**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ**

**до екзамену з дисципліни**

**«КОМЕРЦІЙНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО»**

**для студентів**

галузі знань **07 «Управління та адміністрування»**

спеціальності **076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

освітня програма **«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

**Теоретичні питання**

1. Споживчі властивості харчових продуктів. Загальне оцінювання корисності і безпечності харчових продуктів.

2. Одяг, його класифікація. Товарознавче оцінювання споживчих властивостей одягу.

3. Сукупність природних властивостей продукції, що визначають її якість. Категорії якості. Показники якості продукції.

4. Культурно-побутові товари: класифікація, асортимент, товарознавче оцінювання.

5. Національна система стандартизації України: законодавчо-нормативна база.

6. Металогосподарчі товари: класифікація та асортимент, вимоги до якості.

7. Хімічний склад і харчова цінність фруктів та овочів. Класифікація, асортимент, види і основні сорти, вимоги до якості. Безпечність плодів та ягід на сучасному ринку.

8. Класифікація, асортимент, показники якості м’ясних копченостей

9. Кондитерські вироби. Фруктово-ягідні, карамельні вироби. Споживчі властивості, класифікація, асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.

10. Жива риба. Вимоги до якості, хвороби і пошкодження, перевезення та зберігання.

11. Нормативно-правові основи системи сертифікації.

12. Товарна характеристика м’яса, розрубування туш, маркування м’яса яловичини, свинини, вимоги до якості, дефекти м’яса. Поняття про м’ясо умовно придатне і непридатне.

13. Характеристика крупів: харчова цінність; фактори, що формують якість, вимоги до якості, асортимент, зберігання.

14. Нафта, газ та продукти їх переробки. Нафтопродукти, змащувальні матеріали.

15. Формування асортименту і харчова цінність олії. Класифікація олії: види, гатунки та марки.

16. Показники якості і споживчі властивості непродовольчих товарів. Засоби товарної інформації. Маркування.

17. Хімічний склад, харчова цінність овочів. Характеристика груп свіжих овочів, асортимент, вимоги до якості, пакування і зберігання.

18. Класифікація тканин. Формування споживчих властивостей тканин у процесі виробництва.

19. Класифікація зерна. Харчова цінність і показники якості зерна.

20. Масло коров’яче. Хімічний склад, харчові властивості, асортимент, показники якості, вади, пакування і зберігання масла.

21. Характеристика, вимоги до якості, хвороби і пошкодження, зберігання коренеплодів.

22. Охолоджена і заморожена риба, асортимент, вимоги до якості.

23. Види, хімічний склад, харчова цінність, призначення, вимоги до якості, хвороби і пошкодження, зберігання капустяних і цибулинних овочів.

24. Класифікація і асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування, умови і строки реалізації молока.

25. Асортимент м’яса птиці, харчові якості. Вимоги до заготівлі, класифікація, маркування, пакування, зберігання.

26. Класифікація та асортимент макаронних виробів, товарознавче оцінювання їх якості.

27. Соління, квашення, мочіння овочів. Вимоги до якості, дефекти, пакування, зберігання.

28. Споживчі властивості та класифікація, асортимент взуття. Маркування, пакування, зберігання взуття.

29. Види переробки плодів і овочів. Товарознавче оцінювання якості сушених плодів та овочів.

30. Класифікація та асортимент скляних побутових товарів, вимоги до якості.

31. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів. Фактори, що формують якість, вимоги до якості, дефекти і хвороби хліба.

32. Види пакувальних матеріалів і тари, вимоги до всіх видів тари. Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів.

33. Характеристика борошна: види і сорти, фактори, що формують якість, вимоги до якості, дефекти борошна.

34. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів, показники якості та споживчі характеристики.

35. Класифікація яєць за стандартом. Ознаки свіжості, дефекти, вимоги до якості яєць.

36. Асортимент швейних і трикотажних товарів, їх споживчі властивості.

37. Асортимент, вимоги до якості, вади продуктів солених рибних товарів.

38. Товари з полімерних матеріалів.

39. Характеристика безалкогольних напоїв, їх класифікація. Значення безалкогольних напоїв у харчуванні.

40. Текстильні товари: класифікація та асортимент текстильних волокон, пряжі та ниток.

41. Хімічний склад і харчова цінність м’яса, класифікація, товарна характеристика і маркування м’яса.

42. Скло і скловироби.

43. Види, основні властивості і якість крохмалю. Пакування, маркування, зберігання.

44. Ковбасні вироби, класифікація, асортимент, показники якості, дефекти, зберігання ковбасних виробів.

45. М’ясні субпродукти, їх види і категорії, призначення і зберігання.

46. Класифікація та асортимент меблів, вимоги до якості.

47. Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО.

48. Побутові електричні товари: класифікація та асортимент, вимоги до якості електричних товарів.

49. Характеристика алкогольних напоїв: класифікація, асортимент, вимоги до якості, вади, пакування, маркування, зберігання.

50. Вимоги до якості текстильних товарів.

51. Цукор. Фактори, що формують якість цукру, асортимент, вимоги до якості, дефекти.

52.Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів.

53. Класифікація меду, показники якості, хімічний склад, харчові, лікувальні властивості, оцінка якості.

54. Асортимент господарських товарів, товарознавче оцінювання їх якості.

55. Класифікація асортименту чаю, товарознавче оцінювання якості.

56. Виробництво шкіри для взуття. Асортимент шкіряного взуття.

57. Шоколадні вироби, цукерки, халва. Асортимент, вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.

58. Штучне хутро. Штучні текстильні вироби.

59. Хімічний склад, харчові та дієтичні властивості молока. Фактори, що впливають на якість молока. Показники і оцінка якості молока для приймання.

60. Види, хімічний склад, харчова цінність, призначення, вимоги до якості, пакування, зберігання, горіхоплідних, тропічних і субтропічних плодів.

**Практичні завдання для підсумкового контролю**

1. Розшифрувати маркування рибних консервів:

160221

137157

1Р

2. Зразок молока коров’ячого пастеризованого 3,2% жирності має чисті смак і запах, колір – білий, консистенція – однорідна рідина без осаду, густину – 1,022 г/см3. На титрування 10 мл молока пішло 2,3 мл 0,1 н розчин лугу. Зробити висновок про якість молока і відповідність його вимогам ДСТУ 2661:2010.

3. Визначити кількість яблук, які необхідно списати на натуральне зменшення за листопад при зберіганні у сховищі з охолодженням, якщо на 1-е листопада було 500т плодів, на 11-е листопада 450т, на 21-е листопада 380, на 1-е грудня 200т. Норма природних втрат при зберігання у холодильнику за листопад – 0,3%.

4. Визначити широту спортивного асортименту, якщо відомо, що весь спортивний товар у наявності становить 116 найменувань, а за спортивним каталогом має бути 268.

5. Приведіть виміри у відповідність, якщо на фірму надійшла віскозна сировина із Італії №75, №90, №120. У документах ціна була виставлена за номерами, а за маркуванням на ящиках і бобінах значилося Т (текси).

6. Користуючись стандартом, визначити відповідність партії яблук вищого сорту, якщо вона містить 6% по якості яблук 1-го сорту і 9% яблук, що по величині відповідають 1-му сорту.

7. Відберіть асортимент лікувально-столових мінеральних вод, якщо загальна мінералізація вод становить, г/дм3:

Березовська – 2, Боржомі – 6, Федосіївська – 3, Одеська – 12, Луганська – 1, Миргородська – 8, Азовська №3 – 4.

8. Визначити сортність доставленої партії груш свіжих пізніх строків дозрівання 1-го сорту, що містять по якості 5% груш 2-го сорту; 8% груш, що відповідають 2-му сорту за розміром.

9. Зробіть висновок про якість масла, якщо у партії солодковершкового масла «Селянське» виявлено сильно виражений кормовий присмак, крихка консистенція, незначні дефекти в загортці пакувального матеріалу.

10. Визначити вид і якість шоколаду, якщо він має тверду консистенцію, однорідну структуру, коричневий колір, матову поверхню, зольність – 0,1%, вміст жиру - 32 %, ступінь подрібнення – 95%.

11. Пояснити, як провести товарознавче оцінювання асортименту взуття.

12. В магазин надійшла партія дієтичних яєць, упакованих в картоплинні коробки з прокладками із гофрованого картону. Посвідчення про якість яєць оформлено неохайно. Встановити розмір партії і об’єм вибірки для визначення їх якості, категорію і свіжість яєць відповідно маркування. Зробити висновок про можливість приймання, якщо результати експертизи підтверджують відповідність маркуванню. Кількість коробок – 100 штук, маркування 2210 червоного кольору.

13. Фізична маса кукурудзи в початках 100т. Фактичний вихід зерна 80%, перевищення базисних норм по вологості 3,5%. Визначити залікову масу зерна кукурудзи.

14. Розшифрувати маркування даних партій м’яса птиці:

2РК

2ЕК

1ЕЕК

15. На гуртівню надійшла партія рису шліфованого. У супровідних документах нечітко вказаний сорт крупи. Після проведення товарної експертизи в наважці масою 25 г виявлено: смітної домішки – 0,06 г, нелущених зерен рису – 0,05 г, подрібненого рису – 2,2 г, пожовклих ядер рису – 0,03 г, Колір білий з окремими зернами кольорового відтінку. Смак і запах – властивий нормативним рисовим крупам.

Визначити сорт крупи і зробити висновок про можливість приймання товару.

16. Вкажіть особливості партії свинини, що надійшла і зробіть висновок про її використання. Форма і колір клейма: овальне фіолетове клеймо,

квадратне фіолетове клеймо,

трикутне червоне клеймо.

17. Вага проданих відрубів яловичини ІІІ-го сорту 27 кг. М’ясо надійшло в магазин у півтушах. Скільки було в продажі м’яса І-го і ІІ-го сортів? Назвати, які відруби були реалізовано першим, другим сортом?

18. Від партії білого кристалічного цукру в кількості 2 тонни, упакованого в мішки першої категорії по 50 кг відібраний для аналізу середній зразок. Результати аналізу: сипкість – сипкий з грудочками, що розпадаються; колір – білий з жовтуватим відтінком; чистота розчину – прозорий; вміст цукрози – 99,75%; вологість – 0,15% кольоровість – 1,0 у.о. За решта показниками цукор відповідає вимогам стандарту. Із кількості мішків відбирався середній зразок і яка його вага? Зробіть висновок про якість і можливість реалізації товару.

19. На гуртівню завезено партію пшеничного борошна вищого ґатунку 35 мішків. При перевірці виявилося, що на 7 мішках відсутні маркувальні ярлики. На інших мішках колір шрифту на маркувальному ярлику голубого кольору. Визначте сорт пшеничного борошна, якщо при товарознавчій експертизі встановлено, що в немаркованих мішках воно має білий колір з кремовим відтінком, зольність - 0,52%, кількість сирої клейковини – 26%, за якістю клейковина належить до третьої групи. Прийміть рішення про можливість приймання товару. Поясніть, чи має значення колір шрифту на маркувальному ярлику?

20. В магазин надійшла партія вареної ковбаси вагою 640 кг. Згідно накладної це ковбаса Тернопільська першого сорту. Проведіть приймання продукції відповідно вимогам стандарту, відберіть лабораторні зразки для досліджень. За результатами експертизи зробіть висновок про відповідність ковбаси даним накладної і вимогам стандарту, про можливість її реалізації. Результати експертизи: зовнішній вигляд, консистенція – поверхня чиста, два жирових і бульйонних підтікання довжиною 3,5 см, рихла консистенція фаршу. Вміст крохмалю та білкових додатків – 17%, вологість – 73%, вміст солі – 2,5%, вміст нітриту натрію – 5 мг%. Час після закінчення технологічного процесу – 24 години

21. Виконайте арифметичними діями перевірку контрольної цифри штрихового коду для впевненого «зчитування» коду сканером: 4820071460017.

Визначте кожну складову групу цифр штрихового коду, що складається з 13 цифр

22. В магазин надійшла партія яблук вищого сорту і кількості 30 ящиків. За результатами експертизи 6 % по якості відповідають І сорту і 9% по величині відповідають І сорту. Визначити об’єм вибірки і об’єднану пробу, відповідність товарному сорту партії, що надійшла

23. Користуючись стандартами, визначити об’єм вибірки для перевірки якості продукції, якщо в магазин надійшла партія плодів помідорів свіжих в кількості 150 ящиків і партія огірків і кількості 180 ящиків.

24. На молокозавод надійшла партія молока 700 л такої якості:

вміст жиру – 3,6%; вміст білку – 2,9%; кислотність – 180Т; група чистоти – 1; температура – +80С ; густина – 1,027 г/см3 ; клас бактеріальної забрудненості – 1.

Визначити сортність молока і суму, належну до виплати, якщо ціна за 1 т охолодженого молока вищого сорту становить 11000 грн., першого сорту 9500 грн., другого сорту 8000 грн.

25. Визначте товарний ґатунок солених червоних помідорів, якщо вони надійшли до магазину з такими характеристиками: помідори однорідні за ступенем стиглості, розміру, різноманітної форми, без плодоніжок, м’якоть плода м’яка, але без тріщин, вміст солі – 4%, титрована кислотність – 1,5%.

26. Надайте додаткову інформацію покупцям, при яких захворюваннях рекомендуються дієтичні вироби магазину: хліб безсольовий, булочки із зниженою кислотністю, хлібці відрубні з лецитином і морською капустою, булочки дієтичні.

27. Визначте повноту асортименту чоловічого взуття, якщо в універмазі є в продажу 16 найменувань чоловічого взуття усіх розмірів. За номенклатурою та у відповідності до договорів поставок має бути 68 найменувань.

28. На картоплеприймальний пункт на дійшла партія картоплі масою 300 т. Визначити кількість разових проб, взятих для аналізу, і масу об’єднаної проби. Пояснити, як здійснити оцінку якості партії картоплі, що надійшла.

29. Визначте широту асортименту електротоварів, якщо відомо, що весь товар становить 210 найменувань, а за каталогом на електротовари має 386.

30. Зробіть висновок про якість і спосіб очищення соняшникової олії, що має наступні фізико-хімічні показники якості: кольорове число – 9 мг йоду, кислотне число – 0,3 мг КОН, вологи і летучих речовин – 0,8%, мило відсутнє.