

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

(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 _____ 181-01 «Технологія жирів і жирозамінників» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

доктор технічних наук, професор
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

І.М. Демидов
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Ліпіди, терміни та визначення. Визначення Кучеренко, Васильєва; Євстигнеєвої; Кейтса.

2. Каталізатори процесу окислення. Роль гідропероксидів в цепній реакції.

3. Спирти ліпідів. Їх номенклатура, фізичні, хімічні властивості та значення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2

1. Класифікація ліпідів за різними авторами.

2. Інгібітори процесу ланцюгового окислення. Їх класифікація

3. Ацилгліцероли. Їх номенклатура, фізичні, хімічні властивості та значення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Компоненти ліпідів, до яких класів сполук вони відносяться?
2. “Сила” та ефективність інгібіторів ланцюгового окислення. Роль інгібіторів в харчовій промисловості і техніці взагалі.
3. Речовини ліпідного характеру, що є супутніми речовинами жирів (більш детально про воски і їхню роль в техніці і харчовій промисловості.).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Жири, їх визначення і класифікація за визначенням різних авторів.
2. Кислоти ліпідів – жирні кислоти, їх будова, які кислоти входять до складу жирів їх значення в харчовій промисловості та техніці.
3. Речовини ліпідного характеру, що є супутніми речовинами жирів (більш детально про фосфоліпіди).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Вуглеводневі компоненти ліпідів. Окиснення ліпідів. Загальна схема ланцюгового, вільно радикального окиснення органічних сполук.

2. Номенклатура жирних кислот

3. Речовини ліпідного характеру, що є супутніми речовинами жирів (більш детально про гліколіпіди).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. Шляхи утворення та подальшого перетворення кисневмісних сполук при окисненні ліпідів.

2. Фізичні властивості жирних кислот.

3. Речовини ліпідного характеру, що є супутніми речовинами жирів (більш детально про вітаміни і їхню роль).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Кінетичні закономірності процесу окислення ліпідів.

2. Хімічні властивості жирних кислот.

3. Ефірні олії, їх поширеність у природі, загальні властивості, хімічний склад.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. Ліпіди, терміни та визначення. Визначення Кучеренко, Васильєва; Євстигнесвої; Кейтса.

2. Спирти ліпідів. Їх номенклатура, фізичні, хімічні властивості та значення.

3. Ефірні олії, їх поширеність у природі, використання, значення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Класифікація ліпідів за різними авторами.

2. Ацилгліцероли. Їх номенклатура, фізичні, хімічні властивості та значення.

3. Компоненти ефірних олій, їх хімічна природа. Вуглеводневі компоненти ефірних олій, приклади, в яких оліях зустрічаються?

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Компоненти ліпідів, до яких класів сполук вони відносяться?

2. Каталізатори процесу окислення. Роль гідропероксидів в цепній реакції.

3. Компоненти ефірних олій, їх хімічна природа. Компоненти ефірних олій - прості ефіри; приклади, в яких оліях зустрічаються?

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

- Жири, їх визначення і класифікація за визначенням різних авторів.
- Інгібітори процесу ланцюгового окислення. Їх класифікація.
- Компоненти ефірних олій, їх хімічна природа, спиртові компоненти ефірних олій, приклади, в яких оліях зустрічаються?

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

- Вуглеводневі компоненти ліпідів. Окиснення ліпідів. Загальна схема ланцюгового, вільно радикального окиснення органічних сполук.
- “Сила” та ефективність інгібіторів ланцюгового окислення. Роль інгібіторів в харчовій промисловості і техніці взагалі.
- Компоненти ефірних олій, їх хімічна природа. Компоненти ефірних олій - складні ефіри; приклади, в яких оліях зустрічаються?

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **5**

Навчальний предмет **Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13

1. Шляхи утворення та подальшого перетворення кисневмісних сполук при окисленні ліпідів.

2. Кислоти ліпідів – жирні кислоти, їх будова, які кислоти входять до складу жирів Їх значення в харчовій промисловості та техніці.

3. Компоненти ефірних олій, їх хімічна природа. Компоненти ефірних олій - альдегіди і кетони; приклади, в яких оліях зустрічаються?

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **П.О.Некрасов** Екзаменатор **І.М. Демидов**
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **5**

Навчальний предмет **Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14

1. Номенклатура жирних кислот

2. Кінетичні закономірності процесу окислення ліпідів.

3. Препаративне вилучення ліпідів з органічної сировини та харчових продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **П.О.Некрасов** Екзаменатор **І.М. Демидов**
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15

1. Класифікація ліпідів за різними авторами.

2. Фізичні властивості жирних кислот.

3. Аналіз ліпідів харчових продуктів. Показники безпеки та якості жирових компонентів харчових продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №16

1. Жири, їх визначення і класифікація за визначенням різних авторів.

2. Хімічні властивості жирних кислот.

3. Ефірні олії, їх поширеність у природі, використання, значення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор І.М. Демидов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)