

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме экзамена

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с
указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий

общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Современные технологии пищевых производств»

утвержденной Проректором по УВР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., профессор, А.И. Сидоров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Охарактеризовать питательные вещества. Обосновать нутриентную и энергетическую ценность продуктов питания (3 примера).

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Охарактеризовать сырье для производства пива.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства йогурта заданной жирности и заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Классификация кондитерских изделий. Приготовление карамельного
сиропа, карамельной массы, начинок.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Охарактеризовать сырье для производства кваса.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
сметаны заданной жирности и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Характеристика зернового сырья. Процессы, происходящие при хранении
зерна. Водно-тепловая обработка зерна и влияющие на нее факторы.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Охарактеризовать сырье для производства растительных жиров.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
кефира заданной жирности и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Классификация макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к
производству. Показатели качества макаронных изделий.**
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Охарактеризовать сырье для производства этилового спирта.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
простокваши заданной жирности и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Ассортимент и характеристика хлебного кваса и сырья для его
производства.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Привести основные требования к розливу пива. Качественные показатели
пива.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
раженки заданной жирности и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Классификация и характеристика виноградных вин. Характеристика основных производственных стадий виноделия и типов винзаводов.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла: **Привести показатели качества хлеба. Болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства кваса заданной концентрации и заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Характеристика плодово-ягодного и овощного сырья. Основные принципы консервирования. Хранение и подготовка сырья к переработке.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Дать характеристику масличного сырья. Сушка и хранение масличного сырья. Обрушивание и измельчение семян.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства пива заданной концентрации и заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Характеристика картофеля. Его хранение и подготовка к переработке.
Выделение свободного крахмала из кашки, отделение и промывка мезги,
рафинирование крахмальной суспензии.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Охарактеризовать способы приготовления пшеничного теста. Способы
приготовления ржаного теста. Выпечка хлеба.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
лимонада заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Ассортимент и характеристика хлебного кваса и сырья для его
производства.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Охарактеризовать масличное сырье. Сушка и хранение масличного сырья.
Обрушивание и измельчение семян. Извлечение масла прессованием и
экстракцией. Рафинация масел.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
карамели заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Характеристика крепких алкогольных напитков.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Дать классификацию и характеристику примесей спирта. Схемы типовых
брагоректификационных установок. Требования стандарта к спирту-
сырцу и спирту-ректификату.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства сока
заданной концентрации и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Охарактеризовать хлебный квас и сырье для его производства.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Охарактеризовать зерновое сырье. Процессы, происходящие при хранении
зерна.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
йогурта заданной жирности и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Дать классификацию макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья
к производству. Показатели качества макаронных изделий.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Дать основы технологии производства конфет, мармелада, пастилы.
Основа технологии мучных кондитерских изделий (печенья, пряников,
вафель, тортов и пирожных).**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
карамели заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Классификация кондитерских изделий. Получение какао тертого и какао-масла, шоколадных масс. Формование шоколада. Завертывание и упаковывание десертного шоколада.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Описать способы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления ржаного теста. Выпечка хлеба. Физические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, происходящие при выпечке хлеба.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства хлеба заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Характеристика масличного сырья. Сушка и хранение масличного сырья.
Обрушивание и измельчение семян. Извлечение масла прессованием и
экстракцией. Рафинация масел.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Дать характеристику плодово-ягодного и овощного сырья. Основные
принципы консервирования. Хранение и подготовка сырья к переработке.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
пива заданной концентрации и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Приготовление пивного сусла. Способы и технологические режимы приготовления заторов. Способы разделения заторов. Кипячение сусла с хмелем. Способы осветления и охлаждения сусла.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Сепарирование зерна и продуктов его переработки. Измельчение зерновых продуктов. Водно-тепловая обработка зерна и влияющие на нее факторы.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства кваса заданной концентрации и заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Основные требования ГОСТа к сахару-песку и сахару-рафинаду.
Утилизация побочных продуктов (мелассы и жома).**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Описать способы и технологические режимы сушки пивоваренного
солода. Основные показатели свежепросоженного и сухого солодов.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
кефира заданной концентрации и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Классификация, ассортимент и характеристика безалкогольных напитков
и сырья для их производства.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Привести требования ОСТ к сырому картофельному крахмалу.
Характеристика и утилизация побочных продуктов (мезги и
картофельного сока).**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
сметаны заданной концентрации и заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Хранение и подготовка муки к производству. Приготовление теста (замес, брожение, обминка, разделка). Показатели качества хлеба. Болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Виноматериалы для производства коньяка. Характеристика основных стадий производства коньяка.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства маргарина заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Классификация и характеристика виноградных вин. Характеристика основных производственных стадий виноделия и типов винзаводов. Типы и основные показатели шампанских вин.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Приготовление карамельного сиропа, карамельной массы, начинок. Обработка карамельной массы и формование карамели.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Составить постадийный и общий материальный баланс производства молочной закваски заданной производительности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания Профиль – Технология и организация
предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Ассортимент плодово-овощных вторичных ресурсов консервного
производства (косточек, выжимок).**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Стерилизация пищевых продуктов: тепловая, радиационная, токами СВЧ.
Сульфитация соков. Консервирование квашением, солением и мочением.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства
молочного шоколада заданной производительности.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман