

**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

**«ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В
РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель  И.У. Ушаева

Грозный – 2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В
РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Описание основных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Внешняя торговля продукцией пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
9.	Региональное развитие отраслей Промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
10.	Инновационное развитие Промышленности	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

11.	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	Вопросы к экзамену, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
12.	Риски реализации Стратегии	ОПК-1; 1.2 ПК-1;1,7	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. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольной промышленности.
5. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
6. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.
7. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Хлебопекарная промышленность.

8. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность
9. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Мукомольно-крупяная промышленность.
10. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
11. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?
12. Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности.
14. Трудовые ресурсы.
15. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Цели и задачи Стратегии.
17. Что является гарантией достижения основных целей и задач Стратегии?
18. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
19. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.

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

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольной промышленности.

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

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
 2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольной промышленности.
-

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

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
 2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.
-

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

БИЛЕТ № 5

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Хлебопекарная промышленность.
 2. Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности.
-

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

БИЛЕТ № 6

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.
 2. Цели и задачи Стратегии.
-

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

БИЛЕТ № 7

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
 2. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
-

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

БИЛЕТ № 8

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
 2. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности:
Кондитерская промышленность.
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности:
Мукомольно-крупяная промышленность.

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

БИЛЕТ № 10

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Что является гарантией достижения основных целей и задач Стратегии?
 2. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
-

Вторая рубежная аттестация

1. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
4. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
5. Сценарии развития Промышленности
6. Базовый сценарий.
7. Оптимистический сценарий.
8. Пессимистический сценарий.
9. Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем.
10. Развитие пивобезалкогольной промышленности.
11. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.
12. Развитие хлебопекарной промышленности.
14. Развитие сахарной промышленности.
15. Развитие плодоовощной консервной промышленности.
16. Развитие кондитерской промышленности.
17. Развитие крахмалопаточной промышленности.
18. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.
19. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.
20. Региональное развитие отраслей Промышленности.
21. Сроки и этапы реализации Стратегии.
22. Организационно-экономический механизм реализации Стратегии.
23. Научное обеспечение развития Промышленности.
24. Риски реализации Стратегии.
25. Мониторинг и контроль реализации Стратегии.

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

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

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

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
2. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

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

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Развитие плодоовощной консервной промышленности.
2. Развитие кондитерской промышленности.

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

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.
2. Региональное развитие отраслей Промышленности.

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

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Развитие крахмалопаточной промышленности.
 2. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.
-

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

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
 2. Сценарии развития Промышленности
-

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

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
 2. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
-

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

БИЛЕТ № 8

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Развитие хлебопекарной промышленности.
 2. Развитие сахарной промышленности
-

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

БИЛЕТ № 9

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Развитие пивобезалкогольной промышленности.
 2. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.
-

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

БИЛЕТ № 10

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**»

1. Сценарии развития Промышленности
 2. Базовый сценарий. Оптимистический сценарий.
-

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. Экономические аспекты развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Вызовы долгосрочного периода.
3. Обеспечение продовольственной безопасности страны.
4. Укрепление сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
5. Модели развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности с учетом потребительского спроса.
6. Прогноз долгосрочного развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
7. Формирование спроса и предложения на продовольственном рынке.
8. Развитие продовольственного рынка и инфраструктуры.
9. Цель и принципы внешнеэкономической деятельности и ВТО (Всемирная торговая организация).
10. Организация управления АПК и развитие рынка труда.

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 «ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ»

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольная промышленность.
5. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
6. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.
7. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Хлебопекарная промышленность.
8. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность
9. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Мукомольно-крупяная промышленность.
10. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
11. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?
12. Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей

промышленности.

13. Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности.
14. Трудовые ресурсы.
15. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Цели и задачи Стратегии.
17. Что является гарантией достижения основных целей и задач Стратегии?
18. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
19. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
20. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
21. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
22. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
23. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
24. Сценарии развития Промышленности
25. Базовый сценарий.
26. Оптимистический сценарий.
27. Пессимистический сценарий.
28. Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем.
29. Развитие молочной промышленности.
30. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.
31. Развитие хлебопекарной промышленности.
32. Развитие масложировой промышленности.
33. Развитие сахарной промышленности.
34. Развитие плодоовощной консервной промышленности.
35. Развитие кондитерской промышленности.
36. Развитие крахмалопаточной промышленности.
37. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.
38. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.
39. Региональное развитие отраслей Промышленности.
40. Сроки и этапы реализации Стратегии.
41. Организационно-экономический механизм реализации Стратегии.
42. Научное обеспечение развития Промышленности.
43. Риски реализации Стратегии.
44. Мониторинг и контроль реализации Стратегии.

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольная промышленность.
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
3. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность.
2. Развитие масложировой промышленности.
3. Развитие сахарной промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
3. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Трудовые ресурсы.
3. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем.
2. Развитие молочной промышленности.
3. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Мукомольно-крупяная промышленность.
3. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
- 4.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Развитие крахмалопаточной промышленности.
2. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.
3. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ, ТБ семестр _____

1. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольная промышленность.
3. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.

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.