



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 ИЗ ВБР»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра 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 из ВБР	<b>Знать:</b> направления интенсификации технологических процессов обработки ВБР. <b>Уметь:</b> обосновать технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов из ВБР. <b>Владеть:</b> системами управления качества, методическими и организационными принципами реализации интенсификации производства пищевой продукции из ВБР.

## 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 задания по отдельным темам;
- вопросы и темы докладов по практическим (семинарским) занятиям;
- 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 задания используются для оценки освоения дисциплины студентами очной формы обучения – знания основных понятий интенсификации продуктов из ВБР (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Задания по темам - «Направления интенсификации в технологии охлажденных, замороженных и подмороженных продуктов», «Направления интенсификации в технологии вяленой и сушеной продукции», «Направления интенсификации в технологии копченой продукции», «Интенсификация в технологии консервов из ВБР», «Интенсификация технологии кормовых и технических продуктов из ВБР» предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из трех предлагаемых вариантов ответа.

Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы, в противном случае выставляется отрицательная оценка («не зачтено») Студент, имеющий отрицательную оценку, проходит тестирование повторно.

3.2 Темы семинаров, предусмотренные рабочей программой дисциплины, а также вопросы для обсуждения и темы докладов приведены в Приложении № 2.

Каждый студент имеет возможность выбора докладов из предлагаемых, с учетом темы семинара. Студент должен сделать доклад на 5 – 6 минут и ответить на вопросы преподавателя и присутствующих студентов.

Студент, грамотно изложивший информацию по соответствующей тематике, полностью раскрывший вопрос, и ответивший на вопросы преподавателя и присутствующих студентов получает оценку «зачтено» по результатам выступления с докладом.

Студенту, успешно проявившему активность при обсуждении поставленных вопросов в рамках темы семинара, выставляется положительная оценка («зачтено»).

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 № 3.

Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопросов 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).

#### **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 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

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

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Интенсификация технологии продуктов из ВБР» 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

Приложение № 1

(к п. 3.1)

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ ВБР»

(тесты для итогового контроля)

**Вариант 1**

1. Повышение этих параметров теплоносителя позволяет интенсифицировать процесс охлаждения

- а) Коэффициент теплоотдачи
- б) Коэффициент теплопроводности
- в) Плотность

2. Использование такого теплоносителя позволяет интенсифицировать процесс понижения температуры рыбы

- а) Льда
- б) Сухого льда
- в) Морской воды

3. Эти параметры соли влияют на процесс просаливания

- а) номер помола
- б) содержание примесей
- в) влажность

4. Такой современный способ обработки используют для интенсификации процесса подсушки рыбы

- а) СВЧ излучение
- б) УФ-излучение
- в) ИК-излучение

5. Эта технологическая операция ускоряет проникновение копильного дыма в толщу продукта при копчении

- а) подпекание
- б) посол

в) подвяливание

6. Таким образом, предварительное замораживание влияет на скорость обезвоживания рыбы

- а) Не оказывает никакого влияние
- б) Позволяет ускорить процесс сушки
- в) Замедляет процесс последующей сушки

7. При производстве этого ассортимента продукции целесообразнее всего использовать вкусо-ароматические добавки

- а) Вяленый лещ
- б) Лещ, разделанный на пласт
- в) Сушеные филе – кусочки речного окуня

8. Этот параметр не используется для интенсификации процесса стерилизации консервов

- а) Содержание соли в консервах
- б) рН-консервов
- в) Температура стерилизации

9. При такой температуре следует хранить охлажденные полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы

- а) от 1 °С до минус 5 °С
- б) от 0 °С до 4 °С
- в) от минус 6°С и ниже

10. Интенсивность тепловой обработки печени трески при извлечении медицинского жира определяет

- а) Содержание жира
- б) Содержание белка
- в) Влажность

11. В этом интервале как правило находится максимальная температура, выше которой невозможна дальнейшая интенсификация термической вытопки жира из жиросодержащего сырья за счет указанного фактора из-за чрезмерной денатурации белковых веществ

- а) 40-50 °С

б) 50-70 °С

в) 70-80 °С

## Вариант 2

1. Эти факторы позволяют интенсифицировать процесс охлаждения

а) Коэффициент теплоотдачи

б) Градиент температуры

в) Градиент температуры и коэффициент теплоотдачи

2. Процессы, которые чаще всего реализуются с использованием азота в качестве теплоносителя

а) Охлаждение

б) Замораживание

в) Подмораживание

3. Этого способа посола не существует

а) сухого

б) влажного

в) мокрого

4. Добавки, которые позволяют снизить влагопотери при горячем и холодном копчении

а) Только на основе белков

б) Только на основе углеводов

в) На основе белков и / или углеводов

5. Вид посола, который даёт более тонкий вкус, лучшие сроки хранения, отсутствие лишнего обезвоживания, больший выход продукции, ускорение процесса посола

а) мокрый

б) сухой

в) смешанный

6. При этом способе сушки используется вакуум

а) При сушке инфракрасными лучами



б) При сушке СВЧ-лучами

в) При сублимационной сушке

7. Продукт, полученный в результате горячей сушки нежирной рыбы

а) сушеная

б) солено-сушеная

в) пресно-сушеная

8. При интенсификации производства консервов СВЧ используется для интенсификации

а) размораживания

б) бланширования

в) размораживания и бланширования

9. Назначение процесса глазирование рыбы

а) улучшить качество, товарный вид

б) придать товарный вид

в) предупредить окисление жира, усушку

10. Параметр, который не используется для интенсификации процесса экстракции с использованием органических растворителей

а) Температура растворителя

б) Число Рейнольдса

в) Плотность растворителя

11. Повышение скорости экстракции липидов сверхкритическими газами в сравнении с органическими растворителями происходит за счет

а) более высокой растворяющей способности сверхкритических газов

б) более низкой растворяющей способности сверхкритических газов

в) значительного снижения вязкости

### **Вариант 3**

1. Содержание каких веществ влияет на скорость замораживания ВБР:

а) белковых веществ

б) жира

в) минеральных веществ

2. К интенсификации охлаждения не приведет

а) снижение температуры в холодильной камере

б) увеличение скорости движения воздуха в холодильной камере

в) закладка в камеру охлаждения на 20 % больше от нормы

3. Этого способа посола не существует

а) холодного

б) теплого

в) горячего

4. Фактор, который позволяет в наибольшей степени интенсифицировать процесс обработки рыбы аэрозолем коптильного дыма

а) Цикличность процесса

б) Температура аэрозоля

в) Давление, при котором аэрозоль подается в камеру

5. Продолжительность копчения зависит от

а) веса и вида рыбы, способа посола и температуры копчения

б) веса рыбы, характера посола и температуры копчения, вида опилок

в) возраста и вида рыбы, способа размораживания, влажности воздуха

6. Частично обезвоженная в процессе вяления соленая рыба, обладающая плотной, твердой консистенцией и свойствами созревшего продукта

а) вяленая

б) сушеная

в) провесная

7. При этих значениях относительной влажности воздуха обезвоживание рыбы как правило значительно замедляется

а) 40-45 %

б) 55-60 %

в) 65-70 %

8. В таких аппаратах в целях интенсификации процесса эффективнее всего использовать комбинированный теплоноситель (пример: вода температурой 100 °С и нагретый воздух температурой 140 °С и выше с вращением тары)

- а) вертикальные автоклавы
- б) горизонтальные автоклавы
- в) автоклавы непрерывного действия

9. Сколько времени варят кальмары:

- а) 10 - 15 минут
- б) 18 - 20 минут
- в) 5 - 7 минут

10. Основной недостаток использования электроплазмолиза в технологии рыбной кормовой муки

- а) Неравномерность обработки материала
- б) Ограничения с точки зрения видового состава используемых рыб
- в) Значительное снижение кислотного числа

11. Такая обработка наиболее эффективна для удаления неколлагеновых белков в целях интенсификации процесса получения клея из рыбного сырья с учетом проведения предварительной многостадийной варки

- а) Обработка соевым раствором концентрацией 5 %
- б) Обработка соевым раствором концентрацией 7 %
- в) Обработка раствором с рН 4,1-4,3

Приложение № 2

(к п. 3.2)

ТЕМЫ СЕМИНАРОВ, ВОПРОСЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ  
И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

**СЕМИНАР № 1**

**Интенсификация технологии охлажденной продукции**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии охлажденных продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов охлаждения.
2. Технологические факторы для интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР.
3. Методические принципы реализации интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР.
4. Роль системы управления качеством в интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР.
5. Организационные факторы для интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР.
6. Организационные принципы реализации интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР.

**СЕМИНАР № 2**

**Интенсификация технологии мороженой продукции**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии мороженых продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов замораживания.
2. Технологические факторы для интенсификации производства мороженых продуктов из ВБР.
3. Методические принципы реализации интенсификации производства мороженых продуктов из ВБР.

- 4 Роль системы управления качеством в интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР.
- 5 Организационные факторы для интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР.
- 6 Организационные принципы реализации интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР.

### **СЕМИНАР № 3**

#### **Интенсификация технологии соленой продукции**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии соленых продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов посола.
2. Технологические факторы для интенсификации производства соленых продуктов из ВБР.
3. Методические принципы реализации интенсификации производства соленых продуктов из ВБР.
4. Роль системы управления качеством в интенсификации производства соленых продуктов из ВБР.
5. Организационные факторы для интенсификации производства соленых продуктов из ВБР.
6. Организационные принципы реализации интенсификации производства соленых продуктов из ВБР.

### **СЕМИНАР № 4**

#### **Интенсификация технологии копченой продукции**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии копченых продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов копчения.
2. Технологические факторы для интенсификации производства копченых продуктов из ВБР.

- 3 Методические принципы реализации интенсификации производства копченых продуктов из ВБР.
- 4 Роль системы управления качеством в интенсификации производства копченых продуктов из ВБР.
- 5 Организационные факторы для интенсификации производства копченых продуктов из ВБР.
- 6 Организационные принципы реализации интенсификации производства копченых продуктов из ВБР.

### **СЕМИНАР № 5**

#### **Интенсификация технологии сушеной и вяленой продукции**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии обезвоживания продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

#### Темы докладов

- 1 Направления интенсификации технологических процессов обезвоживания.
- 2 Технологические факторы для интенсификации производства сушеной и вяленой продукции из ВБР.
- 3 Методические принципы реализации интенсификации производства сушеной и вяленой продукции из ВБР.
- 4 Роль системы управления качеством в интенсификации производства сушеной и вяленой продукции из ВБР.
- 5 Организационные факторы для интенсификации производства сушеной и вяленой продукции из ВБР.
- 6 Организационные принципы реализации интенсификации производства сушеной и вяленой продукции из ВБР.

## **СЕМИНАР № 6**

### **Интенсификация технологии стерилизованных консервов**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии стерилизованных консервов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

7. Направления интенсификации технологических процессов теплового консервирования.
- 7 Технологические факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.
- 8 Методические принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.
- 9 Роль системы управления качеством в интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.
- 10 Организационные факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.
- 11 Организационные принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.

## **СЕМИНАР № 7**

### **Интенсификация технологии 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 водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

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

- 5 Организационные факторы для интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из ВБР.
- 6 Организационные принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из ВБР.

## **СЕМИНАР № 8**

### **Интенсификация технологии кормовых продуктов**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии кормовых продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов производства кормовых продуктов из ВБР.
2. Технологические факторы для интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР.
3. Методические принципы реализации интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР.
4. Роль системы управления качеством в интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР.
5. Организационные факторы для интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР.
6. Организационные принципы реализации интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР.

## **СЕМИНАР № 9**

### **Интенсификация технологии технических продуктов**

Цель занятия – приобретение умений и навыков в обосновании технологических и организационных факторов для реализации интенсификации технологии технических продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР).

Темы докладов

1. Направления интенсификации технологических процессов производства технических продуктов из ВБР.
2. Технологические факторы для интенсификации производства технических продуктов из ВБР.



3. Методические принципы реализации интенсификации производства технических продуктов из ВБР.
4. Роль системы управления качеством в интенсификации производства технических продуктов из ВБР.
5. Организационные факторы для интенсификации производства технических продуктов из ВБР.
6. Организационные принципы реализации интенсификации производства технических продуктов из ВБР.

Приложение № 3

(к пп. 4.1)

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Опишите интенсификацию производства мелкой охлажденной рыбы.
2. Опишите интенсификацию производства крупной охлажденной рыбы.
3. Опишите интенсификацию производства крупной мороженой рыбы.
4. Опишите интенсификацию производства мелкой мороженой рыбы.
5. Опишите интенсификацию домораживания частично оттаявшей рыбы.
6. Опишите интенсификацию глазирования рыбы.
7. Опишите интенсификацию производства соленой рыбы.
8. Опишите интенсификацию производства пряной рыбы.
9. Опишите интенсификацию производства маринованной рыбы.
10. Опишите интенсификацию производства пресервов.
11. Опишите интенсификацию производства икорных продуктов.
12. Опишите отличие интенсификации производства рыбы холодного копчения от интенсификации производства рыбы горячего копчения.
13. Опишите интенсификацию производства провесной рыбы.
14. Опишите интенсификацию производства вяленой рыбы.
15. Опишите интенсификацию производства сушеной рыбы.
16. Опишите интенсификацию производства стерилизованных консервов из гидробионтов.
17. Опишите интенсификацию производства рыбных полуфабрикатов.
18. Опишите интенсификацию производства рыбных кулинарных изделий.
19. Опишите интенсификацию производства рыбных белковых концентратов, гидролизатов и изолятов.
20. Опишите интенсификацию производства кормовых рыбных фаршей и силосов.
21. Опишите интенсификацию производства муки рыбной кормовой.
22. Опишите интенсификацию производства рыбных клеев и желатинов.
23. Опишите интенсификацию производства продукции на основе жиров и липоидных соединений.
24. Опишите интенсификацию производства хитина и хитозана.
25. Опишите интенсификацию производства гуанина и преципитатов минеральных веществ.
26. Опишите интенсификацию производства продукции из морских трав и водорослей (агар-агара, каррагинана, альгината, маннита).
27. Опишите интенсификацию изготовления рыбного фарша.
28. Опишите интенсификацию производства рыбы специального посола.
29. Опишите интенсификацию изготовления рыбы холодного копчения.
30. Опишите интенсификацию изготовления рыбы горячего копчения.
31. Опишите интенсификацию изготовления рыбы полугорячего копчения.
32. Опишите интенсификацию копчения рыбы с применением коптильных препаратов.
33. Опишите направления интенсификации технологических процессов охлаждения продуктов из ВБР

34. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР
35. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР
36. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства охлажденных продуктов из ВБР
37. Опишите направления интенсификации технологических процессов замораживания продуктов из ВБР
38. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР
39. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР
40. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства мороженных продуктов из ВБР
41. Опишите направления интенсификации технологических процессов соленых продуктов из ВБР
42. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства соленых продуктов из ВБР
43. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства соленых продуктов из ВБР
44. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства соленых продуктов из ВБР
45. Опишите направления интенсификации технологических процессов пряных продуктов из ВБР
46. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства пряных продуктов из ВБР
47. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства пряных продуктов из ВБР
48. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства пряных продуктов из ВБР
49. Опишите направления интенсификации технологических процессов маринованных продуктов из ВБР
50. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства маринованных продуктов из ВБР
51. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства маринованных продуктов из ВБР
52. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства маринованных продуктов из ВБР
53. Опишите направления интенсификации технологических процессов икорных продуктов из ВБР
54. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства икорных продуктов из ВБР
55. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства икорных продуктов из ВБР
56. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства икорных продуктов из ВБР

57. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства пресервов из ВБР
58. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства пресервов из ВБР
59. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства пресервов из ВБР
60. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства пресервов из ВБР
61. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства продуктов холодного копчения из ВБР
62. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов холодного копчения из ВБР
63. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства продуктов холодного копчения из ВБР
64. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства продуктов холодного копчения из ВБР
65. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства продуктов горячего копчения из ВБР
66. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов горячего копчения из ВБР
67. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства продуктов горячего копчения из ВБР
68. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства продуктов горячего копчения из ВБР
69. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства сушеных продуктов из ВБР
70. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства сушеных продуктов из ВБР
71. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства сушеных продуктов из ВБР
72. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства сушеных продуктов из ВБР
73. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства вяленых продуктов из ВБР
74. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства вяленых продуктов из ВБР
75. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства вяленых продуктов из ВБР
76. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства вяленых продуктов из ВБР
77. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства провесных продуктов из ВБР
78. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства провесных продуктов из ВБР
79. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства провесных продуктов из ВБР

80. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства провесных продуктов из ВБР
81. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства стерилизованных консервов из гидробионтов
82. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства стерилизованных консервов из гидробионтов
83. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства стерилизованных консервов из гидробионтов
84. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства стерилизованных консервов из гидробионтов
85. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства полуфабрикатов из ВБР
86. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства полуфабрикатов из ВБР
87. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства полуфабрикатов из ВБР
88. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства полуфабрикатов из ВБР
89. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кулинарных изделий из ВБР
90. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кулинарных изделий из ВБР
91. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кулинарных изделий из ВБР
92. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кулинарных изделий из ВБР
93. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства кормовых продуктов из ВБР
94. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР
95. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР
96. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства кормовых продуктов из ВБР
97. Опишите направления интенсификации технологических процессов производства технических продуктов из ВБР
98. Перечислите технологические и организационные факторы для интенсификации производства технических продуктов из ВБР
99. Каковы методические и организационные принципы реализации интенсификации производства технических продуктов из ВБР
100. Какова роль системы управления качеством в интенсификации производства технических продуктов из ВБР

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

Приложение № 4

(к пп. 4.3)

КОТНРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Направления интенсификации в технологии охлажденных и замороженных продуктов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции, а также сроков использования продукции.
2. Направления интенсификации в технологии замороженных продуктов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции.
3. Поиск оптимальных решений для интенсификации производства охлажденных, замороженных и замороженных продуктов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции.
4. Направления интенсификации в технологии вяленой продукции из ВБР, управление качеством готовой продукции.
5. Направления интенсификации в технологии сушеной продукции из ВБР, управление качеством готовой продукции.
6. Сущность мер по интенсификации при производстве вяленой и сушеной продукции из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции.
7. Направления интенсификации в технологии новых видов вяленой и сушеной продукции из ВБР и сегментация их на потребительском рынке.
8. Направления интенсификации в технологии копченой продукции из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции.
9. Сущность мер по интенсификации технологии производства, поиск и принятие оптимальных решений для интенсификации технологии соленой продукции из ВБР.
10. Сущность мер по интенсификации в технологии производства пресервов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции, а также сроков использования, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.
11. Направления интенсификации технологии производства провесной продукции из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции, а также сроков хранения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.
12. Характеристики новых видов соленой, вяленой, провесной, копченой продукции из ВБР и сегментация их на потребительском рынке.

13. Обосновать методологические и организационные принципы по интенсификации производства пастеризованных консервов из ВБР с сроков хранения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.
14. Обосновать методологические и организационные принципы по интенсификации производства стерилизованных консервов из ВБР.
15. Характеристики новых технологий комбинированных консервов из ВБР и сегментация их на потребительском рынке.
16. Интенсификация технологии медицинских продуктов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции, а также сроков хранения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.
17. Характеристика новых медицинских продуктов из ВБР и сегментация их на потребительском рынке. Критерии успешности их разработок.
18. Интенсификация технологии кормовых и технических продуктов из ВБР с учетом требований качества и стоимости готовой продукции, а также сроков хранения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты производства.
19. Характеристики новых технологий кормовых и технических продуктов из ВБР и сегментация их на потребительском рынке. Критерии успешности их разработок с учетом требований качества и стоимости готовой продукции.