

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 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)

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 2.

1. Наведіть основні технологічні стадії приготування ферментованих напоїв.
2. Способи приготування квасного сусла.
3. Мікроорганізми, що використовують для зброджування квасного сусла.
4. Зброджування квасного сусла комбінованою закваскою.
5. Порядок приготування комбінованої закваски дріжджів і молочнокислих бактерій.
6. Режими зброджування квасного сусла.
7. Технологія приготування комбінованої закваски з використанням чистих культур.
8. Технологія приготування комбінованої закваски з використанням сухих дріжджів і молочнокислих бактерій.
9. Функціональна схема виробництва ферментованих напоїв на основі рослинної сировини та чистих культур дріжджів і оцтовокислих бактерій.
10. Технологія хлібного квасу.
11. Функціональна схема приготування хлібного квасу.
12. Використання для виробництва квасу циліндроконічних апаратів. Переваги і недоліки.
13. Хвороби хлібного квасу.
14. Приготування безалкогольних напоїв на основі хлібної сировини.
15. Зброджування квасного сусла і купажування квасу.
16. Раси квасних дріжджів і молочнокислих бактерій.
17. Ферментовані напої на основі плодово-ягідної сировини.
18. Ферментовані напої на основі овочевої сировини.
19. Ферментовані напої на основі меду.
20. Види тари, що застосовується для розливу напоїв.
21. Маркування у виробництві безалкогольних напоїв.
22. Умови зберігання різних типів безалкогольних напоїв.
23. Облік сировини та напівфабрикатів під час приготування білого цукрового і купажного сиропів.

24. Облік витрат сировини для виробництва безалкогольних напоїв.
25. Нормативи допустимих втрат сухих речовин у виробництві безалкогольних напоїв.
26. Облік готової продукції і втрати сухих речовин на стадії розливу.
27. Звітність у виробництві безалкогольних напоїв.
28. Облік тари для безалкогольних напоїв.