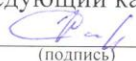


**ФГБОУ В\_О «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ОП.03-47  
«05» 05 20 17 г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол от «26» 04 2017 г. № 9  
Заведующий кафедрой  
  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.ОД.17 Технология производства пищевых  
продуктов**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2017

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология производства питьевого молока и сливок	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
2	Технология производства кисломолочных продуктов	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
3	Технология производства сыров	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
4	Технологический процесс убоя и промышленная разделка туш	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
5	Технология производства колбасных изделий	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
6	Производство мясных полуфабрикатов и консервов	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
7	Производство свежей, замороженной, соленой, сушеной и вяленой рыбы	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
8	Технология изготовления рыбных консервов	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
9	Промежуточная форма отчетности (зачет)	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Тестовые задания, контрольные вопросы

**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

**Вопросы для коллоквиумов и собеседования  
по дисциплине «Технология производства пищевых продуктов»**

1. Направления развития цельномолочной отрасли промышленности.
2. Общие технологические операции производства пастеризованных молока и сливок.
3. Назовите режимы пастеризации в производстве питьевых пастеризованных молока и сливок.
4. Обоснование применяемых режимов пастеризации и гомогенизации.
5. Особенности технологии молока с наполнителями.
6. Чем обусловлены органолептические свойства топленого молока?
7. Сущность резервуарного способа производства кисломолочных напитков и его преимущества перед термостатным?
8. Теоретическое обоснование режима пастеризации нормализованной смеси в производстве кисломолочных напитков.
9. Факторы, обуславливающие консистенцию кисломолочных напитков.
10. Технологические особенности производства кисломолочных напитков гомо- и гетероферментативного брожения.
11. Теоретическое обоснование режимов заквашивания, сквашивания кисломолочных напитков.
12. Наиболее часто встречающиеся пороки кисломолочных продуктов, меры предупреждения.
13. От чего зависит сычужная свертываемость молока?
14. Какова общая технологическая схема производства сыров?
15. Какова роль молочнокислой микрофлоры в производстве сыров?
16. Чем обоснован температурный режим свертывания молока?
17. Каким образом обеспечивается продолжительность свертывания молока?
18. Какова роль второго нагревания при обработке сырного зерна?
19. Какие способы формования используют в сыроделии и как они влияют на характер рисунка?
20. Каково назначение посолки сыра и какие способы посолки используют в сыродельной практике?
21. Каким образом оценивают качество живой рыбы?
22. Назовите паразитарные болезни рыб, опасные для человека. Какое ведомство РФ контролирует безопасность рыбной продукции по показателям паразитарной чистоты?
23. Какая температура должна быть в толще тела у позвоночника охлажденной рыбы?
24. Какая температура должна быть в толще блока или тела мороженой рыбы при выгрузке из морозильной камеры?
25. В чем отличие простого посола рыбы от специального?

26. Что такое тузлук?
27. Почему рыбы холодного и горячего копчения имеют различную стойкость в хранении?
28. Приведите классификацию консервов из рыбы и морепродуктов.
29. Отметьте отличительные особенности натуральных консервов.
30. При каких температурных режимах проводят стерилизацию консервов из рыбы и морепродуктов?
31. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
32. Обвалка мяса, её виды. Достоинства и недостатки различных способов обвалки мяса.
33. Жилровка и сортировка мяса. Цель и влияние на качество готовых изделий.
34. Цель и особенности посола мяса при производстве различных видов колбасных изделий.
35. Параметры созревания мяса вареных колбас?
36. Параметры обжарки вареных колбас?
37. Параметры варки вареных колбас?
38. Какова температура копчения полукопченых колбас?
39. Какова температура копчения сырокопченых колбас?
40. Подвергаются ли сырокопченые колбасы обжарке и варке?
41. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

### **Темы для самостоятельной работы**

1. Перспективные пути в технологии переработки рыбы и рыбных продуктов.
2. Технология производства мороженных фаршей и других рыбных продуктов.
3. Вкусоароматические вещества, применяемые при производстве пряной и маринованной рыбной продукции.
4. Особенности технологии простокваши.
5. Особенности технологии ацидофильных напитков.
6. Технологические особенности производства кефира. Характеристика кефирных грибков.
7. Молокосвертывающие ферменты в сыроделии. Факторы, влияющие на их активность.
8. Маркировка и посолка сыра. Режим и виды посолки. Физико-химические и микробиологические процессы, происходящие в этот период.
9. Доставка и системы приемки скота на мясокомбинаты. Влияние транспортировки и предубойного содержания скота на формирование качественных характеристик мяса.
10. Понятие о парном, остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном мясе.

11. Основное сырьё для производства колбасных изделий. Характеристика, особенности подготовки и перспективы использования
12. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении. Способы и режимы охлаждения.

**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

**Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету по  
дисциплине «Технология производства пищевых продуктов»**

1. Требования предъявляются к молоку, как сырью для пастеризованных молока и сливок.
2. Ассортимент и основные технологические операции по производству пастеризованного молока.
3. Особенности производства молока: топленого, белкового, витаминизированного.
4. Особенности производства стерилизованного молока.
5. Особенности технологии производства пастеризованных сливок.
6. Требования, предъявляемые к технологическому процессу производства стерилизованных сливок.
7. Пороки молока и меры их предупреждения.
8. Кисломолочные напитки, их биологическая ценность.
9. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
10. Характеристика микроорганизмов, применяемых для заквасок.
11. Закваски, используемые при производстве кисломолочных напитков.
12. Общая технологическая схема производства кисломолочных напитков.
13. Сущность сквашивания и созревания кисломолочных продуктов.
14. Технология производства кефира.
15. Технология производства кумыса.
16. Кисломолочные напитки с бифидобактериями. Отличительные особенности технологии производства.
17. Пороки кисломолочных продуктов и меры их предупреждения.
18. Пищевая и биологическая ценность сыров. Классификация сыров.
19. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
20. Общая технологическая схема производства сыров.
21. Формование и прессование сыров.
22. Как производят посолку сыра.
23. Биохимические процессы при созревании сыра и как изменяются при этом компоненты молока.
24. Отличительные особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания.
25. Отличительные особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания.

26. Твердые сычужные сыры с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения.
27. Значение рыбы в питании для человека и сырья для промышленности.
28. Химический состав мяса рыбы.
29. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
30. Основные показатели качества живой рыбы.
31. Технология охлажденной рыбы.
32. Технология производства мороженной рыбы.
33. Производство рыбных консервов в масле. Требования к сырью и готовой продукции.
34. Технология производства рыбы горячего копчения. Требования к сырью и готовому продукту.
35. Технология производства рыбы холодного копчения. Требования к сырью готовому продукту.
36. Дефекты копченной рыбы.
37. Технология производства вяленой рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
38. Технология производства сушеной рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
39. Технология производства маринования рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
40. Технология производства рыбных консервов. Классификация рыбных консервов.
41. Технологическая схема производства вареных колбас.
42. Технологическая схема производства полукопченых колбас.
43. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.
44. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.

#### **Критерии оценки зачета:**

Отметка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

#### **Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
-----------------	--------------------------------------

Оценка по системе «зачет» «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный уровень»
«Не зачтено»	«Не достаточный уровень»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный)

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

«20» октября 2017 г.