**Контрольные вопросы по текущему контролю**

**к курсу**

**«Товароведение и экспертиза однородных товарных групп**

**(в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров»**

**Контрольные вопросы №1**

1. Пищевая ценность молока и значение в питании. Современное состояние и перспективы производства и потребления молока в нашей стране и за рубежом.
2. Химический состав и пищевая ценность коровьего молока. Факторы, влияющие на состав и свойства коровьего молока.
3. Физические и химические свойства молока.
4. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке при переработке и хранении.
5. Химический состав и пищевая ценность молока разных видов животных.
6. Показатели идентификации сырого молока и сливок.
7. Классификация и ассортимент питьевого молока и сливок.
8. Молоко питьевое: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.
9. Молоко питьевое: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
10. Молоко питьевое: процессы, происходящие при хранении. Характеристика основных пороков сливок.
11. Сливки: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.
12. Сливки: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
13. Сливки: процессы, происходящие при хранении. Характеристика основных пороков молока питьевого.
14. Молоко питьевое и сливки: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
15. Органолептические показатели качества согласно требованиям ТНПА к питьевому молоку, к сливкам.
16. Физико-химические показатели качества согласно требованиям ТНПА к питьевому молоку, к сливкам.
17. Показатели безопасности согласно требованиям ТНПА к питьевому молоку, к сливкам.
18. Тара и упаковка, используемые для розлива молока и сливок.
19. Особенности отбора проб молока и сливок для оценки качества в зависимости от тары.
20. Кисломолочные, сквашенные продукты: характеристика ассортимента кисломолочных продуктов, основные тенденции его совершенствования, новые виды.
21. Кисломолочные, сквашенные продукты: пищевая ценность, классификация. Физиологические нормы потребления кисломолочных продуктов. Перспективные направления производства.
22. Кисломолочные продукты: требования к сырью, используемому при производстве, влияние заквасочных культур на свойства кисломолочных продуктов.
23. Кисломолочные продукты: технология производства кефира, простокваши, ряженки, варенца, ацидофилина. Показатели качества кефира согласно требованиям ТНПА (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
24. Кисломолочные продукты: технология производства сметаны. Показатели качества согласно требованиям ТНПА (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
25. Сквашенные продукты: требования к сырью, используемому при производстве, особенности производства.
26. Кисломолочные, сквашенные продукты: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.
27. Кисломолочные, сквашенные продукты: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализа.
28. Творог: пищевая ценность, классификация, ассортимент.
29. Зерненый творог: пищевая ценность, классификация, ассортимент.
30. Творожные продукты: пищевая ценность, классификация, ассортимент.
31. Творог: требования к сырью, используемому при производстве, особенности производства.
32. Зерненый творог: требования к сырью, используемому при производстве, особенности производства.
33. Творожные продукты: требования к сырью, используемому при производстве, особенности производства.
34. Творог, зерненый творог и творожные продукты: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализа.
35. Творог, зерненый творог и творожные продукты: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения. Показатели качества творога согласно требованиям ТНПА (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
36. Творог, зерненый творог и творожные продукты: процессы, происходящие при хранении, влияние видов упаковочных материалов на качество и потери при хранении, пороки.

**Контрольные вопросы №2**

1. Потребительские свойства молочных консервов и факторы их формирования.
2. Молочные консервы: основные определения согласно ТР ТС 033/2013.
3. Классификация и характеристика ассортимента молочных консервов.
4. Сгущенные молочные продукты: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства. Влияние технологических операций на качество готового продукта.
5. Сухие молочные продукты: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства. Влияние технологических операций на качество готового продукта.
6. Показатели качества согласно требованиям ТНПА к сгущенным молочным продуктам (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
7. Показатели качества согласно требованиям ТНПА к сухим молочным продуктам (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
8. Пороки сгущенных (концентрированных) молочных продуктов, причины их возникновения, пути предупреждения.
9. Требования, предъявляемые ТНПА, к условиям и сроком хранения молочным консервам.
10. Пороки молочных консервов, причины их возникновения и пути предупреждения.
11. Упаковка, используемая для расфасовки и упаковки молочных консервов. Требования ТНПА к маркировке упаковки молочных консервов.
12. Сыры: пищевая ценность, классификация.
13. Сыры: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.
14. Сырный продукт: ассортимент, пищевая ценность.
15. Мягкие сыры: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента по их потребительским свойствам.
16. Сыры: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
17. Сыры: процессы, происходящие при хранении, пороки.
18. Сыры: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализа.
19. Органолептические и физико-химические показатели качества сыров согласно требованиям ТНПА.
20. Показатели безопасности сыров согласно требованиям ТНПА.
21. Идентификация и фальсификация сыров.
22. Сыры плавленые: пищевая ценность, классификация и ассортимент.
23. Сыры плавленые: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.
24. Плавленый сырный продукт: ассортимент, пищевая ценность, технология производства.
25. Сыры плавленые: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
26. Сыры плавленые: процессы, происходящие при хранении, пороки.
27. Сыры плавленые: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализа.
28. Органолептические и физико-химические показатели качества сыров плавленых согласно требованиям ТНПА.
29. Показатели безопасности сыров плавленых согласно требованиям ТНПА.
30. Идентификация и фальсификация сыров плавленых.

**Контрольные вопросы №3**

1. Пищевая ценность масла из коровьего молока. Классификация и ассортимент.
2. Масло из коровьего молока: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства. Влияние технологических операций на качество готового продукта.
3. Пороки масла из коровьего молока, причины их возникновения, возможные пути их устранения.
4. Масло из коровьего молока: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
5. Масло из коровьего молока: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
6. Масло из коровьего молока: физико-химические показатели качества согласно требованиям ТНПА.
7. Масло из коровьего молока: органолептические показатели качества согласно требованиям ТНПА.
8. Масло из коровьего молока: показатели безопасности согласно требованиям ТНПА.
9. Мороженое: пищевая ценность, классификация и ассортимент.
10. Мороженое: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства. Влияние технологических операций на качество продукта.
11. Мороженое: дефекты, причины их возникновения, возможные пути их устранения.
12. Мороженое: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
13. Мороженое: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
14. Мороженое:: показатели качества согласно требованиям ТНПА (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
15. Особенности состава и пищевая ценность продуктов для детей на молочной основе. Классификация и ассортимент.
16. Продукты для детей на молочной основе: требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.
17. Продукты для детей на молочной основе: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения.
18. Продукты для детей на молочной основе: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
19. Продукты для детей на молочной основе: показатели качества согласно требованиям ТНПА (органолептические, физико-химические, показатели безопасности).
20. Пороки продуктов для детей на молочной основе.
21. Яйца пищевые: состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
22. Яйца пищевые: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
23. Яйца пищевые: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения. Дефекты.
24. Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые: состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
25. Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые: общий порядок идентификации и экспертизы, правила приемки и отбора проб, методы анализ.
26. Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые: требования к упаковке и маркировке, условия транспортирования и хранения. Дефекты.
27. Продукты переработки яиц: ассортимент, требования к сырью, используемому при производстве, технология производства.

Доцент А.Н. Лилишенцева

Зав. кафедрой М.М. Петухов

Утверждены на заседании кафедры: протокол № 1 от 31.08. 2021 г.