

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.08.2026 08:40:28  
Уникальный программный ключ:  
236bcc35c296f119d6aafdc27836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

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»

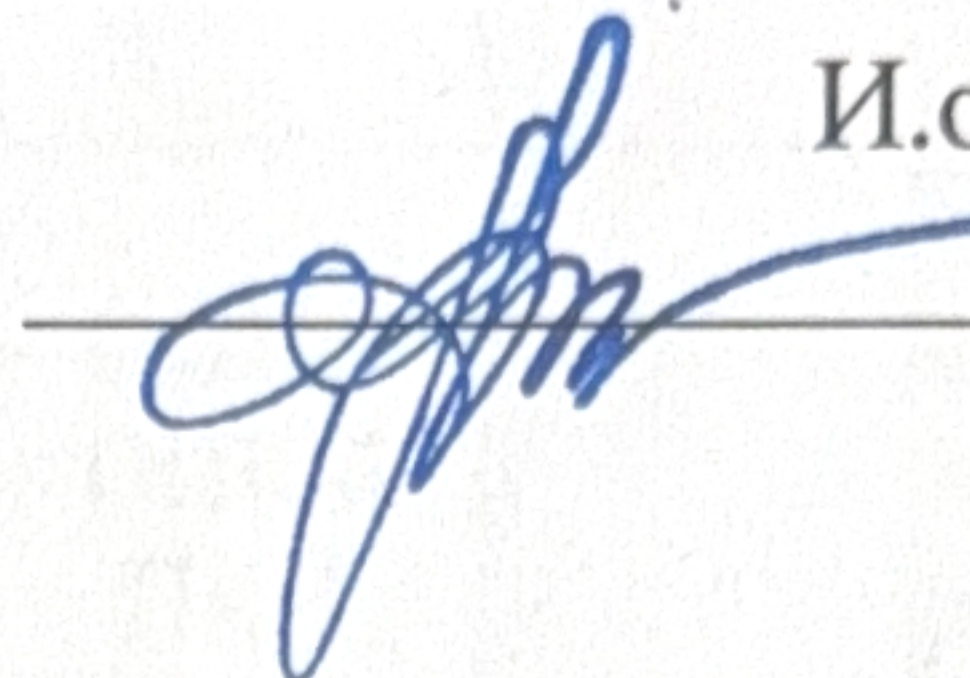
УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

24 03 2026 г., протокол № 7

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

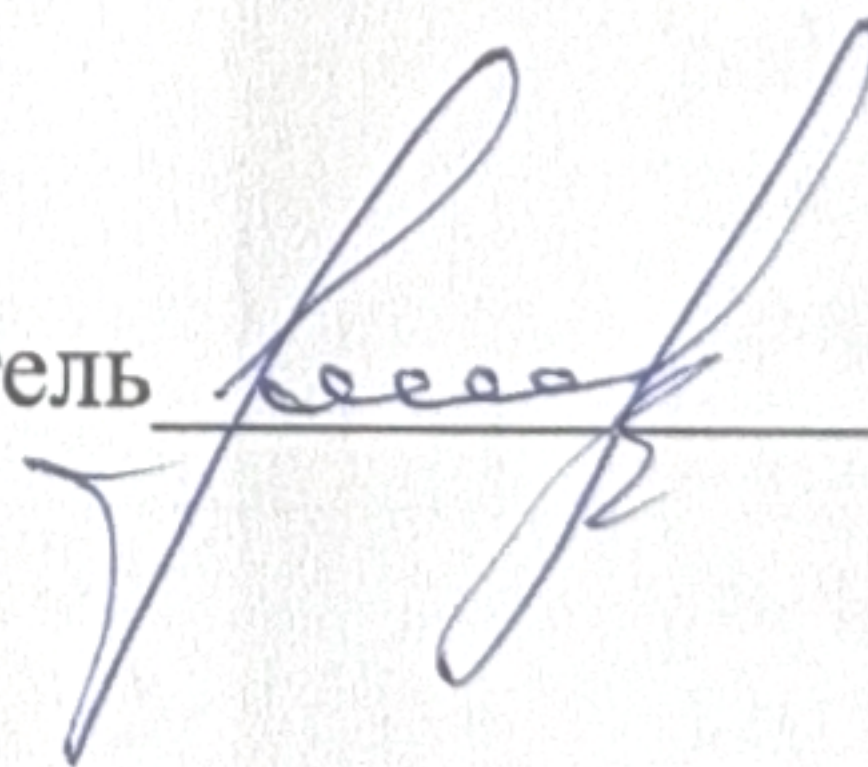
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Составитель



Насарова Э.С.

Грозный-2026

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

| №<br>п/ п | Контролируемые разделы (темы)<br>дисциплины                                                                                                                | Код контролируемой<br>компетенции (или ее части) | Наименование<br>оценочного<br>средства                                             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых изделиях | ОПК-1<br>ПК-1                                    | Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 2         | Хлебопекарное производство                                                                                                                                 | ОПК-1<br>ОПК-2<br>ПК-1                           | Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 3         | Макаронное производство                                                                                                                                    | ОПК-1<br>ОПК-2<br>ПК-1                           | Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 4         | Кондитерское производство                                                                                                                                  | ОПК-1<br>ОПК-2<br>ПК-1                           | Вопросы к коллоквиуму и зачету темы для самостоятельного изучения                  |
| 5         | Бродильное производство                                                                                                                                    | ОПК-1<br>ОПК-2<br>ПК-1                           | Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 6         | Безалкогольное производство                                                                                                                                | ОПК-1<br>ОПК-2<br>ПК-1                           | Вопросы к коллоквиуму и зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |

| №<br>п/п | Наименование<br>оценочного<br>средства | Краткая характеристика<br>оценочного средства                                                                                                                                                                                                                                                                             | Представление<br>оценочного<br>средства<br>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        | 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        | Экзамен                                | Итоговая форма оценки знаний                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Вопросы к зачету                                   |

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

### **Первая рубежная аттестация**

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

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 1**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства
2. Основные стадии и технология производства трубчатых макаронных изделий

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 2**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
2. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 3**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
2. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 4**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
2. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 5**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
2. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 6**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
2. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 7**

**Первая рубежная аттестация**

1. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
2. Ассортимент основных видов макаронных изделий.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 8**

**Первая рубежная аттестация**

1. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 9**

**Первая рубежная аттестация**

1. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
2. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 10**

**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного и ржаного.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 11**

**Первая рубежная аттестация**

1. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
2. Ассортимент основных видов макаронных изделий.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 12**

**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий
2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 13**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 14**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 15**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли
2. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 16**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
2. Основные стадии и технология производства хлебобулочных изделий.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 17**  
**Первая рубежная аттестация**

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
2. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий

---

**Вторая рубежная аттестация**

1. История возникновения бродильных производств
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства

3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства
4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства
5. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
6. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
7. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
8. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья
9. Из каких частей состоит зерно ячменя.
10. Как следует хранить свежееубранный ячмень.
11. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют в пивоварении.
12. Каково строение шишки хмеля.
13. Какие вещества придают хмелю горечь.
14. Приготовление спиртованных соков.
15. Приготовление спиртованных морсов и настоев.
16. Основные стадии и технология производства этилового спирта
12. Основные стадии и технология производства пива
13. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
14. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 1**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Каково строение шишки хмеля.
2. Как следует хранить свежееубранный ячмень.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 2**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства пива
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 3**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства
2. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 4**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства
2. Каково строение шишки хмеля.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 5**

**Вторая рубежная аттестация**

1. История возникновения бродильных производств
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 6**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
2. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 7**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 8**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
  2. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
-

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 9**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Каково строение шишки хмеля.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 10**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Приготовление спиртованных соков.
2. Каково строение шишки хмеля.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 11**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 12**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Каково строение шишки хмеля.
2. История возникновения бродильных производств

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 13**  
**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства этилового спирта
  2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства
-

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 14**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Приготовление спиртованных соков.
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 15**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
2. История возникновения бродильных производств

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 16**

**Вторая рубежная аттестация**

1. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
2. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.

---

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**  
**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**  
**Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»**

**Билет № 17**

**Вторая рубежная аттестация**

1. История возникновения бродильных производств
2. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья. Из каких частей состоит зерно ячменя.

---

**Критерии оценивая:**

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

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

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

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

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

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

5-7 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;

8-10 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

### ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. 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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Институт Нефти и газа**

**Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств**

**ВОПРОСЫ К 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 бродильных 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 свежееубранный 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.

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:

- 1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;
- 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик

последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

1-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых 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.