

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

П.О. Некрасов
(підпис) (ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Основи миловаріння
(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 та жирозамінників»
(шифр і назва)

вид дисципліни професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни
Основи миловаріння
(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 Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність понять «жири» і жирні кислоти. _____
2. Проаналізувати основні методи омилення жирних кислот.
3. Проаналізувати матеріали миловарного виробництва. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(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 властивості жирних кислот, які застосовуються у миловарінні.
2. Проаналізувати процеси, що відбуваються при штампуванні мила.
3. Проаналізувати технологію виготовлення економічного мила.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити переваги та недоліки варки мила без карбонатного омилення.
2. Проаналізувати вимоги до якості жирової сировини, яку використовують у виробництві мила.
3. Проаналізувати вплив кількості луку на омилення жирової суміші.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(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 методи омилення природніх жирів. _____
2. Дати оцінку методам одержання мильного клею. _____
3. Проаналізувати властивості мильних розчинів. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність методу варкигосподарчого мила прямим методом в апаратах періодичної дії.

2. Визначити норми якості милорарної продукції.

3. Проаналізувати методи обробки туалетного мила з добавками.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку методам варіння туалетної основи з нейтральних жирів. _____
2. Визначити на які основні групи та за яким принципом ділять готове туалетне мило. _____
3. Дати оцінку технології варіння мильного ядра з соапстоків. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку технології варіння рідкого мила. _____
2. Дати оцінку роботі апарату системи «Дон». _____
3. Проаналізувати режим варіння господарчого мила прямим безперервним методом. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(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 вплив на якість готового мила, одержаного непрямим методом, часткове відділення підмільного колею від ядра.
2. Проаналізувати суть відбілювання темно зафарбованих жирів перекисем водню.
3. Визначити умови, які треба виконувати при безперервних методах виготовлення мила.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(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 шляхи утворення кислих мил. _____
2. Проаналізувати умови, що є оптимальними при повному висолюванні мильного клею. _____
3. Дати оцінку режимам обробки туалетного мила на лініях ЕЛМ. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити умови, при яких при шліфуванні утворюється середнє мило і як цьому запобігти.
2. Визначити властивості туалетного мила, які воно набуває в результаті механічної обробки.
3. Дати оцінку видам упаковки туалетного мила.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(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 види пакування мила.
2. Визначити параметри вакуум-сушильної камери при виготовленні туалетного мила.
3. Визначити основні методи контролю готового мила.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи миловаріння
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати відмінність туалетної основи від ядрового господарчого мила. _____
2. Проаналізувати варіанти шліфування ядра при варінні туалетної основи. _____
3. Визначити переваги безперервних методів варіння мила. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис