

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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 «Технології продуктів бродіння 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)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Загальна класифікація безалкогольних напоїв.
2. Основні способи ідентифікації безалкогольних напоїв і виявлення фальсифікації.
3. Наведіть основні технологічні стадії приготування ферментованих напоїв.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2

1. Рівень споживання безалкогольних напоїв у різних країнах.
2. Основні види фальсифікації напоїв і їх характеристика.
3. Мікроорганізми, що використовують для зброджування квасного сусла.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 3

1. Характеристика домішок води.
2. Основні вимоги до соків і концентратів у виробництві безалкогольних напоїв.
3. Режими зброджування квасного сусла.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4

1. Способи водопідготовки у виробництві безалкогольних напоїв.
2. Дія консервантів при зберіганні безалкогольних напоїв.
3. Зброджування квасного сусла комбінованою закваскою.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 5

1. Роль цукру у безалкогольних напоях.
2. Сировина для виготовлення напоїв бродіння.
3. Технологія приготування комбінованої закваски з використанням чистих культур.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 6

1. Цукрозамінники, переваги і недоліки використання у виробництві безалкогольних напоїв.
2. Характеристика газованих напоїв купажування.
3. Функціональна схема виробництва ферментованих напоїв на основі рослинної сировини та чистих культур дріжджів і оцтовокислих бактерій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 7

1. Використання органічних кислот у безалкогольних напоях.
2. Особливості приготування цукрового сиропу.
3. Функціональна схема приготування хлібного квасу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 8

1. Характеристика газованих напоїв купажування.
2. Інверсія сахарози.
3. Хвороби хлібного квасу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 9

1. Особливості приготування цукрового сиропу.
2. Способи приготування купажного сиропу.
3. Зброджування квасного суслу і купажування квасу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 10

1. Що таке інверсія сахарози?
2. Насичення напоїв діоксидом вуглецю.
3. Ферментовані напої на основі плодово-ягідної сировини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11

1. Способи приготування купажного сиропу.
2. Концентрати напоїв.
3. Ферментовані напої на основі меду.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7
Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 12

1. Насичення напоїв діоксидом вуглецю.
2. Класифікація мінеральних вод.
3. Маркування у виробництві безалкогольних напоїв.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № від «___» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 13

1. Що таке концентрати напоїв?
2. Стадії виробництва мінеральних вод.
3. Умови зберігання різних типів безалкогольних напоїв.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 14

1. Класифікація мінеральних вод.
2. Сировина для виробництва фасованих питних вод.
3. Нормативи допустимих втрат сухих речовин у виробництві безалкогольних напоїв.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 15

1. Технологічні стадії виробництва мінеральних вод.
2. Вимоги до фасованих питних вод.
3. Облік готової продукції і втрати сухих речовин на стадії розливу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 16

1. Основні вади безалкогольних напоїв.
2. Способи водопідготовки у виробництві фасованих питних вод.
3. Облік тари для безалкогольних напоїв.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 17

1. Роль системи HACCP у забезпеченні якості і безпечності безалкогольних напоїв?
2. Технологія соків із плодово-ягідної сировини.
3. Порядок приготування комбінованої закваски дріжджів і молочнокислих бактерій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 18

1. Основні показники, за якими оцінюють якість безалкогольних напоїв.
2. Способи подрібнення сировини для виробництва соків.
3. Технологія приготування комбінованої закваски з використанням сухих дріжджів і молочнокислих бактерій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19

1. Способи освітлення плодово-ягідних соків.

2. Органолептична оцінка безалкогольних напоїв.

3. Технологія хлібного квасу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 20

1. Обробка подрібнених плодів і ягід пектолітичними ферментами.

2. Технологія неосвітлених соків.

3. Приготування безалкогольних напоїв на основі хлібної сировини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 21

1. Освітлення соку нагріванням.
2. Технологія газованих безалкогольних напоїв купажування.
3. Види тари, що застосовується для розливу напоїв

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 7

Навчальний предмет Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі. Ч. 3

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 22

1. Основна сировина для виробництва соків.
2. Технологія сухих безалкогольних напоїв.
3. Облік сировини та напівфабрикатів під час приготування білого цукрового і купажного сиропів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор Т.О. Березка
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)