

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)

«___» _____ 2025 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)

Основы пищевой биотехнологии

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

специальность

19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Основы пищевой биотехнологии»

утвержденной Проректором по УР от «21» 05 2025 г.

Разработчик(и): доц. кафедры Е.В. Ожимкова

Тверь 2025

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

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

Физико-химический анализ пива и полупродуктов.

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

Опишите двухстадийный процесс получения уксуса.

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

Какие существуют пороки заквасок?

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Получение ферментных препаратов с помощью м/о. Номенклатура ферментных препаратов.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Приведите классификацию способов культивирования микроорганизмов.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства хлебобулочных изделий.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Перечень продуктов питания, получаемый при помощи
микробиологических процессов.**
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Дайте характеристику микроорганизмам, входящим в состав
заквасок для получения кисломолочных продуктов.**
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства сыра.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Продукты гидролиза крахмала. Микроорганизмы, используемые для проведения гидролиза.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Дайте характеристику использования биотехнологической продукции пищевой промышленности.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию получения аминокислот с помощью микроорганизмов

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Производство продуктов микробного синтеза, стадия
культивирования, способы выделения целевого продукта.**
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства игристых вин.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Опишите получение лимонной кислоты с помощью
микроорганизмов.**

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Совершенствование технологического процесса и улучшения качества хлеба с помощью ферментных препаратов.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Ферменты и ферментные препараты. Дайте характеристику активности ферментных препаратов.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите биотехнологическое получение витаминов и их применение.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Продукты смешанного молочнокислого и спиртового брожения.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технология получения липидов с помощью микроорганизмов.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Приведите основные правила приготовления заквасок в производстве молочных продуктов.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Продукты микробного метаболизма. Первичные, вторичные метаболиты.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Проведите сравнительную характеристику состава питательных сред.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите получение уксусной кислоты с помощью микроорганизмов.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Строение дрожжевой клетки и химический состав дрожжей.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите применение ферментных препаратов в производстве мясных и рыбных продуктов. Способы обработки, требования к ферментным препаратам.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 2 балла:
Опишите процессы, протекающие при ферментации молока.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Молоко, состав молока. Кислотность молока.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите стадии и кинетику роста микроорганизмов.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Опишите получение молочной кислоты с помощью
микроорганизмов.**

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Основные реакции, протекающие в процессе ферментации молока.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Проведите сравнительную характеристику микроорганизмов,
входящих в состав закваски для производства кисломолочных
продуктов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Какие существуют способы иммобилизации микроорганизмов?

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Роль микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности при
производстве продуктов питания.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Опишите основные стадии производства микробных белковых
препаратов.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства хлебопекарных дрожжей.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Биохимические процессы, протекающие в рыбе при переработке и хранении.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Приведите классификацию портвейна.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию приготовления пивного сусла, способы затирания.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Процессы, протекающие при выдержке вина в бочках и
взроslении в бутылках.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Дайте характеристику микроорганизмов, применяемых при
производстве йогурта.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Опишите получение лимонной кислоты с помощью
микроорганизмов.**

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Мясо как источник белков, жиров, витаминов, минеральных
веществ. Технология переработки мясного сырья.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Перечислите особенности культивирования животных и
растительных клеток.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Опишите методы приготовления питательных сред и посевного
материала.**

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Основные реакции, протекающие в процессе молочнокислого брожения.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Приведите классификацию кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства пива.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Биохимические процессы, протекающие в мясе при переработке и хранении.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Проведите сравнительную характеристику микроорганизмов, применяемых в производстве йогурта.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Какие существуют способы иммобилизации микроорганизмов?

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Пиво. Сорта пива, их характеристики.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Проведите сравнительную характеристику микроорганизмов,
используемых при переработке рыбы.**
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
Опишите технологию производства кефира.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Состав муки. Характеристики различных сортов муки.
2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:
**Перечислите основные виды сырья для приготовления
питательных сред в БТ производстве.**
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 2 балла:
**Опишите получение ферментных препаратов из сырья
растительного и животного происхождения**

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Специальность: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой биотехнологии»
Семестр 6

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
в форме экзамена**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

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

Классификация вин по технологии изготовления.

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

Дайте характеристику сычужного фермента.

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

Опишите технологию производства йогурта.

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: доц. кафедры

Е.В. Ожимкова

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман