

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)
«__» _____ 20__ року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
_____ (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)

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

спеціалізація _____ 181-01 «Технологія продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни
Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі
(назва дисципліни)

Розробник:

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

_____ (підпис)

О.П. Чумак
(ініціали та прізвище)

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

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ року № _____

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. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння рицини, надайте загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Визначити теоретичні основи процесу сушіння олійного насіння.

3. Проаналізуйте втрати розчинника в екстракційному виробництві та шляхи їх зниження.

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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння сої, надайте загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Проаналізуйте потрібність у волого-тепловій обробці м'ятки. Наведіть мету та оптимальні умови жаріння.

3. Проаналізуйте теоретичні основи процесу екстракції рослинних олій.

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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння бавовни, наведіть загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Проаналізуйте технологію екстракції рослинних олій імерсійним способом.

3. Визначити теоретичні основи процесу подрібнення олійного насіння та 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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння соняшнику, наведіть загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Проаналізувати біохімічні основи зберігання олійного насіння.

3. Проаналізувати технологію вилучення розчинника зі шроту.

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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння гірчиці, надайте загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Проаналізувати технологію шеретування олійного насіння. Навести ізотерми сорбції, десорбції вологи.

3. Проаналізувати загальні уявлення щодо процесу екстракції з окремої оліємістивної частини. Навести етапи дифузійного шляху.

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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – насіння льону, наведіть загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Визначити основні складові частини олійного насіння. Дати оцінку локалізації жирів та вуглеводнів.

3. Дати оцінку технології вилучення рослинних олій однократним пресуванням.

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:

1. Проаналізувати фізико-механічні властивості олійного насіння, а також механічні властивості оболонки.

2. Дату оцінку технології підготовки макухи до екстракції

3. Проаналізувати властивості міцел та їх змінення у процесі теплової обробки.

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:

1. Проаналізувати процес розділення насінневої маси на ситах, також умови проходження частки крізь пласке сито.

2. Проаналізувати технологію підготовки олійного насіння до прямої екстракції.

3. Проаналізувати процес дозрівання олійного насіння після збирання.

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:

1. Проаналізувати типи сучасних екстракторів та показники їх роботи.

2. Дати оцінку впливу процесу вилучення розчинника зі шроту на його якість.

3. Проаналізувати типи випарних установок у технології обробки шроту та їх показники 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:

1. Охарактеризувати олійну сировину – плоди кокосової пальми та олійної пальми , надати загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.
2. Визначити загальні закономірності процесу вологотеплової обробки.
3. Дати оцінку технології екстракції рослинної олії з напівзнежиреної сировини. Охарактеризувати сучасні екстракційні установки.

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:

1. Проаналізувати технологічні властивості маси насіння.

2. Проаналізувати технологію подрібнення олійного насіння, продуктів його переробки.
Охарактеризувати апаратне оформлення процесу.

3. Проаналізувати технологію обрушування насіння соняшника. Охарактеризувати апаратне оформлення процесу.

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:

1. Проаналізувати структуру м'ятки та мезги з точки зору колоїдних систем.
2. Охарактеризуйте процес дихання насіння і які фактори впливають на цей процес.
3. Проаналізуйте існуючі методи очистки повітря, що викидається вентиляторами після насіннеочисних машин.

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:

1. Проаналізуйте чим обумовлено специфічний запах та смак олії з насіння ріпаку.

2. Дати оцінку складу ферментної системи насіння соняшнику та сої.

3. Визначити конструктивні особливості сушарок для насіння, їх переваги та недоліки.

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:

1. Охарактеризуйте олійну сировину – зародки пшениці, кукурудзи, рису, надайте загальну характеристику, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Визначити форми зв'язку розчинника з матеріалом та загальні закономірності процесу відгонки розчинника.

3. Проаналізуйте методи грануляція та збагачення шроту.

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:

- Надайте характеристику олійній сировині – насіння ріпаку, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.
- Навести теоретичні уявлення щодо процесу віджиму олії у шнековому пресі.
- Проаналізуйте роботу основного обладнання рекупераційних установок.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис