

ВОПРОСЫ
к государственному экзамену
для студентов БТФ (ВСиЭ) по дисциплине
«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

1. Потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Качество продовольственных товаров. Управление качеством товаров и методы оценки его показателей.
3. Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов.
4. Показатели безопасности продовольственных товаров.
5. Упаковка как фактор сохранения качества товаров (функции, классификация, требования, предъявляемые к упаковке товаров).
6. Принципы и правила хранения продовольственных товаров.
7. Сроки сохраняемости и классификация продовольственных товаров в зависимости от сроков годности.
8. Требования, предъявляемые к товарной информации. Основные реквизиты информации о продовольственных товарах.
9. Средства товарной информации.
10. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование товаров. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара: их назначение и структура.
11. Товароведная характеристика и показатели качества питьевого молока и сливок.
12. Товароведная характеристика и показатели качества кисломолочных продуктов.
13. Товароведная характеристика и показатели качества сыров.
14. Товароведческая классификация и маркировка мяса.
15. Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов.
16. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий.
17. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Посмертные изменения рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.
18. Товароведная характеристика и показатели качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.
19. Товароведная характеристика и показатели качества консервированной рыбы.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский

1. Потребительские свойства продовольственных товаров.

Понятие потребительских свойств. Свойства назначения (функционального, социального, классификационного). Свойства безопасности (биологической, химической, радиационной). Свойства надежности (сохраняемость). Свойства эргономические (антропометрические, физиологические, психофизические). Свойства эстетические. Свойства экологические.

2. Качество продовольственных товаров. Управление качеством товаров и методы оценки его показателей.

Понятие качества. Квалиметрия. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, способствующие сохранению качества товаров. Факторы, стимулирующие качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров. Объективные методы оценки качества (измерительный, регистрационный, расчетный). Эвристические (субъективные) методы оценки качества (органолептический, экспертный, социологический). Статистические методы.

3. Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов.

Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов по степени значимости (критические, значительные, малозначительные), по степени наносимого вреда (допустимые, недопустимые), по возможности выявления (явные, скрытые), по возможности устранения (устраняемые, неустраняемые), по времени выявления (технологические, предреализационные, послереализационные).

4. Показатели безопасности продовольственных товаров.

Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микробиологические показатели безопасности (КМАФАнМ, БГКП, патогенные и условно патогенные микроорганизмы и др.), принципы их нормирования. Санитарно-химические показатели безопасности (микотоксины, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, диоксины и полихлорированные бифенилы, полициклические ароматические углеводороды). Показатели радиационной безопасности.

5. Упаковка как фактор сохранения качества товаров (функции, классификация, требования, предъявляемые к упаковке товаров).

Понятие упаковки и тары. Функции упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке товаров. Классификация тары и упаковки (по месту упаковывания, по назначению, по габаритам, по кратности использования, по отношению к упаковываемому продукту, по степени жесткости, по используемым материалам, по конструкции, по возможности штабелирования).

6. Принципы и правила хранения продовольственных товаров.

Понятие хранения. основополагающие принципы хранения товаров (непрерывность соблюдения условий хранения, защита от неблагоприятных внешних воздействий, систематичность контроля, информационное обеспечение, экономическая эффективность хранения). Правила размещения товаров на хранение (правило товарного соседства, правило рациональной эксплуатации складских помещений, правило обеспечения механизации погрузочно-разгрузочных работ).

7. Сроки сохраняемости и классификация продовольственных товаров в зависимости от сроков годности.

Сроки сохраняемости (сроки годности, сроки хранения). Классификация продовольственных товаров в зависимости от сроков годности (особоскорпортящиеся продукты, скоропортящиеся продукты, продукты длительного хранения).

8. Требования, предъявляемые к товарной информации. Основные реквизиты информации о продовольственных товарах.

Понятие товарной информации. Требования, предъявляемые к информации о товарах (правило «3Д» (достоверность, достаточность, доступность)). Основные реквизиты информации о продовольственных товарах.

9. Средства товарной информации.

Понятие маркировки и ее функции. Торговая маркировка (ценники, товарные и кассовые чеки). Производственная маркировка (этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, клейма, штампы). Информационные знаки (товарные знаки, знаки соответствия, знаки качества, манипуляционные знаки, компонентные знаки, экологические знаки, штриховой код). Документы (нормативно-технические, технологические, товарно-сопроводительные). Специальная литература (учебная, научная, справочная).

10. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование товаров. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара: их назначение и структура.

Автоматическая идентификация. Идентификация. Штриховое кодирование. Виды штриховых кодов (линейные, двухмерные). Идентификационные номера системы GS1 (GTIN-13, GTIN-8, GTIN-14), их назначение и структура.

11. Товароведная характеристика и показатели качества питьевого молока и сливок.

Химический состав молока. Характеристика молока разных видов сельскохозяйственных животных. Классификация и ассортимент питьевого молока и сливок (в зависимости от режима термической обработки, от используемого сырья, от специальной обработки). Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.

12. Товароведная характеристика и показатели качества кисломолочных продуктов.

Значение кисломолочных продуктов в питании. Классификация кисломолочных продуктов (в зависимости от характера брожения, от режима термической обработки, от используемого сырья, от жирности, от специальной обработки). Ассортимент кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия). Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.

13. Товароведная характеристика и показатели качества сыров.

Значение сыров как продуктов питания. Классификация сыров (в зависимости от типа основного сырья, от типа свертывания молока, от консистенции, от технологии производства). Ассортимент сыров. Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.

14. Товароведческая классификация и маркировка мяса.

Понятия «мясо», «туша», «полутуша», «четвертина», «мясной отруб». Классификация мяса животных и птицы по виду и возрасту, по полу, по термическому состоянию, по упитанности. Товароведческая маркировка и перемаркировка мяса.

15. Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов.

Значение мясных консервов как продуктов питания. Классификация мясных консервов (в зависимости от вида сырья, от состава, от характера обработки мясного сырья, от степени измельчения мясного сырья, от режима термической обработки, от назначения, от способа подготовки перед употреблением). Ассортимент мясных консервов. Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.

16. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий.

Значение колбасных изделий как продуктов питания. Классификация колбасных изделий (в зависимости от состава сырья, от вида мяса, от наличия оболочки, от качества сырья, от рисунка фарша на разрезе, от назначения, от технологии). Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.

17. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Посмертные изменения рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.

Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Особенности созревания мяса рыбы (выделение слизи на поверхности тела, окоченение, автолиз, бактериальное разложение). Факторы, способствующие порче рыбы.

18. Товароведная характеристика и показатели качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.

Живая рыба. Классификация рыб (в зависимости от размера или массы, от упитанности, от содержания жира, от времени улова, от физиологического состояния, от характера питания, от пола, от образа жизни). Охлажденная рыба. Консервирующее действие охлаждения. Мороженая рыба. Консервирующее действие замораживания. Требования к качеству (органолептические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Транспортирование рыбы. Условия и сроки хранения.

19. Товароведная характеристика и показатели качества консервированной рыбы.

Соленая рыба. Посол рыбы, его способы (сухой, мокрый, смешанный) и виды (обычный, специальный, пряный, маринование). Вяленая рыба. Особенности вяления рыбы как способа консервирования. Сушеная рыба. Сушка рыбы, ее способы (холодная, горячая, сублимационная). Солено-сушеная рыба. Копченая рыба. Копчение рыбы, его способы (холодное, горячее, полугорячее). Требования к качеству (органолептические, физико-химические, микробиологические, санитарно-химические показатели). Упаковка. Условия и сроки хранения.