

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры  
«25» 06 2021 г., протокол № 10

И.о. заведующего кафедрой  
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»**

**Направление подготовки**

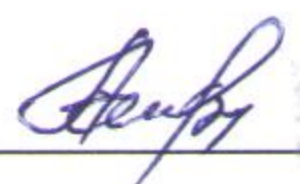
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль)**

Технология бродильных производств и виноделие

**Квалификация**

бакалавр

Составитель  А.А. Шидаева

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»**

| <b>№ п/п</b> | <b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b> | <b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b> | <b>Наименование оценочного средства</b> |
|--------------|---|--|---|
| 1            | Стадия проектирования предприятия               | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 2            | Выбор и обоснование способов производства       | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 3            | Составление процессуальных схем                 | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 4            | Продуктовые расчеты                             | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 5            | Составление материального баланса               | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 6            | Выбор и расчет технологического оборудования    | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 7            | Санитарные нормы при компоновке оборудования    | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |
| 8            | Составление сетки колон                         | ОПК-3.1; ПК-1.6; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2      | Коллоквиум                              |

**ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование оценочного средства</b> | <b>Краткая характеристика оценочного средства</b>  | <b>Представление оценочного средства в фонде</b> |
|--------------|---|--|--|
| 1            | Коллоквиум                              | Средство контроля усвоения учебного дисциплины, организованное как Учебное лабораторное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися                          | Вопросы по темам дисциплины                      |
| 2            | Реферат                                 | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы | Темы докладов, Сообщений, рефератов              |
| 3            | Экзамен                                 | Итоговая форма оценки знаний   | Вопросы к экзамену                               |

## ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

### Раздел 1

1. Основные задачи дисциплины.
2. Проектирование предприятий отрасли.
3. Стадии проектирования

### Раздел 2

1. Обоснование способа производства сухих виноматериалов.
2. Обоснование способа производства крепких виноматериалов.
3. Обоснование способа производства игристых виноматериалов.
4. Обоснование способа производства натурального виноградного сока.

### Раздел 3

1. Составление процессуальных схем.
2. Порядок описания процессуальных схем.

### Раздел 4

1. Расчет потерь при приемке, разгрузке и дроблении сырья.
2. Потери при стекании и прессовании мезги
3. Расчет потерь, при брожении сусле.
4. Расчет потерь, при дображивании сусле.
5. Расчет потерь, связанных со спиртованием.
6. Расчет потерь, связанных со снятием виноматериала с дрожжевого осадка.  
Расчет потерь и выхода виноматериала, при хранении и выдержке.
7. Расчет потерь, при обработке теплом и холодом.
8. Расчет потерь, связанных с обработкой виноматериала.
9. Потери, связанные с розливом виноматериалов.

### Раздел 5

1. Составление материального баланса сухих вин.
2. Составление материального баланса крепких вин

### Раздел 5

1. Исходные данные для количественного расчета технологического оборудования.
2. Подбор и расчет оборудования непрерывного действия.

### Раздел 5

1. Санитарные нормы компоновки технологического оборудования.
2. Санитарные нормы компоновки технологических емкостей.

### Критерии оценки:

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- 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;

4-5 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.

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Порядок разработки и требования к технологической схеме.
2. Разработка и выбор оборудования.
3. Выбор стандартного оборудования.
4. Разработка нестандартного оборудования.
5. Процессуальная схема производства коньяка
6. Технико-экономическое обоснование
7. Способ переработки винограда по белому способу
8. Виды оборудования для хранения виноматериалов
9. Склад стеклотары (назначение, площади)

### 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 объеме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объеме 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 бродильных производств**

**Вопросы к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»**

1. Основные задачи дисциплины.
2. Проектирование предприятий отрасли.
3. Стадии проектирования
4. Обоснование способа производства виноматериалов.
5. Составление процессуальных схем.
6. Порядок описания процессуальных схем.
7. Расчет потерь при приемке, разгрузке и дроблении сырья.
8. Потери при стекании и прессовании мезги
9. Расчет потерь, при брожении сусла.
10. Расчет потерь, при дображивании сусла.
11. Расчет потерь связанных со спиртованием.
12. Расчет потерь, связанных со снятием виноматериала с дрожжевого осадка.  
Расчет потерь и выхода виноматериала, при хранении и выдержке.
13. Расчет потерь, при обработке теплом и холодом.
14. Расчет потерь, связанных с обработкой виноматериала.
15. Потери, связанные с розливом виноматериалов.
16. Составление материального баланса вин.
17. Исходные данные для количественного расчета технологического
18. оборудования.
19. Подбор и расчет оборудования.
20. Санитарные нормы компоновки технологического оборудования.
21. Санитарные нормы компоновки технологических емкостей.

**Образец билета к экзамену**

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Дисциплина Проектирование предприятий отрасли

ИНГ \_\_ семестр \_\_\_\_\_

1. Техничко-экономическое обоснование проекта строительства
2. Расчет оборудования для спиртования сусла
3. Составление процессуальной схемы

Утверждаю:

« » \_\_\_\_\_ 20...г.

Зав. кафедрой «ТПП и БП» \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

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:

«Неудовлетворительно»- ответ на вопрос отсутствует; 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;

«Удовлетворительно» - 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;

«Хорошо» — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятии; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

«Отлично»- дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ