

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Тимченко В.К.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.3
_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

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

освітня програма _____ «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» _____
(назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

4. Технологія без реактивного гідролізу жирів

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4

1. Теоретичні основи дезодорації олій та жирів

2. Технологія періодичної гідрогенізації в автоклавах

3. Фізико-хімічні основи виробництва маргарину

4. Технологія варіння мильної основи господарчого мила безперервним

способом

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Теоретичні основи адсорбційного очищення олій та жирів

2. Технологія очищення циркуляційного водню

3. Теоретичні основи виробництва майонезу

4. Технологія сушіння і механічної обробки мильної основи господарчого

мила

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

2.Селективність гідрування та її вплив на якість саломасу

3.Фізико-хімічні основи і технологія підготовки молока для виробництва маргарину

4.Технологія варіння основи господарчого мила періодичним способом

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1.Технологія лужної нейтралізації олій та жирів безперервним способом

2.Загальна характеристика промислових гідрогенізаційних каталізаторів

3.Технологія харчових ПАР (дистильованих моногліцеридів)

4.Основні методологічні принципи складання рецептур господарчого та туалетного мила

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 10

1.Технологія адсорбційного очищення олій та жирів

2.Характеристика процесів ізомерізації при гідруванні та її вплив на якість саломасу 3.Варіння основи туалетного мила періодичним способом

4.Умови зберігання і транспортування маргаринової продукції

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____.

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11

1.Технологія дезодорації олій та жирів періодичним способом

2.Теоретичні основи переестерифікації олій та жирів

3.Особливості складу та технології м'яких маргаринів

4.Жирова сировина та матеріали для виробництва мила

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 12

1.Технологія гідратації рослинних олій безперервним способом

2.Характеристика основних представників супутніх речовин рослинних олій

3.Особливості складу та технологія кулінарних, кондитерських ,

хлібопекарних та для молочної промисловості жирів

4.Технологія рафінації жирів перед гідролізом

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 13

1. Технологія дезодорації олій та жирів безперервним способом
2. Технологія гідрогенізації жирів безперервним способом
3. Технологія виробництва майонезу безперервним способом
4. Фізико-хімічні властивості безводних мил

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння

_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХПІ»
(назва вищого навчального закладу)

Форма № 5.09

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 14

1. Способи видалення мила з нейтралізованих жирів
2. Промислові способи хімічної модифікації жирів. Загальна характеристика. Технологія переетерифікації олій та жирів
3. Технологія підготовки молока для виробництва маргарину
4. Технологія очищення гліцеринової води

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння

_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХПІ»
(назва вищого навчального закладу)

Форма № 5.09

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 15

1. Технологія фосфатидних концентратів
2. Методи визначення активності каталізаторів гідрогенізації
3. Технологія салатних соусів

4. Природа та склад водних розчинів мила

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 16

1. Технологія рафінації ріпакової олії перед гідруванням

2. Загальна характеристика каталізаторів переестерифікації олій та жирів

3. Технологія м'яких маргаринів

4. Технологія сушіння і механічної обробки мильної основи туалетного мила

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 17

1. Особливості технології рафінації соняшникової олії, одержаної з
дефектного насіння

2. Технологія гідрогенізації олій та жирів методом насичення

3. Технологія маргарину у твердій товарній формі (моноліт)

4. Технологія дистильованих жирних кислот

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 18

1. Технологія «мокрої» вінтеризації рослинних олій

2. Загальна характеристика методів модифікації олій та жирів

3. Технологія спредів

4. Приготування основи туалетного мила безперервним способом

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19

1. Загальна характеристика шкідливих домішок олій та жирів

2. Технологія одно- та двостадійного фракціонування пальмової олії

3. Технологія рідкого кондитерського жиру

4. Основні положення теорії миючої дії

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХПІ»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація 181-01 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки та звітність в галузі Семестр 7

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 20

1. Теоретичні основи фракціювання олій та жирів _____
2. Технологія купажування олій та жирів _____
3. Технологія маргарину для листового тіста _____
4. Загальна характеристика ферментного гідролізу жирів _____

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

_____ протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)