

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

Розробник: Д.В. Матюхов
(підпис) (ініціали та прізвище)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ

Інформаційні технології в харчовій галузі
(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)

спеціалізація 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

вид дисципліни професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна
(денна / заочна)

Контрольні запитання

Модуль 2

Проаналізуйте структуру, зміст і пунктуаційні знаки бібліографічного опису зі свого варіанту: знайдіть і виправте помилки. Поясніть свої виправлення відповідними пунктами правил складання БО.

1. Ихно Н.П. Исследование высокобелкового крупноплодного подсолнечника сорта «Саратовский 82» // Вестник ХГПУ. – Харьков. - 2000. –Вып. 91. – С. 39-42.
2. Ихно Н.П., Кожанов Ю.Г., Евчук В.М. Использование высокобелкового крупноплодного подсолнечника в кондитерских изделиях // Пищевая промышленность. -1993. -№10. – С. 25-28.
3. Щербаков В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. – М.: Пищевая промышленность, 1969. – 455 с.
4. Снегур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей. - К.: Радянська школа, 1988.- 702 с.
5. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наукова думка, 1991. – 287 с.
6. Мазник А.П., Хазина З.И. Справочник по комбикормам. – М.: Колос, 1982.- 187 с.
7. Технология производства растительных масел / В.М.Копейковский, С.И.Данильчук, Г.И.Гарбузова и др. / Под ред.В.М.Копейковского. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.

8. Новый продукт из подсолнечника // Масложировая промышленность. -1983. - №2. – С.46.
9. Щербаков В.Г., Иваницкий С.Б. Производство белковых продуктов из масличных семян. – М.: Агропромиздат, 1987. –315 с.
10. Gupta H., Vehte U., Songha I., Characteristics of cookies and muffins supplemental with full fat sunflower grits // Journal of Food Science and Technol. Mysore. – 1996. –33, №6. – P. 513-515.
11. Sinero I., Dominques Y., Nuter V.I. Compuestos polifenolicos de la harina de girasol: Implicaciones tecnologicas y nutricinales //Alimentaria. - 1997. –35, №280. – P.89-94.
12. Зайшлый В.И. Повышение сортности масла // Пищевая промышленность. - М., 1988. -№78. – С. 57-58.
13. Комплексная механизация производства подсолнечника / Под редакцией Кифоренко В.И. К.: Урожай, 1982. – 102 с.
14. Муштаев В.Н., Ульянов В.М., Тимонин А.С. Сушка в условиях пневмотранспорта. - М.: Химия, 1984. – 230 с.
15. Подсолнечник. / Под ред. Академика В.С. Пустовайта. М.: Колос, 1975. –591 с.
16. Гроссе Э. Химия для любознательных. Основы химии и занимательные опыты / Э. Гроссе, Х. Вайсмантель; пер. с нем. – Л.: Химия, 1978. – 392 с.: ил.
17. Березов Т.Т. Биологическая химия: [учебник] / Т.Т. Березов, Б.Ф. Коровкин; под ред. Дебова С. С. – М.: Медицина, 1990. – 528 с.

18. Ванханен В.В. Учение о питании. Том I. Питание больного и здорового человека / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. – Донецк: Донеччина, 2000. – 352 с.
19. Johnson Dale W. Functional properties of oilseed proteins / Dale W. Johnson // J. Am. Oil Chemists' Soc. – 1990. – Vol. 67. – No. 10. – P. 402-407.
20. Погорлецкий Б.К. Рассказы о масличных растениях / Б.К. Погорлецкий, В.М. Балаян. – М.: Агропромиздат, 1986. – 176 с.
21. Химия пищи / В 2 книгах. / Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / [И.А. Rogov, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко и др.] – М.: Колос, 2000. – 384 с.
22. Beaguillaume A., Evrard I., Merzien P. Tournesol: variete ou milicu, gelles influences sur le decorticage // Oleoscope. – 1992. -№12. – P.16-17.
23. Кретович В.Л., Токарева Р.Р. Проблема пищевой полноценности хлеба. –М.: Наука, 1967. – 287 с.
24. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. – Л.: Медицина, 1984. - 303 с.
25. Za Doan Dien. Nong nghiep cong nghiep thue pham // Agr. and Food Ind. –1991. -№8. -P. 351-353.
26. Light – Produkte – ihre lebensmittelrechliche – und ernahrungsphysiologische Einordnung // Cordian. – 1998. –98. - №4-5.
27. Neue Aspekte zu Vitamin E // Cordian. – 1996. –96, №10. – P.148-149.

28. Парлапанова М. Определяне на растителни влакнини // Хранит. пром. – 1992. –[41], №5, 6. – С. 5-7.
29. Черно Н., Карацуба Н. Концентрат харчових волокон // Харчова и переробна промисловість. –1995. -№4. – 14 с.
30. Ectinq soya improves your ucaltu//Tut. Food Market and Technol. -1996,-10, №4.- P.5-6.
31. Fat substitutes to grow i Europe // Food process (Gr. Brit). –1990. –59, №9. –P.4.
32. Производство соевых белковых концентратов и изолятов // Масложировая промышленность. – 1983. -№3. – С.27-28.
33. Иваницкий С.Б., Назаренко С.В., Харченко В.Б., Маливанов В.И., Закурко С.С. Соевый белковый обогатитель в пищевых продуктах. // Пищевая промышленность. – М., 1997. -№2. – С. 31-32.
34. Использование хлопковых белков // Масложировая промышленность. – 1984. -№5. – С.39.