ткани. Виды ткацких переплетений. Понятие переплетения, нитей утка и основы, раппорта. 4 класса переплетений (простое, мелкоузорчатое, крупноузорчатое, сложное), их характерные особенности. Виды отделки и ассортимент тканей. 4 вида отделки тканей: предварительная, окрашивание (гладкокрашение и печатание), аппретирование, специальная отделка.

Тема 3.

Текстильные материалы

Ассортимент хлопковых, льняных, шерстяных тканей. Нетканые материалы, искусственный мех, ковровые изделия. Понятие и специфические свойства и ассортимент нетканых материалов. Состав волокон для производства искусственного меха, его свойства. Классификация ковровых изделий по составу сырья, способу производства, применению

Тема 4.

Швейные и трикотажные товары

Основные параметры типовых фигур. Рост, размер, полнота, правильность их определения и специфика определения для мужчин и женщин. Интервал безразличия. 6 половозрастных групп (мужская, женская, подростковая,

школьная, дошкольная, ясельная. Классификация и ассортимент швейных товаров. Подразделение на классы (бытовая, спортивная, специальная, национальная, ведомственная), подклассы (верхняя, легкая, корсетная и др.), подгруппы, виды, разновидности. Детали мужской верхней одежды. Головные уборы. Правила хранения. Детали мужского пиджака и брюк (полочки, подборта, лацканы, откосок, гульфик и др.). Определение стоимости отдельных частей костюмного ансамбля (двойки, тройки). Определение размера головного убора. Режим хранения (температура, ОВВ). Классификация трикотажных полотен. Ассортимент трикотажных изделий.

Основные виды трикотажа: поперечно-вязаный и основовязаный. Их отличия, достоинства, недостатки. Классификация трикотажа по назначению, составу сырья, способу изготовления. Ассортимент верхнего, бельевого, спортивного трикотажа.

Тема 5.

Обувные товары

Сырье для производства кожаной обуви, топография шкур. Строение шкуры (эпидермис, дерма, клетчатка), понятия: мерья, бахтарма. Топография шкуры КРС: голова, вороток, чепрак, лапы, полы, огузок. Наиболее и наименее ценные части. Топография конской шкуры: передина, хаз.

Способы обработки кож. Консервирование (мокросолением). Подготовка к дублению: отмачивание, зольение, удаление эпидермиса и клетчатки (мездрение). 4 вида дубления (хромовое, комбинированное, жировое, алюминиевое). Отделка: промывка, пролежка, разводка, строгание, крашение.

Ассортимент натуральных кож для верха обуви. Хромовые кожи: из шкур КРС (опоек, выросток, полукожник, яловка, бычок), из МРС (шевро, шеврет), особенности строения и свойства свиной и конской хромовой кожи, велюра, нубука, лаковых кож. Юфтевые кожи, замша, лайка.

Тема 6.
Кожаная обувь

Искусственные материалы для верха и подошвы обуви. Строение и свойства искусственных кож, кирза обувная, винилискожа. Материалы для подошвы: резины пористые и непористые, пластмассы. Методы крепления подошвы к верху (химический, ниточный, комбинированный).

Наружные и внутренние детали обуви. Наружные детали полуботинка: носок, союзка, берцы, задинка, задний наружный ремень, надблочник, язычок, подошва, каблук, набойка. Внутренние детали: основная и вкладная стелька, подпяточник. Ассортимент кожаной обуви, размерные системы, хранение.

Ассортимент обувных товаров: по назначению - бытовая (повседневная, модельная, домашняя), спортивная, специальная (в горячих цехах, армии, на химическом производстве), ортопедическая; по половозрастному признаку, по материалу изготовления (хромовая, юфтевая, замшевая, лайковая), по фасону, цвету и т.д. Штихмассовая и метрическая размерные системы для обуви. Межномерной интервал. Способы предохранения от деформации и сырости при транспортировке и хранении.

Тема 7.
Резиновая и валяная обувь

Особенности резиновой обуви. Сырье для изготовления резиновой обуви (каучук, полимеры, текстиль). Ассортимент: по назначению (бытовая, производственная, спортивная), по половозрастному признаку и т.д. Использование 3 размерных систем, в т.ч. условной системы. Способы производства: клеевой, штампование, формование.

Особенности валяной обуви. Сырье для производства: овечья шерсть, восстановленная шерсть, козий пух, химволокно. Сортность, отделка, разновидности (грубошерстные, фетровые, с резиновой подошвой).

Тема 8.
Пушно-меховые и овчинно-шубные товары

Классификация пушно-меховых товаров. Различия в понятиях: пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, изделия, а также пушнина и мех. Классификация пушно - мехового сырья по сезону забоя. Краткие характеристики зимних и весенних видов пушнины. Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушнины: соболь, куница, песец, норка, а также различных шкур каракулевой породы овец и др. Краткие характеристики зимних и весенних видов мехового полуфабриката.

Краткие характеристики шкур водных зверей. Типичные и отличительные свойства ондатры, нутрии, нерпы, речной выдры. Строение и топография пушно-меховой шкурки. Строение шкурки (эпидермис, дерма, клетчатка), виды волосяного покрова (пух, промежуточный волос, ость), топография шкурки (хребет, чрево). Способы обработки и облагораживания шкур. Технология и значение первичной обработки шкур, выделки, дубления, отделки.

Способы облагораживания шкурок: лустрирование, стрижка, щипка, эпилирование. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Свойства волосяного покрова: длина, высота, густота, упругость, мягкость и прочность волоса, а также цвет и блеск волос, их влияние на ценность шкурки. Свойства кожной ткани: толщина, плотность и прочность на разрыв. Свойства шкурки в целом: масса, размер, носкость теплозащитность. Способ определения и единицы измерения площади шкурки. Носкость различных видов шкурок в годах.

Ассортимент меховых изделий. Ассортимент шуб, овчин, головных уборов. Различия в понятиях: манто, горжетки, пелерина, палантин, боа. Требования к качеству и хранение пушно-меховых товаров. Пороки пушно-меховых полуфабрикатов. Дефекты скорняжного производства. Режим хранения (температура, влажность, освещение), особенности хранения в летний период.

Тема 9.

Галантерейные товары

Текстильная галантерея. Подгруппы текстильных изделий: нитки, ленты, плетеные изделия, предметы мужского и женского туалета, Гардинно- тюлевые изделия и кружева.

Металлическая галантерея. Материал для производства: сталь, цветные и благородные металлы, медные сплавы (мельхиор, нейзильбер, бронза, латунь). Ассортимент: принадлежности для шитья и рукоделия, украшения, одежная фурнитура, и др.

Кожаная галантерея. Материал для производства: замша, лайка, искусственные и натуральные кожи. Ассортимент: предметы туалета (сумки, перчатки, ремни), дорожные принадлежности (чемоданы, несессеры). Требования к качеству.

Пластмассовая галантерея. Материалы для производства: различные виды пластмасс (полиэтилен, полипропилен, полистирол, ПВХ и др.), и поделочные материалы (кость, рога, перламутр, стекло, дерево). Ассортимент: одежная фурнитура, предметы туалета, украшения, предметы домашнего обихода. Требования к качеству.

Тема 10.

Ювелирные товары

Благородные металлы, их сплавы и характеристики. Свойства и виды благородных металлов. Вещества, растворяющие золото, серебро. Металлы, используемые в качестве лигатуры. Различия понятий: сусальное, белое, червонное золото.

Ювелирные камни. Классификация ювелирных камней по происхождению (минерального, органического, искусственного происхождения), по ценности (драгоценные, полудрагоценные, поделочные). Весовые единицы измерения драгоценных и недрагоценных камней. Основные характеристики: цвет, прочность, прозрачность и др.

Обработка ювелирных камней. Способы огранки ювелирных камней: бриллиантовая, ступенчатая, розой,

таблицей, кабошоном. Способы крепления камней в изделия: крапановая, гладкая (глухая), гризантная. Преимущества и недостатки каждого способа.

Ассортимент, требования к качеству. Ассортимент ювелирных камней и ювелирных изделий. Требования 100%ной проверки ювелирных изделий и пробирного клейма. Маркировка. Типичные и специфические правила эксплуатации ювелирных изделий.

Системы проб. Элементы Государственного пробирного клейма. Понятие пробы и 3 системы проб. Символы, используемые в Государственном пробирном клейме для обозначения золота, серебра, платины, палладия. 4 элемента Государственного пробирного клейма.

Тема 11.

Парфюмерно-косметические товары

Виды сырья для производства парфюмерных товаров. Основное сырье (спирт, вода, душистые вещества). Вспомогательное сырье (красители, фиксаторы запаха). Разнообразие душистых веществ растительного и животного происхождения (амбра, мускус, цибет) Семейства запахов. Ассортимент 5 семейств натуральных запахов: цветочных, фруктовых, шипра, кож, амбры. Расширение рынка фантазийных запахов с применением синтетических душистых веществ. Эфирные масла, душистые воды, одеколоны, духи класса «Люкс», группы «Экстра».

Показатели качества, требования к качеству и хранение парфюмерии. Показатели функциональных свойств: интенсивность, стойкость запаха, содержание душистых веществ и крепость спирта. Показатели эстетических свойств: прозрачность, цвет, оригинальность оформления. Введение обязательной сертификации Парфюмерно-косметической продукции с 1994г.

Виды сырья для производства косметики. Основное сырье: жиры, воск, ланолин, парафин, глицерин, этиловый спирт. Вспомогательное сырье: ПАВ, консерванты, витамины, экстракты, абразивные вещества. Ассортимент косметических товаров и требования к ним. Средства для ухода за кожей (для мужчин, женщин, детей). Средства для ухода за волосами: натуральные и химические красители, средства для укладки и др. Декоративная косметика.

Тема 12.

Хозяйственные товары из пластмасс

Сырье для производства. Основное сырье: различные полимеры. Вспомогательное сырье: наполнители, пластификаторы, стабилизаторы. Влияние каждого вида сырья на качество полученных пластмасс.

Классификация пластмасс. По отношению к нагреву: термопласты, реактопласты. По виду связующего вещества: полимеризационные и поликонденсационные.

Ассортимент и характеристики некоторых видов пластмасс. Полимеризационные пластмассы: полиэтилен, полипропилен, полистирол, ПВХ, полиметилметакрилат, фторопласт, их достоинства и недостатки, область применения.

Ассортимент товаров из пластмасс и требования к ним. Использование пластических материалов в строительстве, текстильной промышленности, для производства школьно - письменных и хозяйственных товаров. Особенности маркировки пластмассовой посуды. Режим хранения.

Тема 13.

Керамические бытовые товары

Сырье для производства керамики. Основное сырье: глины, каолины, материалы, плавни. Вспомогательное сырье: прозрачная и цветная глазурь. Влияние свойств сырья на качество продукта.

Технология производства. Подготовка массы, способы формования изделий из глины (из пластичной массы и литьем жидкого шликера в гипсовые формы), сушка, предварительный обжиг, глазурирование, второй обжиг.

Отличительные признаки фарфора и фаянса. Свойства черепка: цвет, плотность, тонкость, прозрачность, высота и чистота звука при ударе о край. Особенности применения и качества глазури.

Способы декорирования. Живопись золотом (усик, отводка, лента). Трафарет, штамп, декалькомания, фотокерамика, арабеска.

Ассортимент и требования к качеству. Разновидности столовой, чайной, кофейной посуды из фарфора, фаянса, майолики. Гончарные изделия. Художественно-декоративные изделия.

Тема 14.

Металлохозяйственные товары

Черные металлы, их сплавы и характеристики. Характеристики железа. Основные сплавы железа: сталь (углеродистая или легированная), чугун. Процентное содержание углерода в углеродистых сплавах. Влияние углеродистых добавок и легатуры на свойства сплавов.

Цветные металлы, их сплавы и их характеристики. Виды цветных металлов (алюминий, медь, хром, никель, цинк, олово и др.), их характеристики. Сплавы меди, процентное содержание в них других металлов. Технология производства. 5 стадий производства: получение черновых заготовок (кокильное литье), изготовление деталей (на токарных, сверлильных, фрезеровальных и др. станках), закалка, нанесение покрытий, сборка. Виды защитных покрытий. Виды неразъемных соединений.

Ассортимент и требования к качеству. 5 групп металлических товаров: посуда, кухонные приборы, столовые принадлежности, ремонтно-строительные товары, инструменты. Маркировка (знаки «мнц», «нерж»). Особенности хранения, способы защиты от коррозии.

Тема 15.

Стекланные бытовые товары

Сырье для производства стекла. Основное сырье: кварцевый песок, сульфаты натрия и калия, сода, мел, поташ, оксиды свинца и др. Вспомогательное сырье: обесцвечиватели, красители. Виды стекла в зависимости от сырья: известково-натриевое и калиевое, свинцовый и бариевый хрусталь. Особые свойства хрусталя.

Технология производства. Изготовление шихты, температурный режим и время варки шихты, формование стеклянных изделий различными способами (выдувание, прессование, прессовыдувание). Дополнительные способы обработки: закаливание, отжиг, огневое оплавление.

Способы украшения стеклянных изделий. Виды украшения стекла: в горячем состоянии (цветное, с нацветом, «кракле»), в холодном состоянии (механическим и химическим способом). Понятия алмазной грани, травления, декалькомании.

Ассортимент и требования к качеству. Виды столовой, чайной, кухонной посуды и посуды для напитков. Сортность хрустальной и стеклянной посуды. Особенности маркировки транспортной тары для перевозки стеклянных изделий.

Тема 16.

Строительные материалы

Вяжущие вещества. Виды вяжущих веществ (гипс, известь, цемент) и их назначение. Марки цемента (300, 400, 500, 600), упаковка, хранение. Соблюдение определенных правил противопожарной безопасности при работе с известью.

Древесные материалы. Различие понятий: круглый лес, пластины, горбыль, доски, шпунтовка, тес. Ассортимент строительных изделий из дерева: наличники, плинтусы, галтели, поручни, балясины и др. Качественные характеристики различных видов древесины.

Материалы для стен и перегородок. Разновидности кирпичей (керамический, силикатный, пустотелый, огнеупорный), их различия и область применения. Шлакоблоки, железобетонные плиты, гипсоплита, ДВП, ДСП, область применения.

Кровельные материалы. Классификация и ассортимент кровельных материалов. Жесткие: черепица, металлочерепица, шифер, листовая сталь, их свойства. Мягкие: рубероид, стеклорубероид, толь. Полимерные кровельные материалы: разноцветные листы из пенополиуретана, полиметилметакрилата.

Тема 17.
Бытовые
электротехнические
товары

Бытовые холодильники. Классификация холодильников по количеству камер, по способу получения холода (компрессионные, абсорбционные, термоэлектрические). Отличительные свойства наиболее востребованных видов холодильников. Уровни и принципы кодирования холодильников по рекомендации ЕЭС.

Стиральные машины. Классификация стиральных машин по принципу действия (активаторного и барабанного типа), по степени автоматизации (4 вида), по способу загрузки и т.д. Сравнение основных параметров стиральных машин активаторного и барабанного типа.

Нагревательные приборы для приготовления пищи. Виды применяемых конфорок: чугунные, ТЭН, пирокерамические, галогеновые. Сравнительные характеристики. Гигиенические свойства электроплит. Ситалловые поверхности электроплит. Преимущества СВЧ-печей.

Кондиционеры. Лампы накаливания. Сплит-системы и мульти-сплит-системы. Многообразие функций современных кондиционеров. Строение лампы накаливания (колба, цоколь, ножки, электроды). Тело накала: материал изготовления и способы уменьшения испарения.

Тема 18.
Часы

Потребительские свойства часов и факторы, их формирующие. Классификация и характеристика ассортимента часов. Индексация часов. Контроль качества часов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение часов

Тема 19.
Музыкальные товары

Потребительские свойства музыкальных инструментов. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Контроль качества музыкальных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных товаров

Тема 20.
Радиоэлектронные товары

Потребительские свойства радиоэлектронной аппаратуры. Классификация и характеристика ассортимента радиоэлектронной аппаратуры. Контроль качества радиоэлектронной аппаратуры

Тема 21.
Фототовары

Сущность процесса фотографии. Потребительские свойства фототоваров. Классификация и характеристика ассортимента светочувствительных материалов. Фотохимикаты. Фотопринадлежности, лабораторное оборудование. Классификация и характеристика ассортимента фотоаппаратов. Проекционная аппаратура. Контроль качества фототоваров

Тема 22.
Школьно-письменные
канцелярские товары

Потребительские свойства бумаги и картона. Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров. Контроль качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров

Тема 23.

Игрушки

Потребительские свойства игрушек. Классификация и характеристика ассортимента игрушек. Контроль качества игрушек

Тема 24.

Художественные товары

Потребительские свойства художественных товаров. Классификация и характеристика ассортимента художественных товаров. Контроль качества художественных товаров.

Рекомендуемая литература для подготовки

Основная литература

1. Соломатина А.Н. Экономика, анализ и планирование на предприятиях торговли: Учебник для вузов / А.Н.Соломатина – СПб. 2017. – 560с.
2. Чуев И.Н. Экономика предприятия: учеб. / И. Н. Чуев, Л. Н. Чечевицына. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2018. – 416 с.
3. Бунеева Р.И. Коммерческая деятельность. Организация и управление: учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. «Экономика и упр. на предприятии» / Р.И. Бунеева. – Ростов н/Д :Феникс, 2019. – 350 с.
4. Синяева И.М. Коммерческая деятельность: учеб. для бакалавров: учеб. для студентов вузов, обучающихся по напр. подгот. «Торговое дело» / И.М. Синяева, В.В. Синяев, С.В. Земляк, О.Н. Романенкова; Финансовый ун-тпри Правительстве РФ. – : Юрайт, 2018. – 506 с.
5. Дашков Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб. для вузов. –М.: Дашков и К, 2018 – 692 с.

Дополнительная литература

1. Синяева И.М. Коммерческая деятельность в сфере товарного обращения: учеб. для вузов / И. М. Синяева; ред. Л. В. Речицкая. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019. – 368 с.
2. Стерлигова А.Н. Управление запасами в цепях поставок Издательство: Инфра–М.Вид издания: учебник Описание: Учебник Серия: Высшее образование год: 2018. – 430 с.
3. Егоров В.Е. Организация торговли: учеб. для вузов. – СПб.: Питер, 2017 – 352 с.
4. Крутик А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие для вузов / А. Б. Крутик, М. В. Решетова. – М.: Академия, 2017. – 320 с.
5. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учеб. по управленч. дисциплинам / М. Г. Лапуста. – М.: ИНФРА–М, 2019. – 608 с.
6. Минько Э.В. Основы коммерции: учеб. пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 512 с.
7. Организация предпринимательской деятельности в розничной торговле: учеб. пособие / Е. Е. Кузьмина, О. А. Семин, В. Г. Бурмистров и др.; под ред. Е. Е. Кузьминой. – Ростов н/Д : Феникс, 2017. – 431 с.
8. Организация предпринимательской деятельности. / Под ред. Пелиха А.С. Ростов н/Д: Изд.центр «Март», 2020, 415 с.
10. Осипова Л. В., Синяева И. М. Основы коммерческой деятельности.: Учеб. для вузов.– М: ЮНИТИ–ДАНА, 2019. – 623 с.
11. Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность: Учебник – М.; ИНФА- М, 2018. – 248 с.

Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143824&sr=1>
2. Володько О.В., Грабар Р.Н., Зглой Т.В. / Экономика организации учебное пособие
3. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233094&sr=1> Петрова Е. М., Чередниченко О. А. / Экономика организации (предприятия). Краткий курс: учебное пособие
4. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229278&sr=1> Арзуманова Т. И., Мачабели М.Ш. / Экономика организации: учебник