Вопросы

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

(контрольные работы)

специальности 1-25 01 09 "Товароведение и экспертиза товаров"

по учебной дисциплине

**«Технологии пищевых производств»**

**Контрольная работа 1**

1. Механические процессы: общая характеристика; перемещение твердых материалов, назначение и виды транспортеров.
2. Механические процессы: сортировка сыпучего сырья; принципы осуществления, основные факторы, влияющие на эффективность; основные виды применяемого оборудования.
3. Механические процессы: инспекция, сортировка и калибровка фруктов и овощей; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
4. Механические процессы: очистка растительного сырья, измельчение; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
5. Механические процессы: прессование, принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
6. Механические процессы: дозирование и смешивание твердых, сыпучих, пластичных материалов; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
7. Механические процессы: формование; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
8. Гидромеханические процессы: перемещение жидкостей и газов, принципы осуществления; применяемое оборудование.
9. Гидромеханические процессы: понятие о дисперсных системах; образование и виды дисперсных систем; использование в пищевой промышленности; виды применяемого оборудования.
10. Гидромеханические процессы: разделение неоднородных газовых систем; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
11. Гидромеханические процессы: разделение гетерогенных систем отстаиванием, фильтрованием, центрифугированием, сепарированием; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
12. Гидромеханические процессы: мембранные методы разделения жидкостных систем; принципы осуществления.
13. Гидромеханические процессы: перемешивание в жидких средах, назначение, типы перемешивания, применяемое оборудование.
14. Гидромеханические процессы: диспергирование, назначение, принципы осуществления, применяемое оборудование.
15. Гидромеханические процессы: псевдоожижение, пенообразование; назначение; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.

**Контрольная работа 2**

1. Тепловые процессы: понятие о теплообмене; способы переноса теплоты; теплоносители и их свойства.
2. Тепловые процессы: охлаждение, замораживание и размораживание; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
3. Тепловые процессы: нагревание, плавление и конденсация; принципы осуществления, применяемое оборудование.
4. Тепловые процессы: выпаривание; принципы осуществления, применяемое оборудование.
5. Тепловые процессы: варка, бланширование, обжаривание; принципы осуществления; применяемое оборудование.
6. Массообменные процессы: характеристика массообменных процессов; общие признаки; области применения.
7. Массообменные процессы: адсорбция, абсорбция, десорбция; принципы осуществления; основные виды применяемого оборудования.
8. Массообменные процессы: экстракция; принципы осуществления; применяемое оборудование.
9. Массообменные процессы: ректификация; принципы осуществления, применяемое оборудование.
10. Массообменные процессы: высушивание; виды связи влаги в продуктах; способы сушки; применяемое оборудование.
11. Массообменные процессы: кристаллизация, растворение; принципы осуществления; применение в пищевых технологиях.
12. Сущность химических процессов и их роль в технологии: гидро­лиз, меланоидинообразование.
13. Сущность химических процессов и их роль в технологии: дегидрата­ция, сульфитация, окисление.
14. Биохимические процессы в пищевых технологиях: ферментация; роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов.
15. Микробиологические процессы в пищевых технологиях: спиртовое и молочнокислое брожение при производстве пищевых продуктов.

**Контрольная работа 3**

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. Технология сахарного производства: переработка свеклы и получение диффузионного сока.
4. Технология сахарного производства: основные стадии очистки диффузионного сока.
5. Технология сахарного производства: сгущение сока до сиропа в выпарных аппаратах; основные этапы уваривания утфеля.
6. Технология пектина: характеристика высокоэтерифицированных и низкоэтерифицированных пектинов.
7. Технология пектина: характеристика сырья для производства пектинов.
8. Технология пектина: характеристика технологий производства пектинов.
9. Технология пектина: свойства пектинов.
10. Искусственное выращивание грибов: ассортимент, характеристика способов выращивания.
11. Технология культивирования грибов: культивирование шампиньона.
12. Технология культивирования грибов: культивирование вешенки.
13. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика яблочного сока и технология производства.
14. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика цитрусовых соков и технология производства.
15. Технология переработки фруктов и овощей: характеристика гранатового сока и технология производства.

**Контрольная работа 4**

1. Технология мясных и мясорастительных консервов: классификация консервов.
2. Технология мясных и мясорастительных консервов: основные этапы производства.
3. Классификация рыбных консервов. Технология производства рыбных консервов в масле.
4. Требования безопасности, предъявляемые к питьевой воде.
5. Способы обеззараживания воды. Допустимы концентрации вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки.

Доцент М.Л. Зенькова