**Вопросы к экзамену**

по дисциплине **«Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров»**

для студентов специальности Товароведение и экспертиза товаров

1. Состояние и тенденции производства и потребления молочных продуктов в мире.
2. Состояние и перспективы производства и потребления молочных продуктов в Республике Беларусь.
3. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
4. Химический состав молока.
5. Физические и химические свойства молока.
6. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
7. Организация и порядок проведение экспертизы молока и молочных продуктов.
8. Ассортимент питьевого молока.
9. Изменения свойств молока при производстве и хранении.
10. Стадии процесса производства питьевого молока.
11. Экспертиза качества питьевого молока.
12. Условия и сроки годности питьевого молока.
13. Ассортимент питьевых сливок. Факторы, формирующие качество сливок.
14. Порядок экспертизы качества питьевых сливок.
15. Ассортимент и пищевая ценность кисломолочных продуктов.
16. Технология производства кисломолочных продуктов.
17. Классификация жидких кисломолочных продуктов.
18. Ассортимент и пищевая ценность сквашенных продуктов.
19. Товароведная характеристика йогуртов.
20. Ассортимент кисломолочных продуктов в зависимости от классификации.
21. Показатели качества и безопасности кисломолочных продуктов.
22. Условия хранения и сроки годности кисломолочных продуктов.
23. Пороки жидких кисломолочных продуктов.
24. Классификация жидких кисломолочных продуктов.
25. Особенности производства сквашенных продуктов.
26. Классификация творога и творожных товаров.
27. Способы производства творога. Основные стадии технологического процесса.
28. Особенности производства зерненного творога.
29. Ассортимент творога, творожных продуктов в зависимости от классификации.
30. Порядок экспертизы качества творога, творожных продуктов.
31. Условия хранения и сроки годности творога, творожных продуктов.
32. Пороки творога, творожных продуктов.
33. Классификация и ассортимент молочных консервов.
34. Химический состав и пищевая ценность молочных консервов.
35. Ассортимент и технология производства сухих молочных консервов.
36. Показатели качества и безопасности сухих молочных консервов. Дефекты
37. Классификация сгущенных молочных консервов.
38. Ассортимент и технология производства сгущенных молочных консервов
39. Показатели качества и безопасности сгущенных молочных консервов. Дефекты
40. Условия хранения и сроки годности молочных консервов.
41. Дефекты молочных консервов.
42. Пищевая ценность масла из коровьего молока.
43. Сырье, способы производства и их влияние на качество масла из коровьего молока.
44. Классификация и ассортимент масла из коровьего молока.
45. Порядок экспертизы качества сливочного масла из коровьего молока.
46. Условия хранения и сроки годности масла из коровьего молока.
47. Дефекты масла из коровьего молока.
48. Пищевая ценность и потребительские свойства сыров.
49. Товароведная классификация сыров.
50. Ассортимент мягких сыров.
51. Факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров.
52. Основные стадии процесса производства сыров, сырных продуктов.
53. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании.
54. Порядок экспертизы качества сыров, сырных продуктов.
55. Условия хранения и сроки годности сыров, сырных продуктов.
56. Дефекты сыров.
57. Плавленые сыры, классификация, ассортимент.
58. Основные стадии процесса производства плавленых сыров.
59. Условия хранения и сроки годности плавленых сыров.
60. Пищевая ценность и потребительские свойства мороженого.
61. Факторы, формирующие качество мороженого.
62. Классификация и ассортимент мороженого.
63. Порядок экспертизы качества мороженого.
64. Основные стадии технологического процесса производства мороженого.
65. Условия хранения и сроки годности мороженого. Дефекты.
66. Особенности химического состава продуктов на молочной основе для детей. Требования к качеству исходного сырья.
67. Классификация и ассортимент продуктов на молочной основе для детей.
68. Порядок экспертизы качества продуктов на молочной основе для детей.
69. Условия хранения и сроки годности продуктов на молочной основе для детей.
70. Классификация и пищевая ценность яйца птицы. Строение яйца птицы.
71. Порядок экспертизы качества пищевых яиц птицы. Дефекты яиц.
72. Упаковка, маркировка, транспортирование пищевых яиц птицы, условия хранения и сроки годности.
73. Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые. Краткая характеристика. Ассортимент.
74. Ассортимент продуктов переработки пищевых яиц. Особенности производства, условия хранения и сроки годности.

Доцент А.Н. Лилишенцева

Зав. кафедрой М.М. Петухов

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