

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.08.2026 08:40:28

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbcf07971a86865a5825f9fa4304cc

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 08 2026г., протокол № 7

И. о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

Направление подготовки

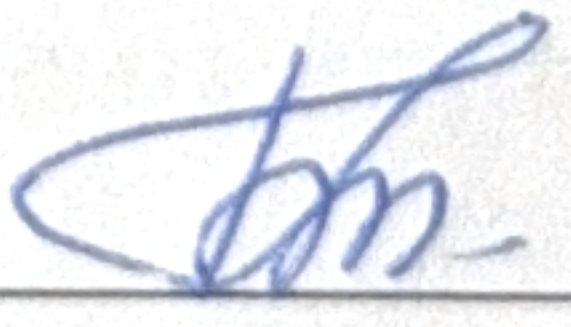
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный – 2026

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в 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 докладов, Сообщений, рефератов
3	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

Раздел 1

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

Раздел 2

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

Раздел 3

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

Раздел 4

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

Раздел 5

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

Раздел 5

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

Раздел 5

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

Критерии оценки:

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

3-балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

4-5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения

темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно

раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

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

Критерии оценки:

-15 баллов выставляется студенту, если содержание реферата, соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует

заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном 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.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Основные задачи дисциплины.
2. Проектирование предприятий отрасли.
3. Стадии проектирования
4. Обоснование способа производства виноматериалов.
5. Составление процессуальных схем.
6. Порядок описания процессуальных схем.
7. Расчет потерь при приемке, разгрузке и дроблении сырья.
8. Потери при стекании и прессовании мезги
9. Расчет потерь, при брожении сусла.
10. Расчет потерь, при дображивании сусла.
11. Расчет потерь связанных со спиртованием.

12. Расчет потерь, связанных со снятием виноматериала с дрожжевого осадка. Расчет потерь и выхода виноматериала, при хранении и выдержке.
13. Расчет потерь, при обработке теплом и холодом.
14. Расчет потерь, связанных с обработкой виноматериала.
15. Потери, связанные с розливом виноматериалов.
16. Составление материального баланса вин.
17. Исходные данные для количественного расчета технологического оборудования.
18. Подбор и расчет оборудования.
19. Санитарные нормы компоновки технологического оборудования.
20. Санитарные нормы компоновки технологических емкостей.

Образец билета к экзамену
Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"

Билет № 1

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

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"

Билет № 2

1. Обоснование способа производства натурального виноградного сока.
2. Расчет потерь, связанных с обработкой виноматериала.
3. Расчет потерь при приемке, разгрузке и дроблении сырья.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"

Билет № 3

1. Расчет потерь, при брожении сусл.
2. Обоснование способа производства крепких виноматериалов.
3. Расчет потерь, связанных со спиртованием.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 4

1. Санитарные нормы компоновки технологического оборудования.
2. Порядок описания процессуальных схем.
3. Расчет потерь при приемке, разгрузке и дроблении сырья.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 5

- 1 Расчет потерь и выхода виноматериала, при хранении и выдержке.
2. Потери при стекании и прессовании мезги
3. Обоснование способа производства сухих виноматериалов.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 6

1. Порядок описания процессуальных схем.
2. Составление материального баланса сухих вин.
3. Стадии проектирования.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 7

1. Обоснование способа производства натурального виноградного сока.
2. Расчет потерь, связанных со спиртованием.
3. Расчет потерь, при брожении суслу.

Подпись преподавателя _____ Подпись заведующего кафедрой _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 8

1. Расчет потерь, связанных со снятием виноматериала с дрожжевого осадка.
2. Подбор и расчет оборудования непрерывного действия для линии ВПЛ-30.
3. Расчет потерь, при дображивании сусла.

Подпись преподавателя _____ **Подпись заведующего кафедрой** _____

**Грозненский государственный нефтяной технический университет
им.акад. М.Д. Миллионщикова
Институт нефти и газа
Дисциплина Проектирование предприятий отрасли» Семестр "8"**

Билет № 9

1. Расчет потерь, при обработке теплом и холодом.
2. Порядок описания процессуальных схем.
3. Подбор и расчет оборудования непрерывного действия.

Подпись преподавателя _____ **Подпись заведующего кафедрой** _____

Критерии оценки:

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

«Неудовлетворительно»- ответ на вопрос отсутствует; дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика, последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

«Удовлетворительно» - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

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

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