

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння  
(назва)

Розробник Півень О.М.  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
« 29 » серпня 2019 р.

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Технологічне обладнання бродильних виробництв і виноробства  
(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)

спеціалізація 181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»  
(шифр і назва)

освітня програма Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства  
(назви освітніх програм спеціальностей)

вид дисципліни професійна підготовка  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна  
(денна / заочна)

## Модульна контрольна робота №1

Студента гр. \_\_\_\_\_

П.І.П/Б.

В -1

1. Перелічіть основні вимоги до технологічного обладнання солодовених виробництв.
2. Які основні критерії вибору конструкційних матеріалів для обладнання солодовених виробництв?
3. Основні типи зерносховищ.
4. Перелічіть переваги та недоліки металевих силосів.
5. Особливості зберігання ячменю.
6. Обладнання для створення надмірного тиску. Наведіть принцип дії компресору.
7. Перелічіть обладнання для транспортування рідини. Наведіть принцип дії шестерного насосу.
8. Наведіть склад та призначення сталі марки 08Х22Н6Т.
9. Наведіть принципову апаратурну схему первинного очищення та зберігання ячменю.

Викладач \_\_\_\_\_

## Модульна контрольна робота №1

Студента гр. \_\_\_\_\_

П.І.П/Б.

### В -2

1. Наведіть класифікацію технологічного обладнання.
2. Перелічіть основні конструкційні матеріали та покриття, що використовують у технологічному обладнанні.
3. Силоси. Класифікація.
4. Перелічіть переваги та недоліки залізобетонних силосів.
5. Перелічіть обладнання для транспортування рідини. Наведіть принцип дії відцентрового насосу.
6. Поняття вакууму. Обладнання для забезпечення вакууму. Наведіть принцип дії поршневого вакуум – насосу.
7. Які технологічні операції проводять перед подачею зерна на зберігання .
8. Наведіть склад та призначення сталі марки 12X18H10T.
9. Наведіть принципову апаратурну схему вторинного очищення та сортирування ячменю.

Викладач \_\_\_\_\_

## Модульна контрольна робота №2

Студента гр. \_\_\_\_\_

П.І.П/Б.

В -1

1. ЦКТ.
2. Принциповий устрій барабанного сепаратору.
3. Принцип дії мезгового насосу.
4. Устрій циліндричного триєру.
5. Бункер для приймання винограду. Принцип дії.
6. Відцентрова дробарка-гребневідділювач.
7. Призначення та основні функції ресиверу.
8. Принцип дії установки для отримання молодого вина.
9. Наведіть креслення та опишіть принцип дії відстійника безперервної дії для освітлення виноградного сусла.
10. Поясніть чому мішалка у сушварильному апараті розташована знизу.

Викладач \_\_\_\_\_

## Модульна контрольна робота №2

Студента гр. \_\_\_\_\_

П.І.П/Б.

В -2

1. Сусловарильний апарат.
2. Принциповий устрій ситового сепаратору.
3. Принцип дії стікача.
4. Валкова дробарка-гребневідділювач..
5. Принцип дії пресу для віджимання сусла з мезги.
6. Устрій та функції вугільного фільтру .
7. Багатокамерний бродильний апарат.
8. Дросель, його функції.
9. Наведіть креслення та опишіть принцип дії відстійника безперервної дії для освітлення виноградного сусла.
10. Поясніть чому мішалка у сусловарильному апараті розташована знизу

Викладач \_\_\_\_\_