

Кафедра «Сервис» Самаркандского института экономики и сервиса

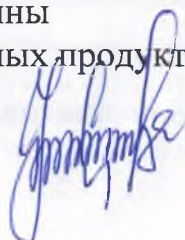
**ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ПО ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»
(письменный)**

**Для образовательного направления 61010200 – Сервис организации
питания населения и туристов**

1. Ассортимент сырья и продуктов питания, используемых в приготовлении блюд
2. Питательные вещества пищевых продуктов
3. Биологически и физиологически активные вещества пищевых продуктов
4. Минеральные вещества в пищевых продуктах
5. Группировка белков сырья и продукции
6. Глобулярные и фибриллярные белки, их свойства.
7. Строение молекул белков
8. Значение четвертичной структуры белков в образовании соединительной ткани.
9. Изменение белков в процессе технологической обработки
10. Структурные изменения белков сырья в процессе технологической обработки
11. Денатурация белков, обратимая и необратимая денатурация.
12. Механизм гидратации белков
13. Дегидратация белков.
14. Факторы, влияющие на денатурацию белков.
15. Механизм денатурации белков при воздействии тепла
16. Жиры и их применение в производстве пищевых продуктов
17. Жирнокислотный состав жиров
18. Влияние свойств жирных кислот на качество жиров
19. Факторы, влияющие на изменение качества жиров
20. Механизм окисления жиров
21. Теории окисления жиров
22. Изменение физических показателей жиров под воздействием тепла
23. Гидролиз жиров и факторы, влияющие на него
24. Разложение жиров под воздействием высоких температур
25. Влияние кулинарной обработки на качество жиров и изделий из них
26. Меры по обеспечению качества жиров
27. Гидролиз сахаров под действием ферментов
28. Гидролиз сахаров органическими кислотами
29. Карамелизация сахаров и ее физиологическое значение
30. Брожение сахара
31. Изменение сложных углеводов в производстве продукции и его значение
32. Понятие о сложных углеводах

33. Крахмал и его виды.
34. Клейстеризация крахмала и ее механизм
35. Старение крахмала и его механизм
36. Гидролиз крахмала и его значение в производстве продуктов.
37. Декстринизация крахмала и ее значение
38. Механизм размягчения растительных продуктов питания
39. Факторы, влияющие на размягчение консистенции растительного пищевого сырья
40. Витамины и их биологическое значение
41. Классификация витаминов.
42. Факторы, приводящие к расщеплению витаминов
43. Механизм распада витаминов
44. Стабилизирующие вещества витаминов и их механизм.
45. Меры по сохранению витаминов при приготовлении пищи
46. Природные цвета растительных продуктов и их изменение
47. Цвет мясных продуктов и его изменение
48. Значение гидролиза флавонов в образовании красок, характерных для готовых растительных продуктов
49. Роль полифенольных соединений в изменении цвета растительных продуктов
50. Реакция меланоидов
51. Вкусообразующие вещества пищевого сырья
52. Механизм восприятия вкусовых веществ
53. Чувствительные концентрации вкусовых веществ
54. Ароматические растения, выращиваемые в Узбекистане, и их использование
55. Вещества, придающие вкус продуктам, и их нормы
56. Ароматические вещества пищевого сырья
57. Механизм восприятия обонятельных веществ
58. Ощутимые концентрации пахучих веществ
59. Вещества, придающие аромат продуктам, и их нормы
60. Значение технологической обработки сырья при приготовлении пищи.
61. Отходы пищевых продуктов и их использование
62. Способы первичной обработки
63. Способы механической обработки
64. Методы гидромеханической обработки
65. Основные способы термической обработки
66. Мясо и мясные продукты
67. Химический состав и пищевая ценность мяса
68. Полуфабрикаты из мясного фарша
69. Предварительная обработка побочных продуктов (ноги, голова, кишечник, сердце, ноги) и солонины
70. Первичная обработка мяса и мясных продуктов

Заведующий кафедрой сервиса



И.Шукуров