

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.10.2023 09:17

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЦЕНТРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ

УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»

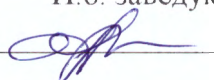
КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 5 » 04 2023 г., протокол № 6

И.о. заведующего кафедрой

 А.И. Ферзули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ КВАСА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ»

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
«ТЕХНОЛОГИЯ КВАСА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Технология производства кваса. Сырье для производства кваса.	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум
2	Производство полуфабрикатов для производства кваса. Производство концентратов квасного сусла. (Практическая подготовка)	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум
3	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса Приготовление закваски для сбраживания кваса.	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
4	Приготовление и сбраживание квасного сусла. Болезни кваса.	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
5	Производство безалкогольных напитков. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье и вспомогательные материалы для безалкогольных напитков.	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
6	Получение газированных вод. Розлив напитков. Промышленный розлив минеральных вод. Классификация минеральных вод.	ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства фонде
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 рефератов
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

Раздел 1

1. Исторические аспекты развития и современное состояние производства кваса.
2. Рожь как основное сырье для квасоварения.
3. Средний химический состав зерна ржи. Физико-химические показатели.
4. Особенности производства ржаного солода (ферментированный и неферментированный солод).

Раздел 2

5. Физико-химические показатели ржаного сухого солода для производства кваса, концентрата кваса и ККС.
6. Характеристика схем производства ККС.
7. Особенности затирания зернопродуктов в производстве ККС с использованием различных видов сырья.
8. Способы фильтрования заторов.
9. Упаривание квасного сусла.
10. Термообработка и розлив ККС.
11. Показатели качества ККС.

Раздел 3

12. Получение концентратов и экстрактов квасов.
13. Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий.
14. Размножение закваски для сбраживания кваса.
15. Способы получения квасного сусла.
16. Способы сбраживания квасного сусла и купажирования кваса.
17. Физико-химические показатели кваса.

Раздел 4

18. Болезни кваса. Ослизнение кваса.
19. Поражение плесневыми грибами.
20. Порча кваса, вызываемая гнилостными термобактериями.
21. Порча кваса, вызываемая попаданием диких дрожжей.
22. Классификация и характеристика напитков по группам, способу обработки.
23. Сахар и сахарозаменители.
24. Кислоты и красители.
25. Ароматические вещества.
26. Загустители, эмульгаторы.

Раздел 5

27. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов для б/н.
28. Получение натуральных и спиртованных соков.
29. Получение концентрированных соков и экстрактов.
30. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья.
31. Получение сахарного сиропа. Получение колера.
32. Способы получения купажного сиропа.
33. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков.
34. Современные способы водоподготовки.

Раздел 6

35. Понятие о стойкости напитков.
36. Биологическая стойкость напитков.
37. Классификация минеральных вод.
38. Химический состав минеральных вод.
39. Добыча и транспортирование минеральных вод

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 опрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризую 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. Ароматические вещества, применяемые в безалкогольном производстве
2. Уксуснокислосое скисание кваса
3. Способы повышения биологической стойкости безалкогольного напитка.
4. Натуральные красители безалкогольного производства
5. Лечебное действие минеральных вод.

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 объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме 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 объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме 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.

ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине «Технология кваса и безалкогольных напитков»

1. Исторические аспекты развития и современное состояние производства кваса.
2. Рожь как основное сырье для квасоварения.
3. Средний химический состав зерна ржи. Физико-химические показатели.
4. Особенности производства ржаного солода (ферментированный и неферментированный солод).
5. Физико-химические показатели ржаного сухого солода для производства кваса, концентрата кваса и ККС.
6. Характеристика схем производства ККС.
7. Особенности затирания зернопродуктов в производстве ККС с использованием различных видов сырья.
8. Способы фильтрования заторов.
9. Упаривание квасного сусла.
10. Термообработка и розлив ККС.
11. Показатели качества ККС.
12. Получение концентратов и экстрактов квасов.
13. Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий.
14. Размножение закваски для сбраживания кваса.
15. Способы получения квасного сусла.
16. Способы сбраживания квасного сусла и купажирования кваса.
17. Физико-химические показатели кваса.
18. Болезни кваса. Ослизнение кваса.
19. Поражение плесневыми грибами.
20. Порча кваса, вызываемая гнилостными термобактериями.
21. Порча кваса, вызываемая попаданием диких дрожжей.
22. Классификация и характеристика напитков по группам, способу обработки.
23. Сахар и сахарозаменители.
24. Кислоты и красители.
25. Ароматические вещества.
26. Загустители, эмульгаторы.
27. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов для б/н.
28. Получение натуральных и спиртованных соков.
29. Получение концентрированных соков и экстрактов.
30. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья.
31. Получение сахарного сиропа. Получение колера.
32. Способы получения купажного сиропа.
33. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков.
34. Современные способы водоподготовки.
35. Понятие о стойкости напитков.
36. Биологическая стойкость напитков.
37. Классификация минеральных вод.
38. Химический состав минеральных вод.
39. Добыча и транспортирование минеральных вод.

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1 балл - 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;

0 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;

1 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.

Оценочные баллы зачета:

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:

Оценка «не зачтено» - 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;

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