

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

1. Стадии жизненного цикла продукции.
2. Ассортимент. Виды ассортимента. Основные показатели ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
3. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование товаров. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара (их назначение и структура).
4. Методы и системы классификации товаров.
5. Потребительские свойства товаров. Показатели качества товаров. Требования к качеству товаров.
6. Эвристические и объективные методы оценки показателей качества, их характеристика.
7. Виды контроля качества продукции.
8. Понятие о партии товаров. Виды товарных партий.
9. Понятие о пробе, выборке, выемке, среднем образце, приемочном и браковочном числах.
10. Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов.
11. Показатели безопасности продовольственных товаров.
12. Пищевые добавки: классификация и назначение.
13. Классификация тары и упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке товаров.
14. Виды и формы товарной информации. Требования, предъявляемые к информации о товарах.
15. Средства товарной информации.
16. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
17. Принципы и правила размещения и хранения продовольственных товаров.
18. Методы хранения продовольственных товаров.
19. Сроки сохранности продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров в зависимости от сроков сохранности.
20. Товарные потери.
21. Цели, задачи и структура товарной экспертизы.
22. Виды товарной экспертизы.
23. Организация проведения товарной экспертизы и порядок оформления ее результатов.
24. Химический состав молока. Характеристика молока различных видов животных.
25. Порядок приемки и отбора проб продуктов переработки молока.
26. Молоко питьевое: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
27. Сливки питьевые: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
28. Кефир: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
29. Сметана: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
30. Творог: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
31. Масло сливочное: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
32. Молочные консервы: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
33. Сыры: классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.

34. Классификация и характеристика отдельных продуктов переработки молока (ряженка, варенец, ацидофилин, йогурт, сыворотка, пахта и др.).
35. Характеристика основных органолептических пороков молока и продуктов его переработки.
36. молока.
37. Маркировка продуктов переработки молока.
38. Транспортирование и хранение продуктов переработки молока.
39. Товароведческая характеристика и требования к качеству кормов и кормовых добавок.
40. Товароведческая характеристика и требования к качеству биопрепаратов.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Гототовский