

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

в форме собеседования по направлению подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технологии и инновации в индустрии питания»

Вариант билета 1

1. Классификация и краткая характеристика продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания: виды контроля на предприятии, задачи.

2. Качество продуктов питания. Показатели, критерии и методы оценки. Технологические свойства и технологическая ценность продуктов, их целенаправленное использование для совершенствования технологии и повышения качества кулинарной продукции.

Вариант билета 2

1. Характеристика способов тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание и др. Совершенствование способов обработки продуктов. Способы интенсификации тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием электрофизических методов: инфракрасного (ИК) и сверхвысокочастотного (СВЧ) нагрева. Новые физические методы обработки продуктов.

2. Значение пищи для организма человека. Значение в питании белков, жиров и углеводов. Влияние изменений, происходящих при механической и тепловой обработке, на пищевую ценность и вкусовые достоинства готовой продукции.

Вариант билета 3

1. Особенности состава и строения мышечной и соединительной тканей различных частей туши убойного скота и их влияние на способы тепловой обработки мяса. Технологическая ценность полуфабрикатов: влияние вида, возраста, упитанности животных и термического состояния туш после убоя на технологические показатели крупнокусковых полуфабрикатов.

2. Факторы, влияющие на качество продукции общественного питания. Способы механической и тепловой обработки продуктов.

Вариант билета 4

1. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. Пищевая ценность, технологическое назначение жиров. Изменение жиров при варке и жарке продуктов. Плавление и эмульгирование, гидролиз, окисление, глубокий распад, полимеризация, поглощение продуктами и потери. Факторы, влияющие на скорость химических изменений жира. Мероприятия по сохранению качества фритюрного жира, требования к его органолептическим и физико-химическим показателям.

2. Классификация и краткая характеристика предприятий общественного питания (ГОСТ 30389-2013)