

## *Вопросы по модулю*

### **«Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Понятие о пищевой, энергетической, биологической ценности продуктов питания.
2. Требования к организации рационального питания. Физиологические требования к пищевому рациону и режиму питания.
3. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания: глобулярные и фибриллярные белки, их строение, изменения при кулинарной обработке.
4. Роль жиров в технологии продукции общественного питания: химические и физические свойства жиров, биологическая ценность, изменение жиров при хранении и кулинарной обработке продуктов.
5. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Общая характеристика углеводов: моно-, ди- и полисахариды. Изменения углеводов при термической обработке продуктов.
6. Пищевая ценность и строение тканей плодов и овощей. Изменение технологических свойств полисахаридов клеточных стенок в процессе тепловой кулинарной обработки растительных продуктов.
7. Строение и состав тканей мяса. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество изделий из мяса.
8. Номенклатура показателей качества кулинарной продукции и их характеристика.
9. Характеристика физико-химических методов определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, общий порядок отбора и подготовки проб для лабораторного анализа.
10. Нормативная и технологическая документация на кулинарную продукцию: виды, порядок разработки и утверждения.
11. Нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов.
12. Основные микробиологические показатели, нормируемые в пищевых продуктах.
13. Классификация, характеристика и функции предприятий общественного питания. Новые форматы предприятий питания.
14. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания. Принципы организации производства.
15. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания. Производственная программа и меню предприятий общественного питания.
16. Производственная инфраструктура. Состав помещений при различных

формах организации производства. Схема взаимосвязи.

17. Организация проектирования предприятий общественного питания.

Технико-экономическое обоснование проекта.

18. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания.

Особенности размещения технологического оборудования.