

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Півень О.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 21 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія переробки вторинних продуктів
_____ (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 _____ 181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка, вибіркова _____
(загальна підготовка / професійна підготовка, обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

Контрольна робота №1

Студента гр. _____

П.І.П/Б.

Варіант 1

1. Перелічіть та вкажіть кількість (у %) вторинних продуктів (ВП), що утворюються при виробництві солоду.
2. Запропонуйте методи ефективного використання ВП, що утворюються при виробництві солоду.
3. Наведіть принципову схему отримання екстракту з солодових ростків.
4. Перелічіть методи визначення хімічного складу та властивостей вторинних матеріальних ресурсів та продуктів, що отримують з них.
5. Опишіть, як визначається кількість вимивного екстракту у солодовій дробині.
6. Перелічіть та дайте порівняльну оцінку, щодо ефективності існуючих методів очищення стічних вод пивоварного виробництва.

Викладач _____

Контрольна робота №1

Студента гр.

П.І.П/Б.

Варіант 2

1. Перелічіть та вкажіть кількість (у %) вторинних продуктів (ВП), що утворюються при виробництві пива.
2. Запропонуйте методи ефективного використання ВП, що утворюються при виробництві пива.
3. Наведіть хімічний склад та властивості вторинних продуктів пивоваріння.
4. Запропонуйте методи використання зернових відходів і дробини, що утворюються при виробництві пивного сусла.
5. Наведіть нормативи утворення, збору та переробки вторинних продуктів.
6. Характеристика стічних вод пивоварного виробництва.

Викладач _____

Контрольна робота №2

Студента гр. _____

П.І.П/Б.

Варіант 1

1. Укажіть загальну кількість (у%) та перелічіть продукти, які відносять до вторинної сировини виноробної промисловості.
2. Наведіть схему відходів та вторинних продуктів з винограду.
3. Дайте характеристику наступним вторинним продуктам виноробства: спирт-сирець, виннокисле вапно, винний камінь, винна кислота.
4. Наведіть та опишіть процесуальну технологічну схему комплексної переробки солодких виноградних вичавків.
5. Укажіть на якій стадії використовують ЖКС (наведіть формулу) та у чому небезпечність руйнування осадів що містять берлінську лазурь (наведіть формулу).

Викладач _____

Контрольна робота №2

Студента гр. _____

П.І.П/Б.

Варіант 2

1. Перелічіть продукти, які відносять до вторинних продуктів виноробної промисловості.
2. Перелічіть та дайте стислу характеристику осадів, що утворюються під час виробництва вина.
3. Дайте характеристику наступним вторинним продуктам виноробства: виноградне насіння, кормова мука, білковий корм (дріжджі), харчовий виноградний барвник.
4. Наведіть та опишіть процесуальну технологічну схему комплексної переробки дріжджових осадів.
5. Дайте визначення кислотного числа та наведіть одиниці вимірювання.

Викладач _____