**МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.**

**ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2.** *ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ТА ЗМІШАНОГО ПОХОДЖЕННЯ*

**Тема 5.** *Товарознавча характеристика зерно-борошняних товарів.*

*Питання до теми №5:*

1. Класифікуйте зернові культури.

2. Як поділяються зернові культури?

3. Як класифікуються зернові продукти?

4. Дайте характеристику показників якості зерна.

5. Що таке крупа?

6. Охарактеризуйте схему виробництва круп.

7. Які умови необхідні для зберігання круп.

8. Що таке борошно?

9. Дайте характеристику дефектів круп та борошна.

10. Дайте характеристику хлібобулочних виробів.

11. Класифікуйте, асортимент хлібобулочних виробів.

12. Дайте визначення макаронних виробів.

13. На які типи поділяються макаронні вироби.

14. Дайте визначення сухарних виробів.

15. Який існує асортимент бубличних виробів.

**Теми рефератів**:

1. Характеристика круп.

2. Хліб та хлібобулочні вироби.

3. Макаронні вироби, умови їх зберігання та їх класифікація.

4. Борошно, сорти борошна та умови його зберігання.

5. Сухарі та бубликові вироби.

**Тема 7.** *Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки*

*Питання до теми №7:*

1. Дайте визначення харчової цінності плодів.

2. За допомогою ,яких показників визначають хімічний склад плодів та

овочів.

3. Від чого залежить , харчова цінність та хімічний склад плодів та овочів.

4. На які групи поділяються плоди?

5. Який існує асортимент плодів?

6. Класифікуйте свіжі овочі.

7. Які існують в торгівельній практиці види овочів.

8. На які групи за способом вирощування класифікують овочі.

9. Від яких факторів залежить тривалість зберігання овочів.

10. Як поділяються сховища , для зберігання плодів та овочів.

11. Класифікуйте асортимент переробки плодів та овочів.

12. Які Ви знаєте методи переробки плодоовочевої продукції.

13. Класифікуйте плодоовочеві консерви.

14. За якими критеріями оцінюють якість консерві плоовочевої продукції.

15. Дайте визначення грибів .

**Теми Рефератів:**

1. Плодоовочеві продукти, їх класифікація та технологія зберігання.

2. Асортимент переробленої продукції плодів та овочів.

3. Класифікація свіжих овочів.

4. Класифікація свіжих плодів.

5. Гриби і продукти їх переробки.

**Тема 6.** *Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду,*

*кондитерських виробів*

*Питання до теми №6:*

1. Дайте визначення крохмалю.

2. Що таке кондитерські вироби?

3. Класифікуйте кондитерські вироби.

4. Які кондитерські вироби належать до групи фруктово –ягідних

кондитерських виробів.

5. Що таке варення?

6. На які групи поділяються какао-боби.

7. З чого починається процес виробництва шоколаду?

8. Що таке « контирування»?

9. Яким характеристикам має відповідати справжній чорний шоколад.

10. Що таке какао?

11. Дайте характеристику карамельним виробам.

12. Що таке цукеркові кондитерські вироби.?

13. Дайте характеристику технології виготовлення цукерок.

14. Дайте характеристику технології виготовлення халви.

15. Назвіть необхідні умови для зберігання халви.

16. Що таке борошняні кондитерські вироби.

17. Чим відрізняється торт від тістечка.

18. Що таке кекси, та термін зберігання кексу?

**Теми Рефератів:**

1. Кондитерські вироби їх споживчі властивості та класифікація.

2. Історія виникнення шоколаду.

3. Шоколад його хімічні властивості.

4. Карамельні кондитерські вироби.

5. Борошняні кондитерські вироби.

**Тема 8.** *Товарознавча характеристика смакових товарів*

*Питання до теми №8:*

1. Дайте визначення «смакові товари»?

2. Що таке чай?

3. Які існують біологічні підвиди чаю Camellia sinensis?

4. Як за походженням поділяють чай?

5. Які Ви знаєте стадії обробки чайного листа?

6. Що таке квашений чай?

7. Скільки видів рослин обєднує в себе кава?

8. Які види кави поступають в реалізацію?

9. Дайте характеристику градації кавових зерен.

10. Що таке прянощі?

11. Як поділяють класичні прянощі?

12. Що таке суміш спецій?

13. Які Ви знаєте сорти готової гірчиці?

14. Що таке безалкогольні напої?

15. Як класифікують мінеральні води?

16. Які мінеральні води використовують в медицині?

17. Що таке сік?

18. Які Ви знаєте види сококової продукції?

19. Класифікуйте сокову продукцію.

20. Що таке пиво, та технологія його виробництва.

21. Охарактеризуйте вплив пива на організм людини.

22. Які Ви знаєте основні Види алкогольних напоїв?

23. Який коньяк може називатися справжнм коньяком?

24. Що таке вино?

25. Які напої називають лікеро-горілчаними напоями?

**Теми Рефератів:**

1. Характеристика та класифікація смакових товарів.

2. Історія виникнення чаю.

3. Кава та кавові напої.

4. Історія виникнення прянощі та приправ.

5. Характеристика слабоалкогольних товарів та їх асортимент..

6. Характеристика алкогольних товарів та їх асортимент.

7. Характеристика безалкогольних товарів та їх асортимент.

**Тема 9.** *Товарознавча характеристика харчових жирів*

*Питання до теми №9:*

1. Що таке жири?

2. Як за походженням класифікують жири?

3. Опишіть хімічну склад жирів?

4. Як застосовують жири у харчуванні людини?

5. Як відбувається застосування жирів у промисловості?

6. Яка користь від жирів , для організму людини?

7. Як класифікують жирові продукти?

8. Охарактеризуйте поділ жирів за консистенцією?

9. Який термін зберігання тваринних топлених жирів у роздрібній торгівлі.?

10. Що таке маргарин?

11. Які передбачені гарантійні строки зберігання маргарину?

12. Дайте визначення рослинної олії?

13. Якими способами виробляється рослинна олія?

14. Яку олію називають нерафінованою?

15. Чим відрізняється рафінована олія від нерафінованої?

**Теми Рефератів:**

1.Класифікація жирів та їх хімічний склад.

2.Біологічне значення жирів.

3.Значення жирів у харчуванні людини.

4.Харчові жирові концентрати.

5.Умови транспортування жирових продуктів.