

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

по дисциплине: «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками.
2. Классификация и кодирование – основные понятия.
3. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы протекающие в них при хранении.
4. Качество продовольственных товаров, основные понятия и термины.
5. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
6. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
7. Тара и упаковка пищевых продуктов – классификация, использование.
8. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
9. Понятие и показатели безопасности продовольственных товаров.
10. Санитария и гигиена - основные понятия.
11. Микробиологическая безопасность продовольственных товаров, меры профилактики.
12. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
13. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохраняемости.
14. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
15. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
16. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
17. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
18. Минеральные вещества пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
19. Органические кислоты, ферменты, эфирные масла, дубильные вещества и гликозиды пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
20. Свойства пищевых продуктов: физические, структурно – механические, тепло- и электро- физические, оптические и сорбционные.
21. Режимы хранения пищевых продуктов. Количественные потери пищевых продуктов при хранении.
22. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические.
23. Консервирование пищевых продуктов.
24. Фальсификация пищевых продуктов, виды и способы распознавания.
25. Идентификация пищевых продуктов, виды, методы.
26. Процедура назначения экспертизы в таможенных целях, основные вопросы, предлагаемые экспертам.
27. Порядок отбора проб и образцов товара при проведении экспертизы в таможенном деле.
28. Права и обязанности экспертов, экспертное заключение.
29. Проведение экспертиз в экспертно-криминалистических подразделениях таможенных органов.
30. Гидромеханические процессы и аппараты в пищевой промышленности.
31. Теплообменные процессы и аппараты в пищевой промышленности.
32. Массообменные процессы и аппараты в пищевой промышленности.
33. Механические процессы и аппараты в пищевой промышленности.
34. Классификация торгового оборудования.
35. Автомобильный транспорт в международной торговле.
36. Подъемно-транспортное торговое оборудование – виды, функции.
37. Измерительное торговое оборудование – виды, функции.
38. Торговые автоматы и полуавтоматы – виды, функции.
39. Холодильное и тепловое торговое оборудование – виды, функции.
40. Измельчительно-режущее, дозирующее, фасующее и упаковывающее торговое оборудование – виды, функции.
41. Оборудование для расчетов и системы защиты товаров – виды, функции.
42. Классификация плодов, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
43. Классификация овощей, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
44. Субтропические и тропические плоды, особенности состава, экспертиза, хранение.
45. Цитрусовые плоды, виды, экспертиза, хранение.
46. Переработанные плоды и овощи.
47. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.

48. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
49. Молоко и молочные товары, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
50. Сыры сычужные, состав, классификация, основы технологии, экспертиза, хранение.
51. Маргарины и другие комбинированные жиры, состав, виды, технология, экспертиза, хранение.
52. Майонез, состав, виды, основы производства, экспертиза, хранение.
53. Растительные масла, классификация, технология, экспертиза, хранение.
54. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
55. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза, хранение.
56. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
57. Ликеро-водочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
58. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, классификация, экспертиза, хранение.
59. Виноградные вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
60. Игристые вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
61. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
62. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
63. Пиво классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
64. Плодовые и медовые вина, винные напитки и коктейли, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
65. Чай, химический состав и пищевая ценность, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
66. Кофе, химический состав и пищевая ценность, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
67. Табак и табачные изделия, состав, классификация, технология, экспертиза, хранение.
68. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.
69. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
70. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
71. Шоколад и какао-продукты, схема получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
72. Мясо, пищевая ценность, классификация по видам сырья, способам обработки, упитанности и хранения, экспертиза.
73. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение.
74. Колбасные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.
75. Товарная рыба, особенности состава, виды переработки, хранение.
76. Морепродукты (ракообразные, моллюски и др.), особенности состава, виды переработки, хранение.
77. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды, производство, хранение.
78. Рыбные консервы и пресервы, классификация, пищевая ценность, технология, экспертиза, хранение.
79. Крупы и мука, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.
80. Хлебобулочные и макаронные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.