

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 зачета

(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

27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) –

Стандартизация и подтверждение соответствия

Типы задач –

Производственно-технологический

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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

**Охарактеризовать сырье для производства пива.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Классификация кондитерских изделий. Приготовление карамельного сиропа, карамельной массы, начинок.**
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Охарактеризовать сырье для производства кваса.**
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:  
**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

**Охарактеризовать сырье для производства растительных жиров.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Классификация макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Показатели качества макаронных изделий.**
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Охарактеризовать сырье для производства этилового спирта.**
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:  
**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Ассортимент и характеристика хлебного кваса и сырья для его производства.**

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

**Привести основные требования к розливу пива. Качественные показатели пива.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**Составить постадийный и общий материальный баланс производства ряженки 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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

**Привести показатели качества хлеба. Болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Ассортимент и характеристика хлебного кваса и сырья для его производства.**

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

**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 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Характеристика крепких алкогольных напитков.**

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

**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 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Охарактеризовать хлебный квас и сырье для его производства.**

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

**Охарактеризовать зерновое сырье. Процессы, происходящие при хранении зерна.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12**

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

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Дать основы технологии производства конфет, мармелада, пастилы. Основы технологии мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных).**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:  
**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

**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 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 16**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 17**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 18**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Виноматериалы для производства коньяка. Характеристика основных стадий производства коньяка.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 19**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**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 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»

Семестр 8

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 20**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

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

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

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

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 1 балл:

**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