

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у 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)

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

вид дисципліни _____ професійна підготовка, обов'язкова
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Розробник:

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

(підпис)

Т.В. Арутюнян
(ініціали та прізвище)

Тема 1

1. Технологія солоду
 - 1.1. Зернові культури та їх зберігання
 - 1.1.1. Технологічна оцінка зерна для виробництва солоду.
 - 1.1.2. Біохімічні процеси, що відбуваються у зерні при зберіганні.
 - 1.1.3. Способи і режими зберігання зерна.
 - 1.1.4. Очистка і сортування зерна.

Тема 2

- 1.2. Замочування зерна.
 - 1.2.1. Мета і теоретичні основи замочування
 - 1.2.2. Способи і технологічні режими замочування зерна

Тема 3

- 1.3. Пророщування зерна
 - 1.3.1. Морфологічні зміни.
 - 1.3.2. Активація і утворення ферментів
 - 1.3.3. Дихання зерна
 - 1.3.4. Зміни хімічного складу
 - 1.3.5. Основні фактори, що впливають на пророщування
 - 1.3.6. Контроль процесу пророщування
 - 1.3.7. Способи і технологічні режими пророщування зерна
 - 1.3.8. Якість свіже пророщеного солоду

Тема 4

- 1.4. Сушіння солоду
 - 1.4.1. Ціль і основні положення процесу сушки.
 - 1.4.2. Стадії і фази сушки.
 - 1.4.3. Біохімічні і хімічні процеси при сушці.
 - 1.4.4. Основні фактори, що впливають на швидкість сушки.

1.4.5. Способи і технологічні режими сушки солоду.

1.4.6. Обробка і зберігання сухого солоду.

1.4.7. Основні показники, що характеризують якість пивоварного солоду.

Тема 5

1.5. Особливості виробництва солодів

1.5.1. Особливості виробництва світлого і темного пивоварного солоду.

1.5.2. Виробництво спеціальних солодів

1.5.3. Виробництво житнього квасного солоду

1.5.4. Відходи виробництва солоду і їх використання