


**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.зав. кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ВИНОДЕЛИЯ»**

Направление подготовки
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)
«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация
бакалавр

Составитель  А. И. Ферзаули

Грозный – 2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ВИНОДЕЛИЯ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Цели и задачи дисциплины. Краткая характеристика основных вторичных сырьевых ресурсов.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Гребни винограда. Переработка виноградных семян.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Виноградные выжимки.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Производство кормовой муки. Дрожжевые и гущевые осадки.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Производство винной кислоты. Винный камень.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Осадки, получаемые при переливке виноматериалов.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Получение этилового спирта-сырца и спирта-ректификата.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Коньячная барда.	ПК-1; 1.6 ПК-2; 2.2	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

№ 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.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

КОЛЛОКВИУМ: ВОПРОСЫ К РУБЕЖНЫМ АТТЕСТАЦИЯМ

Первая рубежная аттестация

1. Перечислите основные виды вторичного сырья виноделия. Дайте краткую характеристику.
2. Какое применение находит вторичное сырье виноделия в отраслях агропромышленного комплекса и системе общественного питания?
3. Укажите рациональные подходы к использованию вторичных ресурсов.
4. Основные преимущества и недостатки использования вторичного сырья.
5. Способ получения гребневого сусла.
6. Переработка виноградных косточек. Охарактеризуйте технологические этапы получения виноградного масла.
7. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
8. Прямая перегонка сброженной выжимки.
9. Переработка виноградных семян на малоэкстракционных заводах.
10. Опишите экстрагирование фенольных красящих веществ.
11. Охарактеризуйте технологию получения белкового корма.
12. Пищевой виноградный краситель. Способ получения энокрасителя из выжимок красного винограда.
13. Основная схема переработки дрожжевых осадков.
14. Перегонка дрожжевых осадков на спирт.
15. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из осадков (прессование дрожжей; разбавление отжатых дрожжей водой; дображивание; перегонка).

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Какое применение находит вторичное сырье виноделия в отраслях агропромышленного комплекса и системе общественного питания?
 2. Укажите рациональные подходы к использованию вторичных ресурсов.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Охарактеризуйте технологию получения белкового корма.
 2. Пищевой виноградный краситель. Способ получения энорасителя из выжимок красного винограда.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Перечислите основные виды вторичного сырья виноделия. Дайте краткую характеристику.
 2. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из осадков (прессование дрожжей; разбавление отжатых дрожжей водой; дображивание; перегонка).
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Переработка виноградных косточек. Охарактеризуйте технологические этапы получения виноградного масла.
 2. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Пищевой виноградный краситель. Способ получения энокрасителя из выжимок красного винограда.
 2. Основная схема переработки дрожжевых осадков.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Переработка виноградных семян на малоэкстракционных заводах.
 2. Опишите экстрагирование фенольных красящих веществ.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
 2. Прямая перегонка сброженной выжимки.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Основная схема переработки дрожжевых осадков.
 2. Перегонка дрожжевых осадков на спирт.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Основные преимущества и недостатки использования вторичного сырья.
2. Способ получения гребневого сусла.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Основные преимущества и недостатки использования вторичного сырья.
2. Способ получения гребневого сусла.

Вторая рубежная аттестация

1. Способ получения энантового эфира
2. Процесс извлечения винной кислоты.
3. Что такое винный камень и виннокислая известь?
4. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
5. Охарактеризуйте процесс перегонки бражки.
6. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из виноградных выжимок.
7. Методы экстрагирования биологически активных веществ.
8. Осадки, полученные при обработке виноматериалов и соков холодом.
9. Что входит состав коньячной барды? Перечислите.
10. Охарактеризуйте ионнообменный способ для получения ВКИ из коньячной барды.
11. Схема получения ВКИ анионитовым методом.
12. После чего образуются клеевые осадки, и с какой целью?
13. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Способ получения энантового эфира
 2. Процесс извлечения винной кислоты.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Что такое винный камень и виннокислая известь?
 2. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Охарактеризуйте процесс перегонки бражки.
 2. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из виноградных выжимок.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Методы экстрагирования биологически активных веществ.
 2. Осадки, полученные при обработке виноматериалов и соков холодом.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Что входит состав коньячной барды? Перечислите.
 2. Охарактеризуйте ионнообменный способ для получения ВКИ из коньячной барды.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. После чего образуются клеевые осадки, и с какой целью?
 2. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Схема получения ВКИ анионитовым методом.
 2. Что такое винный камень и виннокислая известь?
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Охарактеризуйте ионнообменный способ для получения ВКИ из коньячной барды.
 2. Методы экстрагирования биологически активных веществ.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
2. Охарактеризуйте процесс перегонки бражки.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология переработки вторичного сырья виноделия**

1. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.
2. Что входит состав коньячной барды? Перечислите.

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 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.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Экологические аспекты использования отходов виноделия.
2. Получение винного уксуса из виноградной выжимки.
3. Экономическая целесообразность утилизации вторичных продуктов виноделия.
4. Способы утилизации отходов виноделия.
5. Диоксид углерода – побочный продукт брожения.
6. Пищевой виноградный краситель. Танин. Эномеланин.
7. Кормовая мука и кормовые дрожжи, способы получения.
8. Этапы получения виноградного масла. Энантовый эфир (коньячное масло).
9. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.
10. Современные технологии переработки виноградной косточки.

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 балла 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 ЭКЗАМЕНУ по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ВИНОДЕЛИЯ»**

1. Перечислите основные виды вторичного сырья виноделия. Дайте краткую характеристику.
2. Какое применение находит вторичное сырье виноделия в отраслях агропромышленного комплекса и системе общественного питания?
3. Укажите рациональные подходы к использованию вторичных ресурсов.
4. Основные преимущества и недостатки использования вторичного сырья.
5. Способ получения гребневого сусла.
6. Переработка виноградных косточек. Охарактеризуйте технологические этапы получения виноградного масла.
7. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
8. Прямая перегонка сброженной выжимки.
9. Переработка виноградных семян на малоэкстракционных заводах.
10. Опишите экстрагирование фенольных красящих веществ.
11. Охарактеризуйте технологию получения белкового корма.
12. Пищевой виноградный краситель. Способ получения энокрасителя из выжимок красного винограда.
13. Основная схема переработки дрожжевых осадков.
14. Перегонка дрожжевых осадков на спирт.
15. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из осадков (прессование дрожжей; разбавление отжатых дрожжей водой; дображивание; перегонка).
16. Способ получения энантиомерного эфира
17. Процесс извлечения винной кислоты.
18. Что такое винный камень и виннокислая известь?
19. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
20. Охарактеризуйте процесс перегонки бражки.
21. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из виноградных выжимок.
22. Методы экстрагирования биологически активных веществ.
23. Осадки, полученные при обработке виноматериалов и соков холодом.
24. Что входит в состав коньячной барды? Перечислите.
25. Охарактеризуйте ионнообменный способ для получения ВКИ из коньячной барды.
26. Схема получения ВКИ анионитовым методом.
27. После чего образуются клеевые осадки, и с какой целью?
28. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 1

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Перечислите основные виды вторичного сырья виноделия. Дайте краткую характеристику.
2. После чего образуются клеевые осадки, и с какой целью?
3. Производство пищевых волокон из отходов переработки пищевого сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 2

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Какое применение находит вторичное сырье виноделия в отраслях агропромышленного комплекса и системе общественного питания?
2. Охарактеризуйте ионнообменный способ для получения ВКИ из коньячной барды.
3. Схема получения ВКИ анионитовым методом.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 3

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Укажите рациональные подходы к использованию вторичных ресурсов.
2. Осадки, полученные при обработке виноматериалов и соков холодом.
3. Что входит в состав коньячной барды? Перечислите.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 4

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Основные преимущества и недостатки использования вторичного сырья.
2. Принципиальная технологическая схема получения спирта-сырца из виноградных выжимок.
3. Методы экстрагирования биологически активных веществ.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 5

Дисциплина _____ Технология переработки вторичного сырья виноделия _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Способ получения гребневого сула.
2. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
3. Охарактеризуйте процесс перегонки бражки.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 6

Дисциплина _____ Технология переработки вторичного сырья виноделия _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Переработка виноградных косточек. Охарактеризуйте технологические этапы получения виноградного масла.
2. Процесс извлечения винной кислоты.
3. Что такое винный камень и виннокислая известь?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 7

Дисциплина _____ Технология переработки вторичного сырья виноделия _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
2. Прямая перегонка сброженной выжимки.
3. Переработка виноградных семян на малоэкстракционных заводах.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 8

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Структура и физические свойства выжимок и их составных частей.
2. Опишите экстрагирование фенольных красящих веществ.
3. Охарактеризуйте технологию получения белкового корма.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 9

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Перечислите основные виды вторичного сырья виноделия. Дайте краткую характеристику.
2. Пищевой виноградный краситель. Способ получения энокрасителя из выжимок красного винограда.
3. Основная схема переработки дрожжевых осадков.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 10

Дисциплина Технология переработки вторичного сырья виноделия
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Что такое винный камень и виннокислая известь?
2. Дайте определение: спирт-сырец виноградный, виноградное масло.
3. Укажите рациональные подходы к использованию вторичных ресурсов.

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:

1 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;

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.