

Методичні матеріали для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни **Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства**

Змістовий модуль 1. Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини й напівфабрикатів

1. На які органи покладено державний контроль стану підприємств ресторанного господарства?
2. Механізм здійснення державного контролю якості продукції.
3. Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства.
4. В яких випадках проводять позапланові перевірки закладів ресторанного господарства?
5. Які задачі технологічного контролю на підприємствах ресторанного господарства?
6. Який порядок проведення перевірок підприємств ресторанного господарства?
7. Розкрийте поняття «умовно придатний харчовий продукт».
8. Що таке бракераж сировини, напівфабрикатів і готових виробів?
9. Залежно від яких якісних показників виробам даються оцінки «відмінно», «добре», «задовільно» і «незадовільно»?
10. Які функції виконує бракеражна комісія?
11. Підготовка проб до аналізу.
12. Як контролюють якість м'ясних натуральних напівфабрикатів?
13. Як готують середню пробу м'ясних натуральних напівфабрикатів?
14. У чому полягає сутність реакції із сульфатом міді (II)?
15. Що покладене в основу люмінесцентного методу?
16. Навіщо і якими методами визначають вільний аміак і сірководень в м'ясних натуральних напівфабрикатах?
17. Як становлять середню пробу м'ясних рубаних напівфабрикатів?

18. Як готують пробу до визначення фізико-хімічних показників?
19. Яким показникам повинні відповідати напівфабрикати, приготовлені з котлетної маси?
20. У чому сутність методу визначення солі?
21. На якому принципі заснований метод визначення хліба в котлетній масі?
22. За якими показниками контролюють заморожені пельмені?
23. У чому сутність методу визначення рису у фарші для голубців?
24. Як визначають вид і доброякісність субпродуктів?
25. Перелічіть види напівфабрикатів з курей. Як вони повинні відповідати вимогам за органолептичними показниками?
26. Визначення свіжості м'яса птиці.
27. Які рибні напівфабрикати надходять централізовано на підприємства ресторанної галузі й за якими показниками їх оцінюють?
28. Які асортименти овочевих напівфабрикатів? За якими показниками їх оцінюють?

Змістовий модуль 2. Експертиза готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.

29. У чому сутність методу визначення SO_2 у сульфітованій картоплі?
30. Якими фізико-хімічними методами визначають вміст жиру у стравах?
31. Як контролюють повноту вкладення яєць у напівфабрикати із сиру?
32. Визначення вмісту спирту в напоях.
33. Як відбирають пробу готових страв на підприємствах ресторанного господарства?
34. Бракераж перших страв.
35. Якими методами контролюють кількість молока в молочних супах?
36. Як визначають на виробництві ступінь готовності й консистенцію страв з м'яса, птиці й риби?
37. За якими методами можна визначити кількість білків у готових

стравах?

38. Як визначають ступінь термічної обробки м'ясних та рибних кулінарних виробів?

39. Визначення правильності термічної обробки м'ясних рубаних виробів.

40. Визначення виду жиру в гарнірах.

41. Які основні принципи система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП)?

42. Організація впровадження системи ХАССП на підприємствах ресторанної галузі.