

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 комісії)

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

« 21 » 06 2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

_____ Проектування харчових підприємств _____

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий _____
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» _____
_____ 181-02 «Технології продуктів бродіння та виноробства» _____
(шифр і назва)

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 _____

Проектування харчових підприємств

(назва дисципліни)

Розробник:

Професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,
кандидат технічних наук, доцент

Л.І. Перевалов

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні
кафедри

технології жирів та продуктів бродіння

(назва кафедри)

Протокол від « 21 » 06 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 Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №1

1. Система проектних організацій, принципи організації, їх цілі та обов'язки.
2. Компонівка обладнання у харчових виробництвах. Початкові дані щодо її розробки.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: № 2

1. Види проектів, стадійність проектування. Склад проекту і робочої документації.
2. Призначення компоновки у проекті.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №3

1. Загальна схема організації проектування нового підприємства.
2. Методи розробки компоновки. Їх гідності та недоліки.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №4

1. Предпроектна розробка, її етапи. Основні підсумкові документи, цей розробки.
2. Типи організації виробничого об'єму будівлі (цеху, провдственої ділянки). Якими особливостями виробництва вони визначаються.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №5

1. Проект реконструкції підприємства, цілі та види реконструкції. Методи виявлення «вузьких міст» підприємств та способи їх «розшивки».
2. Яким чином вирішують питання щодо конфігурації (форма будівлі в плані), стажності виробничої будівлі на різних етапах розробки компоновки.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №6

1. Конструкторська документація. Її склад та призначення.

2. Перший принцип компоновки. Які будівельні та компоновочні рішення приймають при його виконанні.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №7

1. Розробка схеми технологічного процесу. Вибір та обґрунтування технологічного процесу (ТП), принципи побудови і фактори, які впливають на вибір ТП.

2. Другий принцип компоновки. В чому його зміст. Які будівельні та компоновочні рішення приймають при його виконанні _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №8

1. Схеми. Види і типи схем, їх класифікація. Основні терміни, зміст, засоби виконання.
2. Третій принцип компоновки. Її ціль. Які будівельні та компоновочні рішення приймають при її виконанні.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №9

1. Правила побудови і виконання схемі ТЗ. Особливості виконання схем з дотриманням та без дотримання масштабу. Елементи схеми, засоби їх зображення.

2. Четвертий принцип компоновки. В чому його зміст. Яки будівельні та компоновочні рішення приймають при його виконанні.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №10

1. Креслення загального виду основного апарату. Вимоги до його зображення.
2. П'ятий принцип компоновки. На основі яких методів він виконується. Які будівельні та компоновочні рішення приймають при його виконанні.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №11

1. Види технологічних розрахунків. Особливості конструктивних і перевірочних розрахунків.
2. Що таке плани та розрізи виробничої будівлі в якій розташовано та «прив'язано» обладнання.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Сучасні технології жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання: №12

1.Що таке компоновка? Призначення компоновки. Вихідні данні щодо її розробки. Методи виконання компоновки.

2. Основні напрямки розвитку олійножирової галузі, жирозамінників та бродильних виробництв та виноробства.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис