



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедры технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	ПК-5.3: Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного происхождения	Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	Знать: направления интенсификации технологических процессов обработки мяса и молока. Уметь: обосновать технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов из мяса и молока. Владеть: системами управления качества, методическими и организационными принципами реализации интенсификации производства пищевой продукции из мяса и молока

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам поэтапного формирования результатов освоения дисциплины относятся:

- тестовые и практические задания по отдельным темам;
- темы семинаров, вопросы и темы докладов к ним;
- вопросы для контрольной работы.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;

- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые, практические задания используются для оценки освоения некоторых тем дисциплины студентами (Приложение А). Тестирование обучающихся проводится на практических (семинарских) занятиях после изучения соответствующих тем.

Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ работы.

Успеваемость студентов оцениваются на «отлично» если выполнено не менее чем 85% тестовых заданий, оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студентом не менее чем 70% тестовых заданий, оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее 51%, оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии, если дано правильных ответов менее чем на 50% тестовых заданий.

Практическое задание предполагает ответы на вопросы задачи. Оценка «отлично» ставится обучающемуся, имеющему сформированные и системные знания по теме занятия, проявившему при ответе успешное и систематическое умение применять полученные знания. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, имеющему сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по теме занятия, проявившему при ответе в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять полученные знания по теме занятия. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, имеющему базовые общие или неполные знания, проявившему при ответе в целом успешное, но не систематическое умение применять полученные знания по теме занятия. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, проявившему существенные пробелы в знаниях базовых понятий и отсутствие системного умения применять полученные знания по теме занятия.

3.2 Практические занятия по дисциплине проходят в форме семинаров. Темы семинаров, предусмотренные рабочей программой дисциплины, а также вопросы для обсуждения и темы докладов приведены в приложении Б.

Целью практических занятий является формирование способностей осуществлять поиск и принятие оптимальных решений для интенсификации технологии продуктов из мяса

и молока, использовать методические и организационные принципы реализации производства пищевой продукции из мяса и молока.

Каждый студент имеет возможность выбора докладов из предлагаемых с учетом темы семинара. Студент должен сделать доклад на 10 – 15 минут и ответить на вопросы преподавателя и присутствующих студентов. По результатам заслушивания докладов, их обсуждения на каждом семинаре преподаватель выставляет экспертную оценку.

Презентация доклада оценивается по четырехуровневой шкале – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка «отлично» ставится обучающемуся обладающему системностью, обстоятельностью и глубиной излагаемого материала, способностью воспроизвести основные тезисы доклада без помощи конспекта, готовому развернуто отвечать на вопросы преподавателя и аудитории, способностью докладчика привлечь внимание аудитории. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся обладающему глубиной и системностью излагаемого материала, но при выступлении частое обращение к тексту доклада, имеющему некоторые затруднения при ответе на вопросы. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся имеющему недостатки информации в докладе по целому ряду рассматриваемых проблем, использующему для подготовки доклада исключительно учебную литературу, имеющему затруднения при ответе на вопросы из аудитории и преподавателя. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся представляющему поверхностный, неупорядоченный, бессистемный характер информации в докладе по теме рассматриваемого вопроса, при чтении доклада постоянное использование текст, неспособному ответить на вопросы из аудитории и преподавателя.

3.3 Каждый студент заочной формы обучения выполняет контрольную работу, в которой он представляет письменные ответы на вопросы, полученные от преподавателя. Перечень вопросов приведен в приложении В.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется если студент отказывается от ответа на вопросы или имеет фрагментарные знания; не умеет использовать научную терминологию дисциплины; допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки; имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

4.2 В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении Г приведены контрольные вопросы по дисциплине.

4.3 Оценка («зачтено», «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы зачета).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Интенсификация технологии продуктов животного происхождения» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(для итогового контроля)

Вариант 1

1. К физическим свойствам молока не относится:
 - а) теплоемкость
 - б) плотность
 - в) термоустойчивость

2. При производстве сметаны используют закваски из:
 - а) микроорганизмов
 - б) сычужного фермента
 - в) не используются закваски

3. Сухое молоко получают методом:
 - а) сгущения
 - б) выпаривания
 - в) распылительной сушки

4. Это не приведет к интенсификации охлаждения
 - а) снижение температуры в холодильной камере
 - б) увеличение скорости движения воздуха в холодильной камере
 - в) закладка в камеру охлаждения на 20 % больше от нормы

5. Содержание этих веществ влияет на скорость замораживания мяса:
 - а) белковых веществ
 - б) жира
 - в) минеральных веществ

6. Выберете наиболее целесообразный режим варки для ветчины в форме, весом 1кг
 - а) температура в диапазоне 75-80 °С, время 50-55мин.
 - б) температура в диапазоне 50-55 °С, время 60-70 мин.
 - в) температура в диапазоне 100-110 °С, время 94-111 мин.

7. Эта технологическая операция ускоряет проникновение копильного дыма в толщу продукта при копчении
 - а) подпекание
 - б) посол
 - в) подвяливание

8. Такой вид посола даёт более тонкий вкус, лучшие сроки хранения, отсутствие излишнего обезвоживание, больший выход продукции, ускорение процесса посола
 - а) мокрый
 - б) сухой
 - в) смешанный

9. Сроки хранения мясных консервов

- а) до 5 лет
- б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
- в) 2 года в зависимости от вида консервов и тары
- г) 1 год

10. Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

- а) глобулин
- б) альбумин
- в) казеин

11. Самая высокобелковая кормовая мука:

- а) костная
- б) мясокостная
- в) кровяная
- г) перьевая

Вариант 2

1. Пастеризация молока - это нагревание молока до

- а) 100 °С
- б) 50 °С
- в) 90 °С

2. К жидким кисломолочным продуктам относится:

- а) йогурт
- б) творог
- в) масло сливочное

3. Сгущенное молоко получают методом:

- а) ультрафильтрации
- б) выпаривания
- в) распылительной сушки

4. Этот кулинарный отруб из свинины достигнет температуры 2 °С в толще быстрее всего

- а) лопаточно-шейный отруб
- б) вырезка
- в) карбонад

5. Интенсификация замораживания приводит к

- а) увеличение потерь тканевой жидкости, сроков хранения и прибыли производства
- б) уменьшение потерь тканевой жидкости при замораживании, увеличивается микробиологическая стабильность, увеличение сроков хранения продуктов
- в) снижение целостности мышечных волокон, повышение себестоимости продукции, ухудшение органолептических показателей

6. Увеличение температуры и длительности варки влияет на готовое изделие следующим образом

- а) объем не изменяется, выход уменьшается, органолептические качества не изменяются, цвет не изменяется

- б) увеличивается выход продукции, органолептические показатели улучшаются, изделие уменьшается в объёме.
- в) уменьшается выход продукции, ухудшаются органолептические показатели, увеличивается выход экстрактивных веществ

7. Время копчения зависит от

- а) выбора опилок для копчения, предварительных операций по подготовке к копчению
- б) способа закладки сырья в коптильное оборудование, выбора опилок для копчения, состава мясопродуктов
- в) вида и состава мясопродуктов, подвергшихся копчению, температурного режима

8. Ускорить процесс созревания мяса при посоле можно

- а) увеличением концентрации посолочной смеси
- б) введением ферментных препаратов
- в) хранением при температуре 10 - 15 °С

9. Оптимальный режим хранения мясных консервов, °С

- а) 10 - 15
- б) 5 - 8
- в) 1 - 5
- г) не выше 0

10. С этим витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки:

- а) В₁₂
- б) В₁
- в) В₂

11. К технической продукции относится

- а) светлый пищевой альбумин
- б) черный альбумин
- в) осветленная кровь
- г) гематоген

Вариант 3

1. Сливки гомогенизируют при температуре:

- а) 46 - 65 °С
- б) 66 - 75 °С
- в) 36 - 45 °С

2. Кисломолочные продукты производят способом:

- а) только термостатным
- б) только резервуарным
- в) термостатным и резервуарным

3. Фрезерование – это процесс:

- а) взбивания молочной смеси
- б) закаливания молочной смеси
- в) взбивания и замораживания молочной смеси

4. Скорость охлаждения выше всего в этой среде

- а) в холодильной камере
- б) во льду
- в) в ледяной воде

5. Уменьшение температуры в камере охлаждения и увеличение скорости движения воздуха в камере влияет на продукт следующим образом

- а) уменьшается усушка, ускоряется достижение заданной температуры, увеличивается микробиологическое стабильности продукта, ухудшаются органолептические показатели
- б) ускоряется достижение заданной температуры, увеличивается микробиологическое стабильности продукта, лучше сохраняются органолептические показатели
- в) увеличивается усушка, ускоряется достижение заданной температуры, уменьшается микробиологическая стабильность продукта, не изменяются органолептические показатели

6. У этого вида полуфабрикатов из свинины при варке потери будут выше

- а) крупнокусковых
- б) рубленых
- в) мелкокусковых

7. Факторы, от которых зависит продолжительность копчения

- а) от веса и характера отруба, характера посола и температуры копчения
- б) от веса и характера отруба, характера посола и температуры копчения, выбора опилок, введения коптильных препаратов
- в) от возраста животного, его породы, выбора опилок, характера отруба

8. Ускорить процесс мокрого посола можно

- а) шприцеванием
- б) увеличением температуры посола
- в) массажем

9. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах ..., % в зависимости от вида

- а) 2-3
- б) 1-2,2
- в) 3-3,5
- г) 2-2,5

10. При гидролизе лактоза распадается на:

- а) глюкозу и фруктозу
- б) глюкозу и галактозу
- в) глюкозу и монозу

11. Технический жир не предназначен для производства

- а) мыла
- б) глицерина
- в) смазок
- г) топленых жиров

ТЕМЫ СЕМИНАРОВ,
ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ И ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

СЕМИНАР № 1

Направления интенсификации в технологии цельномолочной продукции

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии цельномолочной продукции.

Темы докладов

1. Интенсификация в технологии обработки молока-сырца электродиализом.
2. Интенсификация в технологии обработки молока-сырца ультрафильтрацией
3. Интенсификация в технологии обработки молока-сырца нанофильтрацией.
4. Интенсификация при сепарировании сырого молока.
5. Интенсификация первичной обработки молока-сырца с помощью ультразвука.
6. Интенсификация при охлаждении сырого молока.

СЕМИНАР № 2

Направления интенсификации в технологии кисломолочной продукции

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии кисломолочной продукции.

Темы докладов

- 1 Пути интенсификации при изготовлении обогащенных кисломолочных продуктов.
- 2 Особенности интенсификации процесса созревания в сыроделии.
- 3 Пути интенсификации производственного процесса получения творога.
- 4 Пути интенсификации при изготовлении кисломолочных продуктов для функционального питания.
- 5 Аналоговые «кисломолочные молочные продукты» на основе зерновых дисперсий.
- 6 Применение ферментных препаратов при производстве творога, различных видов сыров.

СЕМИНАР № 3

Направления интенсификации в технологии жиросодержащих молочных продуктов

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации в технологии жиросодержащих молочных продуктов.

Темы докладов

1. Перспективные технологии резервирования сливочного масла.
2. Интенсификация технологических процессов при производстве спредов.
3. Характеристика интенсивных способов замораживания сливочного масла.
4. Интенсификация процесса созревания сливок при производстве сливочного масла методом сбивания.
5. Интенсивные технологии при изготовлении спредов.

СЕМИНАР № 4

Направления интенсификации в технологии молочных консервов»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии молочных консервов.

Темы докладов

- 1 Пути интенсификации при изготовлении обогащенных сухих молочных продуктов.
- 2 Особенности интенсификации процесса сушки с технологии сухих молочных продуктов.
- 3 Пути интенсификации производственного процесса получения сухого молока.
- 4 Пути интенсификации при изготовлении молочных консервов.
- 5 Аналоговые «молочные продукты» на основе зерновых дисперсий.

СЕМИНАР № 5

Направления интенсификации в технологии продуктов из мяса птицы

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии продуктов из мяса птицы.

Темы докладов

- 1 Направления интенсификации технологических процессов охлаждения мяса птицы (охлаждения птицы в ледяной воде, испарительное охлаждение и др.).

- 2 Особенности шокового охлаждения птицы.
- 3 Особенности применение бактерицидного льда для охлаждения тушек птицы.
- 4 Интенсификация в технологии замораживания птицы в специальных контейнерах.
- 5 Интенсификация замораживания птицы с использованием жидкого азота.
- 6 Интенсификация процесса замораживания мяса при двухфазном способе.
- 7 Особенности метода флюидизации при замораживании полуфабрикатов из птицы.

СЕМИНАР № 6

Направления интенсификации в технологии мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.

Темы докладов

- 1 Направления интенсификации технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.
- 2 Технологические факторы для интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.
- 3 Методические принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.
- 4 Роль системы управления качеством в интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.
- 5 Организационные факторы для интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.
- 6 Организационные принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса.

СЕМИНАР № 7

Направления интенсификации в технологии колбасных изделий и мясопродуктов

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии колбасных изделий и мясопродуктов.

Темы докладов

- 1 Интенсификация производства колбасных изделий для детского питания.
- 2 Интенсификация производства фаршированных колбас.
- 3 Компаунды – новое решение интенсификация производства колбасных изделий.
- 4 Направления интенсификации технологических процессов производства колбасных изделий и мясопродуктов.
- 5 Технологические факторы для интенсификации производства колбасных изделий и мясопродуктов.
- 6 Методические принципы реализации интенсификации производства колбасных изделий и мясопродуктов.
- 7 Роль системы управления качеством в интенсификации производства колбасных изделий и мясопродуктов.
- 8 Организационные факторы для интенсификации производства колбасных изделий и мясопродуктов.
- 9 Организационные принципы реализации интенсификации производства колбасных изделий и мясопродуктов.

СЕМИНАР № 8

Направления интенсификации в технологии мясных стерилизованных консервов

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии стерилизованных консервов из мяса.

Темы докладов

- 1 Система управления качеством как способ интенсификации производства мясных консервов.
- 2 Направления интенсификации технологических процессов теплового консервирования.
- 3 Технологические факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса.

- 4 Методические принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса.
- 5 Роль системы управления качеством в интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса.
- 6 Организационные факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса.
- 7 Организационные принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса.

СЕМИНАР № 9

Направления интенсификации в технологии непищевых продуктов из мяса и молока

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.
2. Технологические факторы для интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.
3. Методические принципы реализации интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.
4. Роль системы управления качеством в интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.
5. Организационные факторы для интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.
6. Организационные принципы реализации интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из мяса и молока.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

1. Опишите интенсификацию производства охлажденного мяса.
2. Опишите интенсификацию производства подмороженного мяса.
3. Опишите интенсификацию производства мороженого мяса.
4. Опишите интенсификацию домораживания частично оттаявшего мяса.
5. Опишите интенсификацию производства копченых мясopодуlтов.
6. Опишите отличие интенсификации производства сырокопченых мясных пpодуктов от интенсификации производства варено-копченых мясных пpодуктов.
7. Опишите интенсификацию производства колбасных изделий.
8. Опишите интенсификацию производства стерилизованных консервов из мяса.
9. Опишите интенсификацию производства мясных полуфабрикатов.
10. Опишите интенсификацию производства кулинарных изделий из мяса.
11. Опишите интенсификацию производства муки мясной кормовой.
12. Опишите интенсификацию производства желатинов.
13. Опишите интенсификацию производства продукции на основе жиров мясного производства.
14. Опишите интенсификацию копчения мяса с применением коптильных препаратов.
15. Опишите направления интенсификации технологических процессов охлаждения пpодуктов из мяса
16. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства охлажденных пpодуктов из мяса
17. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства охлажденных пpодуктов из мяса
18. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства охлажденных пpодуктов из мяса
19. Опишите направления интенсификации технологических процессов замораживания пpодуктов из мяса
20. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства мороженных пpодуктов из мяса
21. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства мороженных пpодуктов из мяса
22. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства мороженных пpодуктов из мяса
23. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства мясных копченостей
24. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства мясных копченостей
25. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства мясных копченостей

26. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства мясных копченостей
27. Опишите направления интенсификации технологических процессов колбасного производства
28. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства колбас
29. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства колбас
30. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства колбас
31. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства стерилизованных консервов из мяса
32. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса
33. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса
34. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства стерилизованных консервов из мяса
35. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса
36. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства полуфабрикатов из мяса
37. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов из мяса
38. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства полуфабрикатов из мяса
39. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кулинарных изделий из мяса
40. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кулинарных изделий из мяса
41. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кулинарных изделий из мяса
42. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кулинарных изделий из мяса
43. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кормовых продуктов из мяса
44. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кормовых продуктов из мяса
45. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кормовых продуктов из мяса
46. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кормовых продуктов из мяса
47. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства технических продуктов из мяса
48. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства технических продуктов из мяса
49. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства технических продуктов из мяса

50. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства технических продуктов из мяса
51. Опишите интенсификацию изготовления цельномолочной продукции.
52. Опишите интенсификацию изготовления кисломолочной продукции.
53. Опишите интенсификацию изготовления жировой продукции из молока.
54. Опишите интенсификацию изготовления сухого молока.
55. Опишите интенсификацию изготовления консервов из молока
56. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства цельномолочной продукции
57. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства цельномолочной продукции
58. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства цельномолочной продукции
59. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства цельномолочной продукции
60. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кисломолочных напитков
61. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кисломолочных напитков
62. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кисломолочных напитков
63. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кисломолочных напитков
64. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства творога
65. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства творога
66. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства творога
67. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства творога
68. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства жировой продукции из молока
69. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства жировой продукции из молока
70. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства жировой продукции из молока
71. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства жировой продукции из молока
72. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства сухого молока
73. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства сухого молока
74. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства сухого молока
75. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства сухого молока

76. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства консервов из молока
77. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства консервов из молока
78. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства консервов из молока
79. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства консервов из молока
80. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из молока
81. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из молока
82. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из молока
83. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из молока
84. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства охлажденных и мороженых продуктов из птицы
85. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства охлажденных и мороженых продуктов из птицы
86. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства охлажденных и мороженых продуктов из птицы
87. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства охлажденных и мороженых продуктов из птицы
88. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства колбас из птицы
89. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства колбас из птицы
90. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства колбас из птицы
91. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства колбас из птицы
92. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства консервов из птицы
93. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства консервов из птицы
94. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства консервов из птицы
95. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства консервов из птицы
96. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы
97. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы
98. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы

99. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы
100. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кормовых, технических, медицинских и др. продуктов из птицы

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Варианты вопросов контрольной работы выбирать из таблицы. Например, если шифр 010528, то контрольная работа должна содержать ответы на вопросы № 29, 79.

Таблица - Варианты контрольных работ

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
1	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
2	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
3	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
4	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100
5	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
6	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
7	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
8	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
9	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Направления интенсификации в технологии цельномолочной продукции.
2. Критерии успешности интенсификации при производстве цельномолочной продукции.
3. Характеристики новых технологий цельномолочной продукции и сегментация их на потребительском рынке.
4. Направления интенсификации в технологии кисломолочной продукции.
5. Сущность и направленность интенсификации при производстве кисломолочной продукции.
6. Характеристики новых технологий кисломолочной продукции и сегментация их на потребительском рынке.
7. Направления интенсификации в технологии жиросодержащих молочных продуктов.
8. Сущность и направленность интенсификации в технологии сыров и сливочного масла.
9. Характеристики новых технологий сыров и сливочного масла и сегментация их на потребительском рынке
10. Направления интенсификации в технологии продуктов из мяса птицы
11. Сущность и направленность интенсификации при производстве продуктов из мяса птицы.
12. Характеристики новых технологий пищевых продуктов из мяса птицы и сегментация их на потребительском рынке
13. Интенсификация в технологии мясных полуфабрикатов.
14. Сущность и направленность интенсификации при производстве мясных полуфабрикатов.
15. Характеристики новых технологий мясных полуфабрикатов и сегментация их на потребительском рынке.
16. Интенсификация технологии колбасных продуктов.
17. Сущность и направленность интенсификации при производстве колбасных продуктов.
18. Характеристики новых технологий колбасных продуктов и сегментация их на потребительском рынке.
19. Интенсификация технологии мясных консервов.
20. Сущность и направленность интенсификации при производстве мясных консервов.