

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Донецкий государственный университет»**



**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Председатель приемной комиссии**  
**И.о. ректора**  
**С. В. Беспалова**  
**«14» января 2025 г.**

**Программа вступительного испытания  
при приеме на обучение по программе магистратуры  
по направлению подготовки 38.04.06 Торговое дело  
(Магистерская программа: Управление коммерческой деятельностью)**

Разработчики программы:

Головинов Олег Николаевич, зав. кафедрой коммерции и таможенного дела, д-р экон. наук, профессор.

Колесник Вера Владимировна, канд. экон. наук, доцент.

Васильева Вита Владимировна, канд. экон. наук, доцент.

Попадюк Ольга Ивановна, канд. экон. наук, доцент.

Программа утверждена на заседании Ученого совета учетно-финансового факультета от «20» декабря 2024 г., протокол № 12.

Декан учетно-финансового факультета,  
канд. экон. наук, доцент

 Н. В. Алексеенко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения и порядок проведения вступительного испытания	4
2. Основное содержание программы вступительного испытания	5
3. Шкала оценивания и минимальное количество баллов, подтверждающее успешность прохождения вступительного испытания	20
4. Образец билета вступительного испытания	21
5. Список рекомендуемой литературы для подготовки к вступительному испытанию	24

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Цель вступительного испытания по направлению подготовки 38.04.06 Торговое дело (Магистерская программа: Управление коммерческой деятельностью) при приеме на обучение по программе магистратуры – выявить уровень овладения абитуриентами универсальными и профессиональными компетенциями бакалавра.

Задачи вступительного испытания:

- установить уровень умения выявлять проблемы деятельности субъектов коммерческой деятельности и предлагать способы их решения, использовать методики расчета важнейших экономических показателей и коэффициентов, свободно ориентироваться в использовании учебной, научной и справочной литературы;
- определить степень умения работать с текстами действующих федеральных законов, нормативных и технических документов, необходимых для осуществления профессиональной деятельности;
- диагностировать уровень знаний принципов и методов информационного обеспечения торговой деятельности;
- определить степень готовности применять знание понятий, категорий и законов в сфере коммерции, ассортиментных, количественных характеристик товаров, субъектов и договоров в профессиональной деятельности, организационно-правовых форм юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Формой вступительного испытания для поступающих в магистратуру является письменный экзамен, который будет проходить очно и (или) с использованием дистанционных технологий.

## 2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Содержание программы определяет общие требования к знаниям лиц с высшим образованием, поступающим в магистратуру по направлению 38.04.06 Торговое дело (Магистерская программа: Управление коммерческой деятельностью).

Программа содержит четыре дисциплины основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению 38.03.06 Торговое дело:

- Экономика организации;
- Товароведение продовольственных товаров;
- Товароведение непродовольственных товаров;
- Ассортиментная политика предприятия.

Каждый вопрос тестирования и задача относится к одной из дисциплин, обозначенных в вышеприведенном перечне.

Содержание вступительного испытания:

### Дисциплина «Экономика организации»

**Тема 1.** Рыночная экономика. Сущность и функции Предприятие в предпринимательства. Формы системы рыночных предпринимательской деятельности. отношений. Организационно – правовые формы предприятий. Торговое предпринимательство.

**Тема 2.** Понятие среды организации. Диагностика Внешняя и неопределенности внешней среды внутренняя среда 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. Техничко-экономическое обоснование выбора формы коммерческого посредничества.

**Тема 3.** Понятие, сущность, классификация основных фондов. Материально-техническая база как Основные фонды коммерческого натурально-вещественная форма основных фондов. предприятия. Факторы, определяющие объем и структуру основных фондов. Показатели, характеризующие движение основных фондов. Понятие амортизации и виды износа.

**Тема 4.** Основные формы и системы оплаты труда в Трудовые сфере коммерческого посредничества. Трудовые ресурсы торговых отношения в коммерции. Организация оплаты труда организаций. на коммерческом предприятии. Фонд оплаты труда, порядок его формирования, и состав.

<b>Тема 5.</b> Активы коммерческой организации.	Понятие активов предприятия. Состав активов торгового предприятия. Анализ состава и структуры необоротных и оборотных активов.
<b>Тема 6.</b> Капитал торгового предприятия.	Структура капитала торгового предприятия. Анализ собственных источников. Анализ привлеченных источников.
<b>Тема 7</b> Оборотные средства коммерческого предприятия.	Состав и структура оборотных средств. Планирование потребности в оборотных средствах. Показатели эффективности использования оборотных средств.
<b>Тема 8.</b> Инвестиции торгового предприятия.	Сущность и виды инвестиций. Принципы оценки инвестиционных проектов. Сущность операций дисконтирования и наращения денежных потоков. Методы оценки инвестиционных проектов.
<b>Тема 9.</b> 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

### Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

<b>Тема 1.</b> 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. Дефекты зерна и возможности его применения.
<b>Тема 2.</b> 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.

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,  
хлебобулочные  
изделия, сухарные и  
бубличные изделия.

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в и 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.

Товароведческая, торговая и ботаническая классификация плодов и овощей, ее признаки и назначение. Классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности 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. 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.

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.

## Тема 8.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.

Чай. Общая характеристика. Химический состав чая, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. 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. Характеристика особенностей состава и органолептических свойств. Товарные сорта кофе. Кофе быстрорастворимая. Требования к качеству. Оценка качества кофе. 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. Ассортимент, химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество. Квас и напитки из хлебного сырья. Общая характеристика. Особенности их использования.

## 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.

Алкоогольные напитки.

Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Классификация алкоогольных напитков. Спирт. Сырье, способы получения, отличные особенности. Водка. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент.

Ликеро-водочные изделия. Общая характеристика. Факторы, влияющие на качество. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Виноградные вина. Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Классификация. Ассортимент.

Плодово-ягодные вина. Сырье и особенности технологии изготовления. Классификация. Ассортимент. Оценка качества.

## 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. Условия и сроки хранения, транспортировки 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. Меры по сохранению качества.

### 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. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения. Способы хранения яиц. 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. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации.

### Тема 15.

Производство мяса. Характеристика убойных животных.

Характеристика убойных животных. Основные и второстепенные виды животных и их общая характеристика. 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.

Главные проблемы отрасли. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка, пути построения рыночных отношений.

Классификация промысловых 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.

### **Дисциплина «Товароведение непродовольственных товаров»**

#### **Тема 1.**

Текстильные волокна.

Классификация текстильных волокон. Текстильные волокна: натуральные и химические. Свойства хлопковых и льняных волокон. Состав волокон и основные свойства. Свойства шелковых и шерстяных волокон. Состав и основные показатели свойств. Специфические свойства каждого волокна. Свойства химических волокон. Сырье и технология производства волокон. Виды искусственных и синтетических волокон.

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

Классификация пряжи и текстильных нитей. Виды пряжи по способу прядения, по составу, по способу изготовления, по отделке. Свойства каждого вида пряж и тип вырабатываемой из них ткани. Виды ткацких переплетений.

Понятие переплетения, нитей утка и основы, раппорта. Виды отделки и ассортимент тканей.

#### **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. Классификация и ассортимент швейных товаров.

Подразделение на классы, подгруппы, виды, разновидности. Детали мужской верхней одежды. Головные уборы. Правила хранения. Детали мужского пиджака и брюк. Определение стоимости отдельных частей костюмного ансамбля. Ассортимент трикотажных изделий.

Основные виды трикотажа. 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 понятия: меря, бахтарма. Топография шкуры КРС: голова, вороток, чепрак, лапы, полы, огузок.

Способы обработки кож. Консервирование. Подготовка к дублению: отмачивание, золение, удаление эпидермиса и клетчатки. Виды дубления. Отделка.

Ассортимент натуральных кож для верха обуви. Хромовые кожи: из шкур КРС, из МРС, 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.

Ассортимент обувных товаров. Штихмассовая и метрическая размерные системы для обуви. Межномерной интервал. Способы предохранения от деформации.

**Тема 7.**  
Резиновая и валяная обувь.

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

Особенности валяной обуви. Сырье для производства. Сортность, отделка, разновидности.

**Тема 8.**  
Пушно-меховые  
овчинно-шубные  
товары.

и Классификация пушно-меховых товаров. Различия в понятиях: пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, изделия, а также пушнина и мех. Классификация пушно-мехового сырья. Краткие характеристики зимних и весенних видов пушнины.

Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушнины: соболь, куница, песец, норка, а также различных шкурок каракулевой породы овец и др. Краткие характеристики зимних и весенних видов мехового полуфабриката.

Краткие характеристики шкурок водных зверей. 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 шкурок. Технология и значение первичной обработки шкурок, выделки, дубления, отделки.

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. Гардинно- тюлевые изделия и кружева.

Металлическая галантерея. Материал для производства: сталь, цветные и благородные металлы, медные сплавы.

Ассортимент: принадлежности для шитья и рукоделия, украшения, одежная фурнитура, и др.

Кожаная галантерея. Пластмассовая галантерея. 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. Ювелирные камни. Обработка ювелирных камней. Ассортимент, требования к качеству.

Ассортимент ювелирных камней и 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.

**Тема 11.**

Парфюмерно-  
косметические  
Товары.

Виды сырья для производства парфюмерных товаров. Основное сырье. Вспомогательное сырье. Эфирные масла, душистые воды, одеколоны, духи.

Показатели качества, требования к качеству и хранение парфюмерии.

Виды сырья для производства косметики. Основное сырье: жиры, воск, ланолин, парафин, глицерин, этиловый спирт. Вспомогательное сырье.

Ассортимент косметических товаров и требования к ним. Средства для ухода за волосами. Декоративная косметика.

**Тема 12.**

Хозяйственные  
товары из пластмасс.

Сырье для производства. Основное сырье: различные полимеры. Вспомогательное сырье: наполнители, пластификаторы, стабилизаторы. Классификация пластмасс. Ассортимент и характеристики некоторых видов пластмасс. Ассортимент товаров из пластмасс и требования к ним. Особенности маркировки пластмассовой посуды. Режим хранения.

**Тема 13.**

Керамические  
бытовые товары.

Сырье для производства керамики. Основное сырье. Технология производства. 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.

**Тема 14.** Металло-  
хозяйственные  
товары.

Черные металлы, их сплавы и характеристики. Характеристики железа. Основные сплавы железа.

Цветные металлы, их сплавы и их характеристики. Виды цветных металлов. Ассортимент и требования к качеству. 5 групп металлических товаров: посуда, кухонные приборы, столовые принадлежности, ремонтно-строительные товары, инструменты. Маркировка. Особенности хранения, способы защиты от коррозии.

**Тема 15.**

Стеклянные  
бытовые товары.

Сырье для производства стекла. Основное сырье. Виды стекла в зависимости от сырья. Технология производства.

Изготовление шихты, температурный режим и время варки шихты, формование стеклянных изделий различными способами.

Способы украшения стеклянных изделий. Виды украшения стекла. Понятия алмазной грани, травления, декалькомании.

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.

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. Шлакоблоки, железобетонные плиты, гипсоплита, ДВП, ДСП.

Кровельные материалы. Классификация и ассортимент кровельных материалов.

#### **Тема 17.**

Бытовые электротехнические товары.

Бытовые холодильники. Классификация холодильников по количеству камер, по способу получения.

Стиральные машины. Классификация стиральных машин.

Нагревательные приборы для приготовления пищи. Виды применяемых конфорок.

Кондиционеры. Лампы накаливания. Сплит-системы и мульти-сплит-системы.

#### **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.

	Проекционная аппаратура. Контроль качества фототоваров
<b>Тема 22.</b> Школьно-письменные и 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
<b>Тема 23.</b> Игрушки.	Потребительские свойства игрушек. Классификация и характеристика ассортимента игрушек. Контроль качества игрушек
<b>Тема 24.</b> Художественные товары.	Потребительские свойства художественных товаров. Классификация и характеристика ассортимента художественных товаров. Контроль качества художественных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров

#### **Дисциплина «Ассортиментная политика предприятия»**

<b>Тема 1.</b> Теоретические основы ассортиментной политики предприятия.	<b>1.</b> Сущность товара, его свойства. Классификация товаров. Ассортимент как объект изучения. Взаимосвязь товаров в ассортименте. Принципы формирования ассортимента предприятия. Принципы формирования ассортимента коммерческого предприятия.
<b>Тема 2.</b> Управление товарными запасами на коммерческих предприятиях.	Условия и сроки хранения товаров. Запасы текущего хранения. Товарные запасы сезонного хранения и долгосрочного завоза. Нормирование товарных запасов. Меры по предупреждению и сокращению товарных потерь. Общие правила приемки товаров.
<b>Тема 3.</b> Показатели эффективности ассортиментной политики предприятия.	Сущность и содержание ассортиментной политики предприятия. Основные направления формирования ассортиментной политики предприятия. Анализ ассортимента во времени. Анализ продаж прошлых лет. Анализ оборачиваемости. Расчет среднего запаса.
<b>Тема 4.</b> Анализ товарного портфеля.	Правило Парето. Методика ABC-анализа. XYZ анализ. Совмещенный ABC/XYZ анализ. Анализ сезонности продаж.
<b>Тема 5.</b> Планирование ассортимента продукции на производственном и торговом	Планирование ассортимента продукции. Анализ конъюнктуры рынка. Исследование деятельности конкурентов. Характер товарного ассортимента. Понятие, значение и виды договоров.

предприятии.

**Тема 6.** Оптимизация  
ассортиментной  
политики  
коммерческого  
предприятия.

Стратегия и тактика управления  
ассортиментом. Ценовая политика коммерческого  
предприятия. Принципы формирования  
ассортиментной политики предприятия. Методы  
анализа ассортимента и ассортиментной политики  
коммерческого предприятия. Методы оптимизации  
ассортиментной политики предприятия.

### **3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ И МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ УСПЕШНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Испытание проводится в форме письменного экзамена. Билет содержит 10 тестовых заданий закрытого типа и 4 задачи, подготовленных в соответствии с программой вступительного испытания в магистратуру. Продолжительность письменного экзамена – два академических часа (90 минут). Отсчет времени начинается после заполнения титульного листа ответов. При выполнении заданий абитуриентам запрещается пользоваться учебниками и средствами связи. Разрешается использовать непрограммируемые калькуляторы. В каждом билете сочетается материал теоретического и прикладного характера с задачами, призванными выявить умение абитуриента использовать категориальный аппарат, методы данного направления подготовки, а также осуществлять соответствующие расчеты.

За каждое правильно выполненное тестовое задание начисляется 2 балла, за каждую правильно решенную задачу начисляется 20 баллов. Максимальное количество баллов – 100 баллов.

Соотношение национальной и стобалльной оценочных шкал представлено в следующей таблице:

Оценка по национальной шкале	Сумма баллов по 100-балльной шкале
Отлично	90-100
Хорошо	75-89
Удовлетворительно	60-74
Неудовлетворительно	0-59

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешность прохождения вступительного испытания, – 60 баллов.

#### 4. ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
учетно-финансового факультета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.  
Председатель Ученого Совета  
\_\_\_\_\_ Н.В. Алексеенко

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Учетно-финансовый факультет**

Вступительное испытание по	направлению подготовки
ОП	Магистратура
Форма обучения	Очная, заочная
Направление подготовки	38.04.06 Торговое дело (Магистерская программа: Управление коммерческой деятельностью)

#### ВАРИАНТ № 1

**1. Дайте правильные ответы на тестовые задания:**

1. Объектом налогообложения является:
  - а) вмененный доход;
  - б) номинальный доход;
  - в) базовая доходность;
  - г) реальный доход.
2. Основным направлением повышения прибыли является:
  - а) снижение себестоимости продукции;
  - б) проникновение в другие сегменты рынка;
  - в) продажа излишнего оборудования и другого имущества или сдачи его в аренду;
  - г) все ответы верны.
3. Сколько процентов должна составлять налоговая ставка от вмененного дохода?
  - а) 25 %;
  - б) 10%;
  - в) 15%;
  - г) 7%.
4. Какой из показателей рентабельности показывает, насколько результативно используется имущество предприятия?
  - а) рентабельность активов;
  - б) рентабельность производственных фондов;
  - в) рентабельность оборота;
  - г) рентабельность собственного капитала.
5. Что показывает рентабельность продукции?
  - а) показывает, сколько прибыли приходится на каждый рубль проданной продукции;
  - б) показывает размер прибыли, приходящийся на каждый рубль капитала, вложенного на длительный срок;
  - в) показывает величину прибыли, приходящуюся на каждый рубль, вложенный в имущество предприятия, и эффективность его использования;
  - г) показывает, сколько прибыли приходится на каждый рубль затрат.

6. Какое значение у условного обозначения "З" в формуле  $Rh = (B-3) / B$ ?

- а) общие издержки;
- б) коммерческие расходы;
- в) реализация;
- г) управленческие расходы.

7. Что должно быть выше или ниже, чтобы рентабельность фондов была высокой?

- а) затраты на рубль продукции и удельные затраты по экономическим элементам должны быть ниже;
- б) прибыльность продукции должна быть выше;
- в) фондоотдачи основных фондов и скорость оборота оборотных средств должны быть выше;
- г) всё вышеперечисленное.

8. Копченые продукты из мяса – это пищевые продукты:

- а) изготовленные из мясного фарша с солью и специями и подвергнутые термической обработке или ферментации;
- б) из свинины, говядины, баранины, приготовленные из отдельных частей убойных животных, подвергнутые посолу, а затем термической обработке;
- в) имеющие высокую пищевую ценность, хороший вкус и продолжительный срок хранения. В съедобной части этих продуктов содержится 25--45% воды, 10-17% белка, до 60% жира, до 7% минеральных веществ;
- г) подвергнутые термической, химической, или другой обработке для предотвращения их порчи при хранении.

9. Консервы – это продукты:

- а) изготовленные из мясного фарша с солью и специями и подвергнутые термической обработке или ферментации;
- б) из свинины, говядины, баранины, приготовленные из отдельных частей убойных животных, подвергнутые посолу, а затем термической обработке;
- в) имеющие высокую пищевую ценность, хороший вкус и продолжительный срок хранения. В съедобной части этих продуктов содержится 25--45% воды, 10-17% белка, до 60% жира, до 7% минеральных веществ;
- г) подвергнутые термической, химической, или другой обработке для предотвращения их порчи при хранении.

10. Мясокопчености – это пищевые продукты:

- а) изготовленные из мясного фарша с солью и специями и подвергнутые термической обработке или ферментации;
- б) из свинины, говядины, баранины, приготовленные из отдельных частей убойных животных, подвергнутые посолу, а затем термической обработке;
- в) имеющие высокую пищевую ценность, хороший вкус и продолжительный срок хранения. В съедобной части этих продуктов содержится 25--45% воды, 10-17% белка, до 60% жира, до 7% минеральных веществ;
- г) подвергнутые термической, химической, или другой обработке для предотвращения их порчи при хранении.

## 2. Решите задачи:

### Задача 1

Определите широту ассортимента постельного белья в магазине «Уют», если известно, что в феврале 2021 года в наличии было 67 видов данного товара, а по каталогу должно быть 75.

### Задача 2

Стоимость машины – 180 тыс. руб., нормативный срок службы – 10 лет, норма амортизации – 10 %, коэффициент ускорения – 2. Используя метод уменьшаемого остатка, определить амортизационные отчисления шестого года службы, амортизационные отчисления за 4 года, 8 и 10 лет службы, остаточную стоимость после четырёх, восьми и десяти лет службы, полную амортизацию за весь срок службы и убытки фирмы.

**Задача 3**

На оптовый склад поступила партия консервов "Зеленый горошек" торговой марки "Веселов" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. в количестве 1300 шт. Проведенная экспертиза показала следующие результаты: доля битых зерен 6,7% от массы горошка, цвет зерен неоднородный, от темно - до светло-зеленого цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, массовая доля нетто зеленого горошка 87%, содержание примесей растительного происхождения не более 2; имеется незначительный крахмалистый привкус.

1. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?

2. Определите объем выборки для проведения экспертизы.

Для решения задачи используйте ГОСТ 34112-2017 "Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия".

**Задача 4**

В магазин "Фарфор и фаянс" была поставлена партия фаянсовых столовых сервизов на 12 персон 1 сорта в количестве 35 шт. Доставка была осуществлена своевременно. При проведении приемки по количеству и качеству было установлено нарушения целостности упаковки в 3 ящиках. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: имеется 1 подглазурная нецарапающая засорка диаметром 1,8 мм на лицевой стороне изделия; 1 прыщ на оборотной стороне мелкого изделия; на 2 изделиях матовость глазури малозаметная, не ухудшающая товарный вид изделий; 1 мушка на лицевой стороне изделия; 1 плешина площадью 10 мм<sup>2</sup>; зачищенные заглазурованные следы 1 слипыша; пометка надглазурной краской площадью 2 мм<sup>2</sup>. Количество дефектов на одном изделии не превышает 4. Все изделия устойчивыми на горизонтальной плоскости. Приставные детали прочно прикреплены к основному изделию.

1. Дайте характеристику качества данной партии фаянсовых столовых сервизов.

2. Как должна поступить администрации магазина в данной ситуации?

3. Рассчитайте объем выборки для проведения экспертизы.

Для решения данной задачи используйте ГОСТ 28391-89 «Изделия фаянсовые. Технические условия».

Председатель приемной комиссии

С.В. Беспалова

Председатель экзаменационной  
комиссии

Н.В. Алексеенко

Год поступления 2025

## 5 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

### Основная литература:

1. Экономика организаций: учебное пособие / составитель В. В. Колесник; ГОУ ВПО "Донецкий национальный университет", Кафедра коммерции и таможенного дела. – Донецк: ДонНУ, 2021.
2. Экономика организаций [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Донецкий национальный университет", Кафедра "Коммерция и таможенное дело"; составитель В. В. Колесник. – Донецк: ДонНУ, 2022.
3. Максимец, Н. В. Мерчандайзинг с основами ассортиментной политики: учебное пособие: [16+] / Н. В. Максимец; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2020 – 100 с.
4. Ассортиментная политика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донецкий государственный университет", Кафедра коммерции и таможенного дела; составитель Н. А. Баркалова. – Донецк: ФГБОУ ВО "ДонГУ", 2024
5. Голова, А. Г. Управление продажами: учебник / А. Г. Голова. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020 – 279 с.
6. Товарный менеджмент: учебное пособие / сост. С. В. Левушкина; Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра менеджмента. – Ставрополь : АГРУС, 2021 – 136 с.
7. Чуев, И. Н. Экономика предприятия: учеб. / И. Н. Чуев, Л. Н. Чечевицына. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2022. – 416 с.
8. 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, 2023. – 350 с.
9. 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-т при Правительстве РФ. – Юрайт, 2020. – 506 с.
5. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие для бакалавров / С.А. Вилкова. – М.: Дашков и К, 2019. – 500 с.
6. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. – М.: Academia, 2021. – 384 с.
7. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. – М.: Альфа-М, 2021. – 208 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, 2020. – 368 с.
2. Стерлигова А.Н. Управление запасами в цепях поставок. Издательство: Инфра – М. Вид издания: учебник Описание: Учебник Серия: Высшее образование год: 2022. – 430 с.
3. Егоров В.Е. Организация торговли: учеб. для вузов. – СПб.: Питер, 2023 – 352 с.
4. Крутик А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие для вузов / А. Б. Крутик, М. В. Решетова. – М.: Академия, 2020. – 320 с.
5. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учеб. по управленч. дисциплинам / М. Г. Лапуста. – М.: ИНФРА–М, 2021. – 608 с.
6. Минько Э.В. Основы коммерции: учеб. пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2022. – 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, 2021. – 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, 2020. – 623 с.
11. Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность: Учебник – М.; ИНФА- М, 2020. – 248 с.
12. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – М.: ИЦ Академия, 2022. – 336 с.
13. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / М.В. Епифанова. – М.: Academia, 2020. – 272 с.
14. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Земедлина. – М.: Риор, 2022. – 480 с.

### **Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Полные справочники по законодательству Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант плюс – <http://www.consultant.ru>.
2. Официальный сайт ДНР. – Режим доступа: <http://dnr-online.ru>.
3. Министерство доходов и сборов ДНР. – Режим доступа: <http://mdsdnr.info>.
4. Главное управление статистики ДНР. – Режим доступа: <http://glavstat.govdnr.ru>.
5. Министерство финансов Российской Федерации. – Режим доступа: <http://minfin.ru/ru>.

6. Сайт для товароведов – Режим доступа:  
<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/>.
7. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» – Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/tpp/>
8. ГОСТ: главный общественный сайт о товарах – Режим доступа:  
<https://tovaroved.clan.su/>.
9. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: – Режим доступа:  
[www.vsegost.com](http://www.vsegost.com).