

Запитання до іспиту та до виконання контрольної роботи студентами заочної форми навчання

1. Навести класифікацію харчових виробництв за принципом, покладеним в основу технології виробництва продукції, за побудовою технологічних ліній.
2. Дати визначення основних технологічних понять і термінів.
3. Дати визначення понять: технологічна система, елементи технологічної системи. Закони, які використовуються у харчових виробництвах.
4. Навести ієрархічну схему виробничої системи харчового підприємства.
5. Навести класифікацію технологічних систем за різними ознаками.
6. Навести варіанти організації технологічних процесів харчових виробництв.
7. Навести класифікацію та характеристику технологічних процесів за ознаками агрегатного стану, теплового ефекту, за напрямками руху потоків.
8. Навести класифікацію та характеристику технологічних процесів за кратністю оброблення сировини та за характером зв'язків.
9. Навести характеристику технологічних ліній за їх просторовою структурою.
10. Описати системний підхід до організації та вдосконалення технологічних процесів та систем.
11. Пояснити принцип найкращого використання сировини.
12. Навести технологію підбору та використання харчових добавок в продуктах харчування.
13. Дати характеристику води, що використовується в харчових технологіях.
14. Дати визначення борошна та його сортів.
15. Навести узагальнену функціональну схему виробництва борошна.
16. Описати суть обдирного та розмельного процесів. На яких апаратах вони виконуються?
17. Охарактеризувати вітамінізоване борошно.
18. Навести асортимент круп'яної продукції в залежності від способу виробництва.
19. Охарактеризувати крупі підвищеної харчової цінності.
20. Навести асортимент хлібобулочних виробів.
21. Дати характеристику вуглеводнево-амілазного та білково-протейназного комплексів.
22. Навести характеристики хлібопекарських дріжджів та їх функції.
23. Навести основні технологічні операції виробництва хліба опарним та безопарним способами.
24. Надати функціональну схему опарного виробництва хліба.
25. Дати характеристику стадії випічки хліба.
26. Навести групи харчових добавок, що використовуються при виробництві хліба.
27. Дати характеристику макаронним виробам.
28. Привести функціональну схему технології виробництва макаронних виробів.
29. Описати процес сушки макаронних виробів.
30. Дати характеристику вермішелі швидкого приготування.
31. Навести харчові добавки, що використовуються у хлібопекарському виробництві.
32. Дати характеристику крохмалю. Навести полісахаридні компоненти нативного крохмалю.
33. Навести узагальнену функціональну схему виробництва кукурудзяного крохмалю.
34. Охарактеризувати наступні стадії кукурудзяного крохмалю (очищення зерна, замочування, подрібнення, видалення зародку).
35. Охарактеризувати наступні стадії кукурудзяного крохмалю (подрібнення кашки, видалення із кашки крохмалю, промивання, сушіння крохмалю).
36. Описати технологію крохмальної патоки.
37. Навести функціональну схему виробництва крохмальної патоки.
38. Описати основні стадії виробництва крохмальної патоки (гідроліз, нейтралізація гідролізату, знежирювання).

39. Описати основні стадії виробництва крохмальної патоки (очищення і знебарвлення сиропу, концентрування і очищення густого сиропу, уварювання охолодження).
40. Навести харчові добавки на основі модифікаційованих крохмалів.
41. Навести характеристику сировини для отримання рослинної олії.
42. Навести технологічну схему переробки олійної сировини.
43. Описати основні стадії виробництва рослинної олії (вилучення, пресування, екстрагування, рафінування).
44. Описати стадію гідрогенізацію жирів.
45. Описати технологію виробництва маргарину.
46. Навести харчові добавки, що використовуються у виробництві сирів.
47. Навести функціональну схему технології молока.
48. Описати стадії виробництва молока (нормалізація, гомогенізація, теплова обробка).
49. Описати стадії виробництва молока (пастеризація, стерилізація).
50. Дати характеристику сухого молока. Способи отримання.
51. Дати характеристику згущеного молока. Способи отримання.
52. Охарактеризувати кисломолочні напої, їх асортимент.
53. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв резервуарним способом.
54. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв термостатним способом.
55. Навести продукти, що належать до основної та допоміжної сировини, спеції, які використовують у ковбасному виробництві.
56. Навести харчові добавки, що використовуються у м'ясному виробництві.
57. Дати характеристику консервантів, що використовують у ковбасному виробництві.
58. Охарактеризувати мету введення вологоутримуючих добавок при виробництві ковбасних виробів.
59. Навести функції, які виконують підсилювачі смаку.
60. Навести антиоксиданти, які використовують при виробництві ковбасних виробів.