

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 3

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 10. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

Питання до теми №10:

1. Що таке молоко?
2. Які токсичні речовини містяться в молоці?
3. Що таке кислотність, при визначенні показника якості молока?
4. Що таке окислювально –відновлювальний потенціал в молоці.
5. Фізичні властивості молока?
6. Які основні фактори впливають на в'язкість молока?
7. Які Ви знаєте бактерицидні властивості молока?
8. Які Ви знаєте органолептичні властивості молока?
9. Від яких чинників залежить класифікація та асортимент молочних продуктів ?
10. Як за видом теплої обробки класифікують молоко?
11. Який Ви знаєте асортимент групи молочних продуктів?
12. Як наповнювачі можуть впливати на молоко?
13. Що таке молочні консерви?
14. Що таке кисломолочний продукт?
15. Як поділяються асортиментні види кисломолочних продуктів?
16. Які Ви знаєте групи та види вершкового масла?
17. Що таке морозиво?
18. Які Ви знаєте ідентифікаційні ознаки сичужних сирів?
19. Які найпоширеніші дефекти кисломолочних продуктів?
20. Умови транспортування молочних продуктів.

Теми Рефератів:

1. Хімічний склад і харчова цінність молока.

2. Вершкове масло, його хімічний склад та харчова цінність .
3. Види сиру.
4. Дефекти молочних продуктів.
5. Хімічний склад морозива та його харчова цінність.

Тема 11. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

Питання до теми №11:

1. Що таке яйце?
2. Будова яйця і його хімічний склад?
3. Що таке надшкарлупна оболонка(кутикула) яйця?
4. Дайте характеристику білку яйця?
5. Дайте характеристику жовтка яйця?
6. Дайте характеристику складу яєчного білка?
7. Охарактеризуйте склад яєчного жовтка?
8. Які Ви знаєте продукти переробки яєць?
9. Що таке яєчні порошки?
10. Що таке харчові концентрати?

Теми Рефератів:

1. Переваги та недоліки харчових концентратів.
2. Яєчний порошок , його хімічний склат та умови зберігання.
3. Дефекти яєчних продуктів.
4. Види пташиних яєць , які вживають в їжу.
5. Продукти переробки яєць.

Тема 12. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

Питання до теми №12:

1. Що таке м'ясо?
2. Які Ви знаєте види тканин м'ясо?
3. Що таке жирова тканина м'яса?
4. Дайте характеристику хімічного складу м'яса
5. Які Ви знаєте основні хімічні компоненти м'яса?

6. Які Ви знаєте Види м'яса?
7. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду дичина?
8. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду біле м'ясо?
9. Яких тварин м'ясо можна віднести до виду червоне м'ясо?
10. Назвіть основні споживчі властивості м'яса.
11. Який Ви знаєте асортимент м'ясних виробів.
12. Як поділяють м'ясні товари?
13. Що таке м'ясні напівфабрикати ?
14. Що таке м'ясні консерви?
15. Що таке м'ясні субпродукти?

Теми Рефератів:

1. Морфологічний та хімічний склад м'яса
2. Товарна характеристика м'яса.
3. Асортимент м'ясних товарів.
4. Дефекти м'ясних продуктів.
5. Умови зберігання м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 14. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

Питання до теми №14:

1. Що таке риба?
2. Які Ви знаєте зовнішні покриви риби?
3. Які інгредієнти містить м'ясо риб.
4. Які Ви знаєте основні промислові Риби?
5. Які Ви знаєте основні асортименти групи рибних товарів.
6. Яку рибу можна віднести до риби холодильної обробки?
7. Що таке консервування Риби?
8. Класифікуйте асортимент солених рибних товарів.
9. Які Ви знаєте показники якості та дефекти солених рибних товарів.
10. Які Ви знаєте види засолення риби?
11. Назвіть основні способи копчення риби?

12. Що таке комбіноване копчення риби?
13. Які є показники якості копчення риби?
14. Класифікуйте рибу гарячого копчення?
15. Дайте характеристику дефектів копчених рибних товарів.

Теми Рефератів:

1. Риба її хімічний склад і харчова характеристика.
2. Характеристика основних груп рибних товарів.
3. Солоні рибні продукти.
4. Копчені рибні продукти.
5. Показники якості та дефекти рибних продуктів.