

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)

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

« » 2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(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 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
(шифр і назва)

спеціалізація 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

вид дисципліни професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна
(денна / заочна)

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

Розробник:

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

_____ (підпис)

С.М. Мольченко
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

Протокол від «21» червня 2019 року № 17

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ (підпис)

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

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати сучасні тенденції та проблеми харчування населення України. Дати визначення поняттю «хвороби цивілізації».
2. Визначити специфіку харчування дітей.
3. Визначити наслідки дефіциту водорозчинних вітамінів (вітаміни групи В).
4. Дати характеристику виробництво білкових продуктів з олійного насіння (харчовий шрот).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати визначення поняттю «функціональні продукти». Охарактеризувати умови, що визначають функціональну спрямованість харчових продуктів.
2. Визначити специфіку харчування людей похилого віку.
3. Визначити наслідки дефіциту жиророзчинних вітамінів (вітамін А).
4. Дати характеристику виробництво білкових продуктів з олійного насіння (білковий концентрат).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати визначення поняття «фошу». Навести класифікацію продуктів «фошу».
2. Проаналізувати роль зернових культур в створенні функціональних харчових продуктів.
3. Визначити наслідки дефіциту жиророзчинних вітамінів (вітамін Е).
4. Дати характеристику виробництво білкових продуктів з олійного насіння (білковий ізолят).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати визначення поняття «фізіологічно функціональний харчовий інгредієнт».
2. Охарактеризувати процес пророщування зерна з точки зору накопичення в ньому біологічно цінних речовин.
3. Визначити наслідки дефіциту жиророзчинних вітамінів (вітамін Д).
4. Дати визначення поняттям «ліпіди» та «жири». Навести класифікацію ліпідів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.
2. Визначити профілактичне і лікувальне застосування чаю і препаратів з нього.
3. Обґрунтувати вибір стадій технологічного процесу для збагачення харчових продуктів вітамінами.
4. Визначити основні аспекти створення жирових продуктів оздоровчого призначення.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Навести основні групи функціональних інгредієнтів.
2. Дати характеристику біологічно-активних речовин горіхів. Зазначити використання горіхів в профілактичному харчуванні і для збагачення традиційних харчових продуктів.
3. Проаналізувати синергізм і антагонізм при взаємодії мінеральних речовин.
4. Обґрунтувати роль фосфоліпідів в організмі людини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити основні категорії функціональних продуктів.
2. Дати характеристику біологічно-активних речовин топінамбура. Визначити використання топінамбура в створенні функціональних харчових продуктів.
3. Проаналізувати токсичну і побічну дію вітамінів. Визначити поняття «гіпервітаміноз» та передумови його виникнення.
4. Навести класифікацію жирних кислот

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати ринок продуктів функціонального харчування.
2. Проаналізувати функціональну роль вітамінів в організмі людини. Навести класифікацію вітамінів.
3. Проаналізувати вплив різних чинників на ступінь стабільності вітамінів. Визначити особливості захисту вітамінів у харчових продуктах.
4. Дати характеристику поліненасиченим жирним кислотам, визначити їх функціональну роль. Визначити мету та особливості купажування рослинних олій

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати використання оздоровчих продуктів у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення.

2. Дати визначення понять «авітаміноз» і «гіпервітаміноз».

3. Визначити роль білкових речовин в організмі людини. Зазначити наслідки дефіциту і надлишку білка в харчуванні.

4. Дати характеристику діацилгліцеринам, визначити їх функціональну роль.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості лікувального харчування. _____
2. Дати характеристику первинного та вторинного гіповітамінозу. _____
3. Дати визначення поняття «Білковий мінімум». Обґрунтувати безпечний рівень споживання білка. _____
4. Дати характеристику структурованих ліпідів, визначити їх функціональну роль. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості лікувально-профілактичного та профілактичного харчування.
2. Проаналізувати функціональну роль мінеральних речовин в організмі людини. Навести класифікацію мінеральних речовин.
3. Навести класифікацію амінокислот за структурою, за біологічною цінністю. Проаналізувати роль незамінних амінокислот в організмі людини.
4. Дати характеристику етилових ефірів жирних кислот, визначити їх функціональну роль.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості спеціалізованого харчування.
2. Проаналізувати йододефіцитний стан. Визначити особливості збагачення харчових продуктів сполуками йоду.
3. Навести методи визначення біологічної цінності білків.
4. Дати характеристику пробіотиків. Визначити основні компоненти пробіотичних продуктів, їх дію на організм людини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості харчування спортсменів.
2. Проаналізувати залізодефіцитний стан. Визначити особливості збагачення харчових продуктів сполуками заліза.
3. Визначити види білкових продуктів з олійного насіння. Зазначити використання харчових форм рослинних білків в харчовій промисловості.
4. Дати характеристику пребіотиків. Визначити види пребіотичних сполук, а також вимоги, яким вони повинні відповідати

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості харчування вагітних та годуючих матерів.
2. Дати характеристику кальцію. Проаналізувати засвоєння кальцію. Визначити особливості збагачення харчових продуктів сполуками кальцію.
3. Проаналізувати функціонально-технологічні властивості білкових продуктів.
4. Дати характеристику синбіотиків. Визначити основні компоненти синбіотичних продуктів, їх дію на організм людини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості оздоровчого харчування.
2. Проаналізувати дефіцит водорозчинних вітамінів (вітамін С).
3. Визначити особливості виробництва білкових продуктів з олійного насіння (борошно та крупка).
4. Проаналізувати властивості і роль харчових волокон в організмі людини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис