

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у 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 _____
(назви освітніх програм спеціальностей)

спеціалізація _____ 181-02 «Технологія бродильних виробництв і виноробства» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

Т.О.Березка

(ініціали та прізвище)

Модуль 1

1. Загальна класифікація безалкогольних напоїв.
2. Рівень споживання безалкогольних напоїв у різних країнах.
3. Характеристика домішок води.
4. Способи водопідготовки у виробництві безалкогольних напоїв.
5. Роль цукру у безалкогольних напоях.
6. Цукрозамінники, переваги і недоліки використання у виробництві.

безалкогольних напоях.

7. Використання органічних кислот у безалкогольних напоях.
8. Характеристика газованих напоїв купажування.
9. Особливості приготування цукрового сиропу.
10. Що таке інверсія сахарози?
11. Способи приготування купажного сиропу.
12. Насичення напоїв діоксидом вуглецю.
13. Що таке концентрати напоїв?
14. Класифікація мінеральних вод.
15. Технологічні стадії виробництва мінеральних вод.
16. Основні вади безалкогольних напоїв.
17. Роль системи НАССР у забезпеченні якості і безпечності.

безалкогольних напоїв?

18. Основні показники, за якими оцінюють якість безалкогольних напоїв.
19. Основні способи ідентифікації безалкогольних напоїв і виявлення

фальсифікації.

20. Основні види фальсифікації напоїв і їх характеристика.
21. Основні вимоги до соків і концентратів у виробництві

безалкогольних напоїв.

22. Дія консервантів при зберіганні безалкогольних напоїв.
23. Сировина для виготовлення напоїв бродіння.
24. Характеристика газованих напоїв купажування.
25. Особливості приготування цукрового сиропу.

26. Інверсія сахарози.
27. Способи приготування купажного сиропу.
28. Насичення напоїв діоксидом вуглецю.
29. Концентрати напоїв.
30. Класифікація мінеральних вод.
31. Стадії виробництва мінеральних вод.
32. Сировина для виробництва фасованих питних вод.
33. Вимоги до фасованих питних вод.
34. Способи водопідготовки у виробництві фасованих питних вод.
35. Технологія соків із плодово-ягідної сировини.
36. Способи освітлення плодово-ягідних соків.
37. Способи подрібнення сировини для виробництва соків.
38. Обробка подрібнених плодів і ягід пектолітичними ферментами.
39. Освітлення соку нагріванням.
40. Фільтрування соків.
41. Технологія неосвітлених соків.
42. Основна сировина для виробництва соків.
43. Органолептична оцінка безалкогольних напоїв.
44. Технологія газованих безалкогольних напоїв купажування.
45. Технологія сухих безалкогольних напоїв.