

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.08.2026 08:38:15

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

**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

24 03 2026 г., протокол № 7

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНЬЯКА»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

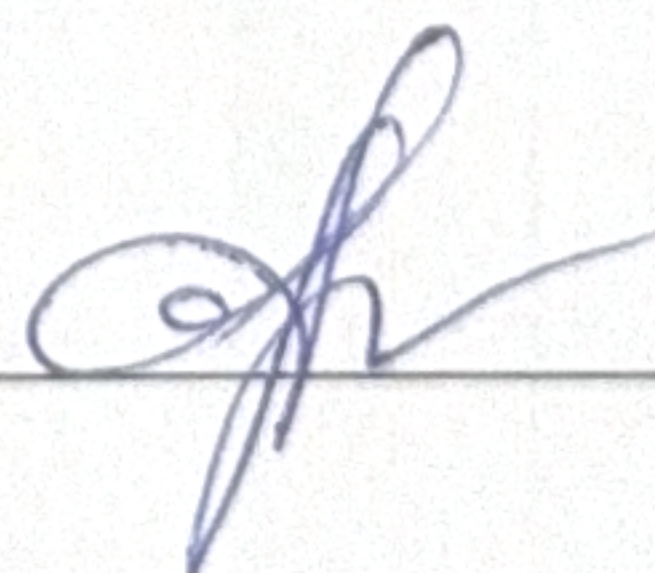
Профиль подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель



А. И. Ферзаули

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Введение. Классификация коньяков.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 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 для производства коньяка.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Биохимические процессы, формирующие качество коньячных виноматериалов.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Основные правила по переработки винограда на коньячные виноматериалы.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Общие технологические инструкции приготовления коньяков.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Дистилляция виноматериалов.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Выдержка коньячных спиртов.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Приготовление и розлив коньяков.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
9.	Техника проведения купажа.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

10.	Расчет купажа.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
11.	Технологическая инструкция по производству ординарных коньяков.	ОПК-2; 2.1; 2.4;2.5 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНЬЯКА»

№ 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. Краткая история возникновения виноградарства, виноделия и коньячного производства.
2. Характеристика основных технических сортов винограда для коньяков.
3. Основные направления использования некоторых сортов винограда в коньячном производстве.
4. Классификация, ассортимент и состав коньяков.
5. Ординарные коньяки.
6. Марочные коньяки.
7. Основные правила производства коньячных виноматериалов.
8. Перегонка коньячных виноматериалов.
9. Общие правила по переработке винограда виноматериала.
10. Подготовка предприятия к перекурке коньячных виноматериалов.
11. Составление процессуальной схемы ординарных коньяков.
12. Составление процессуальной схемы марочных коньяков.
13. Описание процессуальной схемы получения ординарного коньяка.
14. Описание процессуальной схемы получения марочного коньяка.
15. Утилизация отходов в коньячные производства.
16. Какие сорта винограда используют в коньячном производстве?

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 коньяка**

1. Краткая история возникновения виноградарства, виноделия и коньячного производства.
 2. Какие сорта винограда используют в коньячном производстве?
-

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 основных технических сортов винограда для коньяков.
 2. Утилизация отходов в коньячные производства.
-

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 коньяка**

1. Основные направления использования некоторых сортов винограда в коньячном производстве.
 2. Описание процессуальной схемы получения марочного коньяка.
-

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 коньяка**

1. Классификация, ассортимент и состав коньяков.
 2. Описание процессуальной схемы получения ординарного коньяка.
-

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 коньяка**

1. Ординарные коньяки.
 2. Краткая история возникновения виноградарства, виноделия и коньячного производства.
-

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 коньяка**

1. Марочные коньяки.
 2. Описание процессуальной схемы получения ординарного коньяка.
-

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 коньяка**

1. Перегонка коньячных виноматериалов.
 2. Ординарные коньяки. Марочные коньяки.
-

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 коньяка**

1. Основные правила производства коньячных виноматериалов.
 2. Классификация, ассортимент и состав коньяков.
-

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 коньяка**

1. Общие правила по переработке винограда виноматериала.
2. Основные направления использования некоторых сортов винограда в коньячном производстве

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 коньяка**

1. Подготовка предприятия к перекурке коньячных виноматериалов.
2. Характеристика основных технических сортов винограда для коньяков.

Вторая рубежная аттестация

1. Какие требования предъявляют к сортам винограда коньячного направления?
2. Можно ли использовать красные сорта винограда при изготовлении коньячных виноматериалов?
3. Способы сбора винограда?
4. В чем особенности технологии коньячных виноматериалов?
5. Почему в технологии коньячных виноматериалов запрещено использование сернистого ангидрида?
6. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по химическому составу?
7. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по органолептическим признакам?
8. Как долго можно хранить коньячные виноматериалы?
9. Способы хранения коньячных виноматериалов.
10. Какие существуют способы перегонки коньячных виноматериалов?
11. Что такое двукратная перегонка?
12. Какие продукты получаются на первом этапе двукратной перегонки?
13. Какие продукты получаются на втором этапе двукратной перегонки?
14. Что представляет собой спирт-сырец?
15. Что такое однократная перегонка?
16. Чем отличается однократная перегонка от двукратной?
17. Что представляет собой коньячный спирт?
18. Что показывает коэффициент испарения?
19. Что показывает коэффициент ректификации?
20. Какие продукты перегонки носят «головной» характер?
21. Какие продукты перегонки носят хвостовой характер?
22. Что представляет собой аппарат шарантского типа?
23. Какие бывают аппараты однократной сгонки?

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 коньяка**

1. Какие требования предъявляют к сортам винограда коньячного направления?.
 2. Что такое двукратная перегонка?
-

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 коньяка**

1. Можно ли использовать красные сорта винограда при изготовлении коньячных виноматериалов?
 2. Какие продукты получают на первом этапе двукратной перегонки?
-

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 коньяка**

1. Способы сбора винограда?
 2. Какие продукты получают на втором этапе двукратной перегонки?
-

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 коньяка**

1. В чем особенности технологии коньячных виноматериалов?
 2. Что представляет собой спирт-сырец?
-

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 коньяка**

1. Почему в технологии коньячных виноматериалов запрещено использование сернистого ангидрида?
 2. Что такое однократная перегонка?
-

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 коньяка**

1. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по химическому составу?
 2. Чем отличается однократная перегонка от двукратной?
-

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 коньяка**

1. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по органолептике?
 2. Что представляет собой коньячный спирт?
-

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 коньяка**

1. Как долго можно хранить коньячные виноматериалы?
 2. Что показывает коэффициент испарения?
-

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 коньяка**

1. Способы хранения коньячных виноматериалов.
 2. Что показывает коэффициент ректификации?
-

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 коньяка**

1. Какие существуют способы перегонки коньячных виноматериалов?
 2. Какие продукты перегонки носят «головной» характер?
-

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, 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, 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. История коньячного производства.
2. Сорты винограда коньячного направления и районы их произрастания.
3. Микробиологическая порча коньяка.
4. Фазы созревания коньячных спиртов.

5. Летучие компоненты виноградного спирта. Характеристика и технологическое значение в производстве коньяка.
6. Перегонные аппараты. Характеристика, особенности конструкции. Материалы перегонных аппаратов и их влияние на качество коньячных спиртов.
7. Приготовление сахарного сиропа и колера.
8. Этапы очистки воды для приготовления коньячного виноматериала.
9. Методы химико-органолептического анализа коньячного спирта и коньяка.
10. Марки коньяков. Критерии оценки качества коньяков. Крепость коньяков.

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 КОНЬЯКА»**

1. Классификация, ассортимент и состав коньяков.
2. История винодельческого и коньячного производства.
3. Производства коньячных виноматериалов.
4. Основные сорта винограда, используемые в коньячном производстве.
5. Способы получения дистиллятов.
6. Основные установки для перегонки виноматериалов.
7. Требования к коньячным виноматериалам.
8. Какие фракции и как используются.
9. Оценка качества коньячного спирта.
10. Составление процессуальной схемы, получение ординарного коньяка.
11. Составление процессуальной схемы марочного коньяка.
12. Способы выдержки коньячных спиртов.
13. Описание процессуальной схемы получения ординарного коньяка.
14. Описание процессуальной схемы получения марочного коньяка.
15. Утилизация отходов в коньячные производства.
16. Какие сорта винограда используют в коньячном производстве?
17. Какие требования предъявляют к сортам винограда коньячного направления?
18. Способы сбора винограда?
19. В чем особенности технологии коньячных виноматериалов?
20. Почему в технологии коньячных виноматериалов запрещено использование сернистого ангидрида?
21. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по химсоставу?
22. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по органолептике?
23. Как долго можно хранить коньячные виноматериалы?
24. Способы хранения коньячных виноматериалов.
25. Какие существуют способы перегонки коньячных виноматериалов?
26. Что такое двукратная перегонка?
27. Какие продукты получают на первом этапе двукратной перегонки?
28. Какие продукты получают на втором этапе двукратной перегонки?
29. Что представляет собой спирт-сырец?
30. Что такое однократная перегонка?
31. Чем отличается однократная перегонка от двукратной?
32. Что представляет собой коньячный спирт?
33. Что показывает коэффициент испарения?
34. Что показывает коэффициент ректификации?
35. Какие продукты перегонки носят «головной» характер?
36. Какие продукты перегонки носят хвостовой характер?
37. Что представляет собой аппарат шарантского типа?
38. Какие бывают аппараты однократной сгонки?
39. Что представляет собой аппарат однократной сгонки ПУ-500?

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Классификация, ассортимент и состав коньяков.
2. Способы сбора винограда?
3. Что представляет собой аппарат однократной сгонки ПУ-500?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. История винодельческого и коньячного производства.
2. В чем особенности технологии коньячных виноматериалов?
3. Какие бывают аппараты однократной сгонки?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Производства коньячных виноматериалов.
2. Почему в технологии коньячных виноматериалов запрещено использование сернистого ангидрида?
3. Что представляет собой аппарат шарантского типа?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Способы получения дистиллятов.
2. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по химическому составу?
3. Какие продукты перегонки носят хвостовой характер?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Основные установки для перекурки виноматериалов.
2. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по органолептическим признакам?
3. Какие продукты перегонки носят «головной» характер?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Основные установки для перекурки виноматериалов.
2. Требования к коньячным виноматериалам.
3. Что показывает коэффициент ректификации?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Какие фракции и как используются.
2. Оценка качества коньячного спирта.
3. Чем отличается однократная перегонка от двукратной?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Какие продукты получают на втором этапе двукратной перегонки?
2. Что представляет собой спирт-сырец?
3. Что представляет собой коньячный спирт?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Какие сорта винограда используют в коньячном производстве?
2. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам по органолептическим признакам?
3. Как долго можно хранить коньячные виноматериалы?

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина _____ Технология производства коньяка _____
Институт _____ Нефти и Газа _____ профиль _____ ТБ _____ семестр _____

1. Описание процессуальной схемы получения марочного коньяка.
2. Утилизация отходов в коньячные производства.
3. Исполнительные устройства дроссельного типа.

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 вопрос; 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, доказаны раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.