

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

Кафедра _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ДИСЦИПЛІНИ

Матеріалознавство в олійножировій галузі
_____ (назва навчальної дисципліни)

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

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

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

спеціалізація №1 _____ 181.01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
і продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

В.К. Тимченко
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1.Основні терміни та визначення матеріалознавства: предмет, якість, споживчі властивості

2.Матеріалознавча характеристика соняшникової олії нерафінованої холодного пресування першого віджиму

3.Вплив технології рафінації (хімічної) на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 2019 р.

Зав. кафедри _____ Некрасов П.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2

1.Основні терміни та визначення матеріалознавства: предмет, якість, споживчі властивості

2.Матеріалознавча характеристика соняшникової олії нерафінованої невимороженої (екстракційної)

3.Вплив технології фізичної рафінації на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 2019 р.

Зав. кафедри _____ Некрасов П.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 3

1. Основні терміни та визначення матеріалознавства: предмет, якість, споживчі властивості

2. Матеріалознавча характеристика соняшникової олії рафінованої дезодорованої вимороженої марки П

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час виморожування рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4

1. Споживчі властивості сировини та матеріалів: основні складові та їх тлумачення

2. Матеріалознавча характеристика олії соєвої нерафінованої

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час гідратації

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____

(прізвище, ініціали)

(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 5

1.Споживчі властивості сировини та матеріалів: основні складові та їх тлумачення

2.Матеріалознавча характеристика олії соєвої рафінованої дезодорованої

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації періодичним способом

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____.
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 6

1.Споживчі властивості сировини та матеріалів: основні складові та їх тлумачення

2.Матеріалознавча характеристика олії ріпакової нерафінованої

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації сепараційним способом

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 7

1. Споживчі властивості сировини та матеріалів: основні складові та їх тлумачення

2. Матеріалознавча характеристика олії ріпакової рафінованої дезодорованої

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації у мильно-лужному середовищі

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 8

1. Сучасні тенденції у створенні функціональних жирових продуктів

2. Матеріалознавча характеристика олії пальмової сирової (неочищеної)

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час адсорбційного очищення та дезодорації

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 9

1.Сучасні тенденції у створенні функціональних жирових продуктів

2.Матеріалознавча характеристика олії пальмової рафінованої, вибіленої, дезодорованої (РВД)

3.Загальна схема техноіміконтролю сировини та матеріалів у виробництві рафінованих жирів

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 10

1.Сучасні тенденції у створенні функціональних жирових продуктів

2.Матеріалознавча характеристика олії кокосової сирії

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час гідратації

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11

1.Сучасні тенденції у створенні функціональних жирових продуктів

2.Матеріалознавча характеристика олії кокосової рафінованої, вибіленої, дезодорованої (РВД)

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації періодичним способом

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 12

1.Класифікація олій та жирів за жирнокислотним складом

2.Матеріалознавча характеристика топленого яловичого жиру

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації сепараційним методом

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 13

1.Класифікація олій та жирів за жирнокислотним складом

2.Матеріалознавча характеристика топленого свинячого жиру

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час лужної нейтралізації у мильно-лужному середовищі

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 14

1.Класифікація олій та жирів за жирнокислотним складом

2.Матеріалознавча характеристика топленого кінського жиру

3.Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час адсорбційного очищення та дезодорації

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 15

1. Структура жирової сировини для виробництва олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика топленого кісткового жиру

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів під час вінтеризації

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 16

1. Структура жирової сировини для виробництва олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика саломасу рафінованого марки М 1-1

3. Схема техноіміконтролю сировини та матеріалів у виробництві рафінованих жирів

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19

1. Загальна характеристика основних видів упаковок для олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика олеїну пальмового сирого

3. Вплив технології хімічної рафінації на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 20

1. Загальна характеристика основних видів упаковок для олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика суперолеїну пальмового сирого

3. Вплив технології фізичної рафінації на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 21

1. Загальна характеристика основних видів упаковок для олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика стеарину пальмового сирого

3. Вплив технології рафінації (хімічної) на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 22

1. Загальна характеристика основних видів упаковок для олієжирової продукції

2. Матеріалознавча характеристика пальмового стеарину м'якого сирого

3. Вплив технології фізичної рафінації на споживчі властивості рослинних олій

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедри Некрасов П. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)