

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4
_____ (назва навчальної дисципліни)

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

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

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

спеціалізація №1 _____ 181.01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
і продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

В.К. Тимченко
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Як перекладається з французької слово «Parfumeric»?

2. Наведіть стислу характеристику духмяних речовин натурального походження

3. В чому полягає призначення косметики?

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2

1. Викладіть основні світові тенденції і напрямки розвитку парфумерно-косметичного виробництва

2. За якою ознакою та на скільки груп поділяють ефіроолійну сировину

3. Будова та функції шкіри; фізіологічні та морфологічні особливості епідермісу.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 3

1.Що є об'єктом вивчення парфумерії?

2.У яких випадках під час переробки ефіроолійної сировини використовують перегонку з водяною парою?

3.Характеристика нормальної шкіри та методи косметичного догляду за нею.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4

1.На які рідкі туалетні вироби розповсюджується дія ДСТУ 4710:2006?

2.Які фактори визначають швидкість масопереносу під час молекулярної дифузії?

3.Як поділяють косметичні вироби за консистенцією?

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)

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технологіїНавчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузіСеместр 5**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 5**

1.Що таке «стійкість запаху» парфумерної рідини в яких одиницях вона вимірюється?

2.Коли перед вилученням ефірної олії ефіроолійну сировину піддають ферментації, як її виконують?

3.Стисла характеристика гідрофільних речовин, що використовуються у виробництві косметичних продуктів

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)

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технологіїНавчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузіСеместр 5**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 6**

1.За якими ознаками класифікують парфумерні вироби?

2.На чому ґрунтується екстракційний метод вилучення ефірних олій, якщо застосовуються леткі розчинники?

3.На які групи поділяють гідрофобні (ліпофільні) компоненти. Характеристика кремнійорганічних сполук.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 7

1. Наведіть тлумачення терміну «нота» та визначення «композиції-бази».

2. Що таке механічний спосіб вилучення ефірних олій?

3. Косметична дія рослинних олій: виноградної, абрикосової, авокадо.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 8

1. За яких умов виникає відчуття запаху?

2. Як впливають на процес екстракції розчинність і фізичні властивості розчинника?

3. Вимоги, що пред'являються до ПАР для косметичних виробів

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 9

1. Як впливає запах на фізіологію людини?

2. Чим відрізняється «екстракт-конкрет» від CO₂-екстракту ефірної олії?

3. Специфічна дія біологічно-активних речовин: вітаміни С і групи Д

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

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

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

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 10

1. Наведіть класифікацію запахів фірми «Живодан»

2. Наведіть переваги та недоліки методів вилучення ефірних олій

3. Що таке біологічні стимулятори? Для чого використовують у косметичі мінеральні речовини

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів і продуктів бродіння _____

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

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

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11

1. Як перекладається з італійської слово «profumo»

2. Які допоміжні речовини використовуються у виробництві парфумерних виробів? Дайте характеристику розчинників.

3. В чому полягає призначення косметики?

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 12

1. Викладіть основні світові тенденції і напрямки розвитку парфумерно-косметичного виробництва.

2. За якими показниками оцінюють якість ефіроолійної сировини?

3. Будова та функції шкіри; фізіологічні та морфологічні особливості дерми (коріуму).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 13

1.Що вивчає парфумерія як наукова дисципліна?

2.Чим відрізняється фізико-хімічний процес вилучення ефірної олії з сировини з сировини з водяною від простої перегонки її з водяною парою?

3.Характеристика жирної шкіри та методи косметичного догляду за нею.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 14

1.Наведіть визначення «парфумерної рідини» у відповідності з ДСТУ 4710:2006

2.Які фактори визначають швидкість масопереносу під час конвективної дифузії?

3.На які групи за призначенням поділяють косметичні вироби?

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 15

1.Що таке «міцність» парфумерної рідини в яких одиницях вона вимірюється?

2.Що таке «когобація»?

3.Стисла характеристика спирто-водних екстрактів цілющих рослин лоя виробництва косметичних продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 16

1.За якими ознаками класифікують парфумерні вироби?

2.На чому ґрунтується екстракційний метод вилучення ефірних олій, якщо застосовують нелеткі розчинники? Як його називають?

3.Ліпіди, що гідролізуються: повні та неповні ацилгліцерини, воски (стисла характеристика, роль в косметиці).

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 17

1. Наведіть тлумачення термінів «запах» і «аромат» та визначення «парфумерної композиції».

2. Що таке абсолютна ефірна олія і чим вона відрізняється від «екстракту-конкрету»

3. Косметична дія рослинних олій: кунжутної, соняшникової, із зародків пшениці.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 18

1. Дайте стислу характеристику стадій або нот запаху.

2. Яке впливають на процес екстракції супутні сорбційні та біохімічні процеси?

3. Вимоги, що пред'являються до ПАР для косметичних виробів.

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

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19

1. В якій послідовності відбувається процес нюху?

2. На чому ґрунтується метод вилучення ефірних олій за допомогою зріджених газів?

3. Специфічна дія біологічно-активних речовин: вітаміни А та групи В.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 Харчові технології

Навчальний предмет Матеріалознавство в олійножировій галузі

Семестр 5

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 20

1. Наведіть класифікацію запахів Французького парфумерного товариства.

2. Наведіть переваги та недоліки методів вилучення ефірних олій.

3. Обґрунтованість використання в складі косметичних виробів ефірних олій (приклад), дубильних речовин, поліцукрів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів і продуктів бродіння

протокол № 6 від « 13 » 11 2019 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О.
(прізвище, ініціали)

Викладач _____
(підпис)