

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.12.2024 08:31:41

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a8666a5825f9a4304e

**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

«26» 04 2024 г., протокол № 7

И.о. зав. кафедрой

Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Направление подготовки

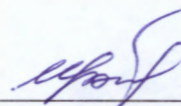
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель  И.У. Ушаева

Грозный – 2024

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация отраслей пищевой промышленности	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Вторичные сырьевые ресурсы и отходы АПК	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Рециклинг отходов растениеводства	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Рециклинг отходов пищевой и перерабатывающей промышленности.	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Рециклинг отходов пищевой и перерабатывающей промышленности. Ресурсосбережение хлебопекарной промышленности.	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Рециклинг отходов пищевой и перерабатывающей промышленности. Ресурсосбережение плодоовощной промышленности.	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Рециклинг отходов пищевой и перерабатывающей Промышленности. Ресурсосбережение крахмалопаточной промышленности.	ПК-2; 2.1; 2.2	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Концепция безотходного производства	ПК-2; 2.1; 2.2	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. Проблемы обеспечение качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности
2. Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья.
3. Хранение. Факторы, влияющие на хранение сырья.
4. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
5. Объемы образования отходов АПК.
6. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
7. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
8. Объемы образования отходов растениеводства.
9. Основные направления использования отходов растениеводства.
10. Номенклатура и классификация, объемы образования отходов пищевой и перерабатывающей промышленности.
11. Основные направления использования отходов пищевой и перерабатывающей промышленности.
12. Отходы молочной промышленности. Номенклатура и классификация
13. Отходы молочной промышленности. Нормативы образования и направления использования.
14. Технологии переработки ВСР и отходов молочной промышленности.
15. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Номенклатура и классификация
16. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Нормативы образования и направления использования.

17. Технологии переработки ВСР и отходов зерноперерабатывающей промышленности.
18. Отходы хлебопекарной промышленности. Номенклатура и классификация
19. Нормативы образования и направления использования отходов хлебопекарной промышленности.
20. Технологии переработки ВСР и отходов хлебопекарной промышленности.
21. Отходы кондитерской промышленности. Номенклатура и классификация.
22. Нормативы образования и направления использования отходов кондитерской промышленности.
23. Технологии переработки ВСР и отходов кондитерской промышленности.

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

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Отходы хлебопекарной промышленности. Номенклатура и классификация.
2. Нормативы образования и направления использования отходов хлебопекарной промышленности.

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

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности
2. Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья.

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

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
2. Объемы образования отходов АПК.

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

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Основные направления использования отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.
2. Отходы молочной промышленности. Номенклатура и классификация

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

БИЛЕТ № 5

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
2. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.

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

БИЛЕТ № 6

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Основные направления использования отходов растениеводства.
2. Номенклатура и классификация, объемы образования отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.

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

БИЛЕТ № 7

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Технологии переработки ВСР и отходов молочной промышленности.
2. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Номенклатура и классификация

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

БИЛЕТ № 8

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Нормативы образования и направления использования отходов хлебопекарной промышленности.
2. Технологии переработки ВСР и отходов хлебопекарной промышленности.

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

БИЛЕТ № 9

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Отходы кондитерской промышленности. Номенклатура и классификация.
2. Нормативы образования и направления использования отходов кондитерской промышленности.

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

БИЛЕТ № 10

Первая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности
2. Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья.

Вторая рубежная аттестация

1. Отходы плодоовощной промышленности. Номенклатура и классификация.
2. Нормативы образования и направления использования отходов плодоовощной промышленности.
3. Современные технологии производства красителей и порошкообразных продуктов из основного и вторичного сырья плодоовощной отрасли.

4. Технологии переработки ВСР и отходов плодоовощной промышленности.
5. Отходы масложировой промышленности. Номенклатура и классификация
6. Отходы масложировой промышленности. Нормативы образования и направления использования.
7. Технологии переработки ВСР и отходов масложировой промышленности.
8. Отходы крахмалопаточной промышленности. Номенклатура и классификация.
9. Объемы образования и направления использования отходов крахмалопаточной промышленности.
10. Технологии переработки ВСР и отходов крахмалопаточной промышленности.
11. Отходы сахарной промышленности. Номенклатура и классификация ВСР и отходов
12. Объемы образования и направления использования ВСР и отходов сахарной промышленности.
13. Технологии переработки ВСР и отходов сахарной промышленности.
14. Основные пути создания малоотходной технологии.
15. Аспекты ресурсосбережения и снижения экологической нагрузки как фактор перехода от техногенного к ресурсосберегающему типу развития пищевой промышленности.
16. Влияние на эффективность производства и конкурентоспособность продукции.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Отходы плодоовощной промышленности. Номенклатура и классификация.
2. Основные пути создания малоотходной технологии.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Нормативы образования и направления использования отходов плодоовощной промышленности.
2. Современные технологии производства красителей и порошкообразных продуктов из основного и вторичного сырья плодоовощной отрасли.

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

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Технологии переработки ВСР и отходов плодоовощной промышленности.
2. Отходы масложировой промышленности. Номенклатура и классификация

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

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Технологии переработки ВСР и отходов масложировой промышленности.
2. Отходы крахмалопаточной промышленности. Номенклатура и классификация.

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

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Объемы образования и направления использования отходов крахмалопаточной промышленности.
2. Технологии переработки ВСР и отходов крахмалопаточной промышленности.

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

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Технологии переработки ВСР и отходов сахарной промышленности.
 2. Основные пути создания малоотходной технологии.
-

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

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Основные пути создания малоотходной технологии.
 2. Аспекты ресурсосбережения и снижения экологической нагрузки как фактор перехода от техногенного к ресурсосберегающему типу развития пищевой промышленности.
-

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

БИЛЕТ № 8

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Аспекты ресурсосбережения и снижения экологической нагрузки как фактор перехода от техногенного к ресурсосберегающему типу развития пищевой промышленности.
 2. Влияние на эффективность производства и конкурентоспособность продукции.
-

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

БИЛЕТ № 9

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Выбор области для спектральных определений, подготовка проб к анализу.
 2. Современные экспресс-методы для определения показателей безопасности пищевых продуктов.
-

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

БИЛЕТ № 10

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина «**Ресурсосберегающие технологии пищевого производства**»

1. Технологии переработки ВСР и отходов сахарной промышленности.
 2. Основные пути создания малоотходной технологии.
-

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 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.Зарубежный опыт в области применения метода обработки продуктов высоким давлением.
2. Многофункциональное ресурсосберегающее оборудование для обработки зерна и зерноматериалов.
3. Использование вторичных ресурсов молокоперерабатывающим предприятием.
4. Влияние ресурсосберегающих технологий на внешнюю среду.
5. Ресурсосбережение и безопасность пищевой продукции.
6. Биотопливо из растительного сырья.
7. Повторное использование отходов пищевого производства.
8. Влияние на эффективность производства и конкурентоспособность продукции.
9. Пути использования отходов в спиртовом производстве.
10. Использование побочных продуктов переработки пшеницы в технологии мучных кондитерских изделий.

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 «РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

1. Проблемы обеспечение качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности
2. Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья.
3. Хранение. Факторы, влияющие на хранение сырья.
4. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
5. Объемы образования отходов АПК.
6. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
7. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
8. Объемы образования отходов растениеводства.
9. Основные направления использования отходов растениеводства.
10. Номенклатура и классификация, объемы образования отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.
11. Основные направления использования отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.
12. Отходы молочной промышленности. Номенклатура и классификация
13. Отходы молочной промышленности. Нормативы образования и направления использования.
14. Технологии переработки ВСР и отходов молочной промышленности.
15. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Номенклатура и классификация
16. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Нормативы образования и направления использования.
17. Технологии переработки ВСР и отходов зерноперерабатывающей промышленности.
18. Отходы хлебопекарной промышленности. Номенклатура и классификация
19. Нормативы образования и направления использования отходов хлебопекарной промышленности.
20. Технологии переработки ВСР и отходов хлебопекарной промышленности.
21. Отходы кондитерской промышленности. Номенклатура и классификация.
22. Нормативы образования и направления использования отходов кондитерской промышленности.
23. Технологии переработки ВСР и отходов кондитерской промышленности.
24. Отходы плодоовощной промышленности. Номенклатура и классификация.
25. Нормативы образования и направления использования отходов плодоовощной

- промышленности.
26. Современные технологии производства красителей и порошкообразных продуктов из основного и вторичного сырья плодоовощной отрасли.
 27. Технологии переработки ВСР и отходов плодоовощной промышленности.
 28. Отходы масложировой промышленности. Номенклатура и классификация
 29. Отходы масложировой промышленности. Нормативы образования и направления использования.
 30. Технологии переработки ВСР и отходов масложировой промышленности.
 31. Отходы крахмалопаточной промышленности. Номенклатура и классификация.
 32. Объемы образования и направления использования отходов крахмалопаточной промышленности.
 33. Технологии переработки ВСР и отходов крахмалопаточной промышленности.
 34. Отходы сахарной промышленности. Номенклатура и классификация ВСР и отходов
 35. Объемы образования и направления использования ВСР и отходов сахарной промышленности.
 36. Технологии переработки ВСР и отходов сахарной промышленности.
 37. Основные пути создания малоотходной технологии.
 38. Аспекты ресурсосбережения и снижения экологической нагрузки как фактор перехода от техногенного к ресурсосберегающему типу развития пищевой промышленности.
 39. Влияние на эффективность производства и конкурентоспособность продукции.

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности
2. Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья.
3. Объемы образования и направления использования ВСР и отходов сахарной промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина «Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Технологии переработки ВСР и отходов масложировой промышленности.
2. Отходы крахмалопаточной промышленности. Номенклатура и классификация.
3. Объемы образования и направления использования отходов крахмалопаточной промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина «Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Отходы сахарной промышленности. Номенклатура и классификация ВСР и отходов.
2. Технологии переработки ВСР и отходов кондитерской промышленности.
3. Отходы плодоовощной промышленности. Номенклатура и классификация.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина «Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Современные технологии производства красителей и порошкообразных продуктов из основного и вторичного сырья плодоовощной отрасли.
2. Технологии переработки ВСР и отходов плодоовощной промышленности.
3. Отходы масложировой промышленности. Номенклатура и классификация

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Отходы плодоовощной промышленности. Номенклатура и классификация.
2. Нормативы образования и направления использования отходов плодоовощной промышленности.
3. Современные технологии производства красителей и порошкообразных продуктов из основного и вторичного сырья плодоовощной отрасли.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Отходы сахарной промышленности. Номенклатура и классификация ВСР и отходов.
2. Объемы образования и направления использования ВСР и отходов сахарной промышленности.
3. Влияние на эффективность производства и конкурентоспособность продукции.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Технологии переработки ВСР и отходов сахарной промышленности.
2. Основные пути создания малоотходной технологии.
3. Аспекты ресурсосбережения и снижения экологической нагрузки как фактор перехода от техногенного к ресурсосберегающему типу развития пищевой промышленности.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Хранение. Факторы, влияющие на хранение сырья.
2. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
3. Объемы образования отходов АПК.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
2. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
3. Объемы образования отходов растениеводства.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина **«Ресурсосберегающие технологии пищевого производства»**

Институт Нефти и Газа профиль ТХ семестр _____

1. Отходы молочной промышленности. Нормативы образования и направления использования.
2. Технологии переработки ВСП и отходов молочной промышленности.
3. Отходы зерноперерабатывающей промышленности. Номенклатура и классификация

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 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:

- 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.