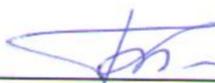


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры  
«25»\_06\_2021\_\_ г., протокол № 10\_\_  
И.о.зав. кафедрой  
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«СЫРЬЕВЫЕ РЕСУРСЫ ОТРАСЛИ»**

**Направление подготовки**

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль)**

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Квалификация**

бакалавр

Составитель  А. И. Ферзаули

Грозный – 2021

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«СЫРЬЕВЫЕ РЕСУРСЫ ОТРАСЛИ»**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1.	Введение. Задачи курса. Общие сведения о растительном сырье.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Виды растительного сырья.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Классификация сырья растительного происхождения.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Химический состав и ферментативная активность растительного сырья.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Изменения при хранении растительного сырья.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Способы хранения растительного сырья.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Требования к качеству растительного сырья.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Причины возникновения и профилактика дефектов.	ПК-1; 1.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

## **КОЛЛОКВИУМ: ВОПРОСЫ К РУБЕЖНЫМ АТТЕСТАЦИЯМ**

### **Первая рубежная аттестация**

1. История развития сырьевой базы пищевой промышленности.
2. Признаки оценки пищевого сырья.
3. Общая характеристика растительного сырья.
4. Классификация растительного сырья.
5. Дайте характеристику зерновому сырью.
6. На какие три группы делятся зерновые культуры? Охарактеризуйте.
7. Основные масличные культуры.
8. Значение и использование в промышленности растительного сырья.
9. Производство муки. Вид, тип и сорт муки.
10. Основные компоненты муки.
11. Хлебопекарные свойства муки.
12. Химический состав растительных клеток.
13. Классификация сырья растительного происхождения по основным компонентам химического состава.
14. Общие представления о строении и составе тканей злаков.
15. Строение и химический состав зерна пшеницы.
16. Средний химический состав зерна пшеницы.
17. Значение углеводов и крахмала в растительном сырье.
18. Химический состав семян бобовых.
19. Вода, как основное сырье в пищевой промышленности.
20. Особенности пищевых веществ растительного сырья разных видов.
21. Физиологическая роль пищевых веществ растительного сырья в питании.
22. Понятие о ферментативной активности растительного сырья
23. Способы регулирования активности ферментов.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Физиологическая роль пищевых веществ растительного сырья в питании.
  2. Понятие о ферментативной активности растительного сырья
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. История развития сырьевой базы пищевой промышленности.
  2. Признаки оценки пищевого сырья.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. На какие три группы делятся зерновые культуры? Охарактеризуйте.
  2. Основные масличные культуры.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Значение и использование в промышленности растительного сырья.
  2. Производство муки. Вид, тип и сорт муки.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5  
Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Хлебопекарные свойства муки.
  2. Химический состав растительных клеток.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6  
Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Вода, как основное сырье в пищевой промышленности.
  2. Особенности пищевых веществ растительного сырья разных видов.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7  
Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Классификация сырья растительного происхождения по основным компонентам химического состава.
  2. Общие представления о строении и составе тканей злаков.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8  
Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Значение углеводов и крахмала в растительном сырье.
  2. Химический состав семян бобовых.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Понятие о ферментативной активности растительного сырья
  2. Общие представления о строении и составе тканей злаков.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10

Первая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Основные компоненты муки.
  2. Способы регулирования активности ферментов.
- 

**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные изменения при хранении растительного сырья.
2. Краткие сведения о процессах дыхания при хранении зернового, плодового и овощного сырья.
3. Модифицированные газовые среды, их использование для хранения плодового и овощного сырья.
4. Физико-химические изменения в процессе хранения растительного сырья.
5. Высоко – и низкоосахаренный виды крахмала. Получение и использование в пищевой промышленности.
6. Крахмальная патока. Способ получения патоки.
7. Применение патоки в кондитерском производстве.
8. Условия и способы хранения растительного сырья.
9. Основные изменения при хранении в составе тканей растительного сырья.
10. Микробиологические и ферментативные процессы при хранении.
11. Виды дефектов растительного сырья.
12. Какие дрожжи используются в хлебопекарном производстве? Охарактеризуйте
13. Дрожжевой концентрат и активация дрожжей - поясните?
14. Виды вредителей и способы борьбы с ними.
15. Пороки растительного сырья, возникающие при хранении и транспортировке.
16. Общие требования к качеству растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации.

17. Органолептические, физические показатели качества сырья.
18. Микробиологические показатели качества сырья.
19. Важнейшие показатели и требования к качеству свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
20. Основные дефекты свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
21. Причины возникновения и профилактика дефектов.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Важнейшие показатели и требования к качеству свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
  2. Основные дефекты свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Причины возникновения и профилактика дефектов.
  2. Краткие сведения о процессах дыхания при хранении зернового, плодового и овощного сырья.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Модифицированные газовые среды, их использование для хранения плодового и овощного сырья.
  2. Физико-химические изменения в процессе хранения растительного сырья.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Высоко – и низкоосахаренный виды крахмала. Получение и использование в пищевой промышленности.
  2. Крахмальная патока. Способ получения патоки.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Какие вторичные продукты образуются при спиртовом брожении.
  2. Перечислите основные виды помутнения вин и способы их устранения.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Основные изменения при хранении растительного сырья.
  2. Микробиологические показатели качества сырья.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Применение патоки в кондитерском производстве.
  2. Условия и способы хранения растительного сырья.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Виды дефектов растительного сырья.
  2. Какие дрожжи используются в хлебопекарном производстве? Охарактеризуйте их.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Дрожжевой концентрат и активация дрожжей - поясните?
  2. Виды вредителей и способы борьбы с ними.
- 

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10  
Вторая рубежная аттестация  
Дисциплина **Сырьевые ресурсы отрасли**

1. Пороки растительного сырья, возникающие при хранении и транспортировке.
  2. Общие требования к качеству растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации.
- 

**Критерии оценивая:**

**Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:**

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

**Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:**

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое

оформление требует поправок, коррекции;

3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Понятие пищевой, энергетической и биологической ценности продуктов.
3. Вода как составная часть пищевых продуктов.
4. Роль минеральных элементов в деятельности живого организма.
5. Характеристика липидов (жиров). Прогоркание жиров.
6. Аминокислоты и белки. Физико-химические свойства белков.
7. Водорастворимые витамины.
8. Крахмальная патока. Способ получения патоки.
9. Хлебопекарные дрожжи: состав, виды и параметры, влияющие на активность.
10. Условия и способы хранения растительного сырья.

### Критерии оценки

*Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента.*

*- 0 баллов выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.*

*- 3- балл выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.*

*- 5 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.*

*- 10 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая*

последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

**- 12 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

**- 15 баллов выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**Институт Нефти и газа**

**Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств**

**ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ по дисциплине «СЫРЬЕВЫЕ РЕСУРСЫ ОТРАСЛИ»**

1. История развития сырьевой базы пищевой промышленности.
2. Признаки оценки пищевого сырья.
3. Общая характеристика растительного сырья.
4. Классификация растительного сырья.
5. Дайте характеристику зерновому сырью.
6. На какие три группы делятся зерновые культуры? Охарактеризуйте.
7. Основные масличные культуры.
8. Значение и использование в промышленности растительного сырья.
9. Производство муки. Вид, тип и сорт муки.
10. Основные компоненты муки.
11. Хлебопекарные свойства муки.
12. Химический состав растительных клеток.
13. Классификация сырья растительного происхождения по основным компонентам химического состава.
14. Общие представления о строении и составе тканей злаков.
15. Строение и химический состав зерна пшеницы.
16. Средний химический состав зерна пшеницы.
17. Значение углеводов и крахмала в растительном сырье.
18. Химический состав семян бобовых.
19. Вода, как основное сырье в пищевой промышленности.
20. Особенности пищевых веществ растительного сырья разных видов.
21. Физиологическая роль пищевых веществ растительного сырья в питании.
22. Понятие о ферментативной активности растительного сырья
23. Способы регулирования активности ферментов.
24. Основные изменения при хранении растительного сырья.
25. Краткие сведения о процессах дыхания при хранении зернового, плодового и овощного сырья.
26. Модифицированные газовые среды, их использование для хранения плодового и овощного сырья.
27. Физико-химические изменения в процессе хранения растительного сырья.
28. Высоко – и низкосахаренный виды крахмала. Получение и использование в пищевой промышленности.
29. Крахмальная патока. Способ получения патоки.
30. Применение патоки в кондитерском производстве.
31. Условия и способы хранения растительного сырья.
32. Основные изменения при хранении в составе тканей растительного сырья.
33. Микробиологические и ферментативные процессы при хранении.
34. Виды дефектов растительного сырья.
35. Какие дрожжи используются в хлебопекарном производстве? Охарактеризуйте их.

36. Дрожжевой концентрат и активация дрожжей - поясните?
37. Виды вредителей и способы борьбы с ними.
38. Пороки растительного сырья, возникающие при хранении и транспортировке.
39. Общие требования к качеству растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации.
40. Органолептические, физические показатели качества сырья.
41. Микробиологические показатели качества сырья.
42. Важнейшие показатели и требования к качеству свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
43. Основные дефекты свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.
44. Причины возникновения и профилактика дефектов.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 1

Дисциплина \_\_\_\_\_ Сырьевые ресурсы отрасли \_\_\_\_\_  
Институт \_\_\_\_\_ Нефти и Газа \_\_\_\_\_ профиль \_\_\_\_\_ ТХ \_\_\_\_\_ семестр \_\_\_\_\_

1. История развития сырьевой базы пищевой промышленности.
2. Микробиологические показатели качества сырья.
3. Важнейшие показатели и требования к качеству свежего, охлажденного и замороженного растительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 2

Дисциплина \_\_\_\_\_ Сырьевые ресурсы отрасли \_\_\_\_\_  
Институт \_\_\_\_\_ Нефти и Газа \_\_\_\_\_ профиль \_\_\_\_\_ ТХ \_\_\_\_\_ семестр \_\_\_\_\_

1. Признаки оценки пищевого сырья.
2. Общие требования к качеству растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации.
3. Органолептические, физические показатели качества сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 3

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Общая характеристика растительного сырья.
2. Дрожжевой концентрат и активация дрожжей - поясните?
3. Виды вредителей и способы борьбы с ними.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 4

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Классификация растительного сырья.
2. Виды дефектов растительного сырья.
3. Какие дрожжи используются в хлебопекарном производстве? Охарактеризуйте их.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 5

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Крахмальная патока. Способ получения патоки.
2. Применение патоки в кондитерском производстве.
3. Условия и способы хранения растительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 6

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Модифицированные газовые среды, их использование для хранения плодового и овощного сырья.
2. Физико-химические изменения в процессе хранения растительного сырья.
3. Высоко – и низкосахаренный виды крахмала. Получение и использование в пищевой промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 7

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Пороки растительного сырья, возникающие при хранении и транспортировке.
2. Способы регулирования активности ферментов.
3. Основные изменения при хранении растительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 8

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
2. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
3. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 9

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Химический состав семян бобовых.
2. Физиологическая роль пищевых веществ растительного сырья в питании.
3. Понятие о ферментативной активности растительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 10

Дисциплина Сырьевые ресурсы отрасли  
Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр \_\_\_\_\_

1. Средний химический состав зерна пшеницы.
2. Значение углеводов и крахмала в растительном сырье.
3. Химический состав семян бобовых.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

Виды отчетностей		Баллы ( max)		
Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов)	Аттестации	1 атт.	2 атт.	Всего
	Текущий контроль	15	15	30
	Рубежный контроль	20	20	40
	Самостоятельная работа	0	15	15
	Посещаемость	5	10	15
ИТОГО		40	60	100

## Критерии оценки:

Итоговый рейтинг в баллах	Итоговая оценка на экзамен	Итоговая оценка на зачет
81-100	«Отлично»	Зачтено
61-80	«Хорошо»	
41-60	«Удовлетворительно»	
Менее 41 балла	«Неудовлетворительно»	Не зачтено

## Оценочные баллы экзамена:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос - 6 баллов
- 2 вопрос - 7 баллов
- 3 вопрос - 7 баллов

## Критерии оценки экзамена:

- 1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;
- 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;
- 1-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;
- 5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятии; в ходе ответа допущены незначительные неточности;
- 6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.