

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.4
_____ (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)

Харків – 2019 рік

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 світові тенденції і напрямки розвитку парфумерно-косметичного виробництва

2. Обґрунтуйте ознаки, за якими класифікують парфумерні вироби

3. Проаналізуйте відомі класифікації запахів

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 вплив структури ефірооїної сировини на вибір методу вилучення ефірної олії

2. Обґрунтуйте ознаки, за якими поділяють ефірооїїну сировину

3. Проаналізуйте переваги та недоліки методів вилучення ефірних олії

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 використання в складі косметичних виробів гідрофільних та гідрофобних компонентів

2.Обґрунтуйте косметичну дію рослинних олій, що використовуються у косметиці

3.Проаналізуйте асортимент косметичних виробів за призначенням

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 світові тенденції і напрямки розвитку парфумерно-косметичного виробництва
- 2.Поясніть, за якою ознакою поділяють духмяні речовини
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва емульсійних кремів

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 вплив структури ефіроолійної сировини на вибір методу вилучення ефірної олії
- 2.Поясніть призначення допоміжних речовин у виготовленні парфумерних рідин
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри виготовлення крему для гоління

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 використання в складі косметичних виробів гідрофільних компонентів
- 2.Поясніть сутність фізико-хімічних процесів гідродистиляції ефірооїльної сировини
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри виготовлення парфумерних рідин

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 використання в складі косметичних виробів гідрофобних компонентів
- 2.Поясніть сутність фізико-хімічних процесів простої перегонки з водяною парою під час переробки ефіроолійної сировини
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва зубної пасти

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 косметичну дію рослинних олій, що використовуються у складі косметичних кремів

2.Поясніть сутність дифузійних процесів під час вилучення ефірних олій методом екстракції леткими розчинниками

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виготовлення губної помади

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 використання в складі косметичних виробів іноваційних компонентів
- 2.Проаналізуйте вплив сорбційних та біохімічних процесів на вилучення ефірних олій методом екстракції леткими розчинниками
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри виготовлення компактної пудри

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 рецептурний склад шампунів

2.Поясніть сутність процесів під час екстракції ефірних олій зрідженим діоксидом вуглецю

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виготовлення шампунів

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 рецептурний склад зубних паст

2.Поясніть сутність процесів під час вилучення ефірних олій нелеткими розчинниками

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва парфумерних рідин

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 рецептурний склад губних помад

2.Поясніть сутність процесів під час вилучення ефірних олій механічним методом

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва косметичних кремів

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 рецептурний склад компактної пудри
- 2.Поясніть сутність процесів під час вилучення ефірних олій сорбційним методом
- 3.Обґрунтуйте технологічні параметри переробки троянди методом гідродистиляції

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 рецептурний склад крему для гоління

2.Поясніть сутність дифузійних процесів під час вилучення ефірних олій методом екстракції леткими розчинниками

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва шампунів

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 рецептурний склад парфумерних рідин

2.Поясніть сутність процесів під час вилучення ефірних олій методом екстракції
нелеткими розчинниками

3.Обґрунтуйте технологічні параметри виробництва емульсійних кремів типу вода в жирі

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис