

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ
для студентов 3 курса БТФ (ВСиЭ) по дисциплине
«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

1. Товароведение как научная дисциплина. Принципы товароведения.
2. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Связь товароведения с другими дисциплинами.
3. Понятие о товаре. основополагающие характеристики товаров. Стадии жизненного цикла продукции.
4. Ассортимент товаров, его виды и основные показатели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
5. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование товаров. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара (их назначение и структура).
6. Методы и системы классификации товаров.
7. Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров.
8. Понятие о качестве. Управление качеством товаров.
9. Эвристические и объективные методы оценки показателей качества. Основы сенсорного анализа.
10. Контроль качества продукции.
11. Понятие о партии товаров, пробе, выборке, среднем образце, приемочном и браковочном числах.
12. Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов.
13. Градации качества продовольственных товаров. Сортамент.
14. Микробиологические, паразитологические и радиационные показатели безопасности продовольственных товаров.
15. Санитарно-химические показатели безопасности продовольственных товаров.
16. Пищевые добавки: классификация и назначение.
17. Классификация тары и упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке товаров.
18. Виды и формы товарной информации. Требования, предъявляемые к информации о товарах.
19. Средства товарной информации.
20. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Товарные потери.
21. Принципы хранения продовольственных товаров.
22. Правила хранения продовольственных товаров.
23. Режимы хранения продовольственных товаров.
24. Методы размещения продукции для хранения.
25. Сроки сохраняемости продовольственных товаров.
26. Понятие, цели, задачи и принципы товарной экспертизы.
27. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам, их права, обязанности и ответственность.
28. Методы товарной экспертизы.
29. Виды товарной экспертизы.
30. Организация проведения товарной экспертизы и порядок оформления ее результатов.
31. Химический состав молока. Характеристика молока различных видов животных.
32. Товароведение и экспертиза питьевого молока.
33. Товароведение и экспертиза питьевых сливок.
34. Товароведение и экспертиза жидких кисломолочных продуктов.
35. Товароведение и экспертиза сметаны.
36. Товароведение и экспертиза творога и творожных продуктов.
37. Товароведение и экспертиза сливочного масла.
38. Товароведение и экспертиза топленого масла.
39. Товароведение и экспертиза молочных консервов.
40. Товароведение и экспертиза сыров.
41. Морфологический и химический состав мяса.
42. Послеубойные изменения в мясе, их сущность.

43. Характеристика мяса с отклонениями в течении автолиза (DFD и PSE).
44. Виды порчи мяса.
45. Классификация мяса животных по виду и возрасту, термическому состоянию, упитанности.
46. Классификация мяса птицы по виду и возрасту, термическому состоянию, упитанности.
47. Товароведческая маркировка мяса.
48. Разделка туш говядины на отруба.
49. Разделка туш свинины на отруба.
50. Продукты разделки потрошенных тушек птицы.
51. Правила приемки и требования к говядине и телятине при выпуске в реализацию.
52. Правила приемки и требования к свинине при выпуске в реализацию.
53. Правила приемки и требования к мясу птицы при выпуске в реализацию.
54. Товароведение и экспертиза мясных консервов.
55. Товароведение и экспертиза колбасных изделий.
56. Товароведение и экспертиза мясных копченых продуктов.
57. Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов.
58. Товароведение и экспертиза субпродуктов.
59. Методы охлаждения мяса. Хранение охлажденного мяса.
60. Методы подмораживания мяса. Хранение подмороженного мяса.
61. Методы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
62. Методы размораживания мяса. Признаки свежего охлажденного, замороженного, размороженного и повторно замороженного мяса.
63. Состав, свойства, классификация жиров.
64. Товароведение и экспертиза жира-сырца.
65. Товароведение и экспертиза топленых жиров.
66. Товароведение и экспертиза козевенного сыря.
67. Товароведение и экспертиза кишок-сырца и обработанных кишок.
68. Товароведение и экспертиза эндокринного сыря.
69. Товароведение и экспертиза ферментного сыря.
70. Товароведение и экспертиза специального сыря.
71. Товароведение и экспертиза пищевой крови.
72. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
73. Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.
74. Товароведная классификация рыб.
75. Характеристика основных семейств морских промысловых рыб.
76. Характеристика основных семейств пресноводных промысловых рыб.
77. Разделка и расценка рыбы. Виды разделанной рыбы.
78. Товароведение и экспертиза живой рыбы.
79. Товароведение и экспертиза охлажденной рыбы.
80. Товароведение и экспертиза мороженой рыбы.
81. Товароведение и экспертиза соленой рыбы.
82. Товароведение и экспертиза копченой рыбы.
83. Товароведение и экспертиза вяленой рыбы.
84. Товароведение и экспертиза рыбных консервов.
85. Товароведение и экспертиза рыбных пресервов.
86. Товароведение и экспертиза рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
87. Товароведение и экспертиза икры и икорных продуктов.
88. Товароведение и экспертиза яиц и яичных продуктов.
89. Товароведение и экспертиза натурального мёда.
90. Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства (пыльца, перга, воск, маточное молочко).