

**Темы контрольных работ по дисциплине
«Теоретические основы товароведения»**

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Физические свойства пищевых продуктов
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
4. Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям
5. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной из ГМИ (генетически модифицированных источников)
6. Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции
7. Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.
8. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров
9. Методы консервирования продовольственных товаров
10. Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров
11. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества. Подтверждения соответствия.