

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ проф. Некрасов П.О
(підпис) (прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 20 _____ року

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології»
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології»
(шифр і назва)

освітня програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
(назва)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Харків – 2019

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення фосфоліпідів з рослинних олій
2. Обґрунтуйте поняття «фізіологічна цінність» жирової сировини
3. Проаналізуйте вади рафінованих дезодорованих рослинних олій та способи їх усунення або запобігання

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ «ХП»

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення вільних жирних кислот з олій та жирів _____

2. Обґрунтуйте поняття «біологічна цінність» жирової сировини _____

3. Проаналізуйте споживчі властивості нерафінованого саломасу _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення пігментів з олій та жирів _____

2. Обґрунтуйте поняття «лікувально-профілактична цінність» жирової сировини _____

3. Проаналізуйте споживчі властивості нерафінованого переетерифікованого жиру _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХПІ”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення смакових та одоруючих речовин з
рослинних олій

2. Обґрунтуйте поняття «безпе́чність» жирової сировини

3. Проаналізуйте споживчі властивості нерафінованих рослинних олій

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте вибір методу видалення з олій та жирів природних забруднювачів _____
(мікотоксинів, пестицидів)

2. Обґрунтуйте тверду або напівтверду консистенцію тропічних олій _____

3. Проаналізуйте споживчі властивості купажованих рослинних олій _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення воскоподібних речовин з рослинних олій _____

2. Обґрунтуйте відсутність показника «прозорість» для пальмової, кокосової, _____
пальмоядрової та ріпакової олій _____

3. Проаналізуйте споживчі властивості пальмової олії _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХПІ”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте споживчі причини видалення токсичних елементів з рослинних олій та жирів

2.Обґрунтуйте відносно високу безпечність пальмової олії

3.Проаналізуйте способи утилізації відпрацьованих відбільних глин та фільтрувальних порошків

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте споживчі причини видалення продуктів окиснення з олій та жирів _____
2. Обґрунтуйте низьку харчову цінність гідрогенізованого жиру _____
3. Проаналізуйте причини зниження біологічної цінності рослинних олій під час дезодорації _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХПІ”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте споживчі причини видалення механічних домішок з рослинних олій

2.Обґрунтуйте можливість використання пальмового стеарину як замітника какао-масла

3.Проаналізуйте переваги та недоліки хімічної та ферментної перестерифікації

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп

НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте споживчі причини видалення з олій та жирів техногенних забруднювачів (ПАВ, радіонуклідів)

2.Обґрунтуйте доцільність використання пальмової олії у виробництві маргарину

3.Проаналізуйте способи обробки соапстоків

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис