

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. директора
Дата подписания: 25.08.2023 13:53:05
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7e0b147a2b260c4aa4c6e0ca849

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы аспирантов

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Химия, её роль в пищевом производстве.
2. Неорганическая химия, её содержание.
3. Органическая химия, её роль в пищевом производстве.
4. Аналитическая химия, её предмет и содержание.
5. Предмет и содержание физической химии.
6. Роль коллоидной химии в пищевом производстве.
7. Пищевое производство, его содержание.
8. Пищевые сырьё и продукты, необходимые человеку.

Перечень вопросов для контрольных работ в семестре.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

1. Пищевое производство, его роль.
2. Технологии производства продуктов питания.
3. Предмет биотехнологии, её цель и задачи.
4. Основные направления биотехнологии.
5. Промышленная биотехнология
6. Содержание и направления промышленной биотехнологии.
7. Основные стадии биотехнологического производства.
8. Типовая схема биотехнологического производства.
9. Практическое значение биотехнологии.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2

1. Биотехнология бродильных производств
2. Спиртовое брожение.
3. Уксуснокислое брожение.
4. Молочнокислое и маслянокислое брожение.
5. Экологическая биотехнология.
6. Содержание экологической биотехнологии.
7. Биотехнологические способы очистки от экотоксикантов.
8. Биотехнология и экологическая безопасность.
9. Инженерная энзимология
10. Суть Инженерной энзимологии.
11. Имобилизованные ферменты.
12. Роль и применение иммобилизованных ферментов

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3

1. Биотехнологическая биоэнергетика

2. Получение экологически чистой энергии.
3. Получение солнечной энергии .
4. Получение энергии биомассы, способы и технологии.
5. Сельскохозяйственная биотехнология
6. Биотехнология производства бактериальных удобрений.
7. Технология силосования кормов.

Перечень вопросов для проведения итоговой промежуточной

аттестации: зачёт

1. Пищевое производство, его роль.
2. Технологии производства продуктов питания.
3. Предмет биотехнологии, её цель и задачи.
4. Основные направления биотехнологии.
5. Промышленная биотехнология
6. Содержание и направления промышленной биотехнологии.
7. Основные стадии биотехнологического производства.
8. Типовая схема биотехнологического производства.
9. Практическое значение биотехнологии.
10. Биотехнология бродильных производств
11. Спиртовое брожение.
12. Уксуснокислое брожение.
13. Молочнокислое и маслянокислое брожение.
14. Экологическая биотехнология.
15. Содержание экологической биотехнологии.
16. Биотехнологические способы очистки от экотоксикантов.
17. Биотехнология и экологическая безопасность.
18. Инженерная энзимология
19. Суть инженерной энзимологии.
20. Имобилизованные ферменты.
21. Роль и применение иммобилизованных ферментов.
22. Биотехнологическая биоэнергетика
23. Получение экологически чистой энергии.
24. Получение солнечной энергии .
25. Получение энергии биомассы, способы и технологии.
26. Сельскохозяйственная биотехнология
27. Биотехнология производства бактериальных удобрений.
28. Технология силосования кормов.
29. Биотехнология живых клеток и тканей.
30. Клеточная инженерия растений.
31. Генная инженерия растений.
32. Клеточная инженерия животных.