

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ



Председатель приемной комиссии
Ректор ФГБОУ ВО ВГУИТ

Попов В.Н.

[Handwritten signature]
10 20 21 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих на базе среднего профессионального образования
при приеме на обучение по программам бакалавриата

«ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

1. Организация внутреннего вступительного испытания

1.1 Вступительное испытание проводится в письменной форме и оценивается по 100-балльной шкале.

1.2 Контрольно-измерительные материалы вступительного испытания содержат задания закрытого типа (с выбором одного и (или) нескольких вариантов правильных ответов); задания на установление соответствия; задания открытого типа, предполагающие краткий ответ; задания открытого типа - кейс-задания, предполагающие развернутый ответ.

1.3 Длительность вступительного испытания составляет 3 часа.

2. Перечень дисциплин и их разделов, выносимых на внутреннее вступительное испытание

«Продукты питания из растительного сырья»

1. Определение термина «продовольственное сырьё».
2. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукта.
3. Энергетическая ценность пищевого сырья и продукта.
4. Биологическая ценность пищевого сырья и продукта.
5. Биологическая эффективность пищевого продукта.
6. Определение пищевой и энергетической ценности продуктов питания
7. Белковые вещества. Классификация белков
8. Белковые вещества. Функциональные свойства белков.
9. Углеводы. Классификация углеводов.
10. Основные представители углеводов в пищевом сырье и продуктах питания
11. Жиры (липиды). Классификация липидов.
12. Основные представители липидов в пищевом сырье и продуктах питания.
13. Значение воды в пищевом сырье и продуктах питания
14. Минеральные элементы: макроэлементы, основные представители
15. Минеральные элементы: микроэлементы, основные представители.
16. Витамины: классификация; роль в питании человека.
17. Ферменты: классификация
18. Основы производства хлеба, хлебобулочных изделий.
19. Основы производства бродильных производств: брожение полуфабрикатов.
20. Основы производства жиров.

«Продукты питания животного происхождения»

1. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных.

2. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов.

3. Химия и физика молока.

4. Теплоэнерго-снабжение предприятий.

5. Общая микробиология и санитарная микробиология.

6. Биологическая безопасность пищевых систем.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

8. Общая технология мясной отрасли.

9. Общая технология молочной отрасли.

10. Технологическое оборудование мясной промышленности.

11. Технологическое оборудование молочной отрасли.

12. Микробиология мяса и мясопродуктов; молока и молочных продуктов.

13. Технология мяса и мясных продуктов; молока и молочных продуктов.

14. Методы исследования мяса и мясных продуктов; свойств сырья и молочных продуктов.

«Технология продукции и организация общественного питания»

1. Характеристика важнейших органических веществ химического состава: углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, красящих веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ

2. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров

3. Классификация продовольственных товаров

4. Пищевые вещества и их значение

5. Роль пищи для организма человека

6. Белки, жиры, углеводы: основные источники энергии

7. Значение липидов, углеводов, белков для жизнедеятельности организма

8. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

9. Организация и приготовление сложных холодных и горячих блюд

10. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

11. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

12. Услуги общественного питания и требования к ним

13. Основные типы предприятий общественного питания

14. Задачи организации снабжения на предприятиях общественного питания

15. Принципы организации производства на предприятиях общественного питания.

3. Рекомендуемая литература

«Продукты питания из растительного сырья»

1. Мхитарьянц, Л. А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук, С.К. Мустафаев.

– СПб.: ГИОРД, 2009. – 352 с.

2. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел [Текст] / Е.П. Кошевой – СПб: ГИОРД, 2001. – 368 с.

3. О'Брайен Р. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение [Текст] / Р.О'Брайен; пер. с англ. 2-го изд. В.Д. Широкова, Д.А. Бабейкиной, Н.С. Селивановой, Н.В. Магды – СПб.: Профессия, 2007. – 752 с.

4. Польшагина, Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий [Текст] . - М. : ДеЛи принт, 2006. - 464с.

5. Основы аналитической химии [Текст] : учебник для студ. химич. спец. вузов : в 2 кн. Кн. 2 : Методы химического анализа / под ред. Ю. А. Золотова. - 2 изд., перераб. и доп. - М. : Высш. шк., 2002. - 494 с.

6. Кунце, Вольфганг. Технология солода и пива / пер.с нем. Г.В. Даркова, В.А. Калашникова, А.М. Калашниковой и др. - СПб. : Профессия, 2003. – 912 с.

7. Фараджева, Е.Д. Производство хлебопекарных дрожжей [Текст]: Практическое руководство. - СПб.: Профессия, 2002. - 167 с.

8. Рудольф, В. В. Производство безалкогольных напитков [Текст] : справочник. - СПб.: Профессия, 2000. - 356 с.

9 Шустер, К. Нарцисс, Л. Пивоварение. Т.2. Технология приготовления суслу [Текст] : пер. с нем. – М.: Элевар, 2004.

10. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы [Текст] / пер. с нем. под общ. ред. А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленской. - СПб.: Профессия, 2004. - 278 с.

11. Нарцисс, Л. Краткий курс пивоварения [Текст] / пер. с нем. яз. А. А. Куреленкова. - 7-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2007. - 640 с.

12. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по направл. 240900, 240902 (гриф УМО). - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 415 с.

13. Кульнева, Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум [Текст] / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120 с.

14. Фараджева, Е.Д. Общая технология бродильных производств [Текст] / Е.Д. Фараджева, В.А. Федоров, Г.В. Агафонов Воронеж. гос. ун-т. инж. технол. – Воронеж : НПЦ Научная книга, 2012. – 785 с.

15. Позняковский, В. М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник. Сибирское университетское издательство, 2007. <http://www.knigafund.ru>

16. Бугаенко И.Ф., Тужилкин В.И. Общая технология отрасли: Научные основы технологии сахара – Ч.1. – СПб.: ГИОРД, 2007.-512 с.

17. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. - "ГИОРД" 2010. - 232 с.

18. Новикова И.В. Алексеева Н.И. Яковлев А.Н. Зуева Н.В. Технология ликероводочного и дрожжевого производства: учебное пособие - ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий).– 2010.-84 с.

19. Сапронов А.Р., Сапронова Л.А., Ермолаев С.В. Технология сахара. – СПб: «Профессия», 2013. – 296 с.

20. Технология безалкогольных напитков / Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В., Зайнуллин Р.А. Под ред. Л. А. Оганесянца. - "ГИОРД". – 2012. - 3 стр.

21. Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий [Текст] / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.

22. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167403>

23. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2014. – 672 с.

24. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162620>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Текст] / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. - СПб.: ГИОРД, 2015. – 440 с. / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69874>

26. Шевцов, А. А. Технология комбикормов: новые подходы и перспективы [Текст]: учеб. пособие / А. А. Шевцов, В. Н. Василенко, Е. С. Шенцова, Л. Н. Фролова; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2011. – 248 с.

27. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малютина; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 56с.

28. Магомедов, Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Текст]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, В.И. Корчагин, А.А. Журавлев. Воронеж : ВГУИТ, 2011. – 143 с.

29. Магомедов, Г.О. Особенности технологии тортов и пирожных (Теория и практика) [Текст] : учеб. пособие / Г.О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 104 с. [Электронный ресурс] режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/561>

30. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171013>

31. Технология карамели [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова, А. Ф. Брехов. - СПб.: ГИОРД, 2008. – 216 с.

32. Технология кондитерских изделий. Практикум [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. – 600 с. / [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/69872>

33. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - СПб.: ГИОРД, 2015. – 296 с. / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69873>

34. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 360 с. -Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90678>

35. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : уч. пособие. ГИОРД, 2015 / [Электронный ресурс] режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69879

36. Дефекты хлебобулочных и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Росляков. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2014. – 180 с.

37. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. - Электрон. дан. - Воронеж, 2014. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71659>

«Продукты питания животного происхождения»

1. Тёпел, А. Химия и физика молока [Текст] / А. Тёпел. – СПб.: Профессия, 2012. – 850 с.

2. Горбатова, К.К. Химия и физика молока [Текст] / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. – СПб. : ГИОРД, 2012. (<https://e.lanbook.com/reader/book/4909>)

3. Горбатова, К. К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов [Текст] / К. К. Горбатова. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 352 с.

4. Харитонов, В. Д. Краткий справочник специалиста молочной промышленности [Текст] / В. Д. Харитонов, Ю. А. Незнанов. - СПб. : ГИОРД, 2003. – 128 с.

5. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. [Электронный ресурс]. - <https://e.lanbook.com/book/119288>

6. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. [Электронный ресурс]. - <https://e.lanbook.com/book/136183>

7. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185>

8. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология

производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово :КемГУ, 2015. — 190 с. — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>

9. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155493>

«Технология продукции и организация общественного питания»

1. Родионова Н.С. Современное состояние отрасли: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.А. Климова, Т.А. Разинкова – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 171 с. – ISBN 978-5-00032-350-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/117801>

2. Тамова М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ М.Ю.Тамова, Е.Г Дунец, И.А Куликов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0014-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система – URL: <https://e.lanbook.com/book/90685>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674>

4. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов/ Н.Г Кульнева, В.А Голыбин, Ю.И Последова, В.А Федорук. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 141 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-12009-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <http://biblio-online.ru/bcode/446658>

5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692>

6. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907>

8. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для

вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/444271>

4. Примерный образец контрольно-измерительного материала

Блок А	
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 1. Какие жиры являются незаменимыми в питании человека. технические пищевые необходимые
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 2. В сухой остаток молока входят: жир, белки, молочный сахар все составные части молока, за исключением влаги молочный сахар, минеральные вещества, витамины все составные части молока, за исключением жира
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 3. Что происходит с крахмалом и белком в зерне в результате гидротермической обработки? клейстеризация крахмала, денатурация белка клейстеризация белка, денатурация крахмала не происходит изменение крахмала и белка содержание крахмала увеличивается, белка - уменьшается
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 4. Квас - это напиток ... алкогольный безалкогольный слабоалкогольный
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 5. Характер приготовления блюд русской кухни в значительной мере обусловлен особенностями... климата характера человека русской печи настроения повара
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 6. Растительное масло содержит... 99,9 % жира и 0,1 % воды 90 % жира и 10 % воды 91 % жира и 9 % воды
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 7. Кровь есть разновидность животной ткани нервной мышечной эпителиальной соединительной
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 8. Основное назначение патоки при получении карамели: придать цветность карамельной массе увеличить выход карамели предотвратить кристаллизацию сахарозы загустить карамельную массу
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 9. Стойкость напитка увеличивает ... краситель консервант ароматизатор
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 10. Какая основная цель измельчения продукта: обеспечение равномерной тепловой обработки продукта сохранение формы продукта повышение пищевой ценности продукта
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 11. Какая температура пара необходима для дезодорирования растительного масла?

	140-150°C 170-230°C 120-130°C
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 12. Для удаления из сливок посторонних летучих привкусов и запахов при производстве масла применяется: пастеризация дезодорация гомогенизация
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 13. Срок хранения макаронных изделий без добавок составляет: 6 месяцев 12 месяцев 24 месяца
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 14. Солод – это ... искусственный краситель искусственно пророщенное зерно искусственный консервант
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 15. Определите продукты, где содержится в самом маленьком количестве необходимый для организма белок: мясо и мясопродукты яблоки, груши, ананасы чечевица и фасоль морепродукты, морские водоросли
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 16. Отделение от шрота растворителя проводят путем прессования отгонки экстрагирования
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 17. Кишки по морфологическому строению состоят из 4 слоев, один из которых (самый прочный) сохраняют для промышленного использования: мышечный серозный слизистый подслизистый
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 18. Операция для достижения тестовой заготовкой объема и формы, практически соответствующих готовому изделию – это брожение округление закатка окончательная расстойка
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 19. Пастеризация позволяет ... улучшить вкусовые качества напитка повысить стойкость напитка улучшить аромат
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 20. Тип предприятия общественного питания, который появился самым первым закусочная кафе бар таверна
Блок Б	
<i>Укажите</i>	Задание № 1. Установите последовательность образования веществ в

<i>правильную последовательность.</i>	процессе гидролиза жира. моноглицериды диглицериды глицерин и жирные кислоты
<i>Укажите правильную последовательность.</i>	Задание № 2. Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас? посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы
<i>Укажите несколько вариантов ответа</i>	Задание № 3. Какие существуют сорта ржаной муки? обойная обдирная сеяная высшего сорта
<i>Укажите несколько вариантов ответа</i>	Задание № 4. Дрожжи могут быть: верхового брожения низового брожения бокового брожения срединного брожения
<i>Укажите правильный ответ</i>	Задание № 5. А) Основным этапом оперативного планирования является план-меню В) План-меню утверждается поваром Подберите правильный ответ А - нет, В - нет А - нет, В - да А - да, В - да А - да, В - нет
Блок В	
<i>Кейс-задание</i>	Ситуация. Комбикормовый завод, расположенный в Центрально-Черноземном регионе выпускает комбикорм для КРС. Задание: Указать основной вид сырья для его производства.
<i>Кейс-задание</i>	Ситуация. Вы производите молоко и молочную продукцию. На завод поступило молоко с повышенной кислотностью. Задание. Какие меры необходимо принять для устранения указанных пороков, чтобы использовать сырье на выработку молочной продукции?
<i>Кейс-задание</i>	Ситуация. Макаaronная фабрика вырабатывает следующий ассортимент: короткие фигурные изделия, «гнезда», длинные спагетти подвесной сушки. Задание: Обоснуйте выбор типа замеса теста по влажности для каждого вида вырабатываемых макаронных изделий.
<i>Кейс-задание</i>	Ситуация. Для производства карамели применяют патоку. Укажите как она влияет на продолжительность процесса

	кристаллизации.
Кейс-задание	Задание: Приготовьте первое горячее блюдо (алгоритм приготовления, с подробным описанием технологических процессов и режимов) из предложенного перечня сырья: капуста белокочанная, свекла, лук репчатый, морковь, уксус, паста томатная, говядина лопатка, картофель. Как называется этот суп?