

Питання
для проведення іспиту
з дисципліни : Товарознавство розділи I та II

1. Поняття про споживні властивості товарів їх класифікація.
2. Властивості соціального і функціонального призначення. Надійність товарів.
3. Ергономічні і естетичні властивості. Енергетична та біологічна цінність харчових продуктів.
4. Основні поняття якості товарів.
5. Показники і параметри якості товару
6. Раціональні норми та динаміка споживання продовольчих товарів.
7. Поняття про потреби та їх класи.
8. Фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси в товарах.
9. Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів під час товаропросування.
10. Основи зберігання товарів.
11. Штрихове кодування в Україні
12. Особливості хімічного складу зернових культур. Споживні властивості зернопродуктів. Світове виробництво зерна.
13. Товарознавча характеристика круп, класифікація, види, різновиди, сорти. Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та реалізація крупів.
14. Товарознавча характеристика і класифікація борошна, види і сорти. Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та реалізація борошна.
15. Товарознавча характеристика і класифікація макаронних виробів, види, сорти. Маркування, пакування, транспортування, приймання, зберігання та реалізація макаронних виробів.
16. Сировина, особливості виробництва, класифікація, асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Транспортування, показники якості, строки реалізації.
17. Дефекти та хвороби хліба та хлібобулочних виробів.
18. Поняття про мікроорганізми та їх значення в житті людини.
19. Бактерії, форма і розміри. Будова бактеріальної клітини, розповсюдження, спороутворення. Роль бактерій у житті і господарській діяльності людини.
20. Гриби і дріжджі, загальні відомості їхньої будови, розмноження. Використання при виробництві харчових продуктів.
21. Основні види бродіння: спиртове, молочнокисле, їх коротка характеристика, використання у виробництві харчових продуктів.
22. Основні види бродіння: маслянокисле, оцетокисле, лимоннокисле їх коротка характеристика, використання у виробництві харчових продуктів
23. Поняття про санітарію і гігієну. Особиста гігієна працівників торгівлі, санітарні вимоги до торговельних підприємств щодо їх утримання
24. Методи визначення показників якості: вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий, лабораторний, експертний.

25. Споживні властивості свіжих овочів. Класифікація овочів та райони їх вирощування. Товарознавча характеристика: бульбоплодів.

26. Товарознавча характеристика коренеплідних, цибульних овочів. Райони вирощування, особливості будови, харчова цінність, вимоги до якості, пакування, зберігання, хвороби і пошкодження.

27. Товарознавча характеристика капустияних, гарбузових, томатних овочів. Райони вирощування, особливості будови, харчова цінність, вимоги до якості, пакування, зберігання хвороби і пошкодження.

28. Споживні властивості свіжих фруктів, чинники, що впливають на хімічний склад і споживні властивості фруктів, класифікація і райони вирощування.

29. Товарознавча характеристика зерняткових і кісточкових фруктів. Харчова цінність, вимоги до якості, пакування, зберігання, хвороби і пошкодження.

30. Товарознавча характеристика ягід, субтропічних і тропічних плодів особливості будови, вимоги до якості, пакування, зберігання, сучасні методи зберігання.

31. Методи переробки плодів та овочів, їх суть. Класифікація перероблених плодів та овочів за методом консервування. Квашені (солені) овочі та фрукти: харчова цінність, асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.

32. Плодоовочеві консерви: споживчі властивості, асортимент, дефекти, вимоги до якості, маркування, поняття про умовну банку, пакування, зберігання.

33. Сушені фрукти та овочі: харчова цінність, асортимент, дефекти, вимоги до якості, пакування, зберігання.

Викладач

Кушнірюк Т.В.