

**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)**

2025

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.

Предприятие в предпринимательстве. Рыночная экономика. Сущность и функции предпринимательства. Формы деятельности. системе рыночных предпринимательской Организационно – правовые формы предприятий. отношений. Торговое предпринимательство.

Тема 2.

Внешняя и неопределенности внешней среды коммерческой 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. Технико-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. 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.

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 наращения 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 организаций. Показатели рентабельности

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. 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 крупы 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
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.

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.

Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли 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

Тема 7. Кондитерские изделия.

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.

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.

Общая характеристика. Основные направления формирования ассортимента. Классификация алкогольных 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 10. Слабоалкогольные напитки.

Тема 11. Алкогольные напитки.

Тема 12.

Химический состав, молока различных сельскохозяйственных особенностей, 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.

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.

Состояние и перспективы производства, потребления и торговля 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.

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

Тема 13.
Кисломолочные
продукты.

Тема 14.
Состояние
производства
и потребления
яичных продуктов.
Продукты
переработки яиц.

Тема 15.
Производство мяса.
Характеристика
убойных животных.

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, ставридов, 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 лубяных 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.

Сыре для производства кожаной обуви, топография шкур. Строение шкуры понятия: мерея, баhtarма. 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. Юфевые кожи, замша, лайка.

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.

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

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

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

Тема 5. Обувные товары.

Тема 6. Кожаная обувь.

Тема 7. Резиновая и валяная обувь.

Тема 8. Пушно-меховые овчинно-шубные товары.

Свойства наиболее ценных и востребованных видов пушинны: 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.

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.

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 9.

Галантерейные товары.

Тема 10.

Ювелирные товары.

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.

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.

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.

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.

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

Тема 12.
Хозяйственные товары из пластмасс.

Тема 13.
Керамические бытовые товары.

Тема 14. Металло-хозяйственные товары.

Тема 15.
Стеклянные бытовые товары.

посуды для напитков. Сортность хрустальной и стеклянной посуды. Особенности маркировки транспортной тары для перевозки стеклянных изделий.

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.

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.

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

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

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

Сущность процесса фотографии. Потребительские свойства фототоваров.

Классификация и характеристика ассортимента светочувствительных материалов.

Тема 16.
Строительные
материалы.

Тема 17.
Бытовые
электротехнические
товары.

Тема 18.
Часы.

Тема 19.
Музыкальные
Товары.

Тема 20.
Радиоэлектронные
товары.

Тема 21.
Фототовары.

	Проекционная аппаратура. Контроль качества фототоваров
Тема 22. 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
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. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров

Дисциплина «Ассортиментная политика предприятия»

Тема 1. Теоретические основы ассортиментной политики предприятия.	1. Сущность товара, его свойства. Классификация товаров. Ассортимент как объект изучения. Взаимосвязь товаров в ассортименте. Принципы формирования ассортимента предприятия. Принципы формирования ассортимента коммерческого предприятия.
Тема 2. 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.
Тема 3. 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.
Тема 4. Анализ товарного портфеля.	Правило Парето. Методика ABC-анализа. XYZ анализ. Совмещенный ABC/XYZ анализ. Анализ сезонности продаж.
Тема 5. 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 ОП	направлению подготовки 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 "3" в формуле $Rh = (B-3) / B$?

- а) общие издержки;
- б) коммерческие расходы;
- в) реализация;
- г) управленические 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 прыш на обратной 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^2 ; зачищенные заглазуренные следы 1 слипыша; помарка надглазурной краской площадью 2 мм^2 . Количество дефектов на одном изделии не превышает 4. Все изделия устойчивы 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. Чечевицьина. – 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 управлению 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.govdnri.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.