**Вопросы для итоговой аттестации**

**по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»**

1. Методы консервирования. Характеристика.
2. Характеристика прочих веществ пищевых продуктов: кислоты, эфирные масла, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, дубильные и красящие вещества.
3. Минеральные вещества, значение в питании. Макро- и микро- элементы.
4. Значение углеводов в питании. Классификация и характеристика, моно-, ди- и полисахаридов.
5. Животные топленые жиры, способы получения, требования к качеству
6. Витамины и их характеристика.
7. Качество пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов.
8. Условия хранения, методом консервирования пищевых продуктов
9. Классификация овощей: клубнеплоды и корнеплоды
10. Классификация плодовых овощей и их характеристика,
11. Капустные и луковые овощи, ассортимент.
12. Переработанные овощи, плоды, ягоды
13. Рыба, рыбопродукты и их классификация
14. Вяленая и сушеная рыба, ассортимент, требования к качеству.
15. Вяленые, сушеные рыбные продукты и их характеристика
16. Корнеплоды: морковь, свекла, репа, редис, химический состав, питательная ценность
17. Икра рыбная и их характеристика
18. Нерыбные морепродукты. Ассортимент
19. Виды мяса. Пищевая ценность. Классификация
20. Мясо птицы, дичи, кроликов. Классификация
21. Строение яйца, основные части. Классификация и ассортимент товара.
22. Мясные консервы, ассортимент, маркировка.
23. Колбасные изделия, основное и вспомогательное сырье, вареные колбасы, сосиски и сардельки
24. Молоко и сливки, химический состав, способы получения, ассортимент
25. Ассортимент, химический состав пшеничной муки и требования стандартов к ее качеству, применение.
26. Пищевая ценность молока. Ассортимент молока, требование к качеству и хранению
27. Макаронные изделия, ассортимент и требования к качеству макаронных изделий.
28. Кисломолочные продукты, ассортимент и требования к качеству
29. Классификация растительного масла, способы получения и требования к качеству
30. Химический состав продовольственных товаров.
31. Предмет и задачи товароведения.
32. Процессы, приводящие к порче продовольственных товаров.
33. Минеральные вещества. Углеводы их виды, продукты богатые углеводом
34. Жиры их характеристика. Белки, свойства белков, продукты богатые белками
35. Классификация грибов, групповая характеристика
36. Соленые рыбные продукты и их характеристика
37. Копченные рыбные товары
38. Субпродукты и их виды, классификация
39. Мясокопчености. Мясные консервы.
40. Колбасные, ветчинные изделия. Классификация.
41. Зерновые культуры: классификация, использование в пищевой промышленности.
42. Пищевая ценность молока. Физико-химические свойства молока.
43. Классификация жиров, растительное масло и их ассортимент и требования к качеству
44. Пряности и их характеристика