

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев М.Д. Шаварзин

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.10.2025 06:34:03

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86863a3823f9fa4304cc

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
25.04.2025г., протокол № 8

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Направление подготовки

19.03.02—Продукты питания из растительного сырья

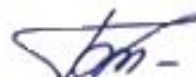
Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель



Б.А. Джамалдинова

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Технология макаронных изделий**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Ассортимент макаронных изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
2	Подготовка сырья к производству	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
3	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
4	Приготовления макаронного 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	Прессование и вакуумная обработка теста.	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
6	Разделка сырых макаронных изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
7	Сушка и охлаждение макаронных изделий	ОПК-2; ОПК-2.1; ПК-1; ПК-1.1; ПК -1.3; ПК-1.4; ПК-1.6	Устный опрос
8	Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции	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. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
 2. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
 3. Технологический процесс получения макаронных изделий.
 4. Приготовление макаронного теста.
 5. Дозирование ингредиентов и замес теста.
 6. Правила и методы отбора проб и определение качества макаронной муки.
 7. Прессование макаронных изделий.
 8. Мука для производства макаронных изделий.
 9. Сырье и его подготовка к производству.
 10. Какова технологическая схема разделки штампованных макаронных изделий?
1. Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения?
 2. Дополнительное сырье для производства мак. изд.
 3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
 4. Коллоидные процессы.
 5. Ферментативные процессы.
 6. Вакуумная обработка теста.
 7. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
 8. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезанных макаронных изделий.

9. Сушка и охлаждение мак. изд.
10. Конвективный способ сушки мак. изд.
11. Стабилизация и охлаждение мак. изд.
12. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
13. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
14. Как вводят добавки в макаронное тесто?
15. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
16. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
17. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
18. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
19. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого?
20. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?

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

1. Основные стадии технологии получения макаронных изделий.
 2. Подготовка сырья к производству.
 3. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого?
-

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

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
 2. В какой последовательности составляют и рассчитывают рецептуру макаронного теста?
 3. Конвективный способ сушки мак. изд.
-

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

1. Внесение добавок. Цели их введения в макаронное тесто.
2. Макаронные свойства муки.
3. Вакуумная обработка теста.

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

1. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
 2. Основные стадии технологии получения макаронных изделий.
 3. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
-

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

1. Пшеница макаронного назначения. Виды и сорта пшеницы.
 2. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
 3. Как вводят добавки в макаронное тесто?
-

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

1. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
 2. Основные стадии технологии получения макаронных изделий.
 3. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?
-

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

1. Основные стадии технологии получения макаронных изделий.
 2. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
 3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
-

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

1. Внесение добавок. Цели их введения в макаронное тесто.
 2. Как определяют температуру воды для замеса макаронного теста?
 3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
-

Билет №9 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология макаронных изделий»

1. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
 2. Пшеница макаронного назначения. Виды и сорта пшеницы.
 3. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
-

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

1. Рецепт и типы замесов макаронного теста.
 2. Как рассчитывают количество воды на замес макаронного теста?
 3. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
-

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

1. Подготовка сырья к производству.
 2. Макароны свойства муки.
 3. Прессование макаронных изделий.
-

ВТОРАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?
2. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
3. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
4. Как влияют на скорость прессования влажность и температура теста?
5. Какова оптимальная температура теста перед матрицей?
6. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
7. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
9. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?
10. К каких случаям применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
11. Какие параметры воздуха влияют на скорость сушки макаронных изделий?

12. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
13. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
14. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
15. Каковы главные недостатки касетного способа сушки?
16. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
17. Что такое стабилизация высушенных изделий?
18. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
19. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
20. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?
21. От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
22. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
23. Какие изделия относят к деформированным?
24. Что называют макаронным ломом и крошкой?
25. Каковы главные факторы, влияющие на величину кислотности и прочности макаронных изделий?
26. Какие требования предъявляет ГОСТ к цвету, поверхности, излому, состоянию макаронных изделий после варки? Каковы главные факторы, влияющие на эти показатели?

Билет №1 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология макаронных изделий**»

1. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
 2. Каковы отличия в структуре и свойствах макаронного теста после замеса и после уплотнения?
 3. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?
-

Билет №2 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология макаронных изделий**»

1. В какой последовательности составляют и рассчитывают рецептуру макаронного теста?
 2. Какие существуют основные формы связи влаги в сырых макаронных изделиях?
 3. Стабилизация и охлаждение высушенных изделий.
-

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

1. Внесение добавок. Цели их введения в макаронное тесто.
 2. Какие основные факторы определяют скорость сушки макаронных изделий?
 3. В чем отличия мягкого режима сушки от жесткого?
-

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

1. Правила хранения макаронных изделий.
 2. Чем отличаются низкотемпературный, высокотемпературный и сверхвысокотемпературный режимы конвективной сушки макаронных изделий друг от друга?
 3. В каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
-

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

1. Какие вы знаете основные виды дефектов макаронного теста после замеса и меры по их предотвращению?
 2. Каковы отличия в структуре и свойствах макаронного теста после замеса и после уплотнения?
 3. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
-

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

1. Что такое равновесная влажность макаронных изделий и как определяют ее величину?
 2. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
 3. Упаковка готовых изделий.
-

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

1. В чем отличия мягкого режима сушки от жесткого?

2. Стабилизация и охлаждение высушенных изделий.
 3. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства целесообразно его применять?
-

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

1. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства целесообразно его применять?
 2. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
 3. Внесение добавок. Цели их введения в макаронное тесто.
-

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

1. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
 2. В какой последовательности составляют и рассчитывают рецептуру макаронного теста?
 3. Как регулируют дозаторы прессов непрерывного действия?
-

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

1. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
 2. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
 3. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
-

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

1. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?

2. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
 3. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
-

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

1. Что такое стабилизация высушенных изделий?
2. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
3. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?

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, 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.

Вопросы к экзамену

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
3. Технологический процесс получения макаронных изделий.
4. Приготовление макаронного теста.
5. Дозирование рецептурных компонентов и замес теста.

6. Правила и методы отбора проб и определение качества макаронной муки.
7. Прессование макаронных изделий.
8. Мука для производства макаронных изделий.
9. Сырье и его подготовка к производству.
10. Какова технологическая схема разделки штампованных макаронных изделий?
12. Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения?
13. Дополнительное сырье для производства мак. изд.
14. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
15. Коллоидные процессы.
16. Ферментативные процессы.
17. Вакуумная обработка теста.
18. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
19. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезаных макаронных изделий.
20. Сушка и охлаждение мак. изд.
21. Конвективный способ сушки мак. изд.
22. Стабилизация и охлаждение мак. изд.
23. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
24. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
25. Как вводят добавки в макаронное тесто?
26. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
27. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
28. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
29. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
30. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого?
31. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?
32. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?
33. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
34. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
35. Как влияют на скорость прессования влажность и температура теста?
36. Какова оптимальная температура теста перед матрицей?
37. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
38. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
39. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково

назначение каждой из них?

40. К каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
41. Какие параметры воздуха влияют на скорость сушки макаронных изделий?
42. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
43. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
44. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
45. Каковы главные недостатки кассетного способа сушки?
46. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
47. Что такое стабилизация высушенных изделий?
48. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
49. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
50. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?
51. От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
52. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
53. Какие изделия относят к деформированным?
54. Что называют макаронным ломом и крошкой?
55. Каковы главные факторы, влияющие на величину кислотности и прочности макаронных изделий?

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа семестр 7

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
3. Какие изделия относят к деформированным?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа семестр 7

1. Основные стадии технологии производства макаронных изделий
2. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

3. Что такое стабилизация высушенных изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. С какой целью проводят вакуумирование макаронного теста?
2. Виды замеса макаронного теста.
3. К каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Подготовка сырья к производству
2. Прессование макаронных изделий.
3. Правила и методы отбора проб и определение качества макаронной муки.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Дефекты макаронных изделий.
2. Охлаждение, стабилизация макаронных изделий.
3. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Сушка и охлаждение макаронных изделий.
2. С какой целью проводят вакуумирование макаронного теста?
3. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Виды замесов макаронного теста.
2. Требования, предъявляемые к качеству макаронной продукции.
3. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Подготовка макаронных изделий к упаковыванию. Упаковывание изделий в потребительскую и торговую тару.
2. Пищевая ценность макаронных изделий.
3. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____20__ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Какое влияние оказывает способ сушки на реологические свойства теста и качество макаронных изделий?
2. Хранение макаронных изделий.
3. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. В чём заключается подготовка основного и дополнительного сырья к производству макаронных изделий?
2. Виды замесов макаронного теста.
3. В чем назначение вакуумирования теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 11

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Разделка сырых макаронных изделий.
2. Назовите основные виды и причины порчи макаронных изделий в процессе хранения и меры по их предотвращению.
3. Приготовление макаронного теста.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 12

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Институт нефти и газа

семестр 7

1. Формование и разделка полуфабриката
2. Какие требования предъявляются к цвету, поверхности, форме, состоянию макаронных изделий после варки? Каковы основные факторы, влияющие на эти показатели?
3. Что такое стабилизация высушенных изделий?

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, логическая 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: 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.