Вопросы

для текущей аттестации (приказ от 21.03.2018 г. № 357-А)

*(к зачету и экзамену)*

по дисциплине

**«Технологии пищевых производств»**

1. Понятие о технологии, технологическом процессе и технологической операции. Классификация процессов.
2. Общие сведения о пищевых производствах: рецептура, норма расхода, выход готовой продукции, технологическая инструкция, технологическая карта.
3. Механические процессы: общая характеристика; перемещение твердых материалов, назначение и виды транспортеров.
4. Механические процессы: сортировка сыпучего сырья; принципы осуществления, основные факторы, влияющие на эффективность; основные виды применяемого оборудования.
5. Механические процессы: инспекция, сортировка и калибровка фруктов и овощей; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
6. Механические процессы: очистка растительного сырья, измельчение; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
7. Механические процессы: прессование, принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
8. Механические процессы: дозирование и смешивание твердых, сыпучих, пластичных материалов; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
9. Механические процессы: формование; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
10. Гидромеханические процессы: перемещение жидкостей и газов, принципы осуществления; применяемое оборудование.
11. Гидромеханические процессы: понятие о дисперсных системах; образование и виды дисперсных систем; использование в пищевой промышленности; виды применяемого оборудования.
12. Гидромеханические процессы: разделение неоднородных газовых систем; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
13. Гидромеханические процессы: разделение гетерогенных систем отстаиванием, фильтрованием, центрифугированием, сепарированием; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
14. Гидромеханические процессы: мембранные методы разделения жидкостных систем; принципы осуществления.
15. Гидромеханические процессы: перемешивание в жидких средах, назначение, типы перемешивания, применяемое оборудование.
16. Гидромеханические процессы: диспергирование, назначение, принципы осуществления, применяемое оборудование.
17. Гидромеханические процессы: псевдоожижение, пенообразование; назначение; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
18. Тепловые процессы: понятие о теплообмене; способы переноса теплоты; теплоносители и их свойства.
19. Тепловые процессы: охлаждение, замораживание и размораживание; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
20. Тепловые процессы: нагревание, плавление и конденсация; принципы осуществления, применяемое оборудование.
21. Тепловые процессы: выпаривание; принципы осуществления, применяемое оборудование.
22. Тепловые процессы: варка, бланширование, обжаривание; принципы осуществления; применяемое оборудование.
23. Массообменные процессы: характеристика массообменных процессов; общие признаки; области применения.
24. Массообменные процессы: адсорбция, абсорбция, десорбция; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
25. Массообменные процессы: экстракция; принципы осуществления; применяемое оборудование.
26. Массообменные процессы: ректификация; принципы осуществления, применяемое оборудование.
27. Массообменные процессы: высушивание; виды связи влаги в продуктах; способы сушки; применяемое оборудование.
28. Массообменные процессы: кристаллизация, растворение; принципы осуществления; применение в пищевых технологиях.
29. Сущность химических процессов и их роль в технологии: гидро­лиз, меланоидинообразование.
30. Сущность химических процессов и их роль в технологии: дегидрата­ция, сульфитация, окисление.
31. Биохимические процессы в пищевых технологиях: ферментация; роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов.
32. Микробиологические процессы в пищевых технологиях: спиртовое и молочнокислое брожение при производстве пищевых продуктов.
33. Технология сахарного производства: переработка свеклы и получение диффузионного сока.
34. Технология сахарного производства: основные стадии очистки диффузионного сока.
35. Технология сахарного производства: сгущение сока до сиропа в выпарных аппаратах; основные этапы уваривания утфеля.
36. Технология пектина: характеристика высокоэтерифицированных и низкоэтерифицированных пектинов.
37. Технология пектина: характеристика сырья для производства пектинов.
38. Технология пектина: характеристика технологий производства пектинов.
39. Технология пектина: свойства пектинов.
40. Искусственное выращивание грибов: ассортимент, характеристика способов выращивания.
41. Технология культивирования грибов: культивирование шампиньона.
42. Технология культивирования грибов: культивирование вешенки.
43. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика яблочного сока и технология производства.
44. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика цитрусовых соков и технология производства.
45. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика гранатового сока и технология производства.
46. Технология формованных чипсов и чипсов из свежего картофеля.
47. Технология мясных и мясорастительных консервов: классификация консервов.
48. Технология мясных и мясорастительных консервов: основные этапы производства.
49. Классификация рыбных консервов. Технология производства рыбных консервов в масле.
50. Требования безопасности, предъявляемые к питьевой воде.

Доцент М.Л. Зенькова