


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
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6
И.о.зав. кафедрой
 А. И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА»

Направление подготовки

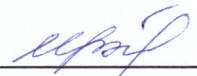
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель  И.У.Ушаева

Грозный – 2023

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Технология хлеба**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Состояние, перспективы развития хлебопекарной промышленности	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
2	Схемы приготовления хлебобулочных изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
3	Сырье хлебопекарного производства	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
4	Приготовление теста	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос письменная работа (1 рубежная аттестация)
5	Разделка теста	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
6	Выпечка	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
7	Хранение хлеба	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
8	Выход изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
9	Дефекты и болезни хлеба	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
10	Качество хлебобулочных изделий и их безопасность	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос письменная работа (2 рубежная аттестация)

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 обучающимся	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

Коллоквиум: вопросы к рубежным аттестациям

ПЕРВАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Состояние, перспективы и проблемы научно-технического развития хлебопекарной промышленности.
2. Роль хлеба в питании человека.
3. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
4. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий
5. Аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба.
6. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий (этапы).
7. Сырье хлебопекарного производства.
8. Хлебопекарные свойства пшеничной муки и современные методы их оценки,
9. Хлебопекарные свойства ржаной муки и методы их оценки.
10. Понятие об основном и дополнительном сырье, вспомогательных и тароупаковочных материалах.
11. Разработка новых видов изделий.
12. Химический состав пшеничной муки.
13. Химический состав ржаной муки.
14. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
15. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
16. Роль рецептурных компонентов в образовании теста.

17. Этапы процесса производства х/б изделий.
18. Процессы, происходящие в муке при хранении.
19. Хранение и подготовка основного хлебопекарного сырья к пуску в производство.
20. Хранение и подготовка к производству дополнительного сырья.
21. Дозирование сырья.
22. Замес опары и теста.
23. Процессы, происходящие при замесе теста.
24. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при созревании теста.
25. Спиртовое брожение.
26. Молочнокислое брожение.
27. Определение готовности теста.
28. Интенсификация и консервация процесса брожения.
29. Приготовление пшеничного теста безопасным и ускоренным способом.
30. Приготовление теста по интенсивной (холодной) технологии.
31. Приготовление пшеничного теста на опарах.

Билет №1 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Этапы процесса производства х/б изделий.
 2. Процессы, происходящие в муке при хранении.
 3. Приготовление пшеничного теста на опарах
-

Билет №2 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Понятие об основном и дополнительном сырье, вспомогательных и тароупаковочных материалах.
 2. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Углеводы муки.
 3. Этапы процесса производства х/б изделий.
-

Билет №3 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Спиртовое брожение.
 2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
 3. Хранение и подготовка к производству дополнительного сырья.
-

Билет №4 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Производство муки. Понятие о помолах.
 2. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Ферменты муки.
 3. Дозирование сырья.
-

Билет №5 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Этапы процесса производства х/б изделий.
 2. Спиртовое брожение.
 3. Интенсификация и консервация процесса брожения.
-

Билет №6 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Роль рецептурных компонентов в образовании теста.
 2. Процессы, происходящие в муке при хранении.
 3. Молочнокислородное брожение.
-

Билет №7 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Молочнокислородное брожение.
 2. Приготовление пшеничного теста безопасным и ускоренным способом.
 3. Хранение и подготовка к производству соли и дрожжей.
-

Билет №8 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Определение готовности теста.
 2. Замес опары и теста.
 3. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при созревании теста.
-

Билет №9 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Приготовление пшеничного теста на опарах.
 2. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Белки муки.
 3. Спиртовое брожение.
-

Билет №10 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Процессы, происходящие при замесе теста.
 2. Ассортимент х/б изделий. Характеристика группового ассортимента.
 3. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
-

Билет №11 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при созревании теста.
2. Приготовление пшеничного теста безопасным и ускоренным способом.
3. Разработка новых видов изделий.

Билет №12 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Определение готовности теста.
2. Замес опары и теста.
3. Хлебопекарные свойства ржаной муки.

Билет №13 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Приготовление пшеничного теста на опарах.
2. Интенсификация и консервация процесса брожения.
3. Этапы процесса производства х/б изделий.

ВТОРАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Рецептура.
2. Роль составных частей пшеничной муки и рецептурных компонентов в образовании теста.
3. Процессы, происходящие при замесе теста.
4. Образование пшеничного и ржаного теста.
5. Приготовление теста на густых опарах.
6. Приготовление теста на жидких опарах.
7. Приготовление теста на КМКЗ.
8. Сущность приготовления ржаного теста на БГЗ.
9. Сущность приготовления ржаного теста на жидких заквасках.
10. Виды брака и его переработка.
11. Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.
12. Технологическое значение округления.
13. Предварительная расстойка и её значение.

14. Факторы, влияющие на окончательную расстойку.
15. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
16. Упёк и факторы, влияющие на него.
17. Сущность процесса черствения хлеба.
18. Условия и режим хранения хлебных изделий.
19. Усушка хлеба. Факторы, влияющие на усушку.
20. Выход хлеба, факторы влияющие на выход хлеба.
21. Технологические затраты и меры по их снижению.
22. Технологические потери и меры по их снижению.
23. Улучшители окислительного действия, их применение.
24. Поверхностно-активные вещества.
25. Ферментные препараты.
26. Переработка муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой.
27. Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического режима приготовления.
28. Болезни хлеба.

Билет №1 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Рецепттура.
 2. Роль составных частей пшеничной муки и рецептурных компонентов в образовании теста.
 3. Процессы, происходящие при замесе теста.
-

Билет №2 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Приготовление теста на густых опарах.
 2. Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.
 3. Технологические затраты и меры по их снижению.
-

Билет №3 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Факторы, влияющие на окончательную расстойку.
 2. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
 3. Болезни хлеба.
-

Билет №4 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Упёк и факторы, влияющие на него.
 2. Сущность процесса черствения хлеба.
 3. Условия и режим хранения хлебных изделий.
-

Билет №5 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Рецепттура.
 2. Роль составных частей пшеничной муки и рецептурных компонентов в образовании теста.
 3. Процессы, происходящие при замесе теста.
-

Билет №6 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Приготовление теста на жидких опарах.
 2. Виды брака и его переработка.
 3. Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.
-

Билет №7 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Технологическое значение округления.
 2. Предварительная расстойка и её значение.
 3. Усушка хлеба. Факторы, влияющие на усушку.
-

Билет №8 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Технологические потери и меры по их снижению.
 2. Приготовление теста на КМКЗ.
 3. Процессы, происходящие при замесе теста.
-

Билет №9 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Факторы, влияющие на окончательную расстойку.
 2. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
 3. Упёк и факторы, влияющие на него.
-

Билет №10 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Условия и режим хранения хлебных изделий.
 2. Усушка хлеба. Факторы, влияющие на усушку.
 3. Выход хлеба, факторы влияющие на выход хлеба.
-

Билет №11 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Ферментные препараты.
 2. Болезни хлеба.
 3. Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического режима приготовления.
-

Билет №12 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология хлеба»

1. Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.
 2. Факторы, влияющие на окончательную расстойку.
 3. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
-

Критерии оценивая:

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

- 1-вопрос - 6 баллов
- 2-вопрос - 7 баллов
- 3-вопрос- 7 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, характеризую 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.

Вопросы к экзамену

- 1.Состояние, перспективы и проблемы научно-технического развития хлебопекарной промышленности.
2. Роль хлеба в питании человека.
- 3.Пищевая и биологическая ценность хлеба.
- 4.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий
- 5.Аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба.
- 6.Технологический процесс производства хлебобулочных изделий (этапы).
- 7.Сырье хлебопекарного производства.
- 8.Хлебопекарные свойства пшеничной муки и современные методы их оценки,
9. Хлебопекарные свойства ржаной муки и методы их оценки.
10. Понятие об основном и дополнительном сырье, вспомогательных и тароупаковочных материалах.
11. Разработка новых видов изделий.
- 12.Химический состав пшеничной муки.
13. Химический состав ржаной муки.
- 14.Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
- 15.Хлебопекарные свойства ржаной муки.
- 16.Роль рецептурных компонентов в образовании теста.
- 17.Этапы процесса производства х/б изделий.
- 18.Процессы, происходящие в муке при хранении.

- 19.Хранение и подготовка основного хлебопекарного сырья к пуску в производство.
- 20.Хранение и подготовка к производству дополнительного сырья.
- 21.Дозирование сырья.
- 22.Замес опары и теста.
23. Процессы, происходящие при замесе теста.
- 24.Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при созревании теста.
- 25.Спиртовое брожение.
- 26.Молочнокислое брожение.
- 27.Определение готовности теста.
- 28.Интенсификация и консервация процесса брожения.
- 29.Приготовление пшеничного теста безопарным и ускоренным способом.
- 30.Приготовление теста по интенсивной (холодной) технологии.
- 31.Приготовление пшеничного теста на опарах.
32. Рецепттура.
- 33.Роль составных частей пшеничной муки и рецептурных компонентов в образовании теста.
- 34.Процессы, происходящие при замесе теста.
- 35.Образование пшеничного и ржаного теста.
- 36.Приготовление теста на густых опарах.
37. Приготовление теста на жидких опарах.
- 38.Приготовление теста на КМКЗ.
- 39.Сущность приготовления ржаного теста на БГЗ.
- 40.Сущность приготовления ржаного теста на жидких заквасках.
- 41.Виды брака и его переработка.
- 42.Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.
- 43.Технологическое значение округления.
- 44.Предварительная расстойка и её значение.
- 45.Факторы, влияющие на окончательную расстойку.
- 46.Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
- 47.Упёк и факторы, влияющие на него.
- 48.Сущность процесса черствения хлеба.
- 49.Условия и режим хранения хлебных изделий.
- 50.Усушка хлеба. Факторы, влияющие на усушку.
- 53.Выход хлеба, факторы влияющие на выход хлеба.
- 53.Технологические затраты и меры по их снижению.
- 54.Технологические потери и меры по их снижению.
- 55.Улучшители окислительного действия, их применение.
- 56.Поверхностно-активные вещества.
- 57.Ферментные препараты.
- 58.Переработка муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой.
- 59.Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического режима приготовления.
60. Болезни хлеба.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Понятие об основном и дополнительном сырье, вспомогательных и тароупаковочных материалах.
2. Этапы процесса производства х/б изделий.
3. Процессы, происходящие в муке при хранении.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 2

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Химический состав пшеничной муки.
2. Замес опары и теста.
3. Операций разделки формового хлеба и подовых изделий.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 3

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Рецептура.
2. Роль составных частей пшеничной муки и рецептурных компонентов в образовании теста.
3. Процессы, происходящие при замесе теста.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 4

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при созревании теста.
2. Спиртовое брожение.
3. Приготовление теста на густых опарах.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 5

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Молочнокислое брожение.
2. Определение готовности теста.
3. Интенсификация и консервация процесса брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 6

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Приготовление пшеничного теста безопарным и ускоренным способом.
2. Технологическое значение округления.
3. Предварительная расстойка и её значение.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 7

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
2. Упёк и факторы, влияющие на него.
3. Сущность процесса черствения хлеба.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 8

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Упёк и факторы, влияющие на него.
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
3. Интенсификация и консервация процесса брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 9

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Предварительная расстойка и её значение.
2. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.
3. Болезни хлеба.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 10

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Ассортимент х/б изделий. Определения группового изделий.
2. Этапы процесса производства х/б изделий.
3. Образование пшеничного и ржаного теста.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 11

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Усушка хлеба. Факторы, влияющие на усушку.
2. Выход хлеба, факторы влияющие на выход хлеба.
3. Ферментные препараты.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 12

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА

Институт нефти и газа семестр 6

1. Определение готовности теста.
2. Интенсификация и консервация процесса брожения.
3. Приготовление пшеничного теста безопарным и ускоренным способом.

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

Таблица 2

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:

0 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 понятий; 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.