

Запитання до екзамену

МОДУЛЬ 2

1. Технологія консервування плодів і овочів.
2. Технології виготовлення ферментованих овочевих і плодово-ягідних консервів.
3. Навести асортимент первинних і вторинних молокопродуктів.
4. Навести функціональну схему технології молока.
5. Описати стадії виробництва молока (нормалізація, гомогенізація, теплова обробка).
6. Описати стадії виробництва молока (пастеризація, стерилізація).
7. Охарактеризувати кисломолочні напої, їх асортимент.
8. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв резервуарним способом.
9. Описати стадії виробництва кисломолочних напоїв термостатним способом.
10. Описати технологію виробництва сметани.
11. Навести принципову технологічну схему виробництва сметани резервуарним способом.
12. Описати технологію виробництва сиру.
13. Навести функціональну схему виробництва натуральних сичугових сирів.
14. Описати технологію виробництва вершкового масла.
15. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних продуктів.
16. Первинна переробка тварин.
17. Класифікація субпродуктів.
18. Класифікація м'яса (по виду, способу обробки, вживаності, термічному стану).
19. Холодильна обробка та зберігання м'яса.
20. Класифікація та асортимент ковбасних виробів.
21. Описати технологічний процес отримання ковбасних виробів.
22. Навести функціональну схему виробництва ковбасних виробів.
23. Навести приклади харчових добавок, що використовуються в ковбасних виробках.
24. Описати технологію виробництва рибних консервів.
25. Привести функціональну схему технології виробництва макаронних виробів.
26. Описати суть роботи макаронних пресів.
27. Описати процес сушки макаронних виробів.
28. Дати характеристику вермішелі швидкого приготування.