

**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

«27» 05 2022 г., протокол № 8

И.о. заведующий кафедрой



Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

Направление подготовки

**19.03.02–Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль)

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**«Технология бродильных производств и виноделие»**

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный-2022

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых продуктах	ОПК-1 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Хлебопекарное производство	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Макаронное производство	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Кондитерское производство	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
5	Бродильное производство	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
6	Безалкогольное производство	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к рубежным аттестациям и зачету, тестовые задания, 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	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

## Фонд тестовых заданий

### Модуль 1

Какая часть зерна пшеницы является самой ценной для получения муки:

- A. Зародыш
- B. алейроновый слой
- C. Эндосперм
- D. оболочка

ANSWER: C

Какой процент приходится на долю эндосперма массы зерна

- A. 38-49 %
- B. 65-70 %
- C. 85-91 %
- D. 80-84 %

ANSWER: D

Партия муки- 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

Мешки с мукой на тарных складах хранят:

- A. на сухом полу
- B. на деревянных стеллажах
- C. на хлопчатобумажных подтарниках
- D. на вагонетках

ANSWER: B

При бестарном способе хранения мука хранится:

- A. силосах
- B. бункерах
- C. мешках
- D. цистернах

ANSWER:

Какой тип зерна пшеницы предпочтительнее использовать для помола хлебопекарной муки:

- A. мягкая яровая краснозерная
- B. твердая яровая
- C. мягкая яровая белозерная
- D. мягкая озимая краснозерная

ANSWER: A

Какой тип муки получают из твердой пшеницы:

- A. кулинарную
- B. кондитерскую
- C. макаронную
- D. хлебопекарную

ANSWER: C

Особенности строения зерна ржи по сравнению с зерном пшеницы:

- A. содержание оболочек больше
- B. имеет более удлиненную форму
- C. меньше содержание водорастворимых белков
- D. меньше содержание амилалитических ферментов

ANSWER: A; B

Какой показатель характеризует качество зерна твердой пшеницы:

- A. стекловидность
- B. хрустальность
- C. проницаемость
- D. хрупкость

ANSWER: A

Мешки с мукой на тарных складах укладывают штабелями, но не более

- A. 5-6 рядов
- B. 15-16 рядов
- C. 10-12 рядов
- D. 20 рядов

ANSWER: C

Относительная влажность воздуха в помещении склада муки не должна превышать:

- A. 0%
- B. 75%
- C. 100%
- D. 200%

ANSWER: B

Температура склада хранения муки должна быть не ниже:

- A. 24 °C
- B. 4 °C
- C. 10 °C
- D. 30 °C

ANSWER: C

Соль может доставляться на хлебозавод:

- A. в герметичных цистернах
- B. насыпью
- C. в мешках
- D. в солерастворителях

ANSWER: B

В составе муки преобладают

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

ANSWER: B

Выход муки зависит от

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

ANSWER: C

Сорта ржаной муки:

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

ANSWER: C

Сырье хлебопекарного производства делится на виды:

- A. первый и второй
- B. главный и второстепенный
- C. основной и дополнительный

D. пищевой и обогатительный

ANSWER: C

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

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

Вид муки определяется

A. выходом муки

B. зерновой культурой, из которой она получена

C. целевым назначением муки

D. свойствами муки

ANSWER: B

О хлебопекарных достоинствах ржаной муки судят по:

A. автолитической активности

B. количеству и качеству клейковины

C. газообразующей способности

D. сахарообразующей

ANSWER: A

В процессе жизнедеятельности дрожжевой клетки образуется в основном:

A. молочная кислота

B. синильная кислота

C. диоксид углерода и этиловый спирт

D. хлорофил и углекислый газ

ANSWER: C

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

Влажность жидких дрожжей

A. 13-14%

B. 35-40%

C. 98-100 %

D. 87-88%

ANSWER: D

Дрожжевое молоко-это:

A. прессованные дрожжи, разведенные в молоке

B. водная суспензия дрожжевых клеток

C. жидкие дрожжи

D. прессованные дрожжи, разведенные водой

ANSWER: D

Основное сырьё хлебопекарного производства:

A. мука, сахар, вода

B. сахар, маргарин, соль

- С. вода, соль, дрожжи
- Д. дрожжи, мука, соль

ANSWER: С

Мука пшеничная вырабатывается следующих сортов:

- А. крупчатка, крупка, полукрупка
- В. высший сорт, первый сорт, второй сорт
- С. первый сорт, второй сорт, третий сорт
- Д. крупчатка, обойная, обдирная

ANSWER: В

Углеводами муки являются следующие вещества:

- А. крахмал; липиды; гемицеллюлоза
- В. липиды; сахар, клетчатка
- С. сахар; крахмал, клетчатка
- Д. клетчатка, целлюлоза, глюкоза

ANSWER: С

Клейковина пшеничной муки по силе подразделяется:

- А. сильную, среднюю, слабую
- В. среднюю; короткую, слабую
- С. короткую, среднюю, длинная
- Д. слабую; сильную, умеренную

ANSWER: А

Пшеничную муку характеризуют следующие показатели хлебопекарных свойств:

- А. сила муки
- В. влажность муки
- С. водопоглотительная способность
- Д. кислотность муки

ANSWER: А

Соль действует на клейковину следующим образом:

- А. укрепляет
- В. расслабляет
- С. не влияет
- Д. разжижает

ANSWER: А

Прессованные дрожжи сбраживают:

- А. белки
- В. жиры
- С. сахара
- Д. крахмал

ANSWER: С

33 Добавление сахара:

- А. укрепляет тесто
- В. разжижает тесто
- С. повышает влажность теста
- Д. не влияет

ANSWER: В

Добавление молочных продуктов:

- А. замедляет черствение хлеба
- В. ускоряет черствение хлеба
- С. не влияет на черствение хлеба
- Д. стабилизирует черствение хлеба

ANSWER: А

В состав яиц входят:

- А. крахмал



В.белки

С.сахара

Д.жиры

ANSWER: B; D

Маргарин растапливается при температуре:

А.35 °С

В.45 °С

С. 55 °С

Д.65 °С

ANSWER: B

Какой показатель теста зависит от содержания пентозанов в муке:

А.зольность

В.вязкость

С. эластичность

Д.цвет

ANSWER: B

Калорийность продукта тем выше, чем больше в нем:

А.зола и клетчатки

В.белка и углеводов

С. углеводов и жира

Д.ферментов и пентозанов

ANSWER: C

Пищевую поваренную соль по способу производства и обработки подразделяют на:

А.каменную, гранитную, выварочную

В.каменную, самосадочную, выварочную

С. каменную, выварочную, садочную

Д.каменная, гранитная, песочная

ANSWER: B, C

В хлебопечении используют патоку:

А.крахмальную, мальтозную, рафинадную

В.крахмальную, карамельную, рафинадную

С. солодовую, крахмальную, карамельную

Д.глюкозную, карамельную, рафинадную

ANSWER: A

Молоко пастеризованное предусматривает тепловую обработку при температуре:

А.135 °С

В.105 °С

С. 55 °С

Д.70 °С

ANSWER: D

К какой категории относится куриное яйцо, срок свежести 7 суток:

А.диетическое

В.ходильниковое

С. столовое

Д.столичное

ANSWER: A

Какой показатель прессованных дрожжей отражает их хлебопекарные достоинства:

А.кислотность

В.влажность

С. цвет

Д.подъемная сила

ANSWER: D

Крупность макаронной муки должна быть в пределах, мкм:

- A. 100-150
- B. 200-250
- C. 200-350
- D. 300-450

ANSWER:

Какие добавки применяются в макаронном производстве:

- A. соль пищевая, овощные пюре, меланж
- B. овощные пюре, творог, морковный сок
- C. сгущенное молоко, меланж, витамин B2
- D. сухое молоко, меланж, овощное пюре

ANSWER: B, D

К фруктово-ягодным полуфабрикатам относятся:

- A. пюре, пульпа, подварка
- B. пюре, припас, подварка
- C. цукаты, пульпа, подварка
- D. пектин, цукаты, подварка

ANSWER: B

Студнеобразователи, получаемые из морских водорослей:

- A. агар, фулцелларан, агароид
- B. желатин, пектин, агар
- C. пектин, фулцелларан, агароид
- D. пектин, желатин, крахмал

ANSWER: A

Применение какого пенообразователя строго регламентируется из-за негативного влияния на красные кровяные клетки:

- A. желатин
- B. лецитин
- C. альбумин
- D. сапонин

ANSWER: D

Какие ядра относятся к семейству бобовых:

- A. фисташки
- B. миндаль
- C. арахис
- D. кешью

ANSWER: C

Пищевые кислоты, получаемые из растительного сырья:

- A. винная и лимонная
- B. винная и яблочная
- C. яблочная и молочная
- D. лимонная и молочная

ANSWER: B

## Модуль 2

Температура воды для приготовления завтраков;

- A. от 60 до 65 °C
- B. от 70 до 75 °C
- C. от 80 до 85 °C
- D. от 90 до 95 °C

ANSWER: D

По степени механической обработки замесы могут быть:

- A. непрерывными
- B. интенсивными



С.периодическими

Д.простыми

ANSWER: В

Коллоидные процессы связаны с изменением:

А. сахаров;

В. белков

С. жиров

Д. крахмала

ANSWER: D

Спиртовое брожение вызывается:

А . крахмалом

В. сахарами

С.дрожжами

Д . целлюлозой

ANSWER: C

Опара густая большая имеет влажность:

А. от 33 до 35 %

В.от 41 до 44 %

С.от 46 до 50 %

Д.от 51 до 53 %

ANSWER: В

Доля муки в жидкой опаре составляет:

А.от 15 до 20 %

В.от 25 до 35 %

С.от 40 до 50%

Д.от 55 до 60%

ANSWER: В

Окончательная расстойка проводится при температуре:

А. от 20 до 25 °С

В. от 25 до 30 °С

С. от 30 до 35 °С

Д. от 35 до 45 °С

ANSWER: D

Округление проводится для:

А. формовых изделий

В. подовых изделий

С. булочных изделий

Д. батанообразных изделий

ANSWER: В

Величина упёка колеблется;

А. от 2 до 4 %

В.от 4 до 6 %

С. от 6 до 12 %

Д. от 14 до 18 %

ANSWER: C

Черствение хлеба вызывается изменением:

А. сахаров

В.крахмала

С .пентозанов

Д.жиров

ANSWER: В

Хлебом называются хлебные изделия массой более:

А.300 г

- B. 500 г
- C. 700 г
- D. 900 г

ANSWER: B

Булочными изделиями называются изделия массой менее:

- A. 200 г
- B. 300 г
- C. 400 г
- D. 500 г

ANSWER: A

Сдобные изделия - это изделия с суммарным содержанием сахара и жира более:

- A. 7 %
- B. 10 %
- C. 14 %
- D. 18 %.

ANSWER: A

Процесс превращения тестовой заготовки в готовые изделия:

- A. расстойка
- B. выпечка
- C. разделка
- D. выстойка

ANSWER: B

Перечислите основные физико-химические показатели хлеба:

- A. влажность, кислотность, содержание сахара
- B. содержание пищевой соли, сахара, влажность
- C. влажность, кислотность, пористость
- D. массовая доля сахара, влажность, пористость

ANSWER: C

Какие изделия относятся к хлебным консервам?

- A. сухари, галеты, крекер
- B. сухари, галеты, сушки
- C. сухари, сушки, крекер
- D. сухари, сушки, соломка

ANSWER: B

Какие показатели муки зависят от ее кислотности:

- A. вкус, запах и зольность
- B. вкус, запах и хруст
- C. вкус, запах и цвет
- D. вкус, запах и возраст

ANSWER: B

При производстве карамели в качестве антикристаллизатора рекомендуется патока:

- A. высокосахаренная глюкозная
- B. карамельная высшего сорта
- C. карамельная первого сорта
- D. карамельная низкосахаренная

ANSWER: B

Мука пшеничная вырабатывается следующих сортов:

- A. крупчатка, крупка, полукрупка
- B. высший сорт, первый сорт, второй сорт
- C. первый сорт, второй сорт, третий сорт;
- D. крупчатка, обойная, обдирная.

ANSWER: B

Углеводами муки являются следующие вещества:

- A. крахмал; липиды; гемицеллюлоза
- B. липиды; сахар, клетчатка
- C. сахар; крахмал, клетчатка
- D. клетчатка, целлюлоза, глюкоза

ANSWER: C

Технология производства хлеба из ржаной муки включает:

- A. процессы приготовления теста, разделку и выпечку
- B. процессы приготовления теста и выпечку
- C. процессы разделки теста и выпечки
- D. процессы приготовления теста, выпечки и охлаждения

ANSWER: A

Закваска в технологии ржаного хлеба – это:

- A. полуфабрикат, являющийся возбудителем молочнокислого брожения и частично спиртового
- B. полуфабрикат, являющийся возбудителем спиртового брожения
- C. полуфабрикат, являющийся возбудителем молочнокислого брожения
- D. полуфабрикат из воды и муки

ANSWER: A

Молочнокислые бактерии в технологии ржаного хлеба обеспечивают:

- A. выделение углекислого газа
- B. накопление органических веществ
- C. накопление кислот
- D. разрыхление ржаного теста

ANSWER: C

Опарный способ в технологии ржаного хлеба применяют когда:

- A. изделия содержат 50% и более пшеничной муки
- B. изделия содержат 10% пшеничной муки
- C. изделия содержат 25% пшеничной муки
- D. изделия содержат 45% пшеничной муки

ANSWER: A

По способу выпечки хлеб бывает:

- A. простым и улучшенным
- B. формовым и подовым
- C. обыкновенным и диетическим
- D. простым и сложным

ANSWER: B

Хлеб, выпеченный с добавлением сахара, жира, пряностей, молока называют:

- A. простым
- B. улучшенным
- C. формовым
- D. подовым

ANSWER: B

Ржаная мука из хорошего созревшего зерна имеет всегда в активном состоянии:

- A.  $\alpha$ -амилазу
- B.  $\beta$ -амилазу
- C.  $\alpha$ -амилазу и  $\beta$ -амилазу
- D. глюкозидазу

ANSWER: C

Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира:

- A. затяжное
- B. сдобное
- C. песочное

D. сахарное

ANSWER: A

Срок хранения вафель без начинки

A. 1 месяц

B. 2 месяца

C. 3 месяца

D. 20 суток

ANSWER: C

Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью:

A. вафли

B. пряники

C. печенье

D. крекер

ANSWER: A

Пряники-это:

A. мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью

B. тонкопористые листы с прослойной начинкой

C. изделия из пластичного теста с большим содержанием жира

D. высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги

ANSWER: A

В качестве химических разрыхлителей для приготовления кондитерского теста используют:

A. лактат натрия

B. сушеные дрожжи

C. закваски

D. гидрокарбонат натрия

E. ANSWER: D

Жиры придают тесту:

A. пластичность

B. эластичность

C. упругость

D. вязкость.

ANSWER: A

Что такое сухие духи?

A. Смесь пряностей

B. Пищевой ароматизатор

C. Пищевые эссенции

D. Пищевые кислоты.

ANSWER: A

Что добавляют в пряничное тесто для уменьшения усушки пряничных изделий при длительном хранении?

A. пряности

B. аммоний

C. мед

D. яйца.

ANSWER: C

Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

A. для прекращения брожения

B. для равномерного распределения дрожжей

C. для удаления этилового спирта

D. для удаления избытка углекислого газа.

ANSWER: D

Часть пшеничной муки при приготовлении сахарного теста можно заменить...

- A. Крахмалом
- B. Ржаной мукой
- C. Кукурузной мукой
- D. Ячневой крупой.

ANSWER: A

Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- A. пенообразователя
- B. загустителя
- C. увлажнителя
- D. разжижителя.

ANSWER: A

Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира и растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом

- A. животного
- B. гидрогенизированного
- C. молочного
- D. растительного

ANSWER: A, B

Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

- A. 200 °C
- B. 150 °C
- C. 70 °C
- D. 50 °C

ANSWER: C

Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту:

- A. пористость
- B. слоистость
- C. липкость
- D. хрупкость

ANSWER: A

Группы макаронных изделий:

- A. нитеобразные, трубчатые, фигурные
- B. фасонные, лентообразные, трубчатые
- C. трубчатые, фигурные, ленточные
- D. нитевидные, фасованные, лентообразные

ANSWER: A

Какие макаронные изделия относятся к трубчатым:

- A. рожки, перья, паутинка
- B. рожки, перья, макароны
- C. лапша, перья, алфавит
- D. ракушки, рожки, перья

ANSWER: B

В формовании макаронных изделий в основном применяются два способа:

- A. штампование и резка
- B. прессование и штампование
- C. прессование и формование
- D. резка и отливка

ANSWER: B

Как конфеты классифицируются по виду?

- A. помадные, пралиновые, сбивные
- B. леденцовая, с начинками, мягка

С. ликерные, желейные, марципановые

D. переслоенные, кремовые, ликерные

ANSWER: A

Назвать основные стадии производства карамели?

A. уваривание-проминка-вытягивание-формование

B. сбивание-темперирование-формование-охлаждение

C. уваривание-темперирование-сбивание-выпресовывание

D. уваривание-конширование-десульфитация-формование

ANSWER: A

Какие виды карамельных начинок вы знаете:

A. сбивная

B. марципановая

C. фруктово-ягодная

D. переслоенная

ANSWER: C, D

От чего зависит изменение физико-химических свойств карамельной массы?

A. времени вытягивания карамельной массы на тянущей машине

B. нарушения температурного режима

C. передозировки начинки

D. передозировка патоки

ANSWER: B

Указать соотношение твердой и жидкой фаз в помадной массе, обеспечивающую необходимую консистенцию:

A. 55:45

B. 60:40

C. 75:25

D. 80:20

ANSWER: A, B

Последовательность стадий производства конфет:

A. уваривание сиропа-получение помады-формование- глазирование-завертка

B. получение помады -уваривание сиропа- глазирование-завертка и упаковка

C. уваривание сиропа-конширование- формирование- глазирование-завертка

D. сбивание- получение помады-формование- глазирование-завертка

ANSWER: A

Какова температура готовой карамельной массы ?

A. 80-95 °C

B. 103-135 °C

C. 150-200 °C

D. 60-75 °C

ANSWER: A

### Темы рефератов

1. История зарождения и развитие хлебопекарной производства.
2. История зарождения и развитие макаронного производства.
3. История зарождения и развитие кондитерского производства.
4. История зарождения и развитие бродильного производства.
5. История зарождения и развитие безалкогольного производства.
6. Современное состояние и основные направления развития хлебопекарной производства.
7. Современное состояние и основные направления развития макаронного производства.
8. Современное состояние и основные направления развития кондитерского производства.

9. Современное состояние и основные направления развития бродильного производства.
10. Современное состояние и основные направления развития безалкогольного производства.

### Критерии оценки

**-15 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

**-12 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

**-9 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

**-6 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

**-3 балла** выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в



авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

**-0 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объеме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

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

**Институт Нефти и газа**

**Кафедра Технологии продуктов питания и броидильных производств**

Вопросы к зачету по дисциплине

**«ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
5. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
6. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
7. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
8. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
9. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
10. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий
11. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного и ржаного.
12. Основные стадии и технология производства хлебобулочных изделий.
13. Основные стадии и технология производства конфетных изделий.
14. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
15. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
16. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий
17. Основные стадии и технология производства трубчатых макаронных изделий
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства
21. История возникновения броидильных производств
22. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства
33. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства
44. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства
25. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
26. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
27. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
28. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья
29. Из каких частей состоит зерно ячменя.
30. Как следует хранить свежесобраный ячмень.
31. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют в пивоварении.
32. Каково строение шишки хмеля.
33. Какие вещества придают хмелю горечь.
34. Приготовление спиртованных соков.
35. Приготовление спиртованных морсов и настоев.
36. Основные стадии и технология производства этилового спирта
37. Основные стадии и технология производства пива
38. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
39. Основные стадии и технология производства органических кислот.
40. Требования к качеству готовой безалкогольной продукции.

**Образец билета к зачету**  
**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
им.акад. М.Д.Миллионщикова

**Билет №1**

Институт нефти и газа

Семестр 1

Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»

1. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий
2. Основные стадии и технология производства этилового спирта

« » ----- 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**

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Производство национальных видов хлеба в странах СНГ
2	Особенности зерна для производства макаронной муки
3	Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба
4	Основной продукт питания в различных странах мира
5	Отличительные особенности макаронной муки от хлебопекарной
6	Меласса как сырье бродильного производства
7	Особенности светлого и темного солода
8	Способы стабилизации пива
9	Производство пищевых кислот и уксуса
10	Добыча и розлив минеральных вод

**Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения)  
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.