

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння  
(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння  
(назва кафедри )

П.О. Некрасов  
(підпис) (ініціали та прізвище)

«    »                      2019 року

**КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ**

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і 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  
(назви освітніх програм спеціальностей )

вид дисципліни професійна підготовка  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна  
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

## ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни  
Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі. Ч.4  
(назва дисципліни)

Розробник:

професор кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння,  
кандидат технічних наук, доцент  
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

\_\_\_\_\_

(підпис)

О.П. Чумак  
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні  
кафедри

технології жирів та продуктів бродіння

(назва кафедри)

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння

(назва кафедри)

\_\_\_\_\_

(підпис)

проф. П.О. Некрасов

(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку загальноприйнятої класифікації вин.
2. Обґрунтуйте основні вимоги, щодо технології приготування білих столових вин без додавання спирту.
3. Дайте оцінку винам з залишковим цукром.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте основні правила дегустації вин. \_\_\_\_\_
2. Дайте оцінку фенольним сполукам винограду. \_\_\_\_\_
3. Визначить основні особливості технології коньячних спиртів. \_\_\_\_\_

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку корисним властивостям червоних вин.
2. Проаналізуйте фізико-хімічний склад виноградного вина.
3. Проаналізуйте способи шампанізації вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте основні вимоги до технічного винограду.
2. Дайте оцінку технології мало окислених білих столових вин та запропонуйте її вдосконалення.
3. Запропонуйте методи випробування якості коньяку.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте основні способи переробки винограду. \_\_\_\_\_
2. Дайте оцінку технології виробництва напівсухих столових вин.
3. Проаналізуйте особливості виробництва шампанських виноматеріалів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку технології виробництва напівсолодких столових вин.
2. Дайте оцінку харчовій цінності та терапевтичним властивостям винограду та вина.
3. Проаналізуйте технологію виготовлення шампанського пляшковим методом.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте особливості виробництва червоних столових вин.
2. Проаналізуйте різницю в технології виготовлення шампанських та газованих вин.
3. Дайте оцінку культурі вживання вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте на які групи поділяються десертні вина за вмістом цукру.
2. Обґрунтуйте біологічну цінність червоних столових вин.
3. Визначить на які груп поділяють столові вина, що одержані без додавання спирту.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте розвиток виноградарства та виноробства в Криму.
2. Дайте оцінку технології виробництва червоних ігристих вин.
3. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології виготовлення хересу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку внеску Л.С. Голіцину в розвиток виноградарства та виноробства в Росії, в Україні та в Криму.
2. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології виготовлення мадери.
3. Проаналізуйте причини виникнення недоліків вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте структурно-механічну характеристику виноградної рослини.
2. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології виготовлення портвейну.
3. Дайте оцінку групи вин, що містять діоксид вуглецю.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте вплив еколого-географічних факторів вирощування винограду на якість вина.
2. Проаналізуйте пороки й недоліки вин та причини їх виникнення.
3. Дайте оцінку класифікації коньяків, поясніть поняття про ординарні та марочні коньяки.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп  
НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА  
з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку технологічним прийомам, що дозволені у виноробстві.
2. Проаналізуйте технологію виготовлення портвейну в Україні та за кордоном.
3. Обґрунтуйте технологічне значення вуглеводів у формуванні органолептичної якості вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології виробництва вин типу мадери. \_\_\_\_\_
2. Проаналізуйте характеристику коньячним виноматеріалів: сорти винограду, особливості первинного виноробства.
3. Дайте оцінку колоїдним помутнінням та вкажіть причини його виникнення.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте встановлення строків збору врожаю винограду.
2. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології виробництва червоних мускатних вин.
3. Дайте оцінку методам переробки відходів виноробної промисловості (гребені, вичавки, гущаві та дріжджові осади, клейові осади).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте технологічне значення органічних кислот винограду та вина.
2. Обґрунтуйте доцільність обробки сусла бентонітом.
3. Проаналізуйте способи прискорення дозрівання коньячних спиртів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Дайте оцінку хімічному складу і властивостям фенольних речовин винограду і вина.
2. Проаналізуйте способи освітлення виноградного сусла.
3. Обґрунтуйте способи виникнення колоїдних помутнень.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології коньячних спиртів.
2. Проаналізуйте різницю періодичної та безперервної шампанізації в резервуарах.
3. Дайте оцінку способам освітлення вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізуйте основні принципи виробництва кріплених вин.
2. Обґрунтуйте основні вимоги до моделі «біологічно чистого» виноградного вина.
3. Проаналізуйте хімізм і механізм процесу спиртового бродіння.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.4.

(назва дисципліни)

спеціальність

**181 «Харчові технології»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

**Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтуйте основні вимоги щодо технології мускатних вин.
2. Проаналізуйте хімізм і механізм процесу яблучно-молочного бродіння.
3. Дайте оцінку біохімічному складу шампанських та ігристих вин.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис