

Примерные экзаменационные вопросы по ГОП D111 – Производство продуктов питания

1 блок вопросы

- Биологически активные добавки, произведенные из продуктов пчеловодства.
- Продукты питания для профилактического использования.
- Качество сырья для полуфабрикатов из рыбы и других водных продуктов.
- Биологически активные добавки, содержащие йод.
- Использование биологически активных добавок в пищевых технологиях.
- Процессы физико-химических изменений при термической обработке пищи.
- Термическая обработка мучных полуфабрикатов для кулинарных и кондитерских изделий.
- Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских и хлебных изделий.
- Как готовить блюда для детей в детских учреждениях.
- Опасности биологического характера, связанные с продуктами питания.

2 блок вопросы

- Баланс и пропорции нутриентов в ежедневном рационе.
- Внедрение природных антиоксидантов в процессы изготовления продуктов питания.
- Изменения белковых структур в пищевых продуктах под воздействием кулинарной обработки.
- Специфика диетического питания для разных демографических групп.
- Продукты питания, обладающие функциональными характеристиками.
- Основы комбинирования различных пищевых ингредиентов.
- Систематизация пищевых добавок и биологически активных компонентов.
- Добавки, используемые для улучшения визуальных качеств пищи.
- Влияние пищевых добавок на структуру и свойства продуктов питания.

3 блок вопросы

- Влияние различных факторов на качество измельчённых мясных полуфабрикатов.
- Технология производства и стандарты качества для порционных, мелкокусковых и субпродуктовых полуфабрикатов.
- Процессы, происходящие при замачивании бобовых и круп, включая гидратацию и потерю веществ.
- Влияние тепловой обработки на свойства жиров в продуктах.
- Условия, ускоряющие или замедляющие химические изменения жиров.
- Стандарты выхода продукции после обработки тушек и субпродуктов.
- Процессы, формирующие органолептические свойства продуктов при тепловой обработке.
- Процессы автолиза в мясе и углеводах, их значение и влияние на качество продукции.