

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.2

(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 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,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

О.П. Чумак
(ініціали та прізвище)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Олійна сировина – насіння ріпаку, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Теоретичні уявлення щодо процесу віджиму олії у шнековому пресі.

3. Основне обладнання рекупераційних установок.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2

1. Олійна сировина – насіння рицини, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Теоретичні основи процесу сушіння олійного насіння.

3. Втрати розчинника в екстракційному виробництві та шляхи їх зниження.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Олійна сировина – насіння сої, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Волого-теплова обробка м'ятки. Мета та оптимальні умови жаріння.

3. Теоретичні основи процесу екстракції рослинних олій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Олійна сировина – насіння бавовни, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Технологія екстракції рослинних олій іммерсійним способом.

3. Теоретичні основи процесу подрібнення олійного насіння та ядра.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Олійна сировина – насіння соняшнику, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Біохімічні основи зберігання олійного насіння.

3. Технологія вилучення розчиннику зі шроту.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. Олійна сировина – насіння гірчиці, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Технологія шеретування олійного насіння. Ізотерми сорбції, десорбції вологи.

3. Загальні уявлення щодо процесу екстракції з окремої оліємістивої частини. Етапи дифузійного шляху.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

 Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Олійна сировина – насіння льону, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Складові частини олійного насіння. Локалізація жирів та вуглеводнів.

3. Технологія вилучення рослинних олій однократним пресуванням.

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

 Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. Фізико-механічні властивості олійного насіння. Механічні властивості оболонки.

2. Технологія підготовки макухи до екстракції

3. Властивості місел та їх змінення у процесі теплової обробки.

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

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Процес розділення насінневої маси на ситах. Умови проходження частки крізь пласке сито.

2. Технологія підготовки олійного насіння до прямої екстракції.

3. Характеристика процесу дозрівання олійного насіння після збирання.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Типи сучасних екстракторів та показники їх роботи.

2. Вплив процесу вилучення розчинника зі шроту на його якість.

3. Типи випарних установок у технології обробки шроту на їх показники роботи.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

1. Олійна сировина – плоди кокосової пальми та олійної пальми, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Загальні закономірності процесу вологотеплової обробки.

3. Технологія екстракції рослинної олії з напівзнежиреної сировини. Сучасні екстракційні установки.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

1. Технологічні властивості маси насіння.

2. Технологія подрібнення олійного насіння, продукти його переробки. Апаратне оформлення процесу.

3. Технологія обрушування насіння соняшника. Апаратне оформлення процесу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13

1. Структура м'ятки та мезги з точки зору колоїдних систем.

2. Охарактеризуйте процес дихання насіння і які фактори впливають на цей процес.

3. Які існують методи очистки повітря, що викидається вентиляторами після насінноочисних машин.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14

1. Чим обумовлений специфічний запах та смак олії з насіння ріпаку.

2. Склад ферментної системи насіння соняшнику та сої.

3. Конструктивні особливості сушарок для насіння, їх переваги та недоліки.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15

1. Олійна сировина – зародки пшениці, кукурудзи, рису, загальна характеристика, хімічний склад насіння, хімічний склад олії.

2. Форми зв'язку розчинника з матеріалом. Загальні закономірності процесу відгонки розчинника.

3. Грануляція та збагачення шроту.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

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

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)