

Вопросы зачета по дисциплине: «Технология продуктов общественного питания».

1. Технология припускания и запекания рыбы, изменения в рыбе, происходящие при данных термических операциях. Оформление и подача.
2. Меланоидинообразование: сущность, химизм, факторы, влияющие на скорость и глубину процесса; распространение его в пищевых технологиях, влияние на свойства изделий.
- 3 Оформление блюд из овощей. Способы повышения С-витаминной активности блюд. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.
- 4 Ассортимент и технология приготовления супов повышенной сложности.
5. Технология варки рыбы; изменения, происходящие в рыбе при этом.
6. Значение витамина С для организма, потребность в нем. Химическая природа, источники витамина С в нашем питании. Изменения в содержании витамина С при хранении и тепловой обработке продуктов.
7. Изменения, происходящие в продуктах при варке супов повышенной сложности.
8. Значение в питании овощей, классификация их.
9. Значение гидробионтов в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из гидробионтов. Изменения, происходящие в блюдах из гидробионтов при термической обработке.
10. Технология варки бульонов для супов повышенной сложности. Механизм формирования бульонов. Назначение, виды и технология оттяжки
11. Строение растительной ткани, строение и состав растительной клетки.
12. Технология блюд из каш. Изменения, происходящие в крупах при варке. Состояние крахмала в кашах, изменения его при хранении каш, обратимость процесса.
13. Ассортимент и технология блюд из жареных и тушёных овощей
14. Протопектины: строение молекулы, содержание в клеточных стенках, изменения при тепловом воздействии; факторы, влияющие на скорость и глубину изменений.
15. Ассортимент и технология блюд из вареных и запеченных овощей
16. Строение и состав мышечной ткани рыб. Изменения, происходящие в ней при тепловой обработке
17. Значение жиров в питании и кулинарии, биологическая ценность жиров. Самоокисление жиров: теории, описывающие этот процесс; факторы, влияющие на его скорость и глубину; применение антиокислителей.
18. Значение в питании бобовых, их применение в кулинарии.
19. Изменения, происходящие в мясе при варке. Приготовление и оформление блюд из отварного мяса.
20. Технология подготовки бобовых к варке и их варка. Изменения, происходящие в бобовых при замачивании и варке. Приготовление и оформление блюд из бобовых.
21. Значение в питании рыбы, классификация рыбного сырья.
22. Характеристика жарки и варки как способов тепловой обработки; разновидности жарки. Ассортимент блюд из отварной и жареной рыбы. Изменения, происходящие в ней при тепловой обработке.

23. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Изменения, происходящие при термической обработке творога.
24. Формирование вкуса и аромата кулинарных и изделий; реакции, участвующие в образовании ароматических веществ. Вкусовые и ароматические добавки: ассортимент, применение, допустимые дозы. Имитация вкуса и аромата готовых изделий.
25. Характеристика тушения как способа тепловой обработки, применение его в технологии кулинарной продукции.
26. Приготовление и оформление блюд из мяса и птицы, тушеных мелкими кусками. Изменения в мясопродуктах, происходящие при тушении.
27. Характеристика запекания как способа тепловой обработки, применение его в технологии кулинарной продукции.
28. Размягчение мяса при тепловой обработке: механизм, факторы, влияющие на скорость процесса.
29. Приготовление и оформление блюд из вареных яиц. Изменения, в продуктах, происходящие при варке яиц.
30. Технология варки макаронных изделий; изменения, происходящие в них при этом. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.
31. Приготовление и оформление блюд из мяса, тушеного крупными кусками. Изменения, происходящие в блюдах из мяса при термической обработке
32. Строение крахмального зерна. Декстринизация крахмала при тепловом воздействии.
33. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц. Изменения, происходящие при термической обработке яиц.
34. Значение в питании круп, их применение в кулинарии.
35. Состав и свойства крахмальных полисахаридов. Клейстеризация крахмала при тепловом воздействии.
36. Значение в питании мяса, классификация мясного сырья. Строение и состав мышечного волокна и мышечной ткани.
37. Технология жарки мяса крупными кусками; изменения, происходящие в мясе при этом. Оформление блюд из мяса, жареного крупными кусками
38. Значение в питании супов, классификация их. Общая характеристика супов.
39. Содержание белков в продуктах. Роль белков в технологических процессах. Денатурация белков при тепловой обработке.