

**Вопросы к вступительным испытаниям в магистратуру по направлению
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
в 2016 году**

1. Характеристика мяса как одного из основных видов сырья для производства кулинарных изделий.
2. Замораживание мяса. Способы и режимы размораживания, процессы происходящие при размораживании.
3. Схема и последовательность разделки туш говядины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
4. Схема и последовательность разделки туш свинины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
5. Схема и последовательность разделки туш баранины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
6. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Физико-химические изменения мышечных белков.
7. Перечислите процессы, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Физико-химические изменения белков соединительной ткани.
8. Технологические факторы, влияющие на процесс и количество веществ, переходящих в бульон, степень их изменения.
9. Способы и режим варки, жарки мяса, характеристика, изменение массы и пищевых веществ.
10. Способы и режим тушения, запекания мяса, характеристика, используемые полуфабрикаты, изменение массы и пищевых веществ.
11. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из мяса.
12. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из рыбы.
13. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из овощей.
14. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из птицы.
15. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из творога.
16. Технология блюд из филе птицы. Процессы, формирующие качество, особенности подбора гарниров и соусов.

17. Технология блюд из рубленого мяса. Процессы, формирующие качество, особенности подбора гарниров и соусов.
18. Технология блюд из рубленой рыбы. Процессы, формирующие качество, особенности подбора гарниров и соусов.
19. Характеристика рыб с костным скелетом. Технологическая схема обработки и производства полуфабрикатов. Требования к качеству.
20. Характеристика рыб с осетровых пород. Технологическая схема обработки и производства полуфабрикатов. Требования к качеству.
21. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Физико-химические изменения белков рыбы.
22. Перечислите процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Физико-химические изменения белков соединительной ткани рыбы.
23. Технологическое обоснование способа тепловой обработки рыбы. Характеристика изменения массы и потери пищевых веществ рыбы.
24. Перечислите процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Физико-химические изменения, происходящие при размягчении овощей.
25. Перечислите процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Физико-химические изменения окраски овощей.
26. Перечислите процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Физико-химические изменения Сахаров, крахмала, витаминов.
27. Технология изготовления творога. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке творога.
28. Технология мороженого. Технология и ассортимент блюд из мороженого.
29. Технология изготовления шоколада. Технология и ассортимент блюд из шоколада.
30. Санитарные требования, предъявляемые при производстве кулинарных изделий из рубленой рыбы.
31. Санитарные требования, предъявляемые при производстве кулинарных изделий из рубленого мяса.
32. Процессы, происходящие при замесе теста. Характеристика способов разрыхления.
33. Процессы, происходящие при выпечке изделий из теста. Характеристика сырья используемого при производстве изделий из бисквитного теста.

Вопросы утверждены на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»
28.04.2016 г., протокол № 8.

И.о. заведующего кафедрой
«Технологии пищевых производств»

В.В. Корчунов