

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)

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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 «Технология переработки растительного сырья»

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

Разработчик(и): к.х.н., доц., Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

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

Классификация и виды сырья растительного происхождения, используемого в пищевой промышленности.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства плодовых консервов.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе спектрофотометрического определения количества флавоноидов в растительном сырье.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Физико-химические свойства растительного сырья.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Составьте принципиальную технологическую схему производства
ягодных соков.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Дайте обоснование методов определения золы в растительном сырье.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Теоретические основы сушки растительного сырья.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Составьте принципиальную технологическую схему производства
ягодных консервов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Дайте обоснование методам определения влажности и минерального
состава растительного сырья.**

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Теоретические основы охлаждения растительного сырья.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Составьте принципиальную технологическую схему производства
фруктовых соков.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе
титриметрического определения количества моносахаридов в
растительном сырье.**

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

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

Теоретические основы замораживания и размораживания растительного сырья.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства специй.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе спектрофотометрического определения количества флавоноидов в растительном сырье.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Структурно-механические свойства растительного сырья.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Составьте принципиальную технологическую схему производства растительных масел первого отжима.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества витамина С в растительном сырье.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Классификация способов хранения растительного сырья и готовой
продукции.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе
определения количества дубильных веществ в растительном сырье.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Составьте принципиальную технологическую схему производства
растительных масел первого отжима.**

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

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

Коллоидные процессы, происходящие при переработке растительного сырья.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества экстрактивных веществ в растительном сырье.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства плодовых консервов.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

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

Контроль качества хранящегося растительного сырья и продуктов его переработки.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества белков в растительном сырье.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства овощных консервов.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
**Массообменные процессы, происходящие при переработке растительного
сырья.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе
определения количества сапонинов в растительном сырье.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
**Составьте принципиальную технологическую схему производства
овощных соков.**

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

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

Микробиологические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества алкалоидов в растительном сырье.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства овощных полуфабрикатов.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

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

Основы процесса предварительного и окончательного измельчения растительного сырья

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения качества растительных масел.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства замороженных овощных смесей.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

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

Режимы и способы хранения растительного сырья и продуктов его переработки.

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

Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества витамина А в растительном сырье.

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

Составьте принципиальную технологическую схему производства замороженных фруктов.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»

Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества гликозидов в растительном сырье.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Составьте принципиальную технологическую схему производства замороженных ягод.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

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 «Технология переработки растительного сырья»
Семестр 5

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Биохимические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.
2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Дайте обоснование и приведите химизм реакций, лежащих в основе определения количества витамина Е в растительном сырье.
3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Составьте принципиальную технологическую схему производства замороженных овощей.

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 БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман