

Запитання до заліку

Модуль 1

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. Навести класифікацію технологічних систем за різними ознаками.
6. Навести варіанти організації технологічних процесів харчових виробництв.
7. Пояснити принцип найкращого використання сировини.
8. Пояснити принцип раціонального використання енергоресурсів та устаткування.
9. Дати характеристики води, що використовується в харчових технологіях.
10. Навести будову зерна та охарактеризувати його основні частини.
11. Навести хімічні властивості зерна пшениці.
12. Написати характеристику зернової маси (об'ємна маса, сипкість зерна, здатність до самосорткування).
13. Написати характеристику зернової маси (шпаруватість зерна, здатність до сорбції та десорбції різних парів та газів, теплопровідність, натура зерна, густина зернини).
14. Навести принципову схему зберігання зерна.
15. Охарактеризувати домішки зерна. Їх поділ.
16. Дати визначення борошна та його сортів.
17. Навести узагальнену функціональну схему виробництва борошна.
18. Описати суть обдирного та розмельного процесів. На яких апаратах вони виконуються?
19. Охарактеризувати вітамінізоване борошно.
20. Навести асортимент круп'яної продукції в залежності від способу виробництва.
21. Навести функціональну схему переробки зерна в крупу.
22. Описати основні стадії переробки зерна в крупу.
23. Дати пояснення сортуванню продуктів лущення.
24. Навести технологічну схему виробництва пластівців з круп.
25. Охарактеризувати крупи підвищеної харчової цінності.
26. Навести асортимент хлібобулочних виробів.
27. Навести основні технологічні операції виробництва хліба опарним та безопарним способами.
28. Навести групи харчових добавок, що використовуються при виробництві хліба.
29. Сировина, технологія виробництва тістечок та тортів.
30. Сировина та технологія виробництва крохмалів.
31. Основні технологічні процеси підготовки води в харчовій промисловості.
32. Асортимент та характеристика пива.
33. Сировина та технологія виробництва пива.
34. Асортимент та характеристика безалкогольних напоїв.
35. Сировина та технологія виробництва безалкогольних напоїв.
36. Асортимент та характеристика алкогольних напоїв.
37. Навести функціональну схему виробництва цукру.
38. Навести характеристику сировини для отримання рослинної олії.

39. Навести технологічну схему перероблення рослинної сировини.
40. Описати основні стадії виробництва рослинної олії (вилучення, пресування, екстрагування, рафінування).
41. Описати стадію гідрогенізацію жирів.
42. Описати технологію виробництва маргарину.