


**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  
«27» 05 протокол № 8  
И.о.зав. кафедрой  
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Направление подготовки**

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль)**

«Технология бродильных производств и виноделие»

**Квалификация**

бакалавр

Составитель



А. И. Ферзаули

Грозный – 2022

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1.	Введение. Классификация и характеристика соковой продукции.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Сырье и вспомогательный материал для соковой продукции.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Вода и водоподготовка. Система умягчения и очистки воды.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Технология производства плодово-ягодных соков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Технология производства овощных соков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Технология производства соков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Технология производства сокосодержащих напитков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Технохимические и микробиологические показатели соковой продукции.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, 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.	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

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

### **Первая рубежная аттестация**

1. Дайте определение: соки, нектары, сокосодержащие напитки.
2. Разница между соками, нектарами, сокосодержащими напитками.
3. Ассортимент соков.
4. Характеристика и требования к качеству сырья.
5. Характеристика и требования к качеству вспомогательных материалов.
6. Вода и методы ее подготовки.
7. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ионообменный процесс, метод умягчения обратным осмосом.
8. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ультрафиолетовая очистка, хлорирование.
9. Охарактеризуйте этапы очистки воды: обезжелезивание, озонирование.
10. Что собой представляет процесс концентрирование соков?
11. Технологические этапы производства соков.
12. Блок-схема производства плодово-ягодных соков.
13. Способы концентрирования и консервирования соков.
14. Оборудование, применяемое в производстве плодово-ягодных соков.
15. Основные технологические процессы при производстве овощных соков.

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

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Основные технологические процессы при производстве овощных соков.
  2. Дайте определение: соки, нектары, сокосодержащие напитки.
- 

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

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства коньяка**

1. Характеристика и требования к качеству вспомогательных материалов.
  2. Вода и методы ее подготовки.
- 

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

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Охарактеризуйте этапы очистки воды: обезжелезивание, озонирование.
  2. Что собой представляет процесс концентрирование соков?
- 

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

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Блок-схема производства плодово-ягодных соков.
  2. Способы концентрирования и консервирования соков.
-

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

БИЛЕТ № 5

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Способы концентрирования и консервирования соков.
  2. Оборудование, применяемое в производстве плодово-ягодных соков.
- 

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

БИЛЕТ № 6

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Ассортимент соков.
  2. Характеристика и требования к качеству сырья.
- 

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

БИЛЕТ № 7

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Разница между соками, нектарами, сокосодержащими напитками.
  2. Охарактеризуйте этапы очистки воды: обезжелезивание, озонирование.
- 

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

БИЛЕТ № 8

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Характеристика и требования к качеству сырья.
  2. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ионообменный процесс, метод умягчения обратным осмосом.
-

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

БИЛЕТ № 9

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Ассортимент соков.
  2. Блок-схема производства плодово-ягодных соков.
- 

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

БИЛЕТ № 10

Первая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Что собой представляет процесс концентрирование соков?
  2. Технологические этапы производства соков.
- 

**Вторая рубежная аттестация**

1. Приемка сырья качественные и количественные показатели.
2. Мойка и очистка сырья.
3. Охарактеризуйте технологические процессы извлечения и осветления сока.
4. Методы осветления сока.
5. Температурная обработка и фильтрация сока.
6. Розлив и укупорка готового продукта.
7. Этикирование, инспекция, сортировка и калибровка.
8. Условия и сроки хранения соков.
9. Технология производства соков прямого отжима.
10. Технологическая схема производства концентрированного яблочного сока.
11. Приемка, транспортировка и условия хранения концентрированного яблочного сока.
12. Технология производства яблочного сока концентрированного.
13. Охарактеризуйте технологические этапы: дробление и прессование.
14. Фильтрация: обработка ферментами, ультрафильтрация.
15. Для чего необходима стерилизация соковой продукции?
16. Химический состав соков и фруктовых напитков.
17. Основные правила повышения стойкости сока при хранении.
18. ТХМК на производстве соковой продукции.
19. Использование отходов производства соковых напитков.

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

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Приемка сырья качественные и количественные показатели.
  2. Мойка и очистка сырья.
- 

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

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Температурная обработка и фильтрация сока.
  2. Розлив и укупорка готового продукта.
- 

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

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Этикирование, инспекция, сортировка и калибровка.
  2. Условия и сроки хранения соков.
- 

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

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Химический состав соков и фруктовых напитков.
  2. Основные правила повышения стойкости сока при хранении.
-

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

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Охарактеризуйте технологические процессы извлечения и осветления сока.
  2. Методы осветления сока.
- 

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

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Технология производства соков прямого отжима.
  2. Технологическая схема производства концентрированного яблочного сока.
- 

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

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. ТХМК на производстве соковой продукции.
  2. Использование отходов производства соковых напитков.
- 

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

БИЛЕТ № 8

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Технологическая схема производства концентрированного яблочного сока.
  2. Приемка, транспортировка и условия хранения концентрированного яблочного сока.
-



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

БИЛЕТ № 9

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Фильтрация: обработка ферментами, ультрафильтрация.
  2. Для чего необходима стерилизация соковой продукции?
- 

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

БИЛЕТ № 10

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина **Технология производства соковой продукции**

1. Технология производства яблочного сока концентрированного.
  2. Охарактеризуйте технологические этапы: дробление и прессование.
- 

**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. Производство пастеризованного сока. Основные технологические этапы переработки сырья.
2. Процесс купажирования соков. Оборудование в купажном отделении соковой продукции.
3. Деаэрация сока. Целесообразность использования деаэратора.
4. Розлив и консервирование соков. Восстановление концентрированного сока.
5. Производство соков с мякотью. Производство сгущенных соков. Особенности оборудования в технологии.
6. Биохимические основы хранения сырья. Биофизические процессы, протекающие при хранении сырья. Влияние микроорганизмов на хранение сырья.
7. Структурно-механические изменения сырья. Механико-ферментативная обработка сырья. Ферменты как катализаторы химических реакций.
8. Цель водно-тепловой обработки. Физико-химические и химические процессы, происходящие при водно-тепловой обработке. Потери веществ и пути их снижения. Технология водно-тепловой обработки сырья. Методы и схемы водно-тепловой обработки.
9. Новые направления в производстве соков.
10. Техника безопасности при производстве соков.

### 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 ЗАЧЕТУ по дисциплине  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

1. Дайте определение: соки, нектары, сокосодержащие напитки.
2. Разница между соками, нектарами, сокосодержащими напитками.
3. Ассортимент соков.
4. Характеристика и требования к качеству сырья.
5. Характеристика и требования к качеству вспомогательных материалов.
6. Вода и методы ее подготовки.
7. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ионообменный процесс, метод умягчения обратным осмосом.
8. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ультрафиолетовая очистка, хлорирование.
9. Охарактеризуйте этапы очистки воды: обезжелезивание, озонирование.
10. Что собой представляет процесс концентрирование соков?
11. Технологические этапы производства соков.
12. Блок-схема производства плодово-ягодных соков.
13. Способы концентрирования и консервирования соков.
14. Оборудование, применяемое в производстве плодово-ягодных соков.
15. Основные технологические процессы при производстве овощных соков.
16. Приемка сырья качественные и количественные показатели.
17. Мойка и очистка сырья.
18. Охарактеризуйте технологические процессы извлечения и осветления сока.
19. Методы осветления сока.
20. Температурная обработка и фильтрация сока.
21. Розлив и укупорка готового продукта.
22. Эtiquирование готового продукта, инспекция, сортировка и калибровка.
23. Условия и сроки хранения соков.
24. Технология производства соков прямого отжима.
25. Технологическая схема производства концентрированного яблочного сока.
26. Приемка, транспортировка, условия хранения концентрированного яблочного сока.
27. Технология производства яблочного сока концентрированного.
28. Охарактеризуйте технологические этапы: дробление и прессование.
29. Фильтрация: обработка ферментами, ультрафильтрация.
30. Для чего необходима стерилизация соковой продукции?
31. Химический состав соков и фруктовых напитков.
32. Основные правила повышения стойкости соковой продукции при хранении.
33. ТХМК на производстве соковой продукции.
34. Использование отходов производства соковых напитков.

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Дайте определение: соки, нектары, сокосодержащие напитки.
2. ТХМК на производстве соковой продукции.
3. Использование отходов производства соковых напитков.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Разница между соками, нектарами, сокосодержащими напитками.
2. Химический состав соков и фруктовых напитков.
3. Основные правила повышения стойкости соковой продукции при хранении.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Ассортимент соков.
2. Фильтрация: обработка ферментами, ультрафильтрация.
3. Для чего необходима стерилизация соковой продукции?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Характеристика и требования к качеству сырья.
2. Технология производства яблочного сока концентрированного.
3. Охарактеризуйте технологические этапы: дробление и прессование.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

-----

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Характеристика и требования к качеству вспомогательных материалов.
2. Технологическая схема производства концентрированного яблочного сока.
3. Приемка, транспортировка и условия хранения концентрированного яблочного сока.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

-----

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Вода и методы ее подготовки.
2. Условия и сроки хранения соков.
3. Технология производства соков прямого отжима.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

-----

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Розлив и укупорка готового продукта.
2. Этикирование готового продукта, инспекция, сортировка и калибровка.
3. Охарактеризуйте этапы очистки воды: ионообменный процесс, метод умягчения обратным осмосом.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Охарактеризуйте этапы очистки воды: обезжелезивание, озонирование.
2. Что собой представляет процесс концентрирование соков?
3. Технологические этапы производства соков.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Блок-схема производства плодово-ягодных соков.
2. Способы концентрирования и консервирования соков.
3. Оборудование, применяемое в производстве плодово-ягодных соков.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина \_\_\_\_\_ Технология производства соковой продукции \_\_\_\_\_  
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр \_\_\_\_\_

1. Охарактеризуйте технологические процессы извлечения и осветления сока.
2. Методы осветления сока.
3. Температурная обработка и фильтрация сока.

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 зачет:**

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 зачета:

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 понятии; 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.