


**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. заведующий кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный-2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основы научно-исследовательской работы	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Влияние различных факторов на свойства дрожжевого теста	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Влияние различных факторов на свойства макаронного теста	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Анализ шоколада	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
5	Анализ пастильных масс	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
6	Анализ мармеладных масс	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
7	Анализ п/фабрикатов и готовых изделий карамельного производства	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
8	Анализ конфет	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
9	Анализ мучных кондитерских изделий	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ 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 обучающимися	Вопросы к коллоквиумам
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства

Коллоквиум 1 к модулю 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Основы научно-исследовательской работы

1. Современный уровень научно-технического развития направления «Продукты питания из растительного сырья».
2. Перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья».
3. Приоритеты в развитии науки в направлении «Продукты питания из растительного сырья».
4. Методы научного исследования.
5. Сбор априорной информации
6. Порядок проведения эксперимента
7. Оформление результатов направления «Продукты питания из растительного сырья».

Раздел: Влияние различных факторов на свойства дрожжевого теста

1. Классификация ферментных препаратов.
2. Ферментные препараты, рекомендуемые для муки со слабой, средней и сильной клейковиной.
3. Пектин, источники его получения.
4. Влияние пектиновых веществ на набухание биополимеров муки и черствение хлебобулочных изделий.
5. Физиологическая роль пектиновых веществ.

Раздел: Влияние различных факторов на свойства макаронного теста

1. Химический состав и пищевая ценность муки различных видов.
2. Влияние различных видов муки на качество макаронного теста
3. Виды замеса макаронного теста.
3. Показатели, определяющие макаронные свойства муки.
4. Физико-химические свойства макаронных изделий.
5. Классификация замесов макаронного теста в зависимости от температуры и влажности.
6. Влияние температуры и влажности на скорость сушки макаронных изделий.
7. Добавки, повышающие пищевую ценность макаронных изделий
7. Технологические приемы для улучшения качества макаронных изделий

Коллоквиум 2 к модулю 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Анализ шоколада

1. Факторы, от которых зависит дисперсность шоколадной массы.
2. Факторы, которые влияют на вязкость шоколадной массы.
3. Изменение физико-химических показателей шоколадной массы при ее обработке.
4. Методы используемые для определения дисперсности шоколадной массы.
5. Факторы, влияющие на температуру застывания шоколадной глазури.
6. Методика определения температуры застывания шоколадной глазури.
7. Полиморфизм какао масла и его влияние на качество шоколада.

Раздел: Анализ пастильных масс

1. Требования к сырью для производства пастильных изделий.
2. Технологические факторы, влияющие на устойчивость пены.
3. Особенности приготовления пастилы и зефира.
4. Физико-химические процессы, протекающие при сбивании рецептурной смеси и выстойке пастильной массы.
5. Показатели качества пастильных изделий.

6. Особенности производства зефирной массы под давлением.
7. Преимущества производства зефирной массы под давлением.

Раздел: Анализ мармеладных масс

1. Виды мармелада, которые вырабатываются на кондитерских предприятиях.
2. Характеристика и требования к качеству основного сырья для производства мармелада.
3. Назначение буферных солей при производстве мармелада.
4. Особенности получения жележного мармелада.
5. Основные отличия приготовления фруктово-желейного и фруктового мармелада.
6. Основные физико-химические показатели качества мармелада.

Раздел: Анализ п/фабрикатов карамельного производства

1. Схема приготовления инвертного сиропа.
2. Механизм действия инвертного сиропа как антикристаллизатора.
3. Химический состав инвертного сиропа.
4. Изменения сахарозы, происходящие при термическом воздействии.
5. Параметры, которые влияют на качество инвертного сиропа.
6. Ферменты, которые используются для получения инвертного сиропа.
7. Способы уваривания карамельных сиропов, достоинства и недостатки каждого способа.
8. Коэффициент «растекания» карамельной массы, его технологическое значение в карамельном производстве.

Раздел: Анализ конфет

1. Роль патоки при производстве помады и предпочтительное применение вида патоки
2. Влияние состав и дозировки патоки на качество помадных масс
3. Факторы, влияющие на процесс структурообразования пралиновых масс.
4. Влияние продуктов экструдирования на структурно-механические свойства пралиновых масс.
5. Влияние жидких жиров на скорость кристаллизации твердых.
6. Показатели качества, которые необходимо определять в пралиновых конфетах

Раздел: Анализ мучных кондитерских изделий

1. Основные стадии технологического процесса производства сахарного печенья.
2. Основные стадии технологического процесса производства затяжного печенья.
3. Характеристика эмульсии, сырье для приготовления эмульсии.
4. Режимы замеса теста для сахарного и затяжного печенья.
5. Разрыхлители теста, которые применяются при производстве печенья.
6. Роль ингредиентов на качество сахарного теста.

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (20 баллов) выставляется студенту, если 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;

-оценка «хорошо» (15 баллов) выставляется студенту, если 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;

-оценка «удовлетворительно» (10 баллов) выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

-оценка «неудовлетворительно» (0-9) - выставляется студенту, если

дан недостаточно полный ответ, логика и последовательность изложения не всегда прослеживаются; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на

примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Фонд тестовых заданий

Тесты к модулю 1

1. Оптимальные параметры воздуха (относительная влажность и температура) в расстойном шкафу должны быть:

- A. 25%; 15 °С
- B. 75%; 35 °С
- C. 100%; 0 °С
- D. 50%; 25 °С

ANSWER: B

2. Структура клейковинных белков плотнее и прочнее :

- A. при преимущественном наличии s-s-связей
- B. при преимущественном наличии s-n связей
- C. при преимущественном наличии с-n связей
- D. при преимущественном наличии s-s- и s-n связей

ANSWER: A

3. Дрожжевое молоко-это

- A. прессованные дрожжи, разведенные в молоке
- B. водная суспензия дрожжевых клеток
- C. жидкие дрожжи
- D. прессованные дрожжи, разведенные водой

ANSWER: D

4. Качество клейковины определяется с помощью прибора

- A. ИДК-3
- B. СЭШ-2М
- C. Кварц-1
- D. МОК-1

ANSWER: A

5. Партия- это.....

- A.. Определенное количество муки, отобранное для определения показателей качества
- B. Определенное количество муки одного вида и сорта, изготовленное одновременно и поступившее по одной накладной и с одним качественным удостоверением
- C.. Определенное количество муки, которое хранится на складе предприятия
- D. Определенное количество муки одного вида и сорта, изготовленное одновременно и хранится на складе предприятия

ANSWER: B

6. В процессе выпечки происходят следующие изменения с тестовыми заготовками (выбрать правильный вариант)

- A. прогрев
- B. образование корки с мякишем
- C. усушка
- D. увеличение массы

ANSWER: A, B

7. Упек --

- A.. наименьшая технологическая затрата, в процессе производства хлебных изделий

- В.. зависит от режима выпечки и конструкции печи
С. .наибольшая технологическая затрата, в процессе производства хлебных изделий
D. не зависит от режима выпечки и конструкции печи
ANSWER: B,C

- 8.Биологический способ разрыхления теста заключается в том, что
А. дрожжи, внесенные в тесто, сбраживают сахара с образованием спирта и диоксида углерода
В. тесто разрыхляется с помощью специальных веществ- химических разрыхлителей, добавляемых при замесе
С. тесто разрыхляется путем его насыщения либо диоксидом углерода под давлением в герметично закрывающейся месильной камере, либо воздухом в процессе интенсивного взбивания вязкой массы теста
D. тесто разрыхляется с помощью специальных веществ- химических разрыхлителей и молочнокислых бактерий
ANSWER: A

- 9.Химический способ разрыхления теста заключается в том, что
А. дрожжи, внесенные в тесто, сбраживают сахара с образованием спирта и диоксида углерода
В. тесто разрыхляется с помощью специальных веществ- химических разрыхлителей, добавляемых при замесе
С. тесто разрыхляется путем его насыщения либо диоксидом углерода под давлением в герметически закрывающейся месильной камере, либо воздухом в процессе интенсивного взбивания вязкой массы теста
D. тесто разрыхляется с помощью химических разрыхлителей и МКБ
ANSWER: B

- 10.Механический способ разрыхления теста заключается в том, что
А. дрожжи, внесенные в тесто, сбраживают сахара с образованием спирта и диоксида углерода
В. тесто разрыхляется с помощью специальных веществ - химических разрыхлителей, добавляемых при замесе
С. тесто разрыхляется путем его насыщения либо диоксидом углерода под давлением в герметически закрывающейся месильной камере, либо воздухом в процессе интенсивного взбивания вязкой массы теста
D. тесто разрыхляется с помощью химических разрыхлителей и МКБ
ANSWER: C

- 11.Преимущества биологического способа разрыхления теста
А. простота аппаратного оформления
В. исключаются потери сухих веществ муки на брожение
С. в тесте происходит ряд процессов, в результате которых накапливаются продукты брожения, формирующие вкус и аромат изделия, пористость и объем
D. нет недостатков
ANSWER: C

- 12.Преимущества химического способа разрыхления теста
А. простота аппаратного оформления
В. исключаются потери сухих веществ муки на брожение
С. в тесте происходит ряд процессов, в результате которых накапливаются продукты брожения, формирующие вкус и аромат изделия, пористость и объем
D. нет недостатков

ANSWER: A, B

13. Ведущая роль в черствении хлебобулочных изделий отводится изменениям

- A. белков
- B. крахмала
- C. витаминов
- D. ферментов

ANSWER: B

14. Болезни хлеба-

- A. различные изменения готовых изделий, вызванные микроорганизмами, в результате жизнедеятельности которых хлеб становится непригодным к употреблению
- B. возникают при использовании муки из проросшего зерна
- C. возникают при использовании муки с крепкой и короткорвущейся клейковиной
- D. возникают из-за нарушения дозировки сырья

ANSWER: A

15. Количество воды, необходимой для замеса теста, рассчитывается как

- A. сумма количества теста и количества сырья
- B. разность количества сырья и количества теста
- C. разность количества теста и количества сырья
- D. разность количества теста и количества хлеба

ANSWER: C

16. От правильности дозирования сырья зависит

- A. качество муки
- B. свойства теста
- C. технологические параметры теста
- D. качество готовых изделий

ANSWER: B,C,D

17. КМКЗ-это

- A. прибор для измерения давления воздуха
- B. прибор для определения влажности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
- C. полуфабрикат влажностью 63-65% и конечной кислотностью 14-18град.
- D. концентрированная молочнокислая закваска

ANSWER: C,D

18. Сахарообразующая способность муки

- A. обуславливается действием амилолитических ферментов муки на ее крахмал
- B. зависит от активности амилолитических ферментов
- C. зависит от размера, состояния частичек муки и крахмальных зерен в них
- D. зависит от количества сахара, используемого по рецептуре

ANSWER: A, B,C,

19. Назначение предварительной расстойки

- A. обеспечить разрыхление тестовой заготовки перед выпечкой
- B. приведение тестовой заготовки в оптимальное состояние для формования
- C. восстановление нарушенной при формовании структуры теста
- D. получение готовых изделий из тестовых заготовок

ANSWER: B

20. В производственном цикле густую закваску поддерживают в активном состоянии

- A. путем непрерывного механического перемешивания
- B. путем освежения (добавления муки и воды) до достижения требуемых свойств
- C. путем добавления прессованных дрожжей
- D. путем добавления чистых культур микроорганизмов

ANSWER: B

21. Объединенная проба-

- A. составляется объединением средних проб
- B. составляется объединением навесок
- C. совокупность всех точечных проб, отобранных из партии муки
- D. небольшое количество муки, отобранное из одного места за один прием

ANSWER: C

22. Навеска –

- A. часть объединенной пробы, которая используется для определения показателей качества всей партии
- B. часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества муки
- C. небольшое количество муки, отобранное из одного места за один прием
- D. количество муки, отобранное от партии в количестве 2,5 кг

ANSWER: B

23. В процессе жизнедеятельности дрожжевой клетки образуется в основном:

- A. молочная кислота
- B. синильная кислота
- C. диоксид углерода и этиловый спирт
- D. хлорофилл и углекислый газ

ANSWER: C

24. Молочная кислота, образуемая молочнокислыми бактериями,

- A. способствует развитию бактериальной микрофлоры в заквашиваемой заварке
- B. подавляет нежелательную бактериальную микрофлору заквашиваемой заварки
- C. не оказывает никакого влияния на постороннюю микрофлору заварки
- D. угнетающе действует на бактериальную микрофлору заквашиваемой заварки

ANSWER: B

25. Основная микрофлора жидких дрожжей представлена

- A. дрожжевыми клетками
- B. молочнокислыми бактериями
- C. картофельной палочкой
- D. амилотических ферментами

ANSWER: A

26. Оптимальная подъемная сила жидких дрожжей

- A. 60 мин
- B. 120 мин
- C. не более 30 мин
- D. не более 75 мин

ANSWER: C

27. Оптимальная кислотность жидких дрожжей

- A. 2,5-3 град
 - B. 9-10 град
 - C. 14-18 град
 - D. 20-21град.
- ANSWER: B

28.Оптимальная температура для развития и размножения дрожжевых клеток

- A. 10-15°C
- B. 60-70 °C
- C. 28-32 °C
- D. 0-4 °C

ANSWER: C

29.Влажность жидких дрожжей

- A. 13-14%
- B. 35-40%
- C. 87-88%
- D. 98-100%

ANSWER: C

30.Ингибиторы протеолитических ферментов пшеничной муки

- A. соединения окислительного действия
- B. кислород
- C. пероксиды и гидропероксиды
- D. вещества, обладающие восстановительными свойствами

ANSWER: A,B

31.Влажность густой ржаной закваски

- A. 69-75%
- B. 48-50%
- C. 79-80%
- D. 35-40%

ANSWER: B

32.Конечная кислотность ржаной КМКЗ

- A. 18-22 град
- B. 3-4 град
- C. 9-13 град
- D. 6-7 град

ANSWER: A

33.Готовность опары определяют по:

- A. влажности опары
- B. увеличению объема и пористости
- C. продолжительности брожения
- D. кислотности и органолептическим показателям

ANSWER: D

34.В составе муки преобладают

- A. белки
- B. углеводы
- C. минеральные вещества
- D. вода

ANSWER: B

35.Выход муки зависит от

- A. сорта муки
- B. качества муки
- C. наличия в ней ферментов
- D. влажности муки

ANSWER: D

36.Из зерна ржи в соответствии с ГОСТ 7045-98 вырабатывают муку ржаную:

- A. первого, второго и третьего сортов
- B. экстра, первого и второго сортов
- C. обдирную, обойную и сеяную
- D. крупку, полукрупку и обойную

ANSWER: C

37.Сорт муки определяется

- A. целевым назначением
- B. зерновой культурой, из которой она получена
- C. выходом муки
- D. массой муки, полученной из 100 кг зерна

ANSWER: C, D

38.Тип муки зависит –от....

- A. от свойств муки и ее целевого назначения
- B. от зерновой культуры, из которой она получена
- C. от выхода муки
- D. от массы муки, полученной из 100 кг зерна

ANSWER: A

39.Вид муки определяется

- A. выходом муки
- B. зерновой культурой, из которой она получена
- C. целевым назначением муки
- D. свойствами муки

ANSWER: B

40.Хлебопекарные дрожжи при производстве хлеба используют

- A. в качестве биологического разрыхлителя
- B. для придания вкуса
- C. в качестве дополнительного сырья
- D. в качестве основного сырья

ANSWER: A, D

41.Белковые вещества, набухая, поглощают воды до

- A. 250%
- B. 1500%
- C. 800%
- D. 35

ANSWER: A

42.Собственные сахара муки

- A. обеспечивают жизнедеятельность дрожжевой клетки в первые 60-90 минут брожения
- B. обеспечивают процесс брожения, начиная от замеса до первого периода выпечки
- C. не принимают участие в процессе брожения
- D. не влияют на процесс брожения

ANSWER: A

43. Полная инактивация β -амилазы происходит при температуре

- A. 82-84°C
- B. 97-98 °C
- C. 30-32 °C
- D. 120-170 °C

ANSWER: A

44. Газообразующая способность муки обусловлена в основном:

- A. амилитическими ферментами
- B. протеолитическими ферментами
- C. автолитической активностью
- D. синергитическим эффектом

ANSWER: A

45. Хлебопекарные свойства пшеничной муки определяются в основном:

- A. наличием фермента тирозиназы
- B. сахарообразующей способностью
- C. количеством и качеством клейковины
- D. «силой» муки

ANSWER: C, D

46. Хлебопекарные свойства ржаной муки определяются в основном:

- A. сахарообразующей способностью
- B. автолитической активностью
- C. количеством и качеством клейковины
- D. наличием ферментов липазы и липоксигеназы

ANSWER: B

47. Сорты пшеничной муки:

- A. 1; 2; 3; 4
- B. высший; 1; 2; 3
- C. высший; 1; 2; обойная
- D. высший; 1; обойная и обдирная

ANSWER: C

48. Протеолитические ферменты-это

- A. α - и β -амилаза
- B. ферменты, катализирующие реакции гидролиза белка
- C. ферменты, катализирующие реакции гидролиза крахмала
- D. протеазы

ANSWER: B, D

49. Отличительные особенности белковых веществ ржи:

- A. значительное содержание альбуминов и глобулинов
- B. значительное содержание альбуминов и проламинов
- C. значительное содержание альбуминов и глютелинов
- D. значительное содержание проламинов и глютелинов

ANSWER: A

50.Какая мука содержит больше клейковинных белков (глиадин и глютенин):...

- A. мука пшеничная высшего сорта
- B. мука пшеничная первого сорта
- C. мука ржаная обойная
- D. мука ржаная сеяная

ANSWER: B

Тесты к модулю 2

1.Какое вещество применяется для консервации фруктового - ягодного пюре :

- A. оксид серы
- B. оксид углерода
- C. оксид водорода
- D. оксид кислорода

ANSWER: A

2.Температура уваренной начинки перед подачей в карамелеобкаточную машину

- A. на 10°C выше $t_{\text{к.м.}}$ (температура карамельной массы)
- B. на 10°C ниже $t_{\text{к.м.}}$ (температура карамельной массы)
- C. совпадает с $t_{\text{к.м.}}$ (температура карамельной массы)
- D. не имеет значения .

ANSWER: B

3.Отличительным признаком ирисных масс является присутствие в них:

- A. топленого молока
- B. сливочного масла
- C. патоки
- D. сахар

ANSWER: B

4.Содержание сухих веществ в ирисной массе составляет, %:

- A. 98,5
- B. 97,5
- C. 98,0
- D. 99,0

ANSWER: B

5.Дисперсность частиц пралиновой массы после вальцевания составляет:

- A. 20 мкм
- B. 30 мкм
- C. 100 мкм
- D. 10 мкм

ANSWER: B

6.Параметры уваренной мармеладной массы:

- A. $t=120^{\circ}\text{C}$, $W=30-32\%$
- B. $t=115^{\circ}\text{C}$, $W=35-36\%$
- C. $t=95-100^{\circ}\text{C}$, $W=40-42\%$
- D. $t=106-107^{\circ}\text{C}$, $W=30-32\%$

ANSWER: D

7.Для обеспечения равномерного содержания начинки в карамели вязкость начинки и карамельной массы должна быть:

- A. одинаковой
- B. больше
- C. меньше
- D. не имеет значения.

ANSWER: A

8.Кондитерские изделия аморфной структуры:

- A. помада
- B. карамель
- C. халва
- D. пралине

ANSWER: B, C

9.Дисперсность белковой массы при производстве халвы мокрым способом должна быть:

- A. 30-60 мкм
- B. 50-100 мкм
- C. 100-15 мкм
- D. 10-3 мкм

ANSWER: A

10.Глюкозид, придающий экстракту мыльного корня пенообразующую способность:

- A. сульфол
- B. сапонин
- C. меркантап
- D. холин

ANSWER: B

11.Размеры частиц твердой фазы помады, полученной на комплексе ШПА:

- A. 35-20 мкм;
- B. 20-30 мкм;
- C. 10-20 мкм;
- D. 50-100 мкм.

ANSWER: C

12.Для уменьшения черствения помадных изделий добавляют:

- A. мальтазу C. амилазу
- B. инвертазу D. зимазу

ANSWER: B

13.Агар, желирующее вещество вырабатываемое из багряных водорослей типа:

- A. филлофора C. фурциллярия
- B. анфельция D. гелидиум

ANSWER: B,C

14.Прочность мармеладного студня определяется методом:

- A..Валента; C. Сокслета;
- B. Реутова; D. Дженсона.

ANSWER: A

15.Сбивные конфетные массы делятся на следующие группы:

- A.безе; C.буше;

В.суфле; Д.нуга.

ANSWER: B,D

16.Какое вещество не является составной частью фосфатидов:

А. лецитин; С. инозит;
В. кефалин; Д. лейцин.

ANSWER: D

17.Перечислите дефекты шоколада, вызванные несоблюдением технологических параметров:

А. сахарное «цветение» С. жировое «поседение»
В. «закал» Д. матовая пленка

ANSWER: A, C

18.Какие из перечисленных кондитерских масс относятся к ореховым:

А. пралине
В. грильяж
С. марципан
Д. пат.

ANSWER: B,C

19.Допустимое количество возвратных отходов вафель, вводимых в начинку, %:

А. 15.5 С. 10
В. 20 Д. 11.5

ANSWER: D

20.«Сухие духи» (пряности) применяют для ароматизации:

А. печенья С. конфет
В. пряников Д. шоколада

ANSWER: B

21.Жженка применяется в качестве:

А. ароматизатора С. красителя
В. эмульгатора Д. разжижителя

ANSWER: C

22.Предельное содержание спирта в ликерных начинках, при котором не происходит деформация шоколадной оболочки при хранении:

А. 31 С. 11
В. 21 Д. 16

ANSWER: C

23.Белки ядер орехов представлены главным образом:

А. глобулинами С.альбуминами
В.проламинами Д.глютелинами

ANSWER: A

24.Структурно- механические свойства , характеризующие пралине:

А. пластичность, вязкость, напряжение сдвига
В. упругость, вязкость, напряжение сдвига
С. эластичность, упругость, вязкость
Д. эластичность, вязкость, пластичность

ANSWER: A

25.Помада хорошего качества имеет соотношение твердой и жидкой фаз:

A. 30: 70 C. 65: 35

B. 60:40 D. 55: 45

ANSWER: B, D

26.Наилучший способ предотвращения «черствения» помады путем введения;

1.инвертазы 3. лактозы

2.амилазы 4. пероксидазы

ANSWER: A

27.Структурообразование в пралиновых массах протекает за счет:

A. кристаллизации сахарозы

B. кристаллизации жира

C. студнеобразования

D. кристаллизации глюкозы

ANSWER: B

28. Какой полуфабрикат выпекается при температуре 110 °С

A. бисквитный C. воздушный

B. песочный D. слоеный

ANSWER: C

29.В рецептуру бисквитного теста вводят небольшое количество крахмала:

A. для повышения количества клейковины

B. как вкусовая добавка

C. как разрыхлитель теста

D. как улучшитель структуры

ANSWER: D

30.Укажите, для производства каких изделий рекомендуется патока низкосахаренная:

A. халва C. карамели

B. мармелад D. Помады

ANSWER: A, C

31.Химических вещества, которые применяются для разрыхления кондитерского теста

A. бромат калия

B. бикарбонат натрия

C. карбонат аммония

D. перекись водорода

ANSWER: B, C

32.Как влияет снижение температуры чистых растворах сахарозы на скорость кристаллизации

A. ускоряет кристаллизацию

B. замедляет кристаллизацию

C. без изменения

D. зависимость нелинейна

ANSWER: A

33.Какие вещества придают ирисной массе темный цвет и специфический вкус:

A. красители

- В. фосфатиды
 - С. молочные продукты
 - Д. патока
- ANSWER: С

- 34.Какой вид фруктово-ягодного сырья подвергается консервации в период хранения:
- А. пульпа
 - В. пюре
 - С. припас
 - Д. подварка
- ANSWER: А, В

- 35.Какой способ считается самым рациональным для консервации фруктово-ягодного сырья:
- А. химический
 - В. криометод
 - С. физический
 - Д. тепловой
- ANSWER: А

- 36.Какие студнеобразователи обладают наилучшими желирующими свойствами:
- А. агароид
 - В. желатин
 - С. агар
 - Д. пектин
- ANSWER: С, D

- 37.Какой стадия производства помады нет при «холодном способе» в линии А2-ШЛХ
- А . перемешивание компонентов
 - В. формование помадной массы
 - С. уваривание полуфабрикатов
 - Д. глазирование конфет
- ANSWER: С

- 38.Какие изделия относятся к жироемким:
- А. халва
 - В. сдобное печенье
 - С. вафли
 - Д. помадные конфеты
- ANSWER: А, В, С

- 39.Цель подсушки пастильного пласта лампами инфракрасного облучения.
- А. улучшение вкусовых качеств
 - В. ускорение сушки пласта
 - С. образование тонкой корочки
 - Д. предотвращение «затяжистости»
- ANSWER: В

- 40.Перечислите виды шоколада в зависимости от способа обработки.
- А. десертный
 - В. обыкновенный
 - С. пористый
 - Д. белый

ANSWER: A, B

41.Какие показатели влияют на гигроскопичность карамели:

- A. соотношение патоки и сахара в рецептуре карамельной массы
- B. обработка карамельной массы перед формованием
- C. условия хранения карамели
- D. все перечисленные показатели

ANSWER: D

42.С какой целью обжаривают жиросодержащие семена и орехи

- A. удаления излишка влаги
- B. для придания хрупкости
- C. улучшения вкуса и аромата
- D. все перечисленные показатели

ANSWER: D

43.Почему добавляют в мармеладную массу натриевые соли слабых кислот (буферные соли):

- A. повышения кислотности
- B. повышения прочности студня
- C. предотвращения преждевременного желирования
- D. снижению гигроскопичности

ANSWER: C

44.Какова связь между плотностью пенообразной массы (зефир, пастила) и объемной концентрацией воздуха:

- A. прямопропорциональная
- B. обратнопропорциональная
- C. логарифмическая
- D. не установлено

ANSWER: A

45.Как полиморфизм влияет на извлечение шоколада из форм.

- A. затрудняет выборку готовых изделий
- B. увеличивает плотность упаковки молекул какао масла
- C. облегчает извлечение готовых изделий
- D. не установлено

ANSWER: B,C

46.Механизм действия фосфатидов на шоколадную массу.

- A. снижают поверхностную энергию частиц
- B. снижают расход какао масла
- C. приводит к снижению вязкости
- D. не установлен

ANSWER: A, B,C

47.Какая стадия обработки полуфабриката при производства печенья обеспечивает высокую дисперсность

- A. пластификация
- B. гидрогенизация
- C. декарбоксилирование

D. гомогенизация

ANSWER: D

48.Почему при производстве вафель с помадными и фруктовыми начинками в рецептуру вафельного листа вводят сахар- песок (до 10%).

A. для повышения хрупкости

B. снижения гигроскопичности

C. повышения прочности

D. увеличение липкости

ANSWER: A, B

49.Цель прокалывания тестовых заготовок затыжного печенья перед выпечкой:

A. создание узора на поверхности изделия

B. создания глянца на поверхности

C. улучшения разрыхления

D. препятствует образованию вздутий на изделиях

ANSWER: все перечисленные показатели

ANSWER: D

50.Какой вид кондитерского теста обладает упруго-вязко-пластичными свойствами:.

A. сахарное

B. вафельное

C. затыжное

D. бисквитное

ANSWER: C

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (16-20 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 46-50.

-оценка «хорошо» (11-15 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 36-40.

-оценка «удовлетворительно» (6-10 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 26-30.

-оценка «удовлетворительно» (1 -5 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 21-25.

оценка «неудовлетворительно» (0 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты меньше 21.

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

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине

«Учебно-исследовательские работы студентов»

1. Классификация ферментных препаратов.
2. Ферментные препараты, рекомендуемые для улучшения структурно-механических свойств муки.
3. Основные реологические характеристики теста и хлеба.
4. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
5. Автолитическая активность муки.
6. Характеристика способов приготовления теста, достоинства и недостатки.
7. Классификация макаронных изделий.
8. Физико-химические свойства макаронных изделий.
9. Классификация замесов макаронного теста в зависимости от температуры и влажности.
10. Влияние температуры и влажности на скорость сушки макаронных изделий.
11. Условия необходимые для структурообразования шоколада.
12. Факторы, от которых зависит дисперсность шоколадной массы.
13. Факторы, которые влияют на вязкость шоколадной массы.
14. Изменение физико-химических показателей шоколадной массы при ее обработке.
15. Методы используемые для определения дисперсности шоколадной массы.
16. Факторы, влияющие на температуру застывания шоколадной глазури.
17. Методика определения температуры застывания шоколадной глазури.
18. Требования к сырью для производства пастильных изделий.
19. Технологические факторы, влияющие на устойчивость пены.
20. Особенности приготовления пастилы и зефира.
21. Физико-химические процессы, протекающие при сбивании рецептурной смеси и выстойке пастильной массы.
22. Показатели качества пастильных изделий по ГОСТ 6441-96.
23. Особенности производства зефирной массы под давлением.
24. Преимущества производства зефирной массы под давлением.
25. Виды мармелада, которые вырабатываются на кондитерских предприятиях.
26. Характеристика и требования к качеству основного сырья для производства мармелада.
27. Назначение буферных солей при производстве мармелада.
28. Особенности получения жележного мармелада.
29. Основные отличия приготовления фруктово-железного и фруктового мармелада.
30. Основные физико-химические показатели качества предусмотрены ГОСТ 6442-89.
31. Методы определения пластической прочности.
32. Расчет количества соляной, молочной, лимонной кислоты и двууглекислой соды для приготовления инвертного сиропа.
33. Схема приготовления инвертного сиропа.
34. Механизм действия инвертного сиропа как антикристаллизатора.
35. Химический состав инвертного сиропа.
36. Определение оптимального времени инверсии.
37. Параметры, которые влияют на качество инвертного сиропа.
38. Ферменты, которые используются для получения инвертного сиропа.
39. Факторы, влияющие на процесс структурообразования пралиновых масс.
40. Влияние продуктов экструдирования на структурно-механические свойства пралиновых масс.
41. Влияние жидких жиров на скорость кристаллизации твердых.

42. Показатели качества, которые необходимо определять в пралиновых конфетах
43. Основные стадии технологического процесса производства сахарного печенья.
44. Основные стадии технологического процесса производства затяжного печенья.
45. Характеристика эмульсии. Сырье, которое используется для приготовления эмульсии.
46. Режимы замеса теста для сахарного и затяжного печенья.
47. Разрыхлители теста, которые применяются при производстве печенья.
48. Требования к качеству готовой продукции по ГОСТ 24901-89.
49. Методы для определения основных показателей качества печенья.
50. Роль ингредиентов на качество сахарного теста.

Образец билета к зачету
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Билет №1

Институт нефти и газа Семестр 8
 Дисциплина Учебно-исследовательские работы студентов

1. Автолитическая активность муки
2. Химический состав инвертного сиропа.

« » ----- 2021г.

Утверждаю:
Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

– **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;
- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;

– **оценка «не зачтено»** выставляется студенту, если:

- обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине
«Учебно-исследовательские работы студентов»

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Сенсорная оценка качества продукции
2	Порядок разработки и запуска в серийное производство новых видов продукции
3	Потери сырья при производстве кондитерских изделий
4	Виды и причины брака при производстве кондитерских изделий
5	Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения
6	Нормируемые сроки хранения кондитерских изделий
7	Пути увеличения сроков годности кондитерских изделий
8	Современные упаковочные материалы сохраняющие свежесть продукции
9	Переработка брака и отходов при производстве кондитерских изделий
10	Ресурсосберегающие технологии в кондитерском производстве

Критерии оценки за самостоятельную работу студента:

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.