

# ВОПРОСЫ

к экзамену по учебной дисциплине  
«Теоретические основы товароведения»

1. Сущность и понятие качества товаров.
2. Классификация свойств и показателей качества.
3. Технологический цикл товаров
4. Сырье и материалы как факторы, формирующие качество
5. Основные свойства исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий (химические свойства)
6. Основные свойства исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий (физические свойства)
7. Основные свойства исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий (физико-химические и биологические свойства)
8. Конструкция товаров и рецептура как фактор, формирующий качество
9. Технология производства как фактор, формирующий качество
10. Классификация химических веществ товаров
11. Вода. Содержание и влияние на качество товаров.
12. Минеральные вещества. Виды, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
13. Неорганические кислоты, основания и их соли
14. Неорганические полимеры
15. Неорганические газы
16. Углеводы. Классификация и структура, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
17. Липиды. Классификация и структура, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
18. Белки и азотистые вещества, их классификация и структура, содержание в пищевых продуктах.
19. Ферменты. Классификация и характеристика свойств. Содержание в пищевых продуктах.
20. Витамины. Классификация и характеристика свойств. Содержание в пищевых продуктах.
21. Органические кислоты: общая характеристика, содержание в пищевых продуктах.
22. Биофлавоноиды: общая характеристика, содержание в пищевых продуктах
23. Синтетические полимеры
24. Контроль качества продукции и характеристика его этапов
25. Градации качества товаров
26. Дефекты товаров
27. Основные принципы отбора проб
28. Методы оценки качества товаров
29. Упаковка товаров, как фактор сохраняющий качество товара
30. Требования к упаковке
31. Транспортирование товаров, как фактор сохраняющий качество
32. Хранение, как фактор обеспечения качества товаров (условия хранения, температура, влажность, воздухообмен, освещенность)
33. Санитарно-гигиенический режим хранения товаров
34. Размещение товаров при хранении

35. Методы хранения товаров, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
36. Методы хранения товаров, основанные на разных способах размещения
37. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки
38. Сроки сохраняемости товаров как фактор, сохраняющий их качество.
39. Количественные (нормируемые) потери товаров.
40. Качественные (активируемые) потери товаров.
41. Виды потерь и меры по их предупреждению и снижению.
42. Товарная обработка
43. Послепродажное обслуживание
44. Информация о товаре и ее функции
45. Виды и формы товарной информации
46. Средства товарной информации: характеристика, примеры.
47. Требования к товарной информации
48. Маркировка товаров
49. Информационные знаки
50. Товарный знак. Основные положения разработки, регистрации и использования товарных знаков
51. Эксплуатационно-сопроводительная информация
52. Рекламно-справочная информация