Утверждаю

Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_Гулидова В.А.

***Перечень вопросов к экзамену (зачету)***

1. Классификация хлебобулочных изделий.
2. Дать определения понятиям «вид», «тип» и «сорт» хлеба.
3. Основное и дополнительное сырье. Его подготовка к производству хлеба
4. Особенности технологии производства пшеничного и ржаного хлеба.
5. Опарный способ приготовления пшеничного теста
6. Безопарный способ приготовления пшеничного теста
7. Технология получения хлеба из ржаной муки. Дать определение «закваске» и «заварки»
8. Технологические приёмы интенсификации процесса созревания теста и улучшения качества хлеба.
9. Сущность разделки теста и расстойки тестовых заготовок. Влияние этих операций на качество хлеба
10. Режимы выпечки хлеба. Процессы, протекающие при выпечке и их влияние на качество хлеба
11. Машинно-аппаратурная схема производства на крупных хлебопекарных предприятиях.
12. Особенности аппаратурного оснащения пекарни малой мощности.
13. Усушка и очерствение хлеба. Приёмы, сокращающие усушку и замедляющие очерствение хлеба.
14. Транспортирование и хранение хлеба. Сроки реализации.
15. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий
16. Диетические хлебобулочные изделия. Пподгруппы диетических изделий.
17. Порядок отбора проб хлебобулочных изделий для оценки качества
18. Органолептическая оценка качества хлеба
19. Физико-химические показатели качества хлеба. Охарактеризовать стандартные методы их определения.
20. Дополнительные методы оценки качества хлебобулочных изделий
21. Дефекты хлеба и причины их возникновения
22. Болезни хлеба и хлебобулочных изделий. Меры предупреждения заражения хлеба.
23. Классификация бараночных и сухарных изделий.
24. Виды и сорта бараночных изделий.
25. Основное и дополнительное сырьё в производстве бараночных и сухарных изделий и их подготовка
26. Основные отличия технологических линий для выработки изделий пониженной влажности от линий производства массовых сортов хлеба.
27. Технологический процесс производства сушек, баранок и бубликов
28. Особенности приготовления теста для бараночных изделий.
29. Технологический процесс производства соломки и хлебных палочек
30. Формование бараночных изделий
31. Цель и длительность расстойки, влияние её на качество готового продукта
32. Процессы происходящие при обварке и их влияние на качество бараночных изделий
33. Машинно-аппаратурная схема производства сушек
34. Машинно-аппаратурная схема производства баранок.
35. Машинно-аппаратурная линия по производству солёной и сладкой соломки
36. Машинно-аппаратурная линия по производству хлебных палочек
37. Машинно-аппаратурная линия по производству сдобных сухарей
38. Технология производства простых и сдобных сухарей
39. Делительно-закаточная машина.
40. Достоинства и недостатки в пищевой ценности хлебобулочных изделий общего назначения и изделий пониженной влажности.
41. Порядок оценки качества бараночных и сухарных изделий.
42. Оганолептические и физико-химические показатели бараночных изделий
43. Показатели регламентирующие качество соломки и хлебных палочек?
44. Требования к качеству сухарных изделий из пшеничной муки.
45. Влажность и кислотность бараночных и сухарных изделий
46. Коэффициенты набухаемости и намокаемости. Принцип их определения.
47. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
48. Особенности углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов ржаной муки.
49. Рецептура и основные способы приготовления теста из пшеничной муки.
50. Способы приготовления теста из ржаной муки.
51. Ускоренные способы приготовления теста.
52. Процессы, происходящие при брожении теста.
53. Выход хлеба, факторы его обусловливающие. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлебобулочных изделий.
54. Применение улучшителей в производстве хлеба.

Преподаватель Зубкова Т.В.