Вопросы для собеседования.

1. Каковы основные исторические этапы в развитии пищевых производств?
2. Назовите основные достижения эпохи палеолита.
3. Какова роль неолитической революции в развитии пищевых производств?
4. Когда началась индустриализация пищевой промышленности?
5. Основные направления развития пищевых производств в 21 веке.

Вопросы для собеседования.

1. Как происходило становление технических наук?

2. Как развивалась наука в 17в?

3. Какие факторы способствовали превращению науки в производительную силу?

4. Основные этапы развития химии как науки.

5. Становление биологических наук (биология, микробиология).

6. Дате определение следующим терминам: фермент, брожение, «чистые культуры».

Эссе по лекциям 5 и 6 (время выполнения 20минут).

Составить эссе на тему: «Промышленная революция и ее роль в научно-техническом прогрессе».

Текст должен содержать 10-15 предложений.

Ключевые слова: машина, универсальный паровой двигатель, производительность труда, Дж. Уатт, патент, паровая машина, исторический период, промышленный переворот, социально-экономические изменения, индустриализация, научно-технический прогресс, технологические уклады

Вопросы для опроса.

1. Когда произошли следующие события:

1.1. Одомашнивание коз и овец.

1.2. Появление в Европе первых молочных ферм стойлового типа.

1.3. Появление глиняной посуды и кожаных бурдюков .

1.4. Появление способов получения сыра.

2. Кто и когда разработал следующие промышленные технологии:

2.1. Производство пакетов «тетрапак» .

2.2. Производство кефирной закваски.

2.3. Производство сычужных ферментов.

2.4. Производство плавленого сыра.

3. Кто и когда изобрел следующее оборудование:

3.1. Вакуумная доильная машина.

3.2. Сепаратор малой мощности с ручным приводом.

4. Кто и когда организовал следующие предприятия:

4.1. Производство кефира в Москве.

4.2. Первая артельная сыроварня в России (с.Остроковичи).

4.3. Первый маслозавод в Сибири (с.Утятское).

5. Вклад следующих людей в развитие молочного производства:

5.1. Джогин Г.

5.2. Мечников И.

Задание по лекции №10

(http://edu.pgta.ru/course/view.php?id=488)

Дайте развернутые ответы на вопросы (5-10 предложений):

1. Какие способы тепловой обработки мяса использовались в Древнем Египте?

2. На какие виды делили мясо на Руси до 15 в.?

3. Что такое «стяг»?

4. Когда и где в России была организованная первая общественная скотобойня?

5. Кто и когда разработал способ консервирования пищевых продуктов с помощью специальной тепловой обработки?

Контрольная работа

Вариант 1.

1. История возникновения сахара. Этапы развития сахарной промышленности.

2. Пивоварение в Древней Руси.

3. Производство спирта в Европе.

4. История производства растительных масел.

Вариант 2.

1. История кондитерских изделий.

2. История возникновения виноделия на Руси.

3. Винокуренное производство в России.

4. История возникновения маргарина.

Вариант 3.

1. История возникновения шоколада.

2. История сыроделия.

3. Производство макаронных изделий в России.

4. История производства мясопродуктов в России.

Вариант 4.

1. История возникновения мороженого.

2. Производство кисломолочных напитков.

3. Мясоконсервное и колбасное производство на Руси.

4. История наук, лежащих в основе пищевых производств.

Темы рефератов:

¬ Техника Античного периода;

¬ Техника в Средние века;

¬ История хлебопечения на Руси.

¬ История развития производства макаронных изделий.

¬ История производства сливочного масла.

¬ Производство сахара и кондитерских изделий на Руси.

¬ Производство мясопродуктов на Руси.

¬ История виноделия.

¬ Пивоварение на Руси.

¬ Производство растительного масла, маргарина

¬ Исторические этапы развития производства тары и упаковки.

¬ Исторические этапы развития пищевой промышленности Пензенского края.