

**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

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.3  
\_\_\_\_\_ (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»  
(назва)

спеціалізація \_\_\_\_\_ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

вид дисципліни \_\_\_\_\_ професійна підготовка \_\_\_\_\_  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання \_\_\_\_\_ денна \_\_\_\_\_  
(денна / заочна)

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте технологічні причини видалення фосфоліпідів з рослинних олій

2.Обґрунтуйте доцільність переробки фосфоліпідної емульсії

3.Проаналізуйте способи вилучення негідратованих фосфоліпідів

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

- 1.Обґрунтуйте технологічні причини видалення вільних жирних кислот з олій та жирів
- 2.Обґрунтуйте доцільність переробки розбавлених соапстоків
- 3.Проаналізуйте способи переробки соапстоків

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

- 1.Обґрунтуйте технологічні причини адсорбційного очищення олій та жирів
- 2.Обґрунтуйте вимоги до адсорбентів
- 3.Проаналізуйте види промислових адсорбентів

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте технологічні причини дезодорації олій та жирів

2.Обґрунтуйте можливість проведення фізичної рафінації для олій та жирів

3.Проаналізуйте вплив технологічних параметрів на ефективність дезодорації

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

- 1.Обґрунтуйте технологічні причини видалення воскоподібних речовин з рослинних олій
- 2.Обґрунтуйте ефективні умови кристалізації восків та їх відокремлення фільтруванням
- 3.Проаналізуйте способи утилізації відпрацьованих фільтрувальних порошків

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтуйте технологічні параметри емульгування, теплової обробки та переохолодження маргаринової емульсії \_\_\_\_\_

2. Обґрунтуйте вибір рецептури маргарину \_\_\_\_\_

3. Проаналізуйте види товарної форми маргаринів \_\_\_\_\_

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте технологічні параметри одержання високодисперсної та стійкої емульсії майонезу

2.Обґрунтуйте призначення рецептурних компонентів майонезу та майонезних соусів

3.Проаналізуйте причини окиснювального та мікробіологічного псування майонезів

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1.Обґрунтуйте технологічні параметри варіння основи господарчого мила та надання їй товарної форми

2.Обґрунтуйте вибір рецептури та розрахунки титру жирової суміші господарчого мила

3.Проаналізуйте вади товарного мила та методи їх запобігання

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

## КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі Ч.3  
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

- 1.Обґрунтуйте вибір методу варіння мильної основи
- 2.Обґрунтуйте вибір рецептури та розрахунки титру жирової основи туалетного мила
- 3.Проаналізуйте асортимент туалетного мила

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

