

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)

«_25_»_06_2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Технологічне обладнання олійножирових підприємств
_____ (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 _____ 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 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни
Технологічне обладнання олійножирових підприємств
_____ (назва дисципліни)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,
кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

Л.І. Перевалов
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні
кафедри
технології жирів та продуктів бродіння
_____ (назва кафедри)

Протокол від « 25 » 06 20 19 року № 17 _

Завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ (підпис)

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

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у 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

1. Тертя (види тертя, сила тертя, коефіцієнти тертя, кут тертя, коефіцієнт внутрішнього тертя і його величина).

2. Насоси і їхня класифікація за принципом дії:

- насоси динамічного та об'ємного типу (конструкції, принцип дії, технічні характеристики, особливості роботи, області використання, переваги й недоліки; основи розрахунку).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №2

1 Аеродинамічні властивості (тиск повітря в потоці – рівняння Ньютона, умови витання, коефіцієнт парусності).

2 Резервуари, їхня класифікація, загальні вимоги. Побудова і типове обладнання резервуарів. Типорозмірні ряди.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №3

1. Класифікація обладнання, що використовується в МЖВ, за функціональними ознаками і за виробничими процесами.

2. Обладнання для внутрішньозаводського транспортування олійного насіння та інших сипучих вантажів. Основи розрахунку стрічкового транспортеру.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни __ Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №4

1 Специфічні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв.

2. Принципи очищення олійного насіння від домішок; визначення теоретичної подільності насіння по кореляційній діаграмі.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №5

1. Класифікація технологічного обладнання МЖВ. Машини та апарати. Класифікація обладнання за реалізованими технологічними операціями

2. Обладнання для кондиціонування олійного насіння по вологості. Особливості процесу сушіння олійного насіння, основні типи сушарок.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №6

1. Машини для розділення рушанки. Насіннєвійка Р-1 -МС-2-Т. Особливості будови і роботи.

2. Сушарка шахтного типу ДСП-32 пристрій, особливості роботи, переваги і недоліки. Розрахунок загальної кількості вологи, що випарувалася.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №7

1. Способи очищення насіння від домішок в залежності від їх фізико-технічних властивостей (Зазначити ці властивості). Апарати для очистки.

2. Види насіннерушанок, основи теорії роботи.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №8

1. Будова сучасних шнекових пресів. Основні вузли. Деталі та їх призначення

2 Удосконалення конструкції відцентрових насіннерушанок. Насіннерушанки 2Іхно і СІФ. Нові можливості при обрушення насіння

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №9

1 Відцентрова насіннерушка СИФ-1500 (2-ИХНО). Нові можливості обрушення, будова та робота.

2. Машини для здрібнювання и волого-теплової обробки олійного ядра.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №10

1. Сепаратор ЗСМ-50. Будова, особливості роботи, переваги та недоліки

2. Шнекові преси. Класифікація. Пристрій (основні вузли і варіанти конструкції).
Основи Теорії роботи. Розрахунок продуктивності преса.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №11

1. Вібровідцентровий сепаратор. Будова, принципи дії. У чому його принципова відмінність від сепаратору ЗСМ-50?

2. Рафінація жирів. Обладнання для гідратації та сушіння гідратованої олії і одержання фосфоліпідного концентрату, їх устрій і робота.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни __ Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №12

1 Способи екстракції, що використовують у МЖВ.

2. Обладнання для дезодорації жирів, дезодоратор безперервної дії Альфа – Лаваль.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №13

1. Загальна схема і принципи дії шнекових пресів.

2. Виробництво маргарину. Обладнання для одержання грубої емульсії, її гомогенізації, охолодження і перекристалізації.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №14

1 Яким чином подолано основний недолік екстрактора МЭЗ-350 в конструкціях стрічкових екстракторів фірм «Лурги», «Джанацца» та ін.

2. Одержання жирних кислот та гліцерину. Обладнання для розщеплення жирів безреактивним методом

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис