

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ
навчальної дисципліни

ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Безбах Ігор Віталійович	096 519 90 52	Igorbezbakh1003@gmail.com
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

Питання до іспиту

1. Моделювання процесів і апаратів. Техніка безпеки"?
2. Які методи моделювання можуть бути використані для оптимізації процесів у ресторанному господарстві?
3. Яка роль гідростатики в ресторанному виробництві?
4. Які основні властивості рідин вивчаються в гідродинаміці?
5. Які гідравлічні машини можуть застосовуватися у харчових виробництвах?
6. Які методи розділення неоднорідних систем використовуються в ресторанах?
7. Як осідання впливає на процеси фільтрації та чистки рідин?
8. Які типи фільтрів використовуються в харчових виробництвах?
9. Як працюють відцентрові пристрої і як вони використовуються у виробництві їжі?
10. Як важливо перемішування у харчовому виробництві?
11. Які методи перемішування можуть бути застосовані для покращення якості продуктів?
12. Що включають загальні закономірності теплових процесів у харчовому виробництві?
13. Які методи нагрівання і охолодження застосовуються в ресторанному господарстві?
14. Які процеси включають в себе випарювання і конденсація в галузі харчового виробництва?
15. Які закономірності масообмінних процесів досліджуються в курсі?
16. Які сорбційні процеси використовуються в ресторанах, і як вони впливають на якість продуктів?
17. Що включає в себе перегонка в харчовому виробництві?
18. Які методи проектування процесів вивчаються в завершальній темі?
19. Як студенти можуть розвивати практичні навички в проектуванні обладнання для ресторанів?
20. Як моделювання допомагає в оптимізації ресторанних процесів?
21. Що таке гідростатика, і як вона використовується в харчовому виробництві?
22. Як властивості рідин впливають на роботу гідравлічних машин у ресторанному господарстві?
23. Які основні методи розділення неоднорідних систем можуть бути застосовані в ресторанах?
24. Як фільтрація допомагає у покращенні якості харчових продуктів?
25. Як відцентрові методи розділення використовуються в харчовому виробництві?
26. Які фактори впливають на ефективність перемішування в ресторанному господарстві?
27. Які техніки нагрівання використовуються для обробки продуктів в ресторанах?
28. Як випарювання та конденсація впливають на консистенцію харчових продуктів?
29. Які аспекти теплопередачі є ключовими для ресторанних процесів?
30. Як виготовлені різні технології теплообміну застосовуються в ресторанному господарстві?
31. Що таке масообмін і як він використовується в харчовому виробництві?
32. Як сорбційні процеси впливають на збереження продуктів?
33. Що включає в себе процес перегонки, і як він застосовується в ресторанному господарстві?
34. Як проектування апаратів впливає на ефективність харчових процесів?
35. Як студенти можуть використовувати знання процесів і апаратів для розробки нових технологій у ресторанному господарстві?
36. Які варіанти безпеки важливі при моделюванні та роботі з апаратами у ресторанному виробництві?
37. Які технології теплообміну застосовуються для забезпечення нагрівання та охолодження у ресторанному господарстві?
38. Як реагує рідина на гідравлічні машини, і як це використовується в ресторанному обладнанні?
39. Які переваги та недоліки відцентрових пристроїв у порівнянні з іншими методами розділення?
40. Які основні фактори визначають якість перемішування продуктів у ресторанному господарстві?
41. Як зберігається енергія при теплових процесах у виробництві їжі?
42. Як змінюються властивості продуктів під впливом різних технологій нагрівання і охолодження?

43. Як виробництво впливає на консистенцію продуктів після випарювання і конденсації?
44. Які методи сушіння використовуються в ресторанному господарстві для видалення вологи з продуктів?
45. Як впливає техніка фільтрації на чистоту і безпеку продуктів у ресторанах?
46. Як вибір типу фільтру впливає на якість кулінарної продукції?
47. Як відбувається розділення рідин за допомогою відцентрових методів, і як це використовується в ресторанному господарстві?
48. Як варто вибирати метод перемішування залежно від конкретного продукту?
49. Як ефективно використовувати тепло в ресторанному виробництві для забезпечення безпеки та якості продуктів?
50. Як впливає випарювання і конденсація на зміну текстури та смаку харчових продуктів?
51. Які закономірності масообміну впливають на процеси в харчовому виробництві?
52. Як сорбційні процеси можуть бути застосовані для збереження харчових продуктів?
53. Як впливає процес перегонки на чистоту та якість продуктів у ресторанному господарстві?
54. Як ефективно проектувати процеси та апарати для ресторанного виробництва?
55. Як можна оптимізувати технологічні процеси для досягнення кращої якості продукції?
56. Як можна використовувати моделювання для розробки нових кулінарних технік та рецептів?
57. Які аспекти безпеки слід враховувати при роботі з харчовим обладнанням та процесами?
58. Які варіанти теплообміну найбільш ефективні для конкретних видів продукції?
59. Як відбувається перемішування різних компонентів у стаціонарних умовах?
60. Як можна поєднати знання про технологічні процеси і апарати для створення інноваційних рішень у галузі харчового виробництва?