

Вопросы к зачету по дисциплине

«Управление технологическими процессами и техническими системами»

Аграрно-технологический факультет,

3 курс (з/о), направление **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**, профиль подготовки: **«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

1. Понятие управления. Информация, как необходимый фактор управления производством
2. Технологические процессы как объекты управления
3. Технологические установки, как объекты управления
4. Автоматизированные системы управления технологическими процессами АСУТП
5. Технические средства систем автоматического управления
6. Структура систем автоматического управления
7. Классификация систем автоматического управления
8. Системы автоматического контроля
9. Методы и средства измерения параметров технологических процессов
10. Регулирующие воздействия и органы
11. Технологическая схема производства продукции общественного питания
12. Общая характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
13. Технологические принципы производства кулинарной продукции
14. Биохимические процессы при изготовлении пищевых продуктов
15. Технологическая обработка мяса и мясных продуктов
16. Общая технология молока и молочных продуктов
17. Процессы приготовления пищевой продукции из растительного сырья
18. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции
19. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания
20. Физико-химические показатели качества продукции
21. Органолептические показатели качества продукции
22. Показатели безопасности продукции
23. Технологические свойства мяса и мясных продуктов
24. Влияние технологических свойств молока на производство молочной продукции
25. Управление тепловыми процессами обработки пищевых продуктов
26. Управление механическими процессами обработки пищевых продуктов
27. Управление биологическими процессами
28. Управление холодильной обработкой пищевых продуктов
29. Управление хранением и консервированием пищевой продукции
30. Режимы стерилизации овощной продукции
31. Влияние параметров механической обработки на свойства мяса и мясопродуктов
32. Режимы копчения и сушки мяса и их влияние на свойства мясопродуктов
33. Значение ферментативных процессов при формировании качества продуктов питания
34. Влияние различных видов механической обработки на свойства молока
35. Влияние различных видов температурной обработки молока на его свойства

Составитель, ст. преп. Попескул А.Н. / _____ /

Утверждены на заседании кафедры «ТС и ЭО в АПК»:

Протокол № ____ от _____

И.о. зав. кафедрой, ст. преп.

_____ Димогло А.В.

« ____ » _____ 2019