

**Запитання до іспиту, заліку та до виконання контрольної роботи студентами  
денної та заочної форми навчання з дисципліни  
«Технології харчових виробництв»**

1. Навести класифікацію харчових виробництв за принципом, покладеним в основу технології виробництва продукції, за побудовою технологічних ліній.
2. Дати визначення понять: технологічна операція, технологічна стадія, технологічний процес, технологічна машина, технологічний агрегат, технологічна лінія.
3. Дати визначення понять: продуктивність машини, потужність лінії, інтенсивність процесу, технологічний режим, матеріальний баланс.
4. Дати визначення понять: вихід продукту, відходи, втрати, якість продукту, собівартість продукції.
5. Дати визначення понять: система, елемент, вхід та вихід системи.
6. Навести графічну модель самокерованої системи. Основні властивості виробничих систем. Функція системи.
7. Дати визначення понять: технологічна система, елементи технологічної системи. Закони, які використовуються у харчових виробництвах.
8. Навести ієрархічну схему виробничої системи харчового підприємства.
9. Навести класифікацію технологічних систем за різними ознаками.
10. Навести варіанти організації технологічних процесів харчових виробництв.
11. Навести класифікацію та характеристику технологічних процесів за ознаками агрегатного стану, теплового ефекту, за напрямками руху потоків.
12. Навести класифікацію та характеристику технологічних процесів за кратністю оброблення сировини та за характером зв'язків.
13. Навести характеристику технологічних ліній за їх просторовою структурою.
14. Описати системний підхід до організації та вдосконалення технологічних процесів та систем.
15. Дати визначення поняттям: хіміко-технологічна система, технологічний процесор. Дайте назву та намайорте позначення типових технологічних процесорів.
16. Пояснити систему технологічного оператора. Основні та допоміжні оператори.
17. Навести основні типи технологічних зв'язків між операторами в технологічних системах. Що таке коефіцієнт рециркуляції?
18. Пояснити принцип найкращого використання сировини.
19. Пояснити принцип раціонального використання енергоресурсів та устаткування.
20. Навести технологію підбору та використання харчових добавок в продуктах харчування.
21. Дати характеристику води, що використовується в харчових технологіях.
22. Навести будову зерна та охарактеризувати його основні частини.
23. Навести хімічні властивості зерна пшениці.
24. Написати характеристику зернової маси (об'ємна маса, сипкість зерна, здатність до самосортування).
25. Написати характеристику зернової маси (шпаруватість зерна, здатність до сорбції та десорбції різних парів та газів, теплопровідність, натура зерна, густина зернини).
26. Навести принципову схему зберігання зерна.
27. Навести спрощену схему переміщення зерна в елеваторі.
28. Охарактеризувати домішки зерна. Їх поділ.
29. Дати визначення борошна та його сортів.
30. Навести узагальнену функціональну схему виробництва борошна.
31. Описати суть обдирного та розмельного процесів. На яких апаратах вони виконуються?
32. Охарактеризувати вітамінізоване борошно.
33. Навести асортимент круп'яної продукції в залежності від способу виробництва.
34. Навести функціональну схему переробки зерна в крупу.
35. Описати основні стадії переробки зерна в крупу.

36. Дати пояснення сортуванню продуктів луцнення.
37. Навести технологічну схему виробництва пластівців з круп.
38. Охарактеризувати крупи підвищеної харчової цінності.
39. Навести асортимент хлібобулочних виробів.
40. Дати характеристику вуглеводнево-амілазного та білково-протеїнажного комплексів.
41. Навести характеристики хлібопекарських дріжджів та їх функції.
42. Навести основні технологічні операції виробництва хліба опарним та безопарним способами.
43. Надати функціональну схему опарного виробництва хліба.
44. Дати характеристику стадії випічки хліба.
45. Навести групи харчових добавок, що використовуються при виробництві хліба.
46. Дати характеристику макаронним виробам.
47. Надати вимоги до борошна, що використовується при виготовленні макаронних виробів.
48. Навести розрахунок кількості води, що необхідна для виготовлення тіста потрібної вологості.
49. Привести функціональну схему технології виробництва макаронних виробів.
50. Описати суть роботи макаронних пресів.
51. Описати процес сушки макаронних виробів.
52. Дати характеристику вермішелі швидкого приготування.
53. Дати характеристику крохмалю. Навести полісахаридні компоненти нативного крохмалю.
54. Навести узагальнену функціональну схему виробництва кукурудзяного крохмалю.
55. Охарактеризувати наступні стадії кукурудзяного крохмалю (очищення зерна, замочування, подрібнення, видалення зародку).
56. Охарактеризувати наступні стадії кукурудзяного крохмалю (подрібнення кашки, видалення із кашки крохмалю, промивання, сушіння крохмалю).
57. Описати технологію крохмальної патоки.
58. Навести функціональну схему виробництва крохмальної патоки.
59. Описати основні стадії виробництва крохмальної патоки (гідроліз, нейтралізація гідролізату, знежирювання).
60. Описати основні стадії виробництва крохмальної патоки (очищення і знебарвлення сиропу, концентрування і очищення густого сиропу, уварювання охолодження).
61. Навести характеристику основних видів сировини для отримання цукру.
62. Навести функціональну схему виробництва цукру.
63. Навести функціональну схему стадій очищення дифузійного соку.
64. Описати отримання кристалічного цукру.
65. Описати особливості виробництва цукор-рафінаду.
66. Навести характеристику сировини для отримання рослинної олії.
67. Навести технологічну схему перероблення рослинної сировини.
68. Описати основні стадії виробництва рослинної олії (вилучення, пресування, екстрагування, рафінування).
69. Описати стадію гідрогенізацію жирів.
70. Описати технологію виробництва маргарину.
71. Навести асортимент первинних і вторинних молокопродуктів.
72. Навести функціональну схему технології молока.
73. Описати стадії виробництва молока (нормалізація, гомогенізація, теплова обробка).
74. Описати стадії виробництва молока (пастеризація, стерилізація).
75. Дати характеристику сухого молока. Способи отримання.
76. Дати характеристику згущеного молока. Способи отримання.
77. Охарактеризувати кисломолочні напої, їх асортимент.
78. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв резервуарним способом.
79. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв термостатним способом.
80. Описати технологію виробництва сметани.
81. Навести принципову технологічну схему виробництва сметани резервуарним способом.
82. Описати технологію виробництва кисломолочного сиру.

83. Описати технологію виробництва сиру.
84. Навести функціональну схему виробництва натуральних сичугових сирів.
85. Описати технологію виробництва вершкового масла.
86. Навести характеристику м'яса та м'ясних виробів.
87. Описати технологічний процес отримання ковбасних виробів.
88. Навести функціональну схему виробництва ковбасних виробів.
89. Навести приклади харчових добавок, що використовуються в ковбасних виробках.
90. Описати технологію виробництва м'ясних паштетів.