

Самаркандский институт экономики и сервиса
Кафедра "Сервис"

Список вопросов, поступающих на итоговый экзамен (письменный) по предмету "Товароведение потребительских товаров" во II семестре 2025/2026 учебного года

1. Предмет, цели и задачи товароведения потребительских товаров
2. Производство спирта и водки, требования к качеству
3. Физические и химические свойства пищевых продуктов.
4. Группировка, требования к качеству винодельческой продукции.
5. Зерна. Анатомическое строение, химический состав, требования к качеству, хранение
6. Чай. Химический состав, технология производства, виды, требования к качеству, хранение
7. Крупа и мука. Получение, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение
8. Кофе. Описание ассортимента, химический состав, требования к качеству, хранение
9. Хлеб. Технология производства хлеба, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение
10. Химический состав, строение, значение жиров.
11. Классификация плодов, химический состав, товароведческая характеристика косточковых, семенных, ореховых и субтропических плодов.
12. Растительные масла. Сырье, получение, очистка масел
13. Группировка овощей. Товарная характеристика клубнеплодных, корнеплодных, капустных и луковых овощей
14. Описание ассортимента растительных масел, требования к качеству, хранение
15. Переработанные фрукты и овощи. Требования к качеству квашеной капусты, соленых овощей и овощных консервов
16. Животные жиры. Получение, ассортимент, требования к качеству
17. Технология получения крахмала, сахара, требования к качеству, хранение.
18. Маргарины. Получение, ассортимент, требования к качеству
19. Медь. Виды химического состава, требования к качеству, определение подделки
20. Зерна. Анатомическое строение, химический состав, требования к качеству, хранение
21. Молока. Химический состав, пищевая ценность, технология молока

22. Технология убоя скота на мясо комбинатах, маркировка
23. Описание ассортимента молока, требования к качеству, встречающиеся в нем дефекты.
24. Классификация, химический состав, пищевая ценность мяса
25. Кисло молочные продукты. Сущность производства, характеристика ассортимента, требования к качеству
26. Охлажденное и замороженное мясо. Технология охлаждения и замораживания, требования к качеству, хранение
27. Сливочное масло. Соблюдение требований к специфике производства, химическому составу, качеству
28. Химический состав, пищевая ценность колбасных изделий, сырье, используемое для производства
29. Сыры. Химический состав, пищевая ценность, основы производства, требования к качеству, хранение
30. Классификация рыб, анатомическое строение, химический состав, пищевая ценность.
31. Молоко. Химический состав, пищевая ценность, технология молока.
32. Живая, охлажденная, замороженная рыба и требования к ее качеству. Способы замораживания и охлаждения
33. Кисло молочные продукты. Сущность производства, характеристика ассортимента, требования к качеству
34. Рыба соленая и копченая. Способы посола
35. Требования к качеству соленой рыбы
36. Описание ассортимента, требования к качеству молока
37. Дефекты молочной продукции
38. Консервы рыбные. Получение, требования к качеству, хранение
39. Сливочное масло. Особенности производства сливочного масла, химический состав, требования к качеству, встречающиеся в них дефекты, хранение
40. Консервы мясные. Технология производства, требования к качеству, хранение
41. Понятие о пластмассе. Виды пластмасс, потребительские свойства.
42. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские свойства пластмассовых товаров.
43. Ассортимент и потребительские свойства пластмассовых товаров.
44. Общая классификация ассортимента электротоваров, потребительские характеристики.
45. Ассортимент электротоваров, потребительские характеристики.
46. Понятие о стекле. Виды стекла, потребительские свойства.

47. Ассортимент стеклянных товаров, факторы, формирующие потребительские характеристики.
48. Ассортимент стеклянных товаров, потребительские свойства.
49. Понятие о керамике. Виды керамики, потребительские свойства.
50. Ассортимент керамических товаров, факторы, формирующие потребительские свойства.
51. Ассортимент керамических товаров, потребительские свойства.
52. Ассортимент, потребительские свойства текстильного волокна, пряжи и пряжи.
53. Влияние видов ткачества и видов отделки на потребительские свойства тканей.
54. Ассортимент тканей, потребительские свойства.
55. Ассортимент одежды, потребительские свойства.
56. Ассортимент одежды, факторы, формирующие потребительские характеристики.
57. Ассортимент обуви, факторы, формирующие потребительские характеристики.
58. Потребительские характеристики ассортимента обуви.
59. Ассортимент культурно-бытовых товаров, потребительские характеристики.
60. Общая классификация ассортимента культурно-бытовых товаров, потребительские характеристики.
61. Общая группировка и потребительские характеристики ассортимента непродовольственных товаров.
62. Потребительские свойства товаров, показатели качества.
63. Виды украшений, придаваемых стеклянным товарам, влияние на потребительские свойства и качество.
64. Виды отделки керамических изделий, влияние на потребительские свойства и качество.
65. Способы производства стеклотоваров, влияние на потребительские свойства и качество.
66. Показатели, влияющие на цену стеклоизделий.
67. Показатели, влияющие на цену керамических изделий.
68. Ассортимент, потребительские свойства электротоваров, предназначенных для приготовления пищи.
69. Ассортимент, потребительские свойства электротоваров, предназначенных для хранения пищевых продуктов.
70. Ассортимент, потребительские характеристики электротоваров, предназначенных для создания нормативных климатических условий в помещениях.

Заведующий кафедрой "Сервис"



И.Х.Шукуров