

**Темы к экзамену по дисциплине:  
«ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ»**

1. Технологии низкотемпературной тепловой обработки
2. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования, применяемого в высокотехнологичных производствах продуктов питания
3. Проведите сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки
4. Технология вакуумирования пищевых продуктов: назначение, применение
5. Технология SousVide
6. –Технология Cook&Chill
7. - Технология CapKold
8. - Технология Cook&Freeze
9. - Технология Cook&Hold
10. - Технология LLFF – LongLifeFreshFood
11. Технология ESL – ExtendedShelfLife
12. Технология Freeze&Chill
13. – Технологии MicVac, MicroPast
14. Технология HighPressureProcessing–(HPP).

Экзамен проводится в два этапа:

- 1 этап – оценка знаний теоретического цикла дисциплины;
- 2 этап – оценка навыков разработки алгоритма технологического процесса с применением инновационных технологий производства высокотехнологичной кулинарной продукции.