

Запитання до екзамену

1. Наука товарознавство, її зміст, задачі і зв'язок з іншими дисциплінами. Роль в умовах ринкової економіки.
2. Оцінка якості товарів: поняття, методи. Контроль якості товарів.
3. Види консервування продовольчих товарів. Тара і паковальні матеріали.
4. Харчова цінність плодів та овочів, їх хімічний склад та норми щоденного споживання.
5. Характеристика м'яса за видом, за віком, угодованістю, термічним станом і якістю.
6. Хімічний склад і харчова цінність м'яса риб. Методи обробки, що змінюють органолептичні показники та подовжують строки зберігання.
7. Копчені, солені рибні товари. Асортимент товарів, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.
8. Технологічна схема виробництва ковбасних виробів, класифікація, сировина для виготовлення, основний асортимент і якість ковбасних виробів.
9. Кисломолочні продукти. Асортимент, виробництво, показники якості, дефекти, види пакування.
10. Класифікація твердих сичугових сирів, їх асортимент, показники якості, зберігання.
11. Мед натуральний і штучний. Його склад, види, значення в харчуванні, використання. Способи визначення фальсифікації меду.
12. Приправи. Особливості складу. Використання в ресторанному господарстві. Режими зберігання та способи пакування.
13. Кава, чай, кавові і чайні напої. Формування асортименту, технологія виробництва, показники якості.
14. Характеристика яєць по категоріях. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Вимоги до якості, дефекти. Умови зберігання та пакування яєць.
15. Асортимент і показники якості коров'ячого молока і вершків. Асортимент, характеристика видів, технологія виробництва, дефекти

молока і вершків.

16. Шоколад, формування асортименту, види і характеристика сировини. Фальсифікація та вимоги до якості.
17. Характеристика борошна: види, сорти, показники якості. Характеристика клейковини. Вимоги до зберігання, основні види дефектів.
18. Класифікація овочів. Хімічний склад і харчова цінність. Хвороби овочів.
19. Тваринні жири, їх види, склад і загальні властивості. Значення жирів і харчуванні людини.
20. Характеристика міцноалкогольних напоїв. Види, технологія виробництва. Фальсифікація міцноалкогольних напоїв.
21. Характеристика, рослинних олій. Асортимент, виробництво, вимоги до якості та фальсифікація.
22. Виробництво виноградного вина. Класифікація, асортимент. Вимоги до якості, класифікація.
23. Характеристика миючих засобів: вимоги до якості, види пакування та умови зберігання.
24. Паковальні та розхідні товари для закладів ресторанного господарства. Асортимент, види та характеристика.
25. Класифікація скляних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Декорування скляних виробів.
26. Керамічні і порцелянові вироби. Їх класифікація, характеристика сировини для виробництва. Основні види дефектів виробів.
27. Класифікація швейних товарів. Основні види, вимоги до якості, дефекти.
28. Асортимент господарських товарів із пластмас: асортимент, класифікація та показники якості.
29. Текстильні товари для закладів готельно-ресторанного господарства.
30. Канцелярські товари: асортимент, класифікація та показники якості.
31. Метало-господарські товари. Сировина для виробництва та їх характеристика.
32. Характеристика та класифікація асортименту виробів із пластичних мас для закладів готельно-ресторанного господарства.

33. Синтетичні миючі засоби для миття, дезінфекції кухонного і столового посуду для закладів готельно-ресторанного господарства. Асортимент і пакування.
34. Синтетичні засоби для прання, миття, чищення і полірування для закладів готельно-ресторанного господарства. Асортимент і пакування.
35. Металевий посуд столовий та кухонний посуд, види матеріалів, асортимент, вимоги до якості.
36. Засоби оргтехніки і канцелярські товари для закладів готельно-ресторанного господарства.
37. Косметичні товари для закладів готельно-ресторанного господарства. Основна сировина для виробництва. Класифікація, вимоги до якості. Види пакування та декорування. Характеристика умов зберігання.
38. Види та характеристика тари і пакування для продовольчих товарів. Класифікація, види, роль у процесі руху товарів.
39. Нейтральне обладнання, меблі з нержавіючої сталі закладів ресторанного господарства. Класифікація, види, асортимент.
40. Характеристика асортимент меблів для готельних номерів, види, вимоги до них.