

**Перелік
екзаменаційних питань з навчальної дисципліни
«Товарознавство»**

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти
«бакалавр» (для студентів 1 курсу факультету туризму і факультету
післядипломної та заочної освіти)

1. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність.
2. Загальна характеристика борошна.
3. Загальна характеристика круп.
4. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання.
5. Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти.
6. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Якість хліба та хлібобулочних виробів.
7. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання.
8. Класифікація і асортимент негазованих безалкогольних напоїв.
9. Значення жирів у харчуванні. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва.
10. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні.
11. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду.
12. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.
13. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність.
14. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика.
15. Класифікація кондитерських виробів.
16. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.
17. Класифікація та асортимент топлених жирів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.
18. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей кави.
19. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.
20. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва.
21. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність.
22. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент.
23. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви.
24. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту прянощів.

25. Основні напрями формування асортименту. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент.
26. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.
27. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.
28. Поняття про харчову цінність товарів.
29. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва (тютюн, сигари, сигаріли, цигарки).
30. Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.
31. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.
32. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
33. Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту. Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.
34. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість.
35. Класифікація та асортимент.
36. Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.
37. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива.
38. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.
39. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.
40. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.
41. Фактори, які впливають на якість пива. Характеристика хімічного складу плодів і овочів.
42. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру.
43. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність.
44. Шоколад та шоколадні вироби.
45. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів.